



prodotti
CATALOGO

Legenda

 Peso variabile banco taglio

 Peso variabile Take Away

 Peso fisso Take Away

Rev. 01.03 del 16.09.2021

Chi siamo



Tradizione, innovazione e assoluta freschezza dei prodotti: ecco i punti di forza de **La Gastronomica Spa**, che offre un vasto assortimento di prodotti genuini e di qualità, proponendo non solo piatti della cucina tradizionale italiana, ma anche specialità innovative, create da mani sapienti, **buone come fatte in casa, ma di alto livello gastronomico**. Antipasti, primi e secondi piatti, contorni: tutti di rigorosa produzione propria, per esaltare il gusto e il sapore della qualità, senza compromessi.

La storia La Gastronomica inizia **nel 1967**, quando papà Lino Zanin, mamma Maria e i figli Pietro, Luciano e Roberto, fondano la bottega artigianale a conduzione familiare, con negozio di vendita al dettaglio a Padova. Da allora, la passione e la vocazione per la buona cucina casalinga fa sì che la famiglia Zanin continui a proporre nuove ricette e nuove prelibatezze per soddisfare una sempre più vasta ed esigente richiesta da parte di Clienti, Operatori Alimentari e rivenditori del settore Gastronomico.

Dal 2016 entra nell'organico come Amministratore Delegato **Massimo Zanin** che, oltre ad avviare un importante processo di innovazione, aggiorna con efficacia l'immagine dell'Azienda e giunge in poco tempo all'**acquisizione di nuovi importanti gruppi** nel settore della grande distribuzione organizzata.

Grazie all'operato di Massimo e dell'intera squadra, l'azienda vive **un ulteriore salto di qualità** dopo due soli anni: a fine **2018**, infatti, un deciso aumento di capitale e l'ingresso di nuovi soggetti nella compagine societaria rinnovano prospettive ed orizzonti di breve e medio periodo, ponendo in essere processi volti al raggiungimento di **qualità ancora più elevata e standard sempre migliori** per fornitori, clienti e partner. Obiettivo: maggior efficienza, riduzione degli sprechi, massimizzazione di controllo e qualità.

È infine del **giugno 2021 il grande salto, sancito dalla creazione della Holding Gourmet Italian Food**. La nuova società, nata dall'unione tra Eurochef Italia e La Gastronomica, si pone come ambizioso obiettivo la conquista del mercato italiano dei freschi di qualità.

La Gastronomica: tradizione e innovazione, ora più che mai.

Antipasti



Insalata asiatica

Un'insalata di pesce variegata e saporita, in cui si incontrano sapori e colori del mare. Perfetta da gustare fredda.

CODICE: 365

 1,2Kg



Insalata capricciosa

Un classico gustoso e sostanzioso. Colorata e allegra, è un antipasto che piace a grandi e piccini o un contorno perfetto per carni delicate.

CODICE: 129

 1,2Kg

CODICE: 2129

 300g



Insalata contadina

Cipolline, tonno e maionese per un piatto unico fresco, perfetto per i pranzi estivi e come antipasto sfizioso.

CODICE: 148

 1,2Kg

CODICE: 2148

 300g



Insalata di mare

Solo materia prima di qualità, controllata e certificata, per questo piatto unico al sapore dell'estate. Per non rinunciare mai al pesce!

CODICE: 370

 1,2Kg

CODICE: 2370

 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Insalata di pollo

Solo carni selezionate da allevamenti controllati e verdure di qualità per la nostra insalata di pollo, un piatto freddo che nutre con gusto.

CODICE: 126

🍴 1,5Kg

CODICE: 2126

🛒 300g



Insalata russa

Un antipasto non è completo senza la regina delle sfiziose: la versione La Gastronomica è ancora più sana e golosa, tutta da provare.

CODICE: 112

🍴 1Kg

CODICE: 2112

🛒 300g



Insalata russa tonno e radicchio

Come declinare l'insalata più famosa in versione veneta? Con un po' di radicchio, ovvio. Abbinamento originale per un gusto superiore.

CODICE: 422

🍴 1Kg



Insalata viennese

Würstel, peperoni, olive e sfiziose cipolline. Un concentrato di gusto e colore per aprire il pranzo o deliziare gli ospiti all'ora dell'aperitivo.

