

Casa  
**TESSIERI**

dal 1963

Compositori di Sapori

SELEZIONE  
**PIZZERIA**

INGREDIENTI PROFESSIONALI

# FARINE



## FARINA PIZZA LUNA VERDE

ARTICOLO 16806

PESO cad UNO 25 kg

Farina tipo "00" di Grano Tenero Italiano,  
Ideale per pizza tonda, teglia e pala.  
Lievitazione breve/media.



## FARINA PIZZA LUNA GIALLA

ARTICOLO 16807

PESO cad UNO 25 kg

Farina tipo "00" di Grano Tenero Italiano  
e grani di forza europei e nord americani.  
Ideale per pizza classica in teglia.  
Lievitazione media/lunga.



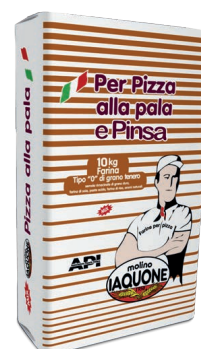
## FARINA PIZZA LUNA ROSSA

ARTICOLO 16808

PESO cad UNO 25 kg

Farina tipo "00" di Grano Tenero Italiano  
e grani di forza europei e nord americani.  
Ideale per pizza classica in teglia.  
Lievitazione lunga.

## BLEND DI FARINE PER PIZZE SPECIALI



## FARINA PIZZA PALA ROMANA/PINSA

ARTICOLO 16818

PESO cad UNO 25 kg

Farina tipo 0 di Grani Teneri "Italiani  
ed Europei", Farina di Soia (NO OGM),  
Semola Rimacinata di Grano Duro,  
pasta acida, farina di riso, aromi naturali.  
Ideale per pizza alla pala e pinsa.  
Lievitazione medio lunga.



## FARINA PIZZA TAGLIO ALLA ROMANA

ARTICOLO 16817

PESO cad UNO 25 kg

Farina tipo "0" di grani teneri "Italiani ed  
Europei di forza", soia (NO OGM), semola  
rimacinata di grano duro, pasta acida,  
lecitina di soia. Impiego: In teglia, rinforzo  
farine deboli. Lievitazione lunga.

**FARINE DI GRANI TENERI E CEREALI ITALIANI CON PIÙ PROFUMI, FIBRE, VITAMINE E GERME, FRUTTO DELLA SINTESI TRA LA TRADIZIONE, L'AUTENTICITÀ E LA RUSTICITÀ DELLA MOLITURA A PIETRA E LA COSTANZA QUALITATIVA DELLA MACINAZIONE TRADIZIONALE.**



### **FARINA TIPO "0" MACINATA A PIETRA**

|              |       |
|--------------|-------|
| ARTICOLO     | 16825 |
| PESO cad UNO | 25 kg |



### **FARINA TIPO "1" MACINATA A PIETRA**

|              |       |
|--------------|-------|
| ARTICOLO     | 16826 |
| PESO cad UNO | 25 kg |



### **FARINA TIPO "2" MACINATA A PIETRA**

|              |       |
|--------------|-------|
| ARTICOLO     | 16827 |
| PESO cad UNO | 25 kg |



### **FARINA CANAPA TIPO "0" MACINATA A PIETRA**

|              |       |
|--------------|-------|
| ARTICOLO     | 16828 |
| PESO cad UNO | 25 kg |

Per migliorare i valori nutrizionali nobili.



### **FARINA INTEGRALE MACINATA A PIETRA**

|              |       |
|--------------|-------|
| ARTICOLO     | 16829 |
| PESO cad UNO | 5 kg  |

Alto contenuto di fibre, vitamine e germe di grano. Per prodotti più consistenti e morbidi. Intenso aroma di grano.



### **FARINA MULTICEREALI MACINATA A PIETRA**

|              |       |
|--------------|-------|
| ARTICOLO     | 16830 |
| PESO cad UNO | 5 kg  |

Con cereali antichi: segale, lino, avena, farro e kamut (khorasan). Con più sali minerali, fibre, vitamine e germe di grano.



### **CROCCANTINA FRUMENTO SPOLVERO**

|              |       |
|--------------|-------|
| ARTICOLO     | 16890 |
| PESO cad UNO | 5 kg  |



### **CROCCANTINA RISO SPOLVERO**

|              |       |
|--------------|-------|
| ARTICOLO     | 16891 |
| PESO cad UNO | 5 kg  |



# FARINE SPECIALI CON LIEVITO MADRE PER IMPASTI ALTERNATIVI



Fino al 85%  
di idratazione

## PRONTO PANE SEGALE

ARTICOLO 6083/M

PESO cad UNO 15 kg

Miscela con farina di segale e fiocchi di segale. Stabilità in fermentazione grazie al lievito madre. Utilizzabile da sola o miscelata con altre farine.



