



Casa
TESSIERI

dal 1963

Compositori di Sapori

**Aperi
TIME**

Benvenuti e grazie per essere qui oggi. Siamo qui per presentarvi i nostri straordinari prodotti che vi offrono non solo una qualità eccellente, ma anche un supporto senza pari da parte dei nostri consulenti dedicati. Siamo orgogliosi di essere il vostro partner nella creazione di un aperitivo moderno e di successo.

La nostra azienda si impegna a offrire prodotti di alta qualità che soddisfino le vostre esigenze e superino le vostre aspettative. Ogni nostro prodotto è selezionato con cura, utilizzando ingredienti selezionati e seguendo rigorosi standard di produzione.

La qualità è la nostra priorità principale, e siamo sicuri che la riconoscerete nel gusto eccezionale dei nostri prodotti.

Ma non ci fermiamo solo alla qualità dei nostri prodotti. Sappiamo quanto sia importante per voi avere un supporto competente e affidabile durante il processo di creazione del vostro aperitivo moderno. Ecco perché i nostri consulenti sono qui per voi, pronti ad affiancarvi e ad aiutarvi ad ottenere il massimo dalla nostra linea di prodotti.

I nostri consulenti sono esperti nel settore e hanno una vasta conoscenza dei nostri prodotti. Sono pronti a condividere con voi le loro competenze e le loro idee creative per creare un aperitivo unico e di successo. Che siate alla ricerca di nuove combinazioni di sapori, di consigli sulla presentazione o di strategie di marketing, i nostri consulenti saranno al vostro fianco per garantire il vostro successo.

Inoltre, siamo consapevoli che il mercato degli aperitivi moderni è in continua evoluzione. Ecco perché investiamo costantemente nella ricerca e nello sviluppo di nuovi prodotti e soluzioni innovative per rispondere alle vostre esigenze in cambiamento. Siamo sempre pronti ad ascoltarvi e a adattarci alle vostre richieste, offrendo prodotti all'avanguardia che vi aiuteranno a distinguervi dalla concorrenza.

In conclusione, scegliendo i nostri prodotti, potrete godere non solo di una qualità eccellente, ma anche di un supporto dedicato da parte dei nostri consulenti esperti. Siamo qui per aiutarvi a creare un aperitivo moderno e di successo, offrendovi prodotti di alta qualità e soluzioni innovative. Siate sicuri che saremo al vostro fianco lungo tutto il percorso, offrendovi l'assistenza e l'ispirazione necessarie per raggiungere i vostri obiettivi. Grazie per averci scelto come vostro partner e non vediamo l'ora di iniziare questa entusiasmante collaborazione con voi.