CODICE: 81

🍴 1,2Kg

CODICE: 2081

🛒 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it

Primi piatti



Cannelloni di carne

Con i cannelloni La Gastronomica risolvi il pranzo in un secondo: gustosi, da leccarsi i baffi, con il miglior ragù della tradizione.

CODICE: 26

 2Kg

 350g



Cannelloni di magro

Golosi cannelloni ricotta e spinaci conditi con la nostra besciamella leggera e cremosa: una variante senza carne dei più classici cannelloni.

CODICE: 27

 2Kg

CODICE: 2027

 300g



Crespelle ai funghi

Le nostre crespelle sono incredibilmente leggere e morbide. I funghi regalano una nota decisa alla delicatezza di questo piatto.

CODICE: 107

 2Kg



Crespelle ricotta ed erbe

Sostanziose e nutrienti, le crespelle sono un pasto completo: uova, ricotta ed erbe saporite si uniscono in questo primo piatto sfizioso.

CODICE: 111

 2Kg

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Insalata di farro vegetariano

Un'alimentazione varia è la chiave di una vita sana: il farro si sposa alle verdure in questo primo alternativo e sorprendente.

CODICE: 108



1,8Kg

CODICE: 2108



300g



Insalata di pasta fredda

Colorata, estiva, saporita: con questo mix di sapori i clienti portano in tavola un piatto unico comodo, velocissimo e apprezzato da tutti.

CODICE: 20



1,7Kg

CODICE: 2020



300g



Insalata di riso

Il piatto unico più colorato e trasversale, per feste e cene estive in famiglia: ingredienti sceltissimi per la nostra versione dell'insalata di riso.

CODICE: 15



1,8Kg

CODICE: 2015



300g



Insalata d'orzo arcobaleno

Un'alternativa alla pasta divertente e saporita. Un primo sano e perfetto da gustare anche in estate, appena intiepidito.

CODICE: 475



1,8Kg

CODICE: 2475



300g



Melanzane alla parmigiana

Un grande classico della nostra cucina, preparato a regola d'arte con ingredienti di alta qualità: per assaporare ogni giorno le ricette della nonna.

CODICE: 6



3Kg

CODICE: 2006



300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Paella di pesce

Dalla Spagna con furore. E sapore! Il grande classico valenciano sbarca nelle cucine italiane, con tutta la maestria dei cuochi La Gastronomica.

CODICE: 29



1,8Kg

CODICE: 2029



300g



Pasticcio agli asparagi

È primavera tutto l'anno, con questo primo intenso e saporito, che mette d'accordo il gusto e la voglia di leggerezza.

CODICE: 9



3Kg

CODICE: 2009



300g



Pasticcio ai carciofi

Il carciofo è un ortaggio sano e pieno di proprietà. Ma soprattutto è buonissimo e in questa versione dà il meglio di sé.

CODICE: 7



3Kg

CODICE: 2007



300g



Pasticcio zucchine e gamberetti

La versione estiva del pasticcio è servita: le zucchine più saporite e i gamberetti più gustosi in questa variante del classico pasticcio.

CODICE: 241



3Kg



Pasticcio ai funghi

Una aggiunta che sa di bosco in questo pasticcio gustoso e nutriente, preparato con funghi di qualità.

CODICE: 5



3Kg

CODICE: 2005



300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Pasticcio alla bolognese

Il caposaldo nelle cucine del capoluogo emiliano pronto da gustare anche sulla nostra tavola. Ingredienti sceltissimi e qualità superiore.

🍴 CODICE: 4 - 3Kg 🛒 CODICE: 2004 - 300g
CODICE: 4002 - 2kg CODICE: 392 - 1kg



Pasticcio alle verdure

Un pasticcio al sapore d'estate. La soluzione perfetta per assaporare un primo gustoso e pieno di salute insieme a verdure di prima qualità.

CODICE: 210 CODICE: 2210
🍴 3Kg 🛒 300g



Pasticcio di baccalà

Arriva da lontano, ma è entrato a far parte della cucina veneta secoli orsono: La Gastronomia lo propone in versione primo piatto.

CODICE: 155
🍴 3Kg



Pasticcio di mare

Il gusto del mare e dell'estate nel più classico dei primi, declinato in questa versione originale e adatta ad ogni stagione.

