



officinascomunicazione.it

SAN GEMINIANO

prodotti per il **Catering**

Per completare il servizio rivolto alle nostre aziende associate e alla loro clientela, San Geminiano Italia propone un'ampia gamma di prodotti alimentari a marchio proprio. Il vasto assortimento, la garanzia di fornitura, la qualità dei prodotti e il servizio sempre puntuale sono i motivi principali per rivolgersi alla nostra azienda anche nel settore del Catering, che rappresenta il degno completamento di un servizio globale per i clienti già serviti.

I marchi riservati al Catering di San Geminiano sono NOSTRORTO, NOSTROGIARDINO e NOSTROMARE, a questi si aggiunge il marchio dedicato alle farine speciali per pizze FAR PIZZA CON AMORE.

Diventati ormai da tempo leader nel settore, sono sinonimo di garanzia e qualità.





Dal grande "orto" d'Italia ecco il marchio NOSTRORTO, che raggruppa i prodotti della linea del "rosso" oltre ai numerosi prodotti al naturale in latta. NOSTRORTO identifica da sempre prodotti garantiti e di qualità selezionata, controllati e siglati per San Geminiano da esperti nel settore.

Prodotti di Pomodoro

Comunemente denominato il "mercato del Rosso", ossia dei prodotti legati alla raccolta e lavorazione del Pomodoro (Pelati, Polpa di vario tipo, Estrusi, Passata di Pomodoro), è un mercato in cui avere successo significa riuscire a differenziare i canali di vendita proponendo a ciascuno di essi il prodotto più adatto. San Geminiano Italia riesce a fare questo grazie alla vasta offerta specifica per ogni settore: la pizzeria, il ristorante e il Porta a Porta.

Da questa filosofia nascono i vari formati: quelli maxi (i 5 Kg.) per le Pizzerie, quelli intermedi (i 3 Kg.) per la ristorazione in genere e diversi formati small destinati prevalentemente alle famiglie.



Pomodori Pelati

Prodotto Italiano



Contenitore: Latta
Peso Nominale: Kg. 3
Peso Netto: Kg. 2,5
Peso Sgocciolato: Kg. 1,5 minimo
Tipo di prodotto: Al naturale
Particolarità: È stata utilizzata la varietà di pomodori detta "Roma"; ossia il tipico pomodoro a peretta, di forma allungata. In fase di produzione si sono scelti solamente i pomodori più maturi, sodi e polposi, calibrando la loro grandezza e utilizzando solo il liquido naturale del pomodoro, senza aggiunta di salsa ("lavorazione sul fresco"). Il suo brix (l'indice di concentrazione del succo) minimo è compreso tra 5,5 e 6. Questo permette di conservare a lungo il sapore del pomodoro fresco.

Caratteristiche e Vantaggi: Il prodotto si presenta sodo, ben calibrato, polposo. Il liquido naturale del pomodoro, senza aggiunta di salsa, garantisce che nella successiva cottura non tenderà ad avere sapori forti di doppio concentrato e non pizzicherà la lingua.
Clientela Tipo: Per chiunque voglia vedere la qualità già nel piatto.
Utilizzo in Cucina: Sughi, pizze e piatti a base di pomodoro.
Zona di Produzione: Puglia
Zona di Lavorazione: Campania



Prodotto Italiano

Pomodori Pelati Salsati



Contenitore: Latta
Peso Nominale: Kg. 3
Peso Netto: Kg. 2,5
Peso Sgocciolato: Kg. 1,5 minimo
Tipo di prodotto: Salsato
Particolarità: È stata utilizzata la varietà di pomodori denominata "Roma", il tipico pomodoro a peretta, di forma allungata, sodo e polposo. In fase di lavorazione si sono scelti i pelati maturi, selezionandone la grandezza e aggiungendo nella latta una salsa di pomodoro con l'aggiunta di succo. Il suo brix (l'indice di concentrazione del succo) minimo è compreso tra 6 e 6,5.

