

# SELEZIONE AUTUNNO HALLOWEEN 2026



PER ORDINI E INFORMAZIONI

**Giuseppe Meli**

Consulente Commerciale Food Service - Caterline S.p.A.

*"Una relazione comincia da un incontro."*

TEL. / WHATSAPP

EMAIL

SITO

347 27 99 439

[posta@meligiuse.it](mailto:posta@meligiuse.it)

[meligiuse.it](http://meligiuse.it)



Scrivimi su WhatsApp



Canale WhatsApp

### CASTAGNACCIO



#### INGREDIENTI

Per tortiera di diametro 22cm

FARINA DI CASTAGNE

Acqua

Pinoli

Rosmarino

Uvetta

Gherigli di noci

Olio EVO

Sale

500 gr

650 gr

100 gr

1 rametto

80 gr

100 gr

40 gr

5 gr

#### PREPARAZIONE

Setacciare la farina di castagne, aggiungere l'acqua poco a poco mescolando fino a ottenere un composto liscio. Incorporare noci tritate, pinoli e uvetta (tenendone una parte per decorazione). Aggiungere il sale.

#### COTTURA

Cuocere in forno statico a 195 °C per circa 35 minuti.



**GP08710**  
**MARRON GLACES KG.1,8**  
**AGRIMONTANA**

6 pz 300 gr



**GP01911**  
**MARRONI PIEMONTE GROSSI**  
**40/50 AGRIMONTANA**

1 pz 6,7 kg



**T210398**  
**FRUCTUS MARRONI PREMIUM**  
**PEZZI ROTTAME CANDITI SGOC.**

1 pz 4 kg



**GP14825**  
**DESSERT MONO MONTEBIANCO**

12 pz 80 gr



**V1774**  
**CREMA DI MARRONI ALLA**  
**VANIGLIA**

1 pz 1 kg



**GP14552**  
**PASTA MARRONI X MONTEBIANCO**  
**AGRIMONTANA**

6 pz 1 kg

## CREPES CON FARINA DI CASTAGNE

### INGREDIENTI PER 4-6 CREPES

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Farina tipo 00     | 80 gr  |
| FARINA DI CASTAGNE | 80 gr  |
| Uova               | 2 pz   |
| Latte              | 250 ml |
| Sale e pepe        | q.b.   |
| Burro              | 1 noce |

### PER IL RIPENO:

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| CREMA DI RADICCHIO         | 150 gr |
| RICOTTA                    | 100 gr |
| TALEGGIO                   | 150 gr |
| Parmigiano grattugiato     | 50 gr  |
| Granella di noci           | 50 gr  |
| Sale e pepe                | q.b.   |
| Olio extravergine di oliva | q.b.   |
| Burro                      | q.b.   |
| Parmigiano                 | q.b.   |

### FONDATA

|                  |        |
|------------------|--------|
| Panna fresca     | 250 gr |
| Fontina          | 150 gr |
| Sale e pepe      | q.b.   |
| Granella di noci | q.b.   |

### PREPARAZIONE

Unite le farine setacciate con uova, sale, pepe e latte a filo, mescolando fino a ottenere una pastella liscia. Coprite e lasciate riposare 1 ora. Mescolate radicchio, ricotta, taleggio a dadini, parmigiano e granella di noci. Ungete un padellino da 16 cm con burro, versate un mestolino di pastella e cuocete le crespelle su entrambi i lati. Farcite ogni crespella con il composto, chiudetela a ventaglio e disponetela in teglia con fiocchi di burro e parmigiano. Cuocete a 180°C per 15-20 minuti, fino a doratura. Per la fonduta, sciogliete a fuoco basso panna e fontina, regolando di sale e pepe. Servite le crespelle sulla fonduta e completate con granella di noci.