CODICE: 8
🍴 3Kg



Pasticcio radicchio e speck

Un abbinamento classico e sempre efficace, magistralmente declinato nel più sostanzioso e goloso dei primi piatti.

CODICE: 10 CODICE: 2010
🍴 3Kg 🛒 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomia.it



Pasticcio zucca e funghi

Tutto il sapore dell'autunno in questa variante in cui la dolcezza della zucca incontra il bosco.

CODICE: 17

🍴 3Kg

CODICE: 2017

🛒 300g



Pasticcio al ragù d'anatra

Un piatto pensato per le feste, perfetto per coccolarsi ogni giorno dell'anno. Nella più classica delle tradizioni venete, ecco la nostra ultima versione del classico pasticcio.

CODICE: 434

🍴 3Kg



Riso nero gamberi e porro

Una combinazione raffinata che stupirà il palato, in questo primo dal sapore di mare: il riso nero è una scelta originale per un tocco esotico in tavola.

CODICE: 11

🍴 1,8Kg

CODICE: 2011

🛒 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it

Secondi piatti



Nervetti di bovino

Un antico antipasto lombardo, sapori nostrani e carni sceltissime: tutto il gusto della tradizione pronto da gustare.

CODICE: 43

🍴 1,8Kg

CODICE: 2043

🛒 300g



Peperoni ripieni

Tutto da provare il ripieno dei nostri peperoni: macinato sceltissimo e formaggi di alta qualità in un secondo che è anche piatto unico.

CODICE: 166

🍴 1,5Kg



Petto di tacchino arrosto

Niente grasso, solo gusto per questo secondo pronto da servire caldo, perfetto anche tiepido, da accompagnare con le nostre verdure.

CODICE: 39

🍴 1,3Kg

CODICE: 2039

🛒 300g



Polpette alle verdure

Un'alternativa ancora più leggera e digeribile alle nostre polpette di carne: scopri quanto gusto c'è in un secondo tutto di verdure.

CODICE: 402

🍴 1,2Kg

CODICE: 2402

🛒 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Polpette di carne

Regalano allegria e sono perfette in ogni occasione: leggere e saporite, diventeranno un appuntamento fisso sulla tavola dei vostri clienti.

CODICE: 131

 1,3Kg

CODICE: 2131

 300g



Polpettine al pomodoro

Piccole, divertenti, buonissime, sono rese irresistibili dal sugo al pomodoro La Gastronomica.

CODICE: 246

 2,2Kg

CODICE: 2246

 300g



Spezzatino di cavallo

La versione più magra e saporita dello spezzatino, perfetta per i palati raffinati che ricercano sempre l'equilibrio tra gusto e salute.

CODICE: 141

 1,2Kg

CODICE: 2141

 300g



Trippa in umido

Nata come una ricetta povera della tradizione italiana, la trippa rimane uno dei secondi più gustosi, nutrienti e saporiti.

CODICE: 48

 1,2Kg

CODICE: 2048

 200g



Vitello tonnato

Fette sottili e magrissime, capperi gustosi e il segreto della nostra salsa tonnata, delicata e saporita, per questo secondo irresistibile.

CODICE: 53

 1,3Kg

CODICE: 2053

 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Spezzatino con piselli

Un secondo di sicuro effetto, pisellini finissimi e carne di qualità, per portare in tavola il gusto e la garanzia di un piatto eccezionale in ogni stagione.

CODICE: 423

CODICE: 2423

 1,1Kg

 250g



Rotolo di faraona ai porcini

Il sapore del bosco racchiuso nei porcini più carnosi e saporiti incontra la creatività del nostro rotolo di faraona per un ripieno gustoso e sorprendente.

CODICE: 4503

 400g



Arrosto di coniglio al timo

La carne di coniglio, magra e ricca di proteine per natura, incontra il sapore intenso e fresco del timo e quello croccante e vivace della pancetta, per un secondo speciale.

CODICE: 4542

 300g



Straccetti di pollo in saor

Il nostro classico saor rivisitato in questa versione dedicata agli amanti della carne: un risultato che sa di casa e di novità in un unico piatto!

CODICE: 539 CODICE: 2539 CODICE: 4539

 1Kg

 250g

 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it

Secondi di pesce



Baccalà alla vicentina

La tradizione della nostra regione esaltata in questo secondo di pesce storico e saporito: un piatto che sa di mare e ricordi.