Caratteristiche e Vantaggi: Questo prodotto unisce insieme un'ottima qualità e un servizio per chi ama sapori più decisi. Si suggerisce di cuocerlo pochissimo, in modo da evitare l'eventuale sapore di cotto, non sempre gradito alla clientela.

Clientela Tipo:
 Forni, panifici e pizzerie al taglio.
Utilizzo in Cucina:
 Tutti i piatti a base di pomodoro.
Zona di Produzione: Puglia
Zona di Lavorazione: Campania



Polpa di Pomodoro Cubettato

Prodotto Italiano



Contenitore: Latta
Peso Nominale: Kg. 3
Peso Netto: Kg. 2,5
Peso Sgocciolato: Kg. 1,80
Tipo di prodotto: Al naturale
Particolarità: È una polpa di pomodoro detta anche cubettata perché il pomodoro è tagliato in cubetti di grandezza maggiore, di solito di mm. 14 x 14, che restano grandi e visibili anche nelle lavorazioni successive in cucina.
Caratteristiche e Vantaggi: Il fatto di essere cubettato permette di mantenere visibile nei piatti finiti la presenza del pomodoro a pezzetti.

Clientela Tipo: La ristorazione in genere.
Utilizzo in Cucina: Adatto ai piatti a base di pesce o carne e per ottenere sughi con la presenza di pezzi di pomodoro visibili.
Zona di Produzione: Puglia
Zona di Lavorazione: Campania



Polpa di Pomodoro Estruso

Prodotto Italiano



Contenitore: Bag in Box (Sacco in Scatola),
2 Sacchi per crt.

Peso Nominale: Kg. 5 cad.

Peso Sgoccolato: Kg. 5 utilizzabili

Tipo di prodotto: Al naturale

Particolarità: Questo prodotto è chiamato Estruso; perché il pomodoro di base (solitamente tondo) è sminuzzato in piccoli pezzetti grandi dai 4-5 ai 7-8 mm. Si tratta di una polpa preparata con uno speciale procedimento che ne crea cubetti piccoli e calibrati.

Caratteristiche e Vantaggi: Non contiene succo aggiunto, per cui si utilizza tutto il prodotto. Non

occorre sminuzzarlo o passarlo una seconda volta. È di pronto uso, basta aprire la confezione. La resa al chilo è migliore rispetto al formato da 3 Kg. La confezione Bag in Box sta in piedi sul bancone, è richiudibile una volta utilizzata, offre un peso netto superiore a tutti gli altri tipi di confezione e, dopo l'uso, il volume del sacchetto vuoto è minimo, per cui è facilmente eliminabile.

Clientela Tipo: La Pizzeria

Utilizzo in Cucina: Adatto per pizze

Zona di Produzione: Italia

Zona di Lavorazione: Italia



Prodotto Italiano

Polpa di Pomodoro Estruso



Contenitore: Latta

Peso Nominale: Kg. 5

Peso Netto: Kg. 4,050

Tipo di prodotto: Al naturale

Particolarità: Questo prodotto si chiama Estruso perché il pomodoro (tondo, proveniente dalla pianura padana) è sminuzzato in piccoli pezzetti grandi dai 4-5 ai 7-8 mm. Si tratta di una polpa preparata con uno speciale procedimento che ne crea cubetti piccoli e calibrati.

Caratteristiche e Vantaggi: Non occorre sminuzzarlo o passarlo una seconda volta. È di pronto uso, basta aprire la confezione.

Clientela Tipo: La Pizzeria

Utilizzo in Cucina: Particolarmente adatto per le pizze. Può essere usato come base anche per sughi.

Zona di Produzione: Nord Italia

Zona di Lavorazione: Nord Italia



Polpa di Pomodoro Estruso

Prodotto Italiano



Contenitore: Latta

Peso Nominale: Kg. 5

Peso Netto: Kg. 4,1

Tipo di prodotto: Al naturale

Particolarità: Questo prodotto si chiama Estruso perché il pomodoro (misto tra pomodoro a peretta e tondo) è sminuzzato in piccoli pezzetti grandi dai 4-5 ai 7-8 mm. Si tratta di una polpa preparata con uno speciale procedimento che ne crea cubetti piccoli e calibrati. Il brix è compreso tra 6 e 6,5.