Ricco di semi  
nutrienti

## MANNA PANE DELLE ANDE

ARTICOLO 6098/M

PESO cad UNO 15 kg

Con farina di quinoa e di amaranto, semi di chia e girasole. Varietà di utilizzo. Aspetto accattivante. Stabilità in fermentazione grazie al lievito madre. Utilizzabile da sola o miscelata con altre farine.



Impasto scuro  
e ricco di semi

## MANNA DEL COLLE

ARTICOLO 6166/M

PESO cad UNO 15 kg

Alto contenuto di semi. Aroma maltato e mollica leggera. Massima resa e maggiore assorbimento di acqua. Stabilità in fermentazione grazie al lievito madre. Utilizzabile da sola o miscelata con altre farine.



## GRANOFERM

ARTICOLO 6354/M

PESO cad UNO 15 kg

Farina di tipo 1 con crusca fermentata. Struttura e note aromatiche dei prodotti finiti uniche. Contiene lo stesso contenuto di fibre di una farina integrale e il prodotto finito è molto più digeribile.

- Volume e struttura eccellenti
- Gusto e fragranza gradevoli
- Shelf-life aumentata
- Alto contenuto di fibre

# POMODORI



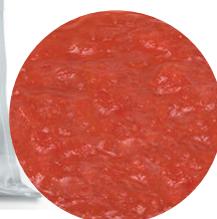
## POMODORI PELATI SUPER SALSATI

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| ARTICOLO     | 583             |
| PESO cad UNO | 3 kg<br>(6 pz.) |



## POLPA POMODORO BAG / BOX

|              |       |
|--------------|-------|
| ARTICOLO     | 4517  |
| PESO cad UNO | 10 kg |



## POLPA DI POMODORO SUPER FINE

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| ARTICOLO     | 13264           |
| PESO cad UNO | 5 kg<br>(2 pz.) |

# MOZZARELLE



## MOZZARELLA FIOR DI LATTE JULIENNE

|          |      |
|----------|------|
| ARTICOLO | 9333 |
|----------|------|

|              |      |
|--------------|------|
| PESO cad UNO | 3 kg |
|--------------|------|



## MOZZARELLA FIOR DI LATTE TAGLIO NAPOLI

|          |        |
|----------|--------|
| ARTICOLO | 9333/N |
|----------|--------|

|              |      |
|--------------|------|
| PESO cad UNO | 3 kg |
|--------------|------|



## MOZZARELLA FIOR DI LATTE TIPO AGEROLA

|          |        |
|----------|--------|
| ARTICOLO | 9333/A |
|----------|--------|

|              |      |
|--------------|------|
| PESO cad UNO | 3 kg |
|--------------|------|



## BOCCONCINI FIOR DI LATTE

|          |       |
|----------|-------|
| ARTICOLO | 16929 |
|----------|-------|

|            |      |
|------------|------|
| CONFEZIONE | 3 kg |
|------------|------|

|              |       |
|--------------|-------|
| PESO cad UNO | 100 g |
|--------------|-------|



## MOZZARELLA DI BUFALA

|          |       |
|----------|-------|
| ARTICOLO | 15238 |
|----------|-------|

|            |      |
|------------|------|
| CONFEZIONE | 2 kg |
|------------|------|

|              |       |
|--------------|-------|
| PESO cad UNO | 125 g |
|--------------|-------|



## BURRATA

|          |       |
|----------|-------|
| ARTICOLO | 15223 |
|----------|-------|

|              |                  |
|--------------|------------------|
| PESO cad UNO | 100 g<br>(8 pz.) |
|--------------|------------------|



## SCAMORZA AFFUMICATA

|          |       |
|----------|-------|
| ARTICOLO | 15224 |
|----------|-------|

|              |       |
|--------------|-------|
| PESO cad UNO | 250 g |
|--------------|-------|



## STRACCIATELLA

*con aggiunta di fermenti lattici*

|          |       |
|----------|-------|
| ARTICOLO | 15217 |
|----------|-------|

|              |                  |
|--------------|------------------|
| PESO cad UNO | 250 g<br>(8 pz.) |
|--------------|------------------|

# OLIO



## GONNELLI 1585



Gonnelli 1585 è il marchio espressione del legame tra la famiglia Gonnelli ed il mondo della produzione di Olio artigianale. Nel 1585 la famiglia acquistò il podere di Santa Téa e l'annesso frantoio edificato nel 1426.