CODICE: 1

 1Kg

CODICE: 2001

 300g



Baccalà condito

Il baccalà sfizioso, condito con olio extravergine di qualità, prezzemolo e aromi profumati: una versione leggera, pronta da assaporare.

CODICE: 14

 1,7Kg

CODICE: 2014

 300g



Baccalà in umido

Una delle preparazioni venete più classiche: cottura lenta per un concentrato di gusto e leggerezza, da assaporare anche tiepido.

CODICE: 206

 1,7Kg

CODICE: 2206

 300g



Baccalà mantecato

A Venezia si prepara così: il baccalà si trasforma in una delicata crema, morbida e gustosa, bella da vedere e buonissima da gustare.

CODICE: 3

 1Kg

CODICE: 2003

 200g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Seppie rosse

È il sugo a fare la differenza, insieme alle seppie più gustose e sode, che si incontrano in un piatto da leccarsi le dita.

CODICE: 66

 1,2Kg

CODICE: 2066

 300g



Mazzancolle in saor

Ispirata a uno dei piatti più tipici della cucina veneta, le sarde in saor, questa versione dal gusto intenso e originale vi conquisterà.

CODICE: 481

 1Kg

CODICE: 2481

 300g



Merluzzo fritto

Tranci sodi e carnosì, il merluzzo migliore e la panatura croccante e leggera de La Gastronomica: il secondo è servito.

CODICE: 123

 1,3Kg



Salmone ai ferri

Pregiato, saporito, ricco di nutrienti fondamentali e adatti anche ai più piccini: il salmone ai ferri è un secondo gustoso, sano e leggero.

CODICE: 182

 1,5Kg



Sarde in saor

Da Venezia con amore, questo classico della cucina veneta preparato con maestria dai nostri cuochi porta in tavola il sapore più ricercato del mare.

CODICE: 70

 1,5Kg

CODICE: 2070

 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Sarde alla veneziana

Una variante più leggera delle sorelle al saor, per chi ama la tradizione veneta ma desidera un condimento meno intenso.

CODICE: 612

 1,5Kg



Spiedini di surimi

La versione più sfiziosa del nostro surimi: tanti bocconcini in fila su uno spiedino, in una panatura leggera e croccante.

CODICE: 144

 1,3Kg



Surimi al sapore di gambero

Arriva dal Giappone questa preparazione che sa di mare e mette d'accordo anche i più piccini. Un secondo gustoso o un antipasto sfizioso.

CODICE: 256

 1,2Kg

CODICE: 2256

 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it

Contorni



Carotine bollite

Un contorno leggero, tenere e dolcissime carotine al vapore per stare leggeri, tenersi in forma e non rinunciare alla qualità.

CODICE: 2531

 300g



Cipolline al forno

Cipolline di qualità italiana, il nostro agrodolce e il contorno è servito: sono ottime scaldate, perfette anche a temperatura ambiente.

CODICE: 82

 1,7Kg

CODICE: 2082

 300g



Crauti

Cavolo cappuccio tagliato finemente: nasce così il classico contorno tedesco, riproposto anche da noi.

CODICE: 363

 2Kg



Fagioli al tegame

Corposo e pieno di sostanza, questo contorno perfetto anche accompagnato da carni intense o da assaporare con la polenta.

CODICE: 101

 2Kg

CODICE: 2101

 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Fagioli con cipolla

Un po' cow boy, un po' far west, questo contorno regala soddisfazione e si sposa perfettamente con secondi di carne.

CODICE: 106



1,2Kg

CODICE: 2106



300g



Fagiolini bolliti

Un contorno sano, perfetto per tutta la famiglia: i nostri fagiolini sono di qualità sceltissima, controllati dall'origine alla cucina dei tuoi clienti.

CODICE: 2532



300g



Fondi di carciofo

Solo i carciofi più gustosi e carnosì per un contorno sano e pieno di sapore. Da assaporare caldi, sono perfetti anche intiepiditi.

CODICE: 83



1,2Kg

CODICE: 2083



300g



Funghi trifolati

Il bosco arriva in tavola con questa ricetta classica a base di funghi e prezzemolo. Da accompagnare con il secondo che preferite.

CODICE: 376



1,6Kg



Insalata di patate

Patate e prezzemolo in questo contorno semplicissimo ma sempre gradito, da servire caldo o freddo, a piacere.