Caratteristiche e Vantaggi: Non occorre sminuzzarlo o passarlo una seconda volta. È di pronto uso, basta aprire la confezione.

Clientela Tipo: La Pizzeria

Utilizzo in Cucina: Particolarmente adatto per pizze

Zona di Produzione: Puglia

Zona di Lavorazione: Campania



Prodotto Italiano

Tutta Polpa



Contenitore: Latta litografata

Peso Nominale: Kg. 5

Peso Netto: Kg. 4,050

Tipo di prodotto: Al naturale

Particolarità: Questo prodotto è chiamato Estruso perché il pomodoro (solitamente tondo) è sminuzzato in piccoli pezzetti grandi dai 4-5 ai 7-8 mm. Si tratta di una polpa preparata con uno speciale procedimento che ne crea cubetti piccoli e calibrati. Inoltre questo particolare tipo di prodotto è più curato perché le eventuali imperfezioni nella lavorazione (bucce, parti di piccioli ecc...) sono state eliminate.

Caratteristiche e Vantaggi: Non contiene succo aggiunto, per cui si utilizza tutto il prodotto. È di pronto uso, non occorre sminuzzarlo o passarlo una seconda volta. Essendo più curato, la densità del prodotto è superiore a quella degli altri Estrusi, la resa in cucina è maggiore rispetto ai prodotti similari.

Clientela Tipo: La Pizzeria

Utilizzo in Cucina: Particolarmente adatto per pizze. Anche per sughi. Se il prodotto risultasse denso, si consiglia di aggiungere uno o due mestoli di acqua.

Zona di Produzione: Emilia

Zona di Lavorazione: Emilia





Dal grande "orto" d'Italia ecco il marchio NOSTRORTO, che raggruppa i prodotti della linea del "rosso" oltre ai numerosi prodotti al naturale in latta.

I prodotti al naturale

Nella grande famiglia di NOSTRORTO sono entrati a far parte da qualche tempo anche i prodotti al naturale. Una ricca gamma pensata apposta per le pizzerie e i bar, in particolare, che li utilizzano nelle varie preparazioni.



FAR PIZZA CON AMORE è una gamma di farine di grano tenero speciali per pizza capaci di adattarsi al meglio alle più svariate esigenze. Queste farine, infatti, sono state concepite per offrire quella qualità superiore che ogni operatore da sempre cerca per distinguersi con i propri clienti.

Classiche e rotonde oppure al taglio quadrate, soffici o croccanti, a breve e a medio o lunga lievitazione tante sono le tipologie di pizza che si potranno realizzare con le farine della linea Far pizza con Amore. Tutte queste farine si caratterizzano per equilibrio, lavorabilità ed estensibilità della pasta, qualità costante e facilità di utilizzo.



Cuori di Carciofi



Contenitore: Latta
Peso Nominale: Kg. 3
Peso Netto: Kg. 2,5
Peso Sgocciolato: Kg. 1,350
Tipo di prodotto: Al naturale
Particolarità: I cuori di carciofi hanno una dimensione di mm 30-40. Questi carciofi rappresentano il meglio dei carciofi interi tagliati e conservati al naturale.
Caratteristiche e Vantaggi: La sua caratteristica principale è data dall'interezza del carciofo, che è grande e di ottima

categoria. In questo modo è possibile vedere il prodotto e per poi tagliarlo successivamente, di solito in quattro spicchi, in modo da ottenere nel forno la cottura ottimale.

Clientela Tipo: La Pizzeria
Utilizzo in Cucina: Per tutti i piatti che prevedono il carciofo.