**097**  
**TALEGGIO DOP 1/2 FORMA**

1 pz 1,1 kg



**03418**  
**CREMA DI RADICCHIO DEMETRA**

1 pz 830 gr



**GP00883**  
**FARINA DI CASTAGNE SACCO**

1 pz 5 kg



**01912**  
**CREPPE SPECK/RADICCHIO**

100 pz 50 gr



**08782**  
**RADICCHIO GRIGLIATO IN OLIO GIRASOLE DEMETRA**

1 pz 740 gr



# SELEZIONE AUTUNNO HALLOWEEN

## CASTAGNE



**01744**  
RAVIOLACCI ALLE CASTAGNE  
LAB.TORTELLINI

❄️ 📦 1 pz 📊 3 kg



**227039**  
TACCHINELLA DISOSSATA  
RIPIENA ALLE CASTAGNE

❄️ 📦 1 pz 📊 3,2 kg



**GP08736**  
PUREA DI CASTAGNA

❄️ 📦 6 pz 📊 1 kg



**06420**  
CASTAGNE SCIROPPATE AL  
MIELE ALPENZU VASO

📦 1 pz 📊 800 gr



**0610004**  
CASTAGNE PELATE

📦 1 pz 📊 1 kg



**13714**  
LARDO DU PAYS ARNAD LEVIEUX

📦 1 pz 📊 1,5 kg



**06421**  
CASTAGNE SCIROPPATE AL  
NATURALE ALPENZU VASO

📦 1 pz 📊 880 gr



**01142**  
POLENTA PRONTA PANETTO

📦 12 pz 📊 1 kg

## FICHI E NOCI



**GP13575**  
CROISSANT VEGANO FARRO  
FICO E NOCI PRELIEVITATO

❄️ 📦 50 pz 📖 90 gr



**GP02988**  
CANADESE TRECCIA PECAN E  
SCIROPPO ACERO

❄️ 📦 48 pz 📖 95 gr



**07244**  
PREPARATO ALLA PERA CHEF  
PROFES. FORNO MENZ

📦 1 pz 📖 2 kg



**GP13298**  
NOCI A CILE EXTRA LIGHT

📦 1 pz 📖 1 kg



**GP01950**  
NOCI A CILE EXTRA LIGHT

📦 1 pz 📖 5 kg



**GP12726**  
NOCI PECAN SGUSCIATE

📦 1 pz 📖 1 kg



**GP14385** S/Latt Celiaci  
TORTA BROWNIES E NOCI  
S/GLUT/LATT. TUSCIA

❄️ 📦 4 pz 📖 500 gr



**15945**  
TORTA ALLE NOCI ROTONDA  
TALON

❄️ 📦 1 pz 📖 1,4 kg



**16262**  
TARTUFO NOCI E FICHI ANTICA  
GEL. DEL PIZZO

❄️ 📦 24 pz 📖 130 gr

# SELEZIONE AUTUNNO HALLOWEEN



**GP08700**  
**BASTONCINI ALLE NOCI**  
**PRECOTTI**

❄️ 📦 36 pz 📏 110 gr



**01998**  
**ROTELLE (RICCIOLE) SPECK E**  
**PROVOLA PAST.BACCHINI**

❄️ 📦 1 pz 📏 3 kg



**03600**  
**SALSA DI NOCI FRESCA**

📦 1 pz 📏 1 kg



**01692**  
**FIOCCHETTI SPECK E ZUCCHINE**  
**FIORDIPRIMI**

❄️ 📦 4 pz 📏 300 gr



**111294**  
**SALSA CARBONARA PAST.**  
**BACCHINI BUSTA**

❄️ 📦 1 pz 📏 500 gr



**01286**  
**GNOCCHI ROSSI DI PATATE ALLA**  
**RAPA ROSSA PAST.BACCHINI**

❄️ 📦 1 pz 📏 1 kg

## GNOCCHI ALLA RAPA ROSSA CON CARBONARA, FAVE E PECORINO

### INGREDIENTI

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| fave fresche                      | 400 gr |
| SALSA CACIO E PEPE                | 100 gr |
| GNOCCHI CASERECCI ALLA RAPA ROSSA | 500 gr |
| SALSA CARBONARA                   | 400 gr |
| Olio evo                          | q.b.   |
| Sale                              | q.b.   |

### PREPARAZIONE

Pulire le fave, sbollentarle in acqua salata, raffreddarle in acqua e ghiaccio e privarle della pelle.  
Scaldare la salsa cacio e pepe Sugosi®. Decongelare e mantenere calda la salsa carbonara.  
Cuocere gli gnocchi in acqua salata, scolarli e mantecarli in padella con poca acqua di cottura, olio EVO e fave.  
Versare la salsa carbonara sul fondo del piatto, aggiungere gli gnocchi e completare con pecorino a scaglie oppure salsa cacio e pepe.