Aperi TIME



Aperi TIME



Aperi TIME



Le nostre Tartellette

Tartellette salate



**TARTELLETTA MINI
SESAMO Ø 38 mm**

ARTICOLO	8867
CONFEZIONE	192 pz



**TARTELLETTA MINI
CIPOLLA Ø 38 mm**

ARTICOLO	8868
CONFEZIONE	192 pz



**TARTELLETTA
BRISÉ MICRO
Ø 38 mm**

ARTICOLO	4493
CONFEZIONE	300 pz
PESO cad UNO	9 g

Tartellette neutre



Con Burro



**MINI TARTELLETTA FROLLA
TONDA Ø 40 mm**

ARTICOLO	15008/P
CONFEZIONE	245 pz

*Ricoperte con burro per
un'effetto anti-umidità!*



Con Burro



**TARTELLETTA FROLLA
RETTANGOLARE 90x37 mm**

ARTICOLO	15011
CONFEZIONE	108 pz

*Ricoperte con burro per
un'effetto anti-umidità!*



Con Burro



**TARTELLETTA FROLLA
MICRO NERA Ø 38 mm**

ARTICOLO	8894
CONFEZIONE	192 pz



Con Burro



**TARTELLETTA TONDA
SVASATA Ø 40 mm**

ARTICOLO	8901
CONFEZIONE	280 pz



Con Burro



**TARTELLETTA MICRO
NEUTRA Ø 38 mm**

ARTICOLO	8893
CONFEZIONE	192 pz

Tartellette ai Legumi e Vegetali



**TARTELLETTA
BARBABIEIOLA**
Ø 40 mm - H 18mm

ARTICOLO	19045
CONFEZIONE	240 pz



**TARTELLETTA
SCALOGNO**
Ø 40 mm - H 18mm

ARTICOLO	19046
CONFEZIONE	240 pz



TARTELLETTA SPINACI
Ø 40 mm - H 18mm

ARTICOLO	19047
CONFEZIONE	240 pz



TARTELLETTA PESTO
Ø 40 mm - H 18mm

ARTICOLO	19048
CONFEZIONE	240 pz



TARTELLETTA POMODORO
Ø 40 mm - H 18mm

ARTICOLO	19049
CONFEZIONE	240 pz

*La freschezza delle verdure
per i vostri cocktail!*
Basi per tartine salate!

Tartellette Multicolor



**TARTELLETTE TONDE
MULTICOLOR**
Ø 40mm H 18mm

ARTICOLO	19040
CONFEZIONE	240 pz. (60 per colore)



**TARTELLETTE QUADRATE
MULTICOLOR**
LxWxH: 40x40x17mm

ARTICOLO	19042
CONFEZIONE	240 pz. (60 per colore)

*Moderne e colorate
100% naturali!*

Cracker soffiati dai sapori originali



CRACKER SOFFIATI ACQUA DI ROSA

ARTICOLO	15250
----------	-------

CONFEZIONE	48 pz
------------	-------

Friggere 10 sec. - 180 °C



CRACKER SOFFIATI WASABI

ARTICOLO	15251
----------	-------

CONFEZIONE	48 pz
------------	-------

Friggere 10 sec. - 180 °C



CRACKER SOFFIATI ZAFFERANO

ARTICOLO	15252
----------	-------

CONFEZIONE	48 pz
------------	-------

Friggere 10 sec. - 180 °C



CRACKER SOFFIATI CURRY ROSSO

ARTICOLO	15253
----------	-------

CONFEZIONE	48 pz
------------	-------

Friggere 10 sec. - 180 °C



CRACKER SOFFIATI NERO DI SEPIA

ARTICOLO	15254
----------	-------

CONFEZIONE	48 pz
------------	-------

Friggere 10 sec. - 180 °C

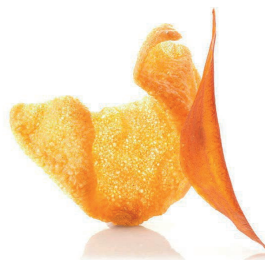


CRACKER SOFFIATI TARTUFO

ARTICOLO	15255
----------	-------

CONFEZIONE	48 pz
------------	-------

Friggere 10 sec. - 180 °C



CRACKER SOFFIATI PAPRIKA AFFUMICATA

ARTICOLO	15256
----------	-------

CONFEZIONE	48 pz
------------	-------

Friggere 10 sec. - 180 °C



CRACKER POLPO E KIMSHI

ARTICOLO	PESO
19083	160g 215 pz

Friggere 10 sec. - 180 °C



CRACKER ALGHE WAKAME E NORI

ARTICOLO	PESO
19084	110g 70 pz

Friggere 10 sec. - 180 °C



CRACKER BONITO E TAKAYAKI

ARTICOLO	PESO
19085	120g 105 pz

Friggere 10 sec. - 180 °C

I nostri fritti



CARCIOFI IN TEMPURA

ARTICOLO	15710
CONFEZIONE	1 Kg 90/100 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



CIPOLLA ROSSA IN TEMPURA

ARTICOLO	15711
CONFEZIONE	1 Kg 180/200 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



FIORI DI ZUCCHINA IN TEMPURA

ARTICOLO	15712
CONFEZIONE	1 Kg 55/60 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