Zona di Produzione: Puglia
Zona di Lavorazione: Puglia

Funghi Champignon



Contenitore: Latta
Peso Nominale: Kg. 3
Peso Netto: Kg. 2,5
Peso Sgocciolato: Kg. 1,2
Tipo di prodotto: Al naturale
Particolarità: Sono funghi Champignon prodotti e lavorati dal fresco, tagliati e conservati al naturale, per mantenerne inalterate le caratteristiche del prodotto.
Caratteristiche e Vantaggi: Lo Champignon ha origini francesi e la sua caratteristica principale è quella di

assumere piacevolmente i sapori dei cibi che accompagna. È leggero e si sposa con tutto. I funghi Champignon Nostrorto sono pronti per essere utilizzati immediatamente. Un consiglio: dopo l'apertura, è bene mantenerli nel loro liquido per evitare che assumano un colore scuro a contatto diretto con l'aria.
Clientela Tipo: La Pizzeria o il ristorante
Utilizzo in Cucina: Per le Pizze
Zona di Produzione: Olanda

Le farine per la pizza



Le farine



Contenitore: Sacco
Peso Nominale: 25 kg.
Tipo di prodotto: Farina tipo PZ 2 "00"
Ideale per: per pizza soffice, a breve lievitazione (4/6 ore).
Indice di Forza: W 200
Particolarità: Equilibrata e di buona resa.

Contenitore: Sacco
Peso Nominale: 25 kg.
Tipo di prodotto: Farina tipo PZ 3 "00"
Ideale per: per pizza classica, a media lievitazione (8/10 ore).
Indice di Forza: W 280
Particolarità: Versatile e largamente diffusa.

Contenitore: Sacco
Peso Nominale: 25 kg.
Tipo di prodotto: Farina tipo PZ 4 "00"
Ideale per: per pizza croccante, a lunga lievitazione (10/20 ore).
Indice di Forza: W 325
Particolarità: Equilibrata e di buona resa.

Contenitore: Sacco
Peso Nominale: 25 kg.
Tipo di prodotto: PizzaSoia Farina per pizza
Ideale per: dare un gusto diverso alla pizza.
Particolarità: Farina con soia non modificata geneticamente, ricca di proteine vegetali, perfetta per tutti gli usi; richiesta dagli amanti della cucina vegetariana.

Contenitore: Sacco
Peso Nominale: 25 kg.
Tipo di prodotto: Farina + Starter
Ideale per: pizza di alta qualità in breve tempo.
Particolarità: Farina con Enzimi; a parità di tempo di lievitazione più sviluppo e più sapore. Questa farina consente di ridurre i tempi di lievitazione migliorando il sapore dell'impasto (2/4 ore).



A NOSTRORTO, marchio riservato ai prodotti della terra, prevalentemente salati e destinati a piatti di gusto saporito, si affianca da qualche tempo il marchio NOSTROGIARDINO, dedicato a tutti quei prodotti che crescono sugli alberi.

Olive e capperi

Ecco una gamma completa di formati e tipologie di olive adatti a tutte le esigenze ed utilizzi. Verdi o nere, denocciolate e non oppure a rondelle, pronte per il consumo immediato, durante gli stuzzichini e gli aperitivi, oppure per le preparazioni di sughi, paste, riso freddo e pizze. Insieme alle olive non potevano mancare i capperi al sale ideali per moltissime preparazioni.



Olive Verdi



Contenitore: Latta
Peso Nominale: Kg. 5
Peso Netto: Kg. 4,00
Peso Sgocciolato: Kg. 2,5
Tipo di prodotto: In salamoia
Particolarità: Olive intere con nocciolo.
Caratteristiche e Vantaggi: Conservate intatte come prodotte in natura, mantengono tutta la fragranza del gusto.

Clientela Tipo: Bar diurni, servizio degli aperitivi, pizzerie, ristoranti.
Utilizzo in Cucina: Per aperitivi normali o in numerosi piatti di cucina.

Olive Nere



Contenitore: Latta
Peso Nominale: Kg. 5
Peso Netto: Kg. 4,00
Peso Sgocciolato: Kg. 2,5
Tipo di prodotto: In salamoia
Particolarità: Olive nere con nocciolo.
Caratteristiche e Vantaggi: Conservate intatte come prodotte in natura, mantengono tutta la fragranza del gusto.

