

Grossi

PACKAGING & PAPER

Indice



panifici e pasticcerie



ortofrutta



macellerie e
pescherie



gastronomie e
ristorazione



articoli di servizio e
igiene



take away
articoli d'asporto

PANIFICI E PASTICCERIE







**BORSA RIUTILIZZABILE
“PANE & DOLCI”**





**BORSA RIUTILIZZABILE
“PANE & DOLCI”**





**SACCHETTO KRAFT BIANCO CON FINESTRA
LISCIA PER BAGUETTE**





**CARTA VEGETALE
SCATOLE PASTA FRESCA**









**VASCHETTA CON COPERCHIO
PERSONALIZZAZIONE ADESIVA SU FINESTRA**





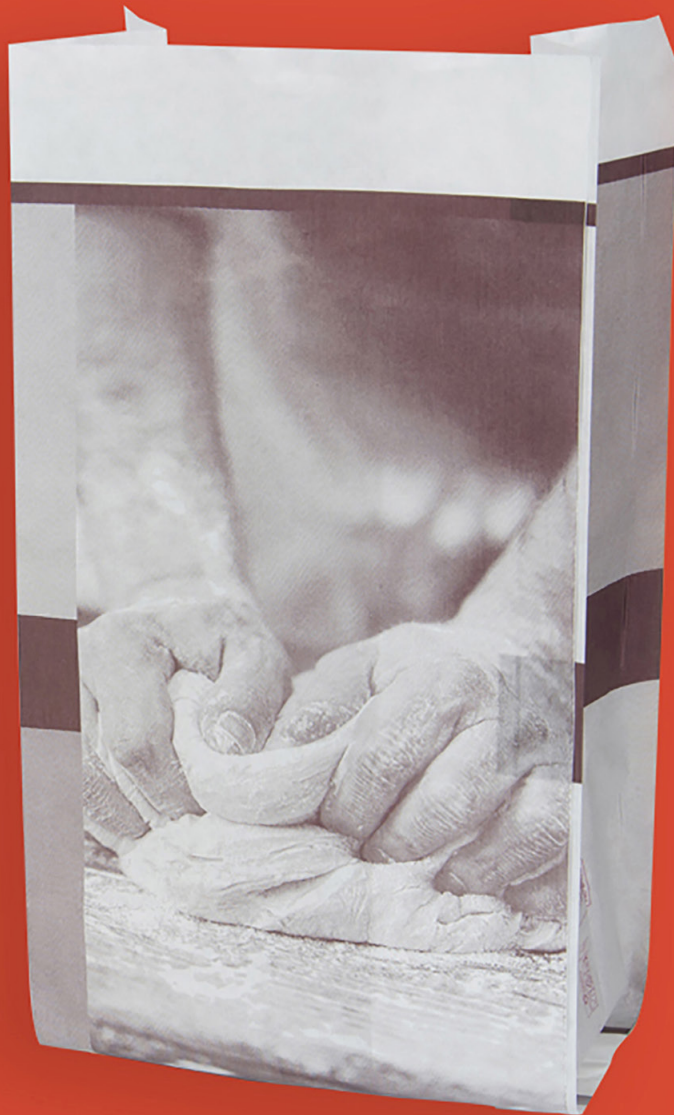
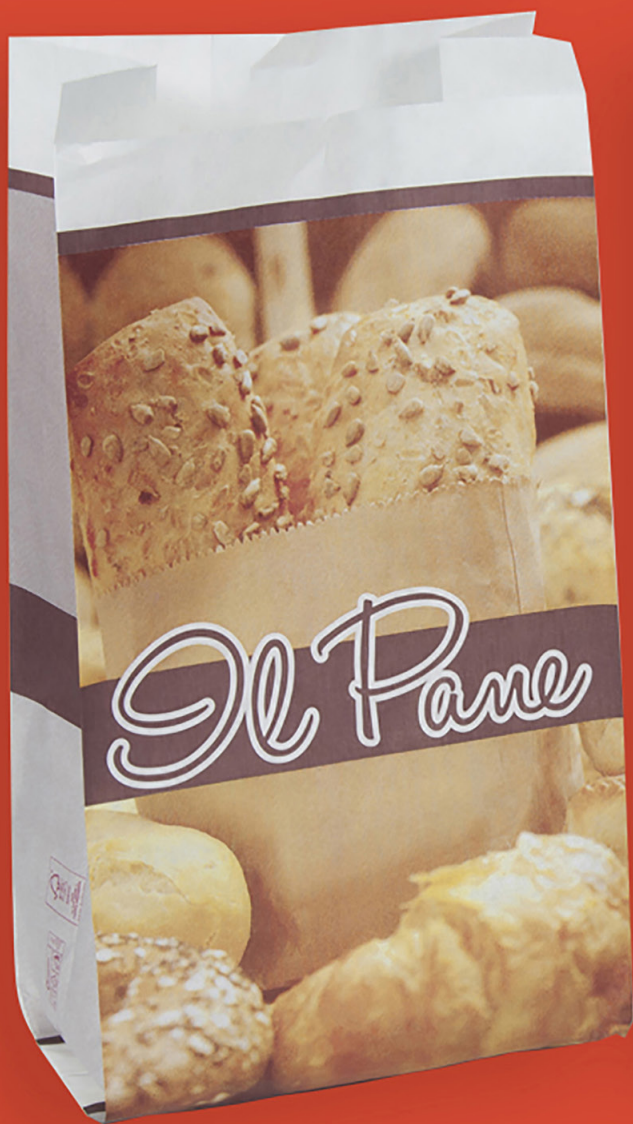
BORSA RIUTILIZZABILE
“PANE & DOLCI”