CODICE: 361



2Kg

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Insalata di patate con maionese

Una ricetta semplice ma preparata con maestria: le patate più sode e gustose e la nostra maionese leggera e saporita.

CODICE: 368

 1,2Kg



Melanzane panate fritte

Il fritto leggero e croccante rende questo contorno un concentrato di sapore e allegria: perfetto ad ogni pasto, pronto da portare a tavola.

CODICE: 145

 1,2Kg



Patate al forno

Immancabili, sempre pronte, sono l'accompagnamento principe di tutti i piatti di carne e pesce che La Gastronomica propone.

CODICE: 97

 1,7Kg

CODICE: 2097

 300g



Peperonata

Peperoni polposi e pieni di gusto, che concentrano tutto il sole dell'estate in un contorno intenso e sostanzioso.

CODICE: 103

 2,3Kg

CODICE: 2103

 300g



Verdure al vapore bieta e coste

La leggerezza della cottura al vapore e la salute delle verdure in foglia: un concentrato di vitamine e antiossidanti per un'alimentazione sana.

CODICE: 379

 1,3Kg

CODICE: 2379

 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Piselli con prosciutto

Uniamo la bontà dei pisellini più freschi alla golosità del prosciutto più magro in questo contorno sostanzioso, profumato e saporito.

CODICE: 99

🍴 1,2Kg

CODICE: 2099

🛒 300g



Polenta

L'immane classico della cucina nostrana, per accompagnare ogni piatto: dalla carne al pesce, dallo spezzatino ai fritti.

CODICE: 78

🍴 1Kg

CODICE: 77

🛒 500g



Pomodori al gratin

I pomodori più succosi, la nostra farcitura segreta, una gratinatura leggera e croccante grazie alla cottura in forno: tutti da assaggiare.

CODICE: 199

🍴 1,3Kg



Spinaci al vapore

La leggerezza della cottura al vapore e la salute delle verdure in foglia: un concentrato di vitamine e antiossidanti per un'alimentazione sana.

CODICE: 79

🍴 1,3Kg

CODICE: 2079

🛒 300g



Tris di verdure

Patate, carote e fagiolini. Di quelli buoni. Solo verdure di qualità nei nostri contorni, cotti al vapore per garantire gusto e leggerezza.

CODICE: 2132

🛒 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it

Fritture



Arancini di riso

La Gastronomica va fino in Sicilia per portare sulle nostre tavole il sapore delle ricette più tradizionali: tutte da assaggiare.

CODICE: 21

 1,8Kg



Chele al sapore di granchio

Le nostre chele al sapore di granchio sono leggere, croccanti e gustose, perfette per l'aperitivo insieme agli altri fritti La Gastronomica.

CODICE: 200

 1,5Kg

CODICE: 2200

 300g



Crocchette di patate

Classiche sfiziosità fritte ad arte, le nostre crocchette di patate sono un antipasto immancabile sulla tavola di casa.

CODICE: 84

 1,5Kg

CODICE: 2084

 300g



Crocchette di pollo

Perfette da sole, impareggiabili se abbinate a olive ascolane e crocchette di patate, per un tris di antipasti da gustare in compagnia.

CODICE: 33

 900g

CODICE: 2033

 300g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Mozzarelle in carrozza alle acciughe

Mozzarella fusa in una panatura croccante, leggera e insaporita dal ripieno di acciughe, salato al punto giusto!

CODICE: 136

 1,3Kg



Mozzarelle in carrozza al prosciutto

Mozzarella fusa in una panatura croccante, leggera e saporita: tutto il gusto che cerchi senza il fastidio di friggere in casa.

CODICE: 130

 1,5Kg

CODICE: 2130

 300g



Olive all'ascolana

Dalle Marche a tutto il mondo, ormai un grande classico di snack e aperitivi, le olive all'ascolana non devono mai mancare in casa.

CODICE: 92

 1,5Kg

CODICE: 2092

 300g



Pesce fritto

Il pesce fa bene alla salute, la frittura allo spirito. Croccante, leggero e sfizioso: il fritto misto mette tutti d'accordo.

CODICE: 347

 1,2Kg

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it

Pronti in Tavola



Patate rustiche a spicchi

Tutto il gusto della patata in versione rustica e croccante, tutta da addentare! La soluzione perfetta per aperitivi sfiziosi.