Oggi l'azienda, proprietaria anche del Frantoio di Vertine nel Chianti Classico, rappresenta una delle eccellenze italiane nel mondo dell'Olio Extra Vergine d'Oliva. La filosofia è da sempre quella di offrire un prodotto sano, genuino e naturale e questo è possibile solo seguendo direttamente ogni fase produttiva: dalla coltivazione e selezione delle olive, alla trasformazione in frantoio, alla conservazione ed imbottigliamento.

Ad ogni processo vengono applicate nuove tecnologie e sistemi innovativi al fine di ottenere un prodotto eccellente. Un'azienda che annovera svariati primati nel settore e che da sempre si è fatta portavoce dell'importanza dell'olio come alimento dalle innumerevoli proprietà nutritive e salutari, oltre che portatore di gusto e valore su ogni piatto.



### OLIO EVO OLIVE NERE

|              |        |
|--------------|--------|
| ARTICOLO     | 13157  |
| PESO cad UNO | 250 ml |



### OLIO EVO OLIVE VERDI

|              |        |
|--------------|--------|
| ARTICOLO     | 12997  |
| PESO cad UNO | 500 ml |



### OLIO EVO ITALIANO LA PIEVE

|              |       |
|--------------|-------|
| ARTICOLO     | 13158 |
| PESO cad UNO | 5 Lt  |

# CAPPERI E ORIGANO



## GRANELLA DI CUCUNCÌ

|          |       |
|----------|-------|
| ARTICOLO | 16526 |
|----------|-------|

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| PESO cad UNO | 40 g<br>(6 pz.) |
|--------------|-----------------|



## FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EVO

|          |       |
|----------|-------|
| ARTICOLO | 16530 |
|----------|-------|

|              |                  |
|--------------|------------------|
| PESO cad UNO | 100 g<br>(6 pz.) |
|--------------|------------------|



## CAPPERI MEDI AL SALE MARINO

|          |       |
|----------|-------|
| ARTICOLO | 16534 |
|----------|-------|

|              |                   |
|--------------|-------------------|
| PESO cad UNO | 100 g<br>(10 pz.) |
|--------------|-------------------|



## ORIGANO DI PANTELLERIA

|          |       |
|----------|-------|
| ARTICOLO | 17047 |
|----------|-------|

|              |      |
|--------------|------|
| PESO cad UNO | 25 g |
|--------------|------|