**SACCHETTO KRAFT BIANCO
MARMORIZZATO NEUTRO**



**BORSA RIUTILIZZABILE
"PANE & DOLCI"**





**SACCHETTO KRAFT BIANCO MARMORIZZATO
STAMPA "IL BUON PANE"**





**LINEA PASTICCERIA
STAMPA “IL PIACERE DELLA TRADIZIONE”**









**BUSTE POLIPROPILENE
LISCE E MICROFORATE**





**SACCHETTO KRAFT AVANA
STAMPA "PANE FRESCO"**





**SACCHETTO KRAFT AVANA "PANE SELF"
CON FINESTRA PPL**





**SACCHETTO KRAFT BIANCO FANTASIE COLORI VARI
SPAZIO PER PERSONALIZZAZIONE**





**SACCHETTO KRAFT BIANCO FANTASIE COLOR ARANCIO
SPAZIO PER PERSONALIZZAZIONE**





**BORSA RIUTILIZZABILE
"COLLAGE GIALLO"**





**BORSA RIUTILIZZABILE
“COLLAGE GIALLO”**





**SACCHETTO KRAFT BIANCO FANTASIE COLOR VERDE
SPAZIO PER PERSONALIZZAZIONE**





**SACCHETTO KRAFT BIANCO FANTASIE COLORI VARI
SPAZIO PER PERSONALIZZAZIONE**





**SACCHETTO KRAFT BIANCO FANTASIE COLOR AZZURRO
SPAZIO PER PERSONALIZZAZIONE**





**SHOPPER JAPA MANICO RITORTO STAMPA FRONTE E
RETRO SOFFIETTO E FONDO COLORATO**





**SCATOLE DA ASPORTO
IN CARTONE VEGETALE BIANCO**





SACCHETTO KRAFT BIANCO FANTASIE COLOR MARRONE
SPAZIO PER PERSONALIZZAZIONE



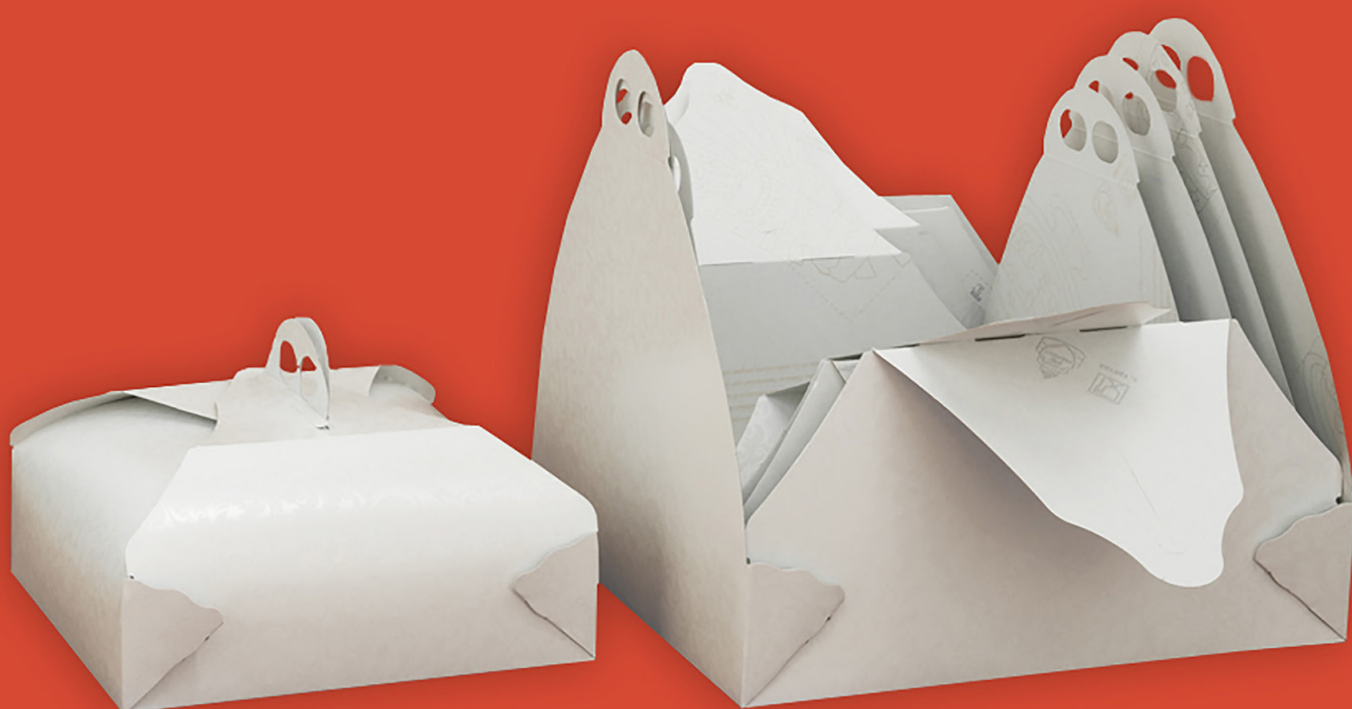


**SHOPPER JAPA MANICO RITORTO
STAMPA "PRINCIPE DI GALLES"**





**SHOPPER JAPA MANICO RITORTO
STAMPA "PRINCIPE DI GALLES"**





DISCHI TORTA
LATO BIANCO PERLA E LATO MARRONE





**PIZZI ROTONDI E RETTANGOLARI
PORCELLANATI E ORO**

















**PORTA PASTE NUVOLETTA
VARI FORMATI**



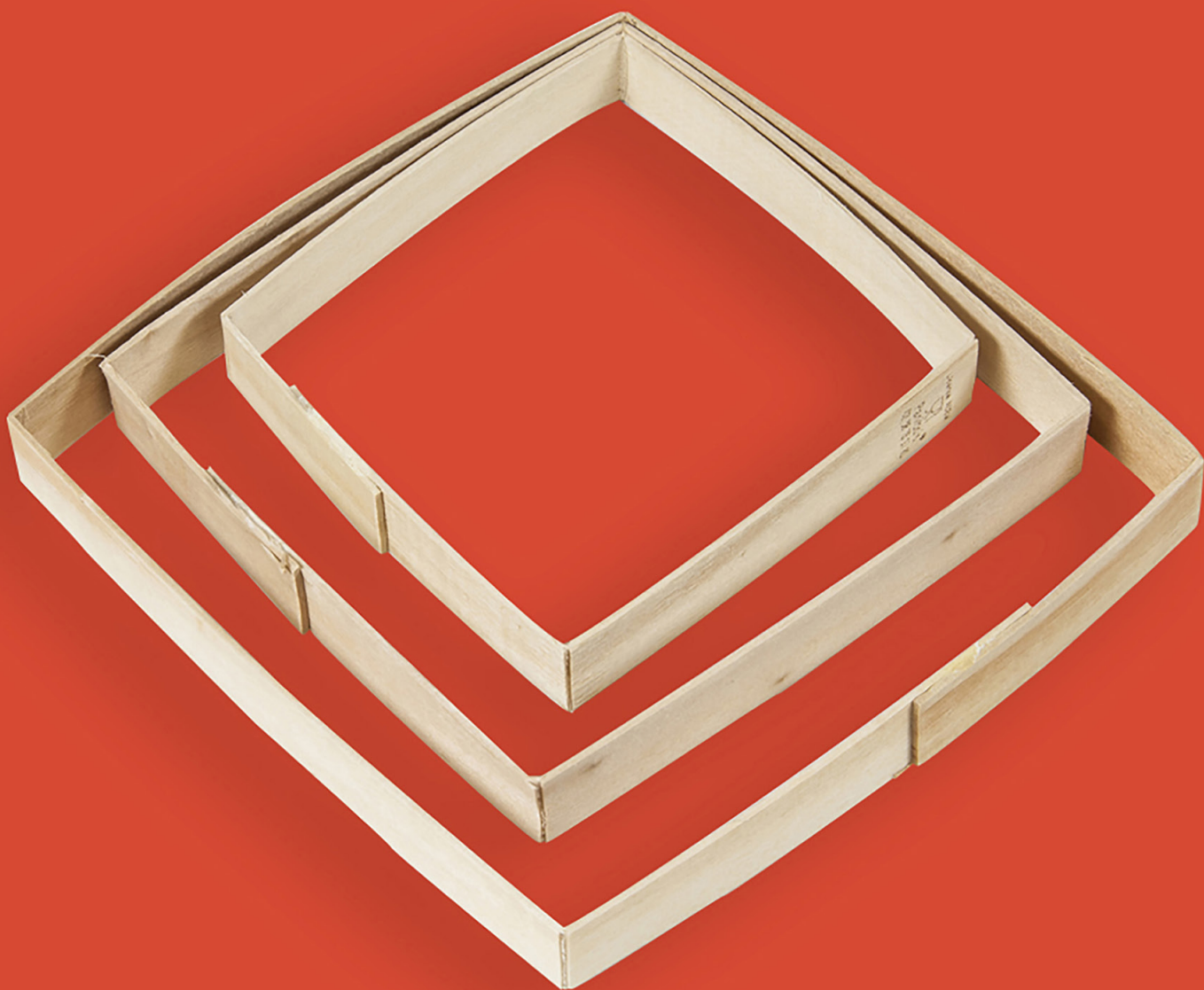


















**CESTE PANI POUSSE
COFANETTO CHAUMONT + COPERCHIO**





**VASSOI PANI - SETS BASI O COPERCHI IN LEGNO INTRECCIATO
COFANETTI E COPERCHI IN LEGNO 100% BIO**





**STAMPI E CARTA DA FORNO
STAMPI PER COTTURA**









**OPS PER TORTE CIAMBELLE E STRUDEL
QUADRATE, TONDE, RETTANGOLARI**





**ASTUCCI AVANA CON FINESTRA, SCATOLE TESTA DI MORO
MARGHERITA 4 PETALI, FIOCCO ORO ELASTICO**





**SACCHETTI TRASPARENTI IN PPL
FONDO QUADRO**





**FOGLI IN POLIPROPILENE
PERLATO BIANCO / TESTA DI MORO**





**SCATOLE TORTE STAMPA MARRONE
INTERNO BIANCO PLASTIFICATO**



ORTOFRUTTA







**BORSA RIUTILIZZABILE
“FRUTTA & VERDURA”**





**BORSA RIUTILIZZABILE
“FRUTTA & VERDURA”**





**SACCHETTI IN CARTA
STAMPA "TUTTI FRUTTI"**





**SHOPPER DUPLEX
STAMPA "FRUTTA & VERDURA"**





SACCHETTO ANTIUMIDO VERDE NEUTRO

109





SHOPPER BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI
STAMPA GENERICA VARI FORMATI