MISTO VERDURE SPECIALITÀ IN TEMPURA

ARTICOLO	15973
CONFEZIONE	1 Kg 100/110 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



BORRAGINE IN TEMPURA

ARTICOLO	15976
CONFEZIONE	1 Kg 110/130 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



SALVIA IN TEMPURA

ARTICOLO	15715
CONFEZIONE	1 Kg 110/130 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



STICK DI ORTAGGI IN TEMPURA

ARTICOLO	15716
CONFEZIONE	1 Kg 100/110 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C

(STICK DI ZUCCHINE, STICK DI MELAZANE, STICK DI PEPPERONI)



MIX RONDELLE IN TEMPURA

ARTICOLO	15719
CONFEZIONE	1 Kg 50/55 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C

(RONDELLE DI CAROTA E ZUCCHINE, CIPOLLA ROSSA, CAVOLFIORE)



MISTO VERDURE IN TEMPURA

ARTICOLO	15972
CONFEZIONE	1 Kg 100/110 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C

(STICK DI ZUCCHINE, STICK DI MELANZANE, CAVOLFIORE, FRITTELLINE ZUCCHINE E MENTA)



PIZZELLE ALLE ALGHE

ARTICOLO	13122
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	14 g
--------------	------

In forno 7-8 min. - 170/180 °C

Friggere 1 min.



PIZZELLE ALLA SALVIA

ARTICOLO	13123
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	14 g
--------------	------

In forno 7-8 min. - 170/180 °C

Friggere 1 min.



PIZZELLE ALLA PIZZAIOLA

ARTICOLO	13124
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	14 g
--------------	------

In forno 7-8 min. - 170/180 °C

Friggere 1 min.



PIZZELLE ALLO SPECK

ARTICOLO	13125
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	14 g
--------------	------

In forno 7-8 min. - 170/180 °C

Friggere 1 min.



PIZZELLE GUSTO GRANCHIO

ARTICOLO	13126
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	14 g
--------------	------

In forno 7-8 min. - 170/180 °C

Friggere 1 min.



PIZZELLE ZUCCHINE E GAMBERETTI

ARTICOLO	13127
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	14 g
--------------	------

In forno 7-8 min. - 170/180 °C

Friggere 1 min.



GOCCE BROCCOLI E SALSICCIA

ARTICOLO	13128
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	16 g
--------------	------

In forno 6-7 min. - 220 °C

Friggere 2-3 min.



GOCCE PEPERONI E SALSICCIA

ARTICOLO	13129
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	16 g
--------------	------

In forno 6-7 min. - 220 °C

Friggere 2-3 min.



GOCCE POLPO, PATATE E OLIVE

ARTICOLO	13130
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	16 g
--------------	------

In forno 6-7 min. - 150 °C

Friggere 1 min.



GOCCE MERLUZZO, PATATE E OLIVE

ARTICOLO	13131
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	16 g

In forno 6-7 min. - 150 °C
Friggere 1 min.



POLENTA CROCCANTE

ARTICOLO	13132
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	11 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.



POLENTA CROCCANTE ALLO SPECK

ARTICOLO	13133
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	11 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.



GEMME DI POLENTA, MOZZARELLA E 'NDUJA

ARTICOLO	13134
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	18 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1-2 min.



GEMME DI POLENTA CON GORGONZOLA

ARTICOLO	13135
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	22 g

In forno 6-7 min. - 220 °C
Friggere 4-5 min.



GEMME DI POLENTA CACIO E PEPE

ARTICOLO	13136
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	22 g

In forno 6-7 min. - 220 °C
Friggere



ARANCINI ROSSI con pomodoro, mozzarella e basilico

ARTICOLO	13140
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.



ARANCINI RAPE ROSSE E GORGONZOLA

ARTICOLO	13141
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.



FELAFEL

ARTICOLO	13137
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.



CROCCHÈ PATATE E MOZZARELLA

ARTICOLO	13138
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.



CROCCHÈ PATATE, PROVOLONE E SALUMI

ARTICOLO	13139
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.