# PRELIBATEZZE IN LATTA



**SCOPRI GLI ALTRI  
PRODOTTI DEL  
CATALOGO ROBO**



## **POMODORINI ROSSI SEMI SECCHI**

ARTICOLO 13216

PESO cad UNO 750 g



## **POMODORINI GIALLI SEMI SECCHI**

ARTICOLO 13217

PESO cad UNO 750 g



## **FRIARIELLI MARINATI**

ARTICOLO 13219

PESO cad UNO 800 g



## **MIX VERDURE GRIGLIATE**

ARTICOLO 13229

PESO cad UNO 780 g



## **CREMA DI PISTACCHIO**

ARTICOLO 13208

PESO cad UNO 520 g



## **CREMA NDUJA CALABRA**

ARTICOLO 13205

PESO cad UNO 260 g

# FORMAGGI



## GORGONZOLA DOP

ARTICOLO 17126

PESO cad UNO 1,5 kg



## CAMEMBERT DI BUFALA

ARTICOLO 16932

PESO cad UNO 300 g



## TALEGGIO DOP BAITA TRADIZIONALE

ARTICOLO 17109

PESO cad UNO 2,2 kg



**SCOPRI GLI ALTRI  
FORMAGGI SUL  
NOSTRO CATALOGO**



## MASCARPONE OPTIMUS

ARTICOLO 4856

PESO cad UNO 500 g

# SALUMI



**PROSCIUTTO DI PARMA  
DISOSSATO ADDOBBO 24M**

ARTICOLO 60841

PESO cad UNO 8 kg



**PROSCIUTTO TOSCANO DOP  
DISOSSATO ADDOBBO**

ARTICOLO 30211

PESO cad UNO 8 kg



**PROSCIUTTO COTTO  
AQ GRAN FESA**

ARTICOLO 30128

PESO cad UNO 8 kg



**MORTEDELLA  
CLASSICA A METÀ**

ARTICOLO 15244

PESO cad UNO 5 kg



**GUANCIA PEPATA**

ARTICOLO 15513

PESO cad UNO 1,5 kg



**SCOPRI GLI ALTRI  
SALUMI SUL  
NOSTRO CATALOGO**

ITTICO



**FILETTI DI ACCIUGHE  
CANTABRICO SOTT'OLIO**

ARTICOLO 15297

PESO cad UNO 50 g



**GRANDI FILETTI ACCIUGHE  
CANTABRICO SOTT'OLIO**

ARTICOLO 15327

PESO cad UNO 500 g



**ACCIUGHE CANTABRICO**

ARTICOLO 19247

PESO cad UNO 50 g



**ACCIUGHE CANTABRICO  
IN OLIO D'OLIVA**

ARTICOLO 15298

PESO cad UNO 50 g



## CARPACCIO DI POLPO PREAFFETTATO

|              |                  |
|--------------|------------------|
| ARTICOLO     | 10176            |
| PESO cad UNO | 70 g<br>(10 pz.) |

Una cottura e una lavorazione scrupolosa rendono il carpaccio di polpo Bernardini Gastone un prodotto gustoso, sano e di facilissimo impiego. Si può servire tal quale oppure arricchito con condimenti o topping. Ideale per comporre antipasti di mare, involtini, per farcire tramezzini o pizze.



## BACCALÀ AFFUMICATO PREAFFETTATO

|              |                   |
|--------------|-------------------|
| ARTICOLO     | 10175             |
| PESO cad UNO | 100 g<br>(10 pz.) |

Soltanto il merluzzo di altissima qualità viene selezionato e lavorato interamente a mano. La lavorazione in carpaccio e la leggera affumicatura naturale con legno di faggio rendono il merluzzo fresco selezionato da Bernardini Gastone un prodotto raffinato, dal gusto autentico e di facile utilizzo.

È l'ideale per comporre antipasti veloci, involtini, tramezzini e focacce, oppure per guarnire risotti grazie alla compattezza e regolarità delle fette.



## SALMONE SOCKEYE AFFUMICATO PREAFFETTATO

|              |                   |
|--------------|-------------------|
| ARTICOLO     | 10170             |
| PESO cad UNO | 100 g<br>(10 pz.) |

L'originale salmone rosso selvaggio dell'Alaska in gustosi filetti affumicati. Dai freddi mari dell'Artide il salmone è una pietanza deliziosa degna delle migliori tavole.

Provenienti dalle limpide e fredde acque dei fiordi norvegesi lavoriamo e selezioniamo i salmoni più pregiati e di alta qualità, inconfondibili per le loro carni rosa, dolci e prelibate.



## TARTARE DI Salmone

|              |                  |
|--------------|------------------|
| ARTICOLO     | 10179            |
| PESO cad UNO | 100 g<br>(6 pz.) |

Una pietanza già pronta adatta per ogni occasione. Si può servire tal quale, oppure condire a piacere con agrumi, finocchietto, vinaigrette e panna acida. Ottimo anche su primi piatti, insalate, poké. Grazie alla sua composizione e alla presenza di Omega-3 è l'alleato perfetto per una dieta sana ed equilibrata.



## TARTARE DI TONNO

|              |                  |
|--------------|------------------|
| ARTICOLO     | 10178            |
| PESO cad UNO | 100 g<br>(6 pz.) |

Ottenuto da carni selezionate dai migliori mercati e sottoposto a un preciso taglio al coltello, il tonno in tartare Bernardini Gastone costituisce una pietanza già pronta adatta per ogni occasione.

Si può servire tal quale, oppure condire a piacere con salse, erbe aromatiche, spezie. Ottimo anche su primi piatti, insalate e poké.



*(+39) 328.12.12.149*

SIAMO QUI PER AIUTARTI

*Contatta il servizio clienti per parlare con un nostro esperto*

Casa  
**TESSIERI**

dal 1963

**Compositori di Sapori**

Tessieri SRL per garantire alti standard qualitativi si riserva il diritto di modificare o sostituire in qualsiasi momento, i prodotti presenti in catalogo.  
Le immagini non sono rappresentative degli articoli e hanno il solo scopo di presentare i prodotti stessi.

TESSIERI SRL - via Genova, 13 - 56038 Ponsacco - (PI) - Tel. (+39) 0587.734542 - Fax (+39) 0587.734339 - [info@tessieri.it](mailto:info@tessieri.it) - [www.tessieri.it](http://www.tessieri.it)