**ESPOSITORE SACCHETTI E GUANTI
PER LIBERO SERVIZIO**



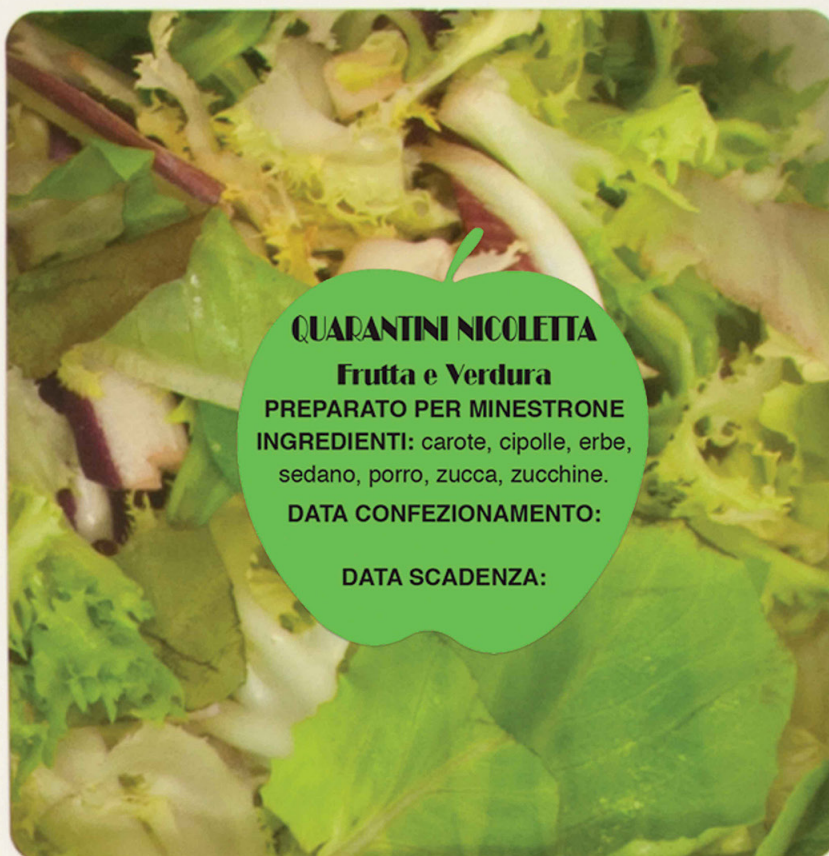






**VASCHEE OPS E CIOTOLE PET
CON COPERCHIO SEPARATO**





VASCHETTA CON COPERCHIO
PERSONALIZZAZIONE ADESIVA SU FINESTRA





QUARANTINI NICOLETTA

Frutta e Verdura

PREPARATO PER MINISTRONE

INGREDIENTI: carote, cipolle, erbe,
sedano, porro, zucca, zucchine.

DATA CONFEZIONAMENTO:

DATA SCADENZA:

















MACELLERIE E PESCHERIE







**BORSA RIUTILIZZABILE
"LA MACELLERIA"**





**FOGLI OVTENE ZERO SPAZIO
PIEGA DECENTRATA AGEVOLA IL PRELIEVO**





SHOPPER DUPLEX
STAMPA "LA MACELLERIA"





**CARTA POLITENATA MACELLERIA
STAMPA GENERICA**



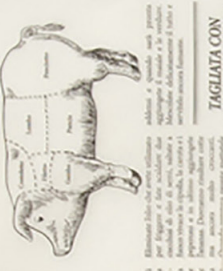
Vicello tonnato

Il vicello è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa tonnata. È un piatto tipico della cucina piemontese...



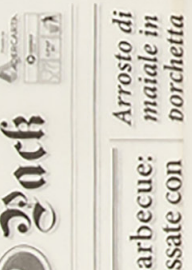
SCAMONE IN CROSTA CON LARDO E PORCINI

Il scamone è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la crosta di lardo e porcini. È un piatto tipico della cucina piemontese...



Maiale in agrodolce

Il maiale in agrodolce è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa agrodolce. È un piatto tipico della cucina piemontese...



Arrosti di maiale in borchetta

Il maiale in borchetta è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa borchetta. È un piatto tipico della cucina piemontese...



Maiale con miele e marsala

Il maiale con miele e marsala è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa miele e marsala. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Il vitellino è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa tonnata. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Il maiale in agrodolce è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa agrodolce. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Il maiale con miele e marsala è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa miele e marsala. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Il maiale in agrodolce è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa agrodolce. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Il maiale con miele e marsala è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa miele e marsala. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Il maiale con miele e marsala è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa miele e marsala. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Il maiale con miele e marsala è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa miele e marsala. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Il maiale con miele e marsala è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa miele e marsala. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Il maiale con miele e marsala è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa miele e marsala. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Il maiale con miele e marsala è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa miele e marsala. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Il maiale con miele e marsala è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa miele e marsala. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Il maiale con miele e marsala è un vitellino di circa 10 chili, che si mangia con la salsa miele e marsala. È un piatto tipico della cucina piemontese...

Pool Pack 1988 advertisement featuring the Pool Pack logo and various product images.

Pool Pack 1988 advertisement featuring the Pool Pack logo and various product images.

Pool Pack 1988 advertisement featuring the Pool Pack logo and various product images.

Pool Pack 1988 advertisement featuring the Pool Pack logo and various product images.

Pool Pack 1988 advertisement featuring the Pool Pack logo and various product images.

Pool Pack 1988 advertisement featuring the Pool Pack logo and various product images.