Prodotti per aperitivo

*Tonno, peperone, formaggio,
prosciutto, wurstel, fungo, oliva,
cipolla, acciuga, spinaci.*

SALATINI MISTI 10 GUSTI

ARTICOLO	7062
CONFEZIONE	5 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 20 min. - 200 °C



SALATINI DORÈ 6 GUSTI

ARTICOLO	9745
CONFEZIONE	6 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 20 min. - 200 °C

FORMAGGIO, TONNO, SPINACI,
WURSTEL, OLIVE, PEPERONI.



SALATINO WURSTEL

ARTICOLO	5992
CONFEZIONE	2 Kg

In forno 20/25 min. - 200 °C



SALATINO SPINACI

ARTICOLO	5996
CONFEZIONE	2 Kg

In forno 20/25 min. - 200 °C



PIZZETTE POMODORO E FORMAGGIO

ARTICOLO	6370
CONFEZIONE	4 Kg
PESO cad UNO	15 g

In forno 20 min. - 200 °C



Compositori di Sapori



PIZZETTE POMODORO

ARTICOLO	7061
CONFEZIONE	4 Kg
PESO cad UNO	15 g

In forno 20 min. - 200 °C



MIX MINI BAGEL FARCITI

ARTICOLO	9370
CONFEZIONE	48 pz
PESO cad UNO	15 g

Scongellare 1 ore

POLLO CON SALSA CURRY
PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO FUSO
FORMAGGIO DI CAPRA E PESTO
SALMONE AFFUMICATO E FORMAGGIO
FRESCO AL RAFANO

SU ORDINAZIONE ✓



SFOGLIE SALATE APERITIVO

ARTICOLO	2111
CONFEZIONE	160 pz.
PESO cad UNO	16 g

In forno 12/15 min. - 170/180 °C



MINI CHEESE BURGER

ARTICOLO	4519
CONFEZIONE	40 Pz
PESO cad UNO	20 g

Scongellare 1 ore

SU ORDINAZIONE ✓

MINI PANINO CON SEMI DI SESAMO,
FARCITO CON UNO SQUISITO HAMBURGER
DI VITELLO, KETCHUP, CIPOLLA, CETRIOLINI
E FORMAGGIO CHEDDAR.



MINI TASCHE APERITIVO

ARTICOLO	2137
CONFEZIONE	160 pz.
PESO cad UNO	14 g

In forno 12/15 min. - 170/180 °C

MINI MILLEFOGLI FORMAGGIO
MINI MILLEFOGLIE SALMONE
MINI MILLEFOGLIE VERDURA MEDITERRANEA
MINI MILLEFOGLIE RICOTTA E SPINACI



MINI CONI ASSORTITI 4 GUSTI 2,5x7,5 cm

ARTICOLO	8889
CONFEZIONE	180 pz

Casa
TESSIERI
dal 1963

Compositori di Sapori

Schiume per cocktail



GIN E LIME

ARTICOLO	PESO
19086	400ml



WODKA E FIORI DI SAMBUCO

ARTICOLO	PESO
19087	400ml



BELLINI E PESCA

ARTICOLO	PESO
19088	400ml



MENTA E LIME

ARTICOLO	PESO
19089	400ml



CACAO E YUZU

ARTICOLO	PESO
19090	400ml



GINGER E LEMONGRASS

ARTICOLO	PESO
19091	400ml



FRAGOLA E BASILICO

ARTICOLO	PESO
19092	400ml



Spume pronte per dessert



CARAMELLO SALATO

ARTICOLO	PESO
19093	400ml



TIRAMISÙ

ARTICOLO	PESO
19094	400ml



PASSION FRUIT

ARTICOLO	PESO
19095	400ml



LAMPONE

ARTICOLO	PESO
19096	400ml





PER MAGGIORI INFORMAZIONI

(+39) 0587.73.45.42 / 328.12.12.149

Oppure contatta il customer service a:
commerciale@tessieri.it



Compositori di Sapori