Clientela Tipo: Bar diurni, servizio degli aperitivi, pizzerie, ristoranti.
Utilizzo in Cucina: Adatte per aperitivi e altri utilizzi in cucina.



Olive Verdi denocciolate



Contenitore: Latta
Peso Nominale: Kg. 5
Peso Netto: Kg. 4,00
Peso Sgocciolato: Kg. 2,5
Tipo di prodotto: In salamoia
Particolarità: Olive senza nocciolo.
Caratteristiche e Vantaggi: Pronte all'uso, senza il fastidio/rischio della presenza del nocciolo.

Clientela Tipo: Bar diurni, servizio degli aperitivi, pizzerie, ristoranti.
Utilizzo in Cucina: Adatte per aperitivi e per altri piatti in cucina, specialmente a base di carne.

Olive Nere denocciolate



Contenitore: Latta
Peso Nominale: Kg. 5
Peso Netto: Kg. 4,00
Peso Sgocciolato: Kg. 2,5
Tipo di prodotto: In salamoia
Particolarità: Olive senza nocciolo
Caratteristiche e Vantaggi: Pronte all'uso, senza il fastidio/rischio della presenza del nocciolo.

Clientela Tipo: Bar diurni, servizio degli aperitivi, pizzerie, ristoranti
Utilizzo in Cucina: Adatte per aperitivi e in particolare per le pizze e per sughi alla contadina (per esempio "alla puttanesca o alla zingara").



Prodotti Nostrogiardino

FORMATO LATTE



Olive Verdi a rondelle



Contenitore: Latta
Peso Nominale: Kg. 5
Peso Netto: Kg. 4,00
Peso Sgocciolato: Kg. 2,5
Tipo di prodotto: In salamoia
Particolarità: Senza nocciolo e finemente tagliate.

Caratteristiche e Vantaggi: Prodotto pronto all'uso.

Clientela Tipo: Pizzerie

Utilizzo in Cucina: Adatto per le pizze e usato anche in numerosi piatti in cucina.

Olive Nere a rondelle



Contenitore: Latta
Peso Nominale: Kg. 5
Peso Netto: Kg. 4,00
Peso Sgocciolato: Kg. 2,5
Tipo di prodotto: In salamoia
Particolarità: Senza nocciolo e finemente tagliate.

Caratteristiche e Vantaggi: Prodotto pronto all'uso.

Clientela Tipo: Pizzerie

Utilizzo in Cucina: Adatto per le pizze e usato anche in numerosi piatti in cucina.



Prodotti Nostrogiardino

FORMATO VASI



Capperi al sale



Contenitore: Secchiello in PET.
Peso Nominale: Kg. 1
Peso Netto: Kg. 1
Tipo di prodotto: Al sale
Particolarità: Tipologia Capucines, dimensione 8-9.

Caratteristiche e Vantaggi:

Pronti all'uso

Clientela Tipo: Bar diurni, pizzerie, ristoranti

Utilizzo in Cucina: Ideali per preparazioni di sughi, di paste fredde e calde, insalate, secondi piatti e pizze.

Prodotti Nostro Mare

FORMATO LATTE



Tonno



Prodotto: Tonno
Contenitore: Latta
Peso Nominale: Kg. 1,750
Peso Netto: Kg. 1,730
Peso Sgocciolato: Kg. 1,350
Tipo di prodotto: Tonno in olio di oliva
Particolarità: Pregiato Tonno, della qualità Yellowfin (Pinne gialle). Uno dei migliori della sua specie con carne morbida e gustosa.

Caratteristiche e Vantaggi:

Si presenta a tranci interi. È conservato in olio di oliva per esaltarne la bontà delle carni.

Clientela Tipo: La Pizzeria, i Ristoranti

Utilizzo in Cucina: Tutti i piatti che prevedono tonno.

NOSTROMARE è un marchio storico dedicato ai prodotti provenienti dal mare che da anni ha notevole successo. Il prodotto di spicco, il tonno, è apprezzato dai molti utilizzatori ed è diventato nel tempo un prodotto fortemente consolidato nel mercato.