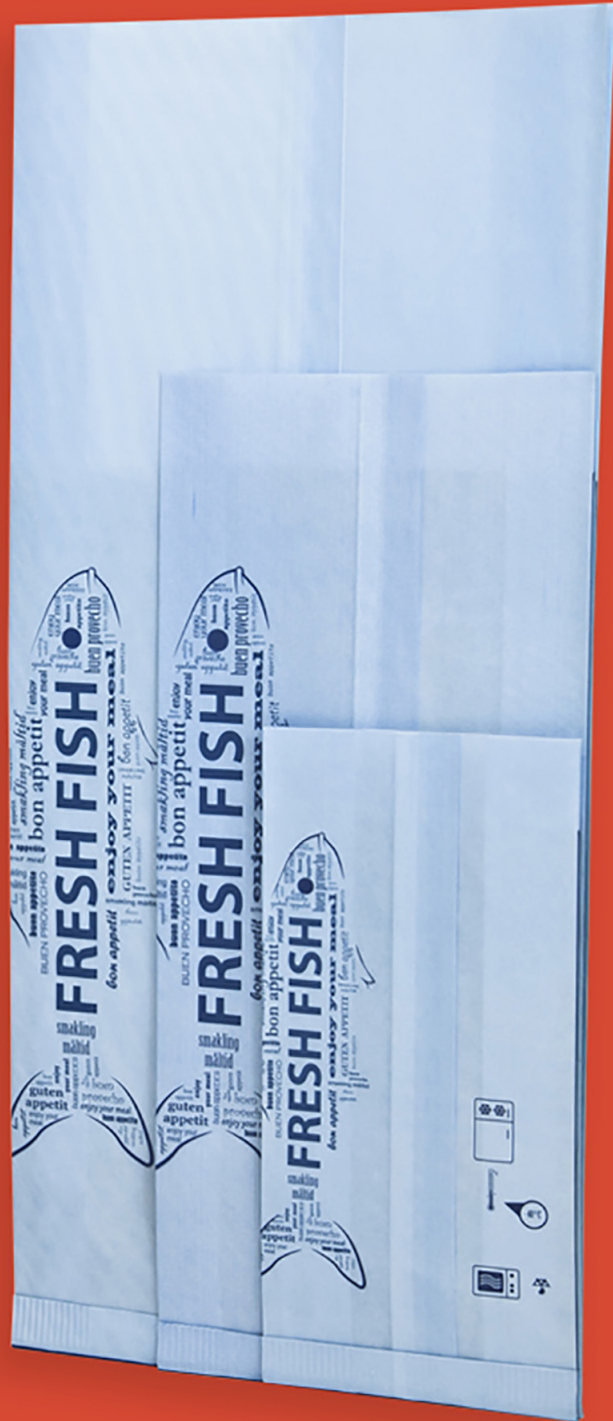
















GASTRONOMIE E RISTORAZIONE







**CONTENITORI CPET BIANCHI O NERI
TERMOSALDABILI**





**CONTENITORE CPET NERO
TERMOSALDATO**





**CONTENITORI CA + PET
IDONEI AL RISCALDAMENTO ALIMENTI**



162

VASCHETTA ALLUMINIO CON COPERCHIO
CARTONE ACCOPPIATO ALLUMINIO



**VASCHEE ALLUMINIO
RETTANGOLARI E CIRCOLARI**

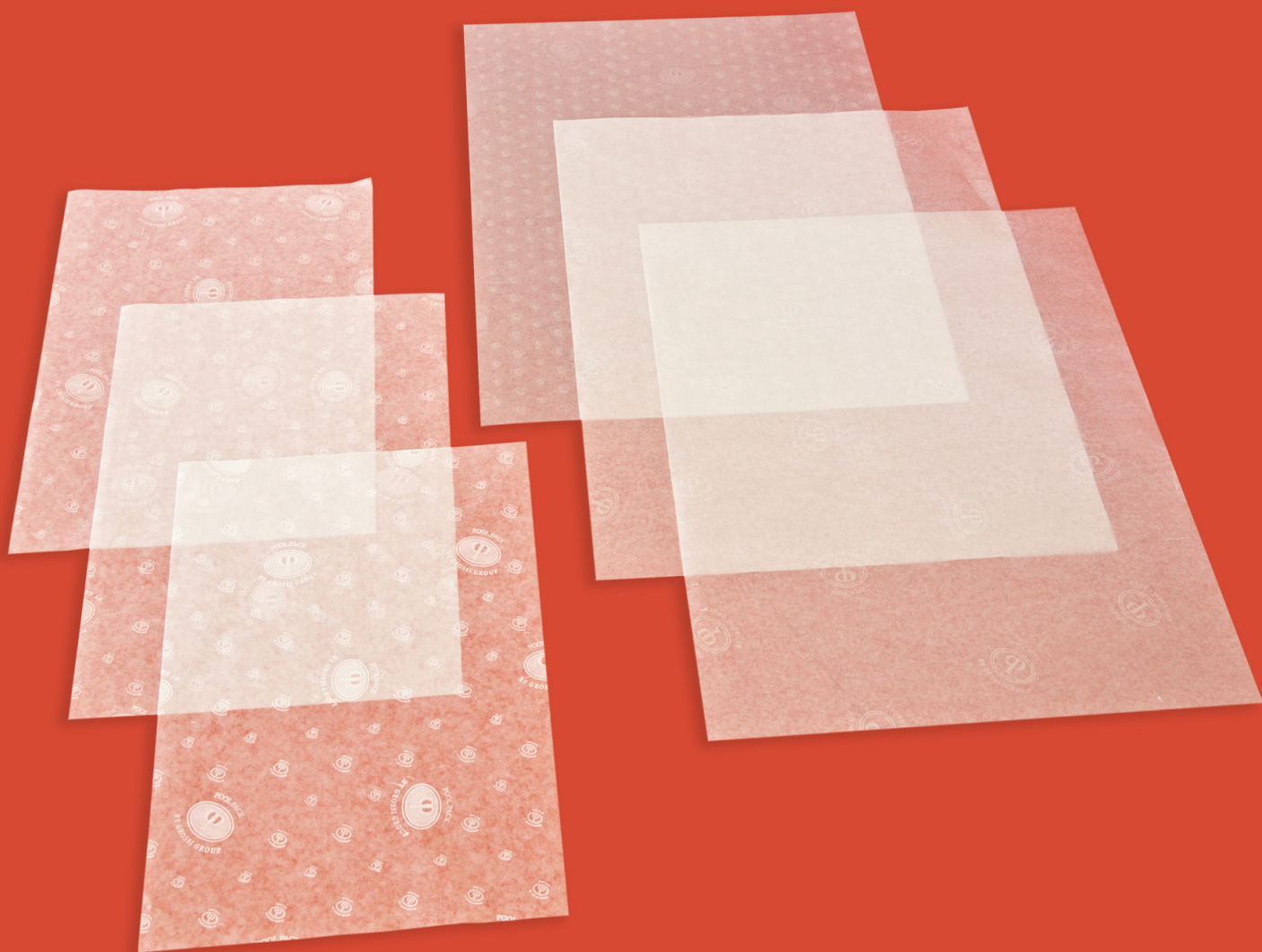












**CARTA PARAFFINATA
STAMPA A MARCHIO POOL PACK**