CODICE: 8537

 250g



Burger di ceci con cipolla caramellata

Irresistibili burger di ceci impreziositi da croccante cipolla caramellata in questa versione veg, perfetta per tutti i gusti. Da assaporare semplice o col pane.

CODICE: 8561

 250g



Gnocchetti al salmone

Il primo delle feste in versione quotidiana, da portare in tavola ogni volta che si vuole. Il salmone è l'abbinamento classico che rende gli gnocchi semplicemente irresistibili.

CODICE: 8602

 250g



Tortiglioni alla Norma

Vi trasportiamo al sole della Sicilia con questa proposta della tradizione italiana: tortiglioni gustosi e carnosità melanzane per un primo pieno di sapore.

CODICE: 8603

 250g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Orecchiette broccoli e calamari

Abbinamento originale per un primo sano e saporito. Le orecchiette sono il formato perfetto per raccogliere questo condimento al sapore del mare.

CODICE: 8605

 250g



Bigoli al ragù d'anatra

Effetto sagra a casa vostra! Nella più piena delle tradizioni venete, un primo irrinunciabile per formato di pasta e per condimento.

CODICE: 8606

 250g



Caponata

Il contorno più gustoso direttamente dalla Sicilia. I peperoni rossi e gialli si uniscono alle melanzane in questo piatto saporito e colorato.

CODICE: 8607

 250g



Trancio di Pesce spada alla palermitana

Da Palermo una ricetta che sa di mare e prodotti tipici: il pesce spada insaporito da pomodorini secchi e olive verdi per portare l'estate in tavola.

CODICE: 8519

 250g



Insalata di riso night and day

Riso Venere per la notte e riso bianco per il giorno: un primo simpatico e ottimo per la salute, grazie anche all'aggiunta di peperoni gialli, mazzancolle, salmone, piselli e zucca.

CODICE: 8611

 250g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Finocchi gratinati

Semplice ma sempre efficace: la versione gratinata dei classici finocchi, sfiziosa e perfetta da portare in tavola ogni giorno.

CODICE: 8610

 250g



Broccoli al vapore

Un filo d'olio e sono pronti per essere gustati: i nostri broccoli sono un must tra i classici contorni semplici e sani.

CODICE: 5454

 250g



Carotine

I bimbi le adoreranno e gli adulti non sapranno resistere alle carotine della Gastronomica: tenere e saporite, sono un contorno passepartout.

CODICE: 5531

 250g



Spinaci

Un concentrato di salute per questo contorno pieno di elementi nutritivi sani e preziosi. Serviti al naturale, per assaporarne tutto il gusto.

CODICE: 5079

 250g



Tris di verdure

Per chi non vuole perdersi nulla. Carote, patate e fagiolini di qualità si incontrano in questo tris da tenere sempre a portata di mano.

CODICE: 5132

 250g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Melanzane al funghetto

Arriva direttamente da Napoli questa preparazione saporita delle melanzane. Semplici, gustose, carnose, sono un contorno perfetto.

CODICE: 8609

 250g

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it

Ricorrenze



Conchiglie con salmone

L'aperitivo di mare è servito, ed è anche bellissimo da vedere: tutte da provare le conchiglie che ospitano la bontà del salmone migliore.

CODICE: 57

🍴 1,2Kg



Conchiglie di gamberi

Una conchiglia raffinata racchiude il sapore del mare in questo antipasto saporito e bellissimo da portare in tavola.

CODICE: 71

🍴 1,2Kg



Insalata russa con gamberi

Una rivisitazione originale del più classico degli antipasti, con un'aggiunta di mare per renderlo ancora più gustoso.

CODICE: 114

🍴 3,0Kg



Insalata russa decorata

La versione chic dell'insalata russa, per portare in tavola l'antipasto più famoso in una veste elegante e d'effetto.

CODICE: 150

🍴 3,5Kg

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it



Mucchiotti di gamberi

I migliori gamberi sapientemente lavorati ed impiattati in questa composizione sfiziosa che unisce al gusto una presentazione da chef.

CODICE: 75

 2,8Kg

*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

Per maggiori dettagli, richiedere le schede tecniche del prodotto per consultazione a info@lagastronomica.it









La Gastronomica spa

Via Bezzecca, 65
35138 Padova

Tel. (+39) 049 8725277
info@lagastronomica.it