**VASCHE PER FORMAGGI
INTERNO PLASTIFICATO**



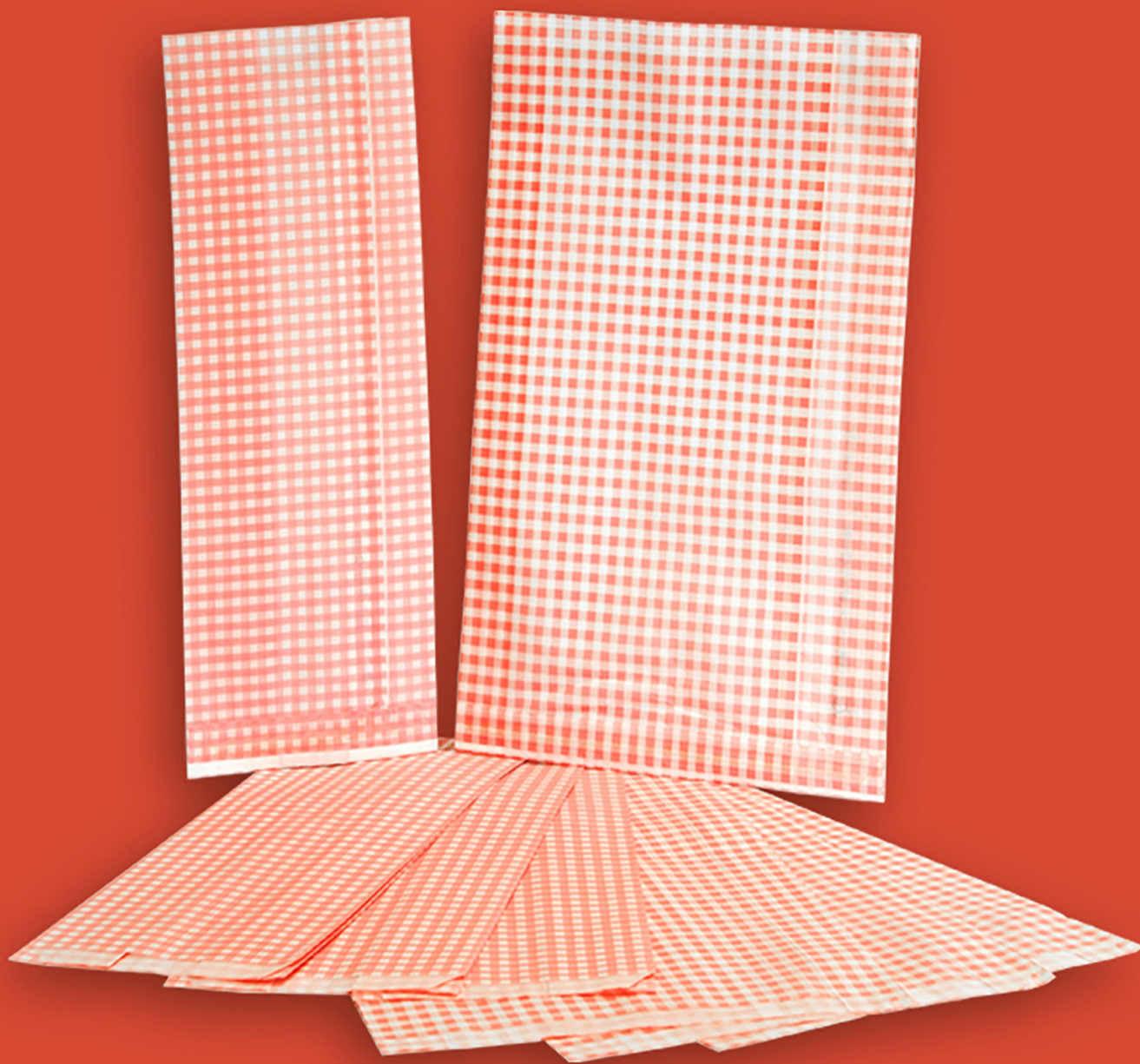












178

SACCHETTO POLITENATO
STAMPA "TOVAGLIATO ROSA"



**CARTA POLITENATA KRAFT + PE
STAMPA "LA SALUMERIA"**





**SACCHETTI ANTIGRASSO PER SALUMI E FORMAGGI
STAMPA "SOLO CARTA" "QUALITÀ E FRESCHEZZA"**



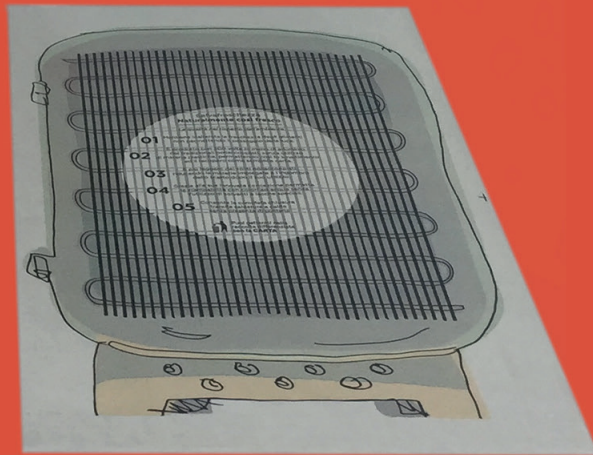
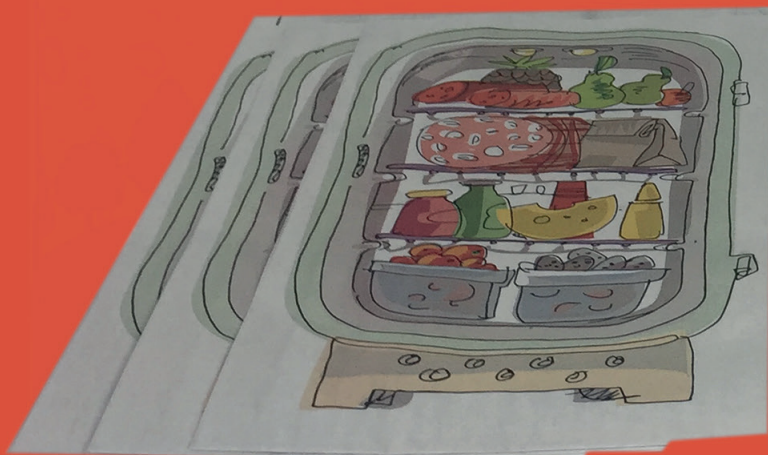
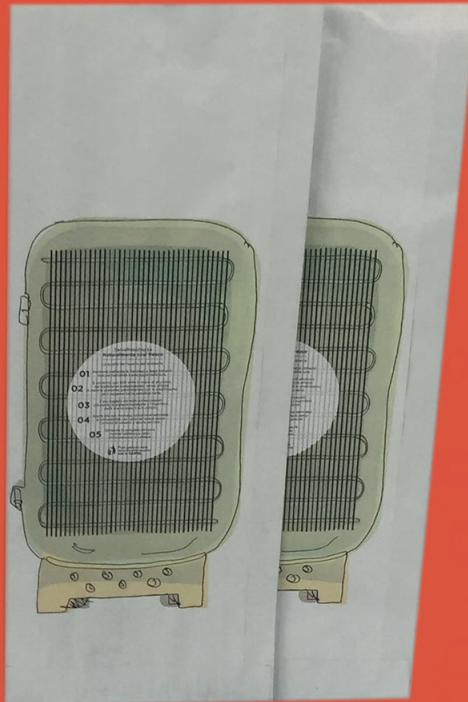


BY OVTENE
STAMPA GENERICA FONDO ROSA









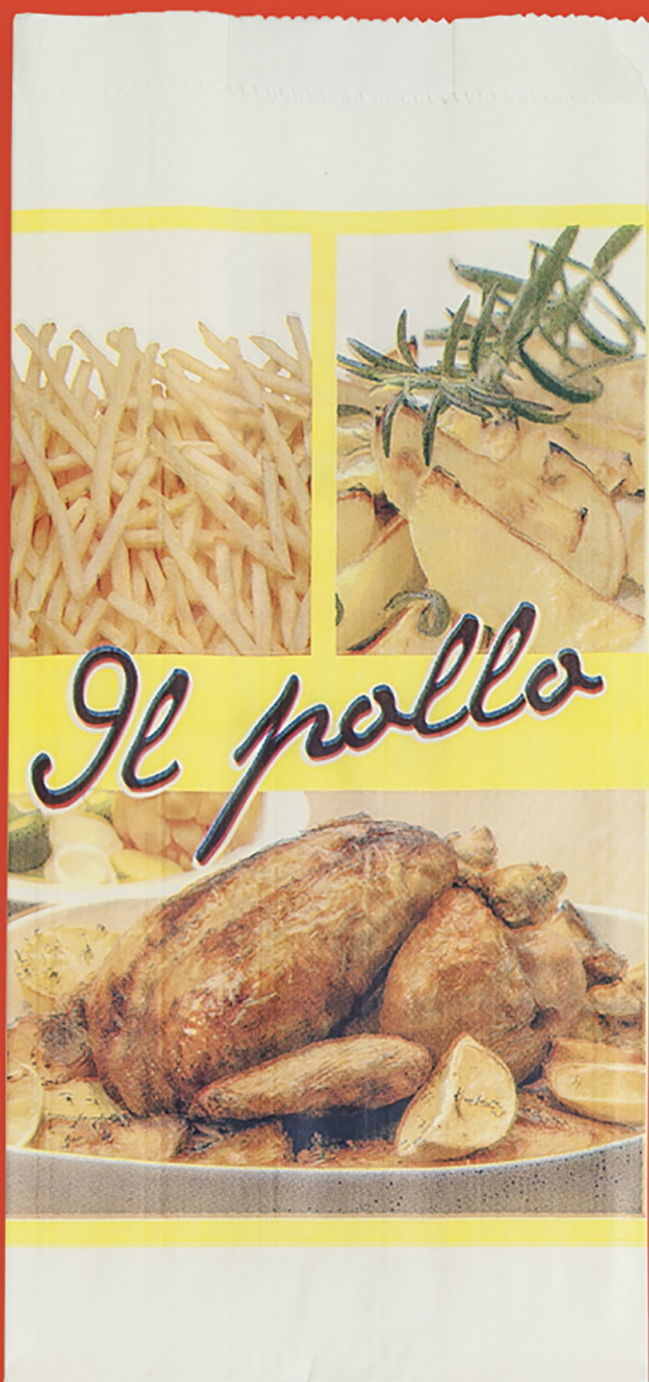








**VASCHE TTE OPS
CON COPERCHIO ATTACCATO**



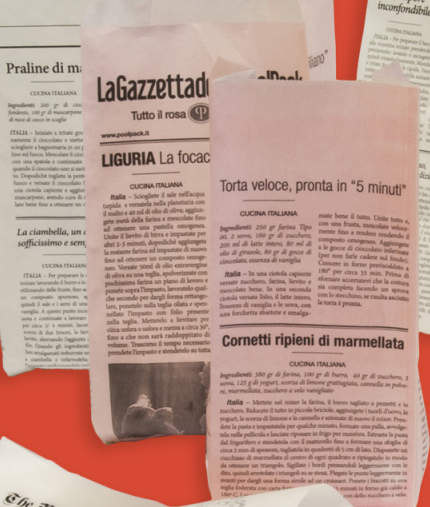


CONTENITORE POLLO
FONDO NERO PP + COPERCHIO OPS





SACCHETTO FODERATO POLLO
STAMPA "I LOVE POLLO"



B

Baccalà alla Vicentina, antica ricetta dal sapore inconfondibile

CUCINA ITALIANA

ITALIA - Per preparare il baccalà alla vicentina iniziate prendendo il prezzemolo: lavatelo e asciugatelo, quindi tritatelo finemente. Mondate e tritate finemente le cipolle. Fatele imbiondire in una padella antiaderente con olio, scaldato leggermente. Aggiungete le acciughe scolate dall'olio e il trito di prezzemolo, perché i sapori si amalgamino. A questo punto prendete un tegame capiente, antistudente e dal fondo spesso in cui verserete in maniera

uniforme metà del soffritto ottenuto, senza accendere i fornelli. Prendete il baccalà dissalato e tagliatelo a tocchetti della stessa dimensione, privato delle lisce con una pinza da cucina. Infarinatelo e mettetelo nel tegame, ricoprendolo con la restante parte di soffritto. Versate il parmigiano grattugiato, il latte e unite fieno: i liquidi devono ricoprire totalmente i pezzetti di baccalà.

Lasciate cuocere così a fuoco molto basso per circa 4 ore e mezza durante la cottura i liquidi non dovranno mai raggiungere l'ebollizione: l'ebollizione dovrà essere solamente accennata. Vi consigliamo di non mescolare con utensili da cucina la preparazione, potete però smuovere il tegame di tanto in tanto per consentire ai liquidi e ai diversi sapori di amalgamarsi. Solamente a fine cottura regolate di sale e pepe. Trascorso il tempo di cottura impastate il vostro baccalà alla vicentina e servite caldo.

Storia e origini

Il baccalà alla vicentina risale a lontano 1432 quando, una spedizione guidata dal mercante veneziano Pietro Querini naufragò. Lequipaggio si salvò raggiungendo l'isola di Rast dove vennero soccorsi dagli abitanti di un'isola vicina. Querini notò che erano conservate le merluzzo in un modo insolito: essiccato. Decise di provarlo con se un po' di quel pesce era arrivato in patria, i gastrometri vicentini incuriositi dallo strano un'alternativa al costoso pesce fresco. Iniziarono ad elaborare ricette che potesse rendere questo alternativo almeno così vita ad un piatto che buon grado tra i libri di cucina veneta: il baccalà alla vicentina.

Pool Pack 1988



Pool Pack

Little Italy
Baccalà di ricette selezionate della nostra tradizione per un tour gastronomico tra le regioni d'Italia.

LC
C
D'A
TERRA
Il fan
zucco
mandorli
di cico

Lasagne alla Bolognese, tradizione emiliana

CUCINA ITALIANA

ITALIA - Per preparare le lasagne alla bolognese cominciate con la preparazione del ragù che necessita di lunghi tempi di cottura. Tritate il sedano aiutandovi con un coltello oppure tritando con il mixer. Fate scaldare in un tegame l'olio e aggiungete le verdure tritate. Lasciatele rosolare a fuoco basso per almeno 20 minuti fino a che il soffritto risulterà completamente asciutto. Aggiungete la pancetta trita di maiale e quella di manzo. Fate rosolare la carne, mescolando con un cucchiaino di legno. Quando la carne risulterà ben rosolata ed asciutta, sfumate il vino bianco e lasciate sfumare fino a completa evaporazione. Dopodiché versate anche la passata di pomodoro. A questo punto aggiungete l'acqua, mescolate bene tutti gli ingredienti e lasciate cuocere per almeno 2 ore e mezza in cottura il ragù dovesse asciugarsi troppo, aggiungete dell'altra acqua. Aggiustate poi di sale e pepe. Quando il ragù sarà quasi pronto e rappreso, aggiungete il latte che consente di attenuare il sentore acido del pomodoro e continuando a mescolare gli ingredienti per amalgamarli. Terminate la cottura, spegnete il fuoco e tenete il ragù da parte. Procedete dunque alla preparazione della besciamella: prendete un pentolino e fate scaldare il latte

ottenere 6 strati. Terminate con lo strato di ragù e una spolverata di abbondante formaggio grattugiato. Una volta terminata la preparazione, cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per circa 35 minuti. Le lasagne saranno pronte quando vedrete una leggera crosticina dorata in superficie. Sformatele e lasciate intipidire prima di servire.

Nel corso del tempo, le lasagne divennero un piatto molto popolare simbolo della cucina italiana nel mondo, grazie anche ad alcuni ristoranti Bolognesi che iniziarono a farle conoscere ai loro clienti agli inizi del '900.

KNÖDEL, CANEDERLI TIROLESI

CUCINA ITALIANA

ITALIA - Mettete in una scodella il pane raffermo tagliato a dadini (circa un centimetro), aggiungete le uova sbattute con un pizzico di pepe e uno di sale ed il latte, mescolate per bene e lasciate riposare per almeno due ore coprendo il tutto con un tovagliolo. Il pane deve diventare umido e morbido ma senza sypularsi. Trascorse le due ore, tagliate finemente lo speck, la cipolla e preparate un soffritto in olio extravergine d'oliva ed il burro. Lasciate raffreddare il soffritto e quando il pane sarà ammorbidente, incorporato all'impasto insieme agli altri ingredienti: prezzemolo, erba cipollina, noce moscata, e coprigete con la farina. Mescolate il tutto e coprite per almeno mezz'ora. Con l'impasto formato i canederli che dovranno avere un diametro di circa 8-10 centimetri. Preparate il brodo di carne e mettetelo dentro i canederli per almeno 15 minuti a fuoco molto basso. Quando verranno a galla, i canederli saranno pronti. Serviteli in brodo oppure con burro fuso e salvia.



FRISELLE CON ALICI E POMODORO

Una delle spezie più tipiche della Puglia, da gustare oppure come un piatto unico estivo

ITALIA - Per preparare le friselle con pomodoro e alici, prendete un tegame capiente e dal fondo spesso in cui verserete in maniera

Risotto allo zafferano, lombardo per tradizione

Per preparare il risotto allo zafferano cominciate tritando finemente la cipolla, dopodiché fate sciogliere, a fuoco lento, 80 gr di burro facendo attenzione che non frigga, quindi aggiungete la cipolla tritata finemente e fatela imbiondire mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Unite il riso e fatelo tostare facendogli assorbire bene il burro, dopodiché alzate il fuoco e bagnate il riso prima con il vino, che lascerà evaporare, e poi con 2 mestoli di brodo bollente, mescolate sempre e, quando questo sarà quasi assorbito, aggiungete altri 2 mestoli. Questa operazione dovrà essere ripetuta fino alla completa cottura. Negli ultimi 5 minuti di cottura, sciogliete lo zafferano in poco brodo e versatelo nel riso facendolo amalgamare bene. Una volta che il riso ha raggiunto la cottura desiderata va tolto dal fuoco e mantecato con il burro grattugiato e con il resto del burro. A questo punto assaggiare il riso e aggiustarlo eventualmente di sale. Prima di servirlo lasciate riposare il risotto allo zafferano per qualche minuto. Spegnete i fornelli di zafferano sul risotto per decorare i piatti di portata.

Trofie alla Porta

Tagliate grossolanamente il sedano, carota, quindi metteteli in una pentola d'acqua e fateli cuocere a fuoco bollente per 10 minuti. Pulite e tagliate a pezzetti le cipolle e le puntine, quindi dividete in due parti: una parte per il soffritto e l'altra per il ripieno. Pulite le cotenine, la saliscia e il picciolo, e fatele cuocere a fuoco basso se necessario, aggiungendo acqua se necessario. Eliminate con il coltello la parte che si forma sulla "schiuma" che si forma sulla superficie durante la cottura. Mentre la cipolla cotta, la scorza ricca di oli essenziali, tagliatela grossolanamente e fatela cuocere a fuoco bollente per 10 minuti. Quando la carne è cotta, tagliatela a pezzetti e aggiungete il brodo. Lasciate intipidire il brodo, la cipolla e fatelo raffreddare i pezzetti e fatelo raffreddare i pezzetti. Pulite la carne, tagliatela in pezzetti più piccoli e sarà raffreddato, toglietelo tutto il grasso formato in superficie sul fuoco. Aggiungete

Min.
Maritato

CUCINA ITALIANA



Bastoncini sfoglia a formaggio

CUCINA ITALIANA
Italia - Per preparare i bastoncini di sfoglia al formaggio, versate in una pentola a fondo spesso acqua e sale e portate a ebullizione. Aggiungete, in un secondo momento, un cucchiaio di olio di semi di girasole e un altro di burro. Quando l'acqua bolle, aggiungete un cucchiaino di latte di condimento. Distribuite il composto con la punta della spatola e puliscetelo con un panno di cotone. Dividete i nastri in pezzi di 10 cm e disponeteli su un vassoio coperto di carta assorbente. Lasciate asciugare per 10 minuti. Prendete un foglio di pasta sfoglia e tagliatelo in strisce di 10 cm di larghezza. Stendetele su un vassoio coperto di carta assorbente. Tagliate le strisce in pezzi di 10 cm di lunghezza. Immergete le strisce in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Aggiungete un cucchiaino di burro e un altro di olio di semi di girasole. Mescolate bene gli ingredienti con una spatola. Spalmate la pasta sfoglia con il composto. Arrotolatele in un rullo e tagliatele in pezzi di 10 cm di lunghezza. Immergete i bastoncini in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Servitele calde con un sugo di pomodoro e formaggio.

Fiori di zucca ripieni di burrata e pomodori secchi

CUCINA ITALIANA
Italia - Per preparare i fiori di zucca ripieni di burrata e pomodori secchi, tagliate le zuccine in strisce di 1 cm di spessore. Puliscetele e tagliatele in pezzi di 10 cm di lunghezza. Immergetele in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Prendete un cucchiaino di burro e un altro di olio di semi di girasole. Mescolate bene gli ingredienti con una spatola. Spalmate le zuccine con il composto. Arrotolatele in un rullo e tagliatele in pezzi di 10 cm di lunghezza. Immergete i fiori di zucca in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Servitele calde con un sugo di pomodoro e formaggio.

Banane al caramello

CUCINA ITALIANA
Italia - Per preparare le banane al caramello, tagliate le banane in pezzi di 10 cm di lunghezza. Immergetele in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Prendete un cucchiaino di burro e un altro di olio di semi di girasole. Mescolate bene gli ingredienti con una spatola. Spalmate le banane con il composto. Arrotolatele in un rullo e tagliatele in pezzi di 10 cm di lunghezza. Immergete le banane in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Servitele calde con un sugo di pomodoro e formaggio.

French toast con Fragole e Mascarpone

CUCINA ITALIANA
Italia - Per preparare il French toast con fragole e mascarpone, tagliate il pane in pezzi di 10 cm di spessore. Immergetele in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Prendete un cucchiaino di burro e un altro di olio di semi di girasole. Mescolate bene gli ingredienti con una spatola. Spalmate il pane con il composto. Arrotolatele in un rullo e tagliatele in pezzi di 10 cm di lunghezza. Immergete il French toast in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Servitele calde con un sugo di pomodoro e formaggio.

Frittelle al forno, un mix di Gusto e Leggerezza

CUCINA ITALIANA
Italia - Per preparare le frittelle al forno, un mix di gusto e leggerezza, tagliate le patate in pezzi di 10 cm di spessore. Immergetele in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Prendete un cucchiaino di burro e un altro di olio di semi di girasole. Mescolate bene gli ingredienti con una spatola. Spalmate le patate con il composto. Arrotolatele in un rullo e tagliatele in pezzi di 10 cm di lunghezza. Immergete le frittelle in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Servitele calde con un sugo di pomodoro e formaggio.

Chips di Mele

CUCINA ITALIANA
Italia - Per preparare le chips di mele, tagliate le mele in pezzi di 10 cm di spessore. Immergetele in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Prendete un cucchiaino di burro e un altro di olio di semi di girasole. Mescolate bene gli ingredienti con una spatola. Spalmate le mele con il composto. Arrotolatele in un rullo e tagliatele in pezzi di 10 cm di lunghezza. Immergete le chips in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Servitele calde con un sugo di pomodoro e formaggio.

La Gazzetta della PoolPack

Tutto il rosa della cucina

www.poolpack.it

CHURROS Dalle bancarelle spagnole a casa tua

CUCINA SPAGNOLA
Spagna - Per preparare i churros, accendete il forno e scaldate l'acqua in una pentola dal fondo spesso. Aggiungete la farina e fatele scendere a una temperatura di 105°C. Quando l'acqua sarà calda, spremete il burro e aggiungete il latte. Mescolate bene gli ingredienti con una spatola. Spalmate la pasta con il composto. Arrotolatele in un rullo e tagliatele in pezzi di 10 cm di lunghezza. Immergete i churros in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Servitele calde con un sugo di pomodoro e formaggio.



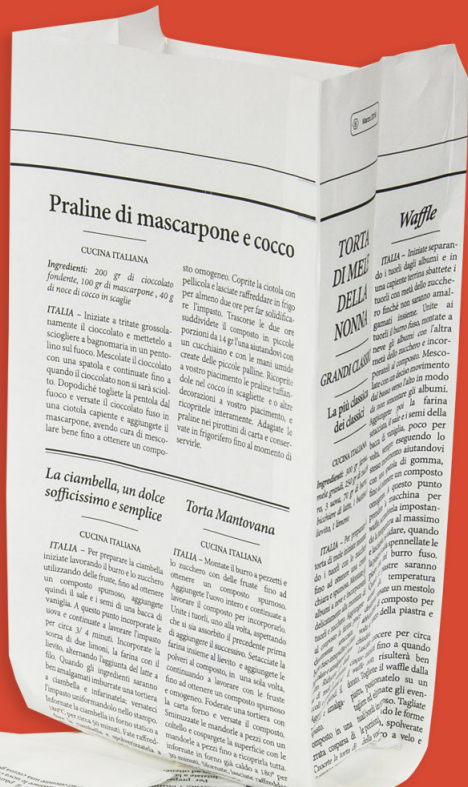
Cannelés: dolci francesi dal cuore morbido

CUCINA FRANCESE
Francia - Per preparare i cannelés, versate il latte in una pentola dal fondo spesso. Aggiungete la farina e fatele scendere a una temperatura di 105°C. Quando l'acqua sarà calda, spremete il burro e aggiungete il latte. Mescolate bene gli ingredienti con una spatola. Spalmate la pasta con il composto. Arrotolatele in un rullo e tagliatele in pezzi di 10 cm di lunghezza. Immergete i cannelés in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Servitele calde con un sugo di pomodoro e formaggio.

Jugini stretti famosi tra dog, no tra gli atleti

CUCINA ITALIANA
Italia - Per preparare i jugini stretti, tagliate le patate in pezzi di 10 cm di spessore. Immergetele in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Prendete un cucchiaino di burro e un altro di olio di semi di girasole. Mescolate bene gli ingredienti con una spatola. Spalmate le patate con il composto. Arrotolatele in un rullo e tagliatele in pezzi di 10 cm di lunghezza. Immergete i jugini in acqua bollente per 10 secondi. Scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Servitele calde con un sugo di pomodoro e formaggio.

La Gazzetta della PoolPack
Tutto il rosa della cucina
www.poolpack.it



SACCHETTO KRAFT BIANCO
STAMPA "GIORNALE"



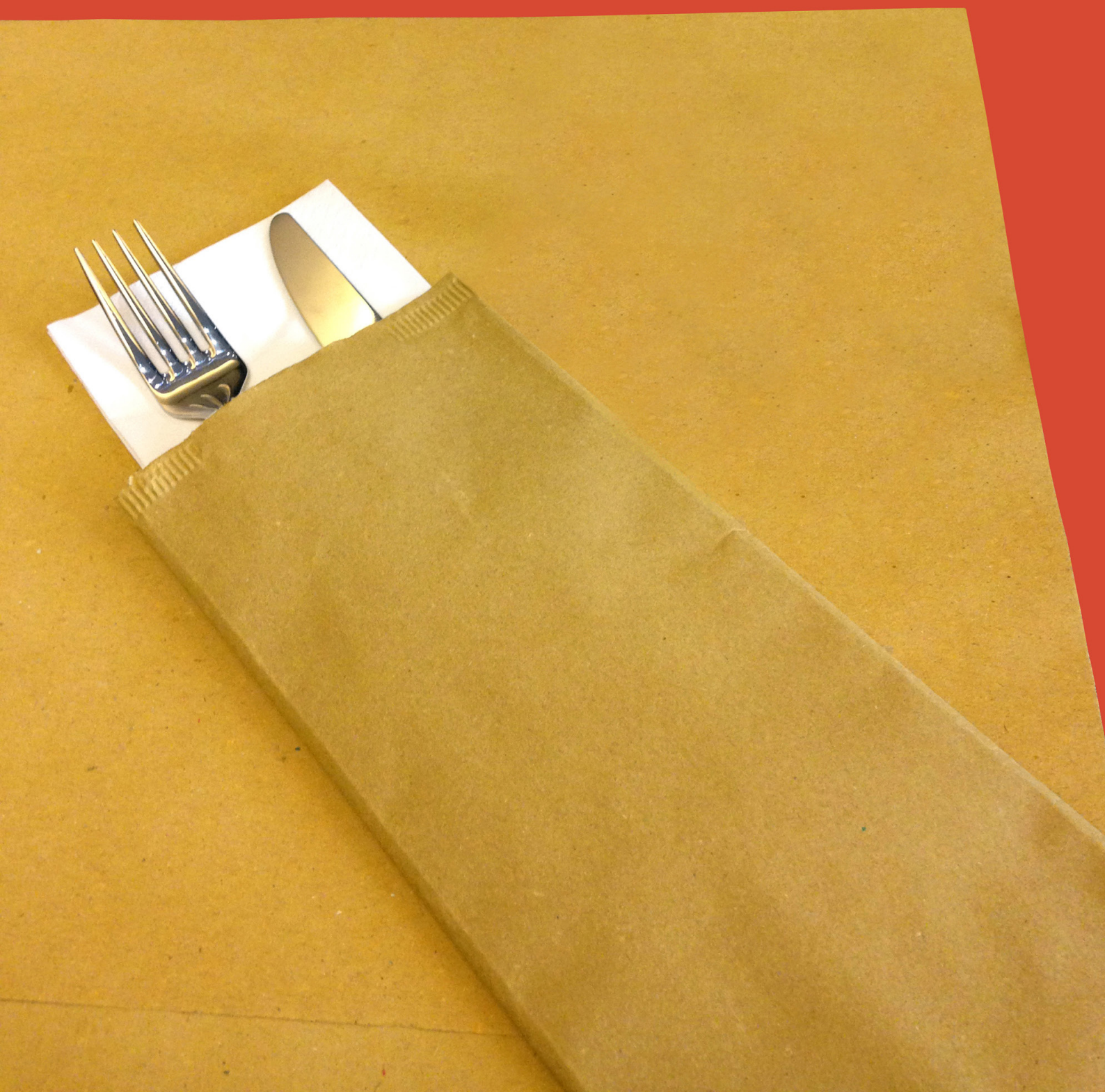


SACCHETTO ANTIGRASSO PORTA PIADINA, PANINO,
TOAST STAMPA "GIORNALE"





**BIS POSATE E PORTAPOSATE IMBUSTATE
TRASPARENTE O BIANCO + TOVAGLIOLO**



**BUSTA PORTA POSATE
CON TOVAGLIOLO & TOVAGLIETTA**

205









TOVAGLIETTE GOFFRATE FANTASIE
RIGHE, SCOZZESE, CHATEAU E BISTRO









**PIATTI E CONTENITORI IN FOGLIA DI PALMA
BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI AL 100%**





**TOVAGLIETTE GOFFRATE
TOVAGLIOLI 2 VELI COLORATI**





**BICCHIERE COCKTAIL
OTTAGONALI IN PP POLIPROPILENE**





TOVAGLIETTE E TOVAGLIOLI
A ROTOLO IN POLITENE





**TOVAGLIETTE IN CARTA NEUTRE
E PERSONALIZZABILI**









ARTICOLI DI SERVIZIO E IGIENE







**ESPOSITORE SACCHETTI E GUANTI
PER LIBERO SERVIZIO**

















**CARTA IGIENICA
MINI E MAXI JUMBO**

TAKE AWAY E ARTICOLI D' ASPORTO















**SHOPPER DUPLEX
INTERNO BIANCO / ESTERNO AVANA**





**LINEA IN POLPA DI CELLULOSA
100% BIO E COMPOSTABILE**







250

VASSOIO RETTANGOLARE CARTONCINO BIANCO
PIATTO PIZZA TRIANGOLARE NEUTRO



**SACCHETTO ANTIGRASSO CON FINESTRA
STAMPA GENERICA "PIZZA E FOCACCIA"**





SACCHETTO PORTA TOAST, PIADINA, PANINO
STAMPA "I LOVE SALATO"





**SACCHETTI PANINI PIZZA E POLLO FRITTO
KRAFT AVANA, ANTIGRASSO, PERSONALIZZATI**





**BORSE KRAFT BIANCO E AVANA
MANIGLIA PIATTA**

Tutti i contenuti (testi, grafica ed immagini) presenti all'interno di questo catalogo sono protetti dai diritti d'autore.
E' severamente vietata la riproduzione parziale e totale.



GROSSI CARTA MANTOVA S.P.A

S. S. Alto Polesana Km 1,2 Via Ostiglia, 10/F 46100 Mantova
tel. 0376/2381 - fax. 0376/372237 - www.gossicarta.com



<https://www.facebook.com/grossicarta>