## ZUCCHE CUPCAKE VEGANE

### CREMA DI FARCITURA

MAGIC FONDANT — 500 g  
Margarina vegetale — 500 g

### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità la margarina vegetale morbida, unirvi il MAGIC FONDANT, colorante e continuare a montare fino ad ottenere una crema soffice e vellutata

### COMPOSIZIONE:

Formare la zucca a spirale con bocchetta liscia a diametro 16. Decorare con il picciolo con pasta di zucchero verde e spolverare con zucchero precedentemente colorato di arancione, e decorare a piacere.

### INGREDIENTI

KOMPLET VEGA CAKE 1.000 g  
Olio di semi 300 g  
Acqua 450 g

### PREPARAZIONE:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 minuti ca, colare in stampi MUFFIN fino al bordo.

### COTTURA:

Statico 190° C per 35 minuti circa.

Inquadra il QR per  
visionare tante ricette  
per Halloween



**GP12581 VEG**  
VEGA CAKE SEMILAV. X DOLCI  
VEGANI KOMPLET

1 pz 10 kg



**07247**  
PREPARATO AL FICO CHEF  
PROFES. FORNO

1 pz 2 kg



**GP01947 - T022430**  
FICHI SECCHI LAYER INTERI G.500  
FICHI SECCHI STRISCE KG.10



**V1475**  
FICHI BIANCHI CANDITI KG.1,05  
AGRIMONTANA SGOCC.

1 pz 600 gr



**GP14344**  
FICHI BIANCHI PICCOLI  
SEMI-CANDITI IN SCIROPPO

1 pz 2750 gr



**GP14765**  
MINI PANCAKES BLINIS PAST.  
BACCHINI

150 pz 10 gr

# SELEZIONE AUTUNNO HALLOWEEN

## ZUCCA



**I436C**  
**CREMA DI ZUCCA DEMETRA**  
**LATTA**

📦 1 pz 📏 830 gr



**GP01903**  
**SEMI DI ZUCCA DECORTICATI**  
**SACCHETTO**

📦 1 pz 📏 1 kg



**0410045 - 0410046**  
**PUREA DI ZUCCA**  
**ZUCCA CUBETTI**

❄️ 📦 1 pz 📏 2,5 kg



**0410051**  
**ZUCCA GRIGLIATA SERVICE**  
**BONDUELLE**

❄️ 📦 1 pz 📏 1 kg



**0413040 - 0413023**  
**FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA**  
**PREFRITTI KG.1 CTX KG.6 SR**  
**FIORI ZUCCA RIPIENI ALICI/**  
**MOZZARELLA G.50 PREFRIT.KG.1 SR**



**GP07502 - GP30884** **PR**  
**IW FOGLIA FINGER SALATA**  
**AUTUNN.X 80 PZ(D105355)**  
**IW ZUCCA FINGER CIALDA**  
**CTX 100 PZ (D105313)**



**GP13611**  
**ZUCCORO C/SALE X**  
**PANE ALLA ZUCCA**

📦 1.pz 📏 10 kg

## PANE ALLA ZUCCA

### INGREDIENTI

|                  |        |
|------------------|--------|
| ZUCCORO          | 1 kg   |
| Acqua            | 500 gr |
| Lievito di birra | 40 gr  |
| Strutto          | 45 gr  |

### PREPARAZIONE:

Impastare gli ingredienti per 4 minuti in prima velocita' e 6 minuti in seconda velocita' (impastatrice a spirale). Lasciar riposare per 30/40 minuti circa, spezzare e arrotolare a piacere, lasciare lievitare a 30-35°C per 45 minuti circa, cuocere con vapore a 220-230°C con vapore.

## PORCINI



**14093**  
**FUNGHI PORCINI TRIFOLATI**  
**FETTE C'ERA UNA VOLTA**  
**DEMETRA**

📦 1 pz 📖 700 gr



**0510016**  
**FUNGHI PORCINI LAMINA**  
**PRIMA A FETTINE**

❄️ 📦 1 pz 📖 1 kg



**1436T**  
**CREMA DI PORCINI AL TARTUFO**  
**DEMETRA**

📦 1 pz 📖 200 gr



**01684**  
**BAULETTI C/FUNGHI PORCINI E**  
**TALEGGIO DIVINE CREAZIONI**

❄️ 📦 1 pz 📖 2 kg



**0413036**  
**FUNGHI PORCINI PANATI**

❄️ 📦 5 pz 📖 1 kg



**111288**  
**SALSA AI FUNGHI PORCINI**  
**SUGOSI' BUSTA**

❄️ 📦 6 pz 📖 500 gr



**13146**  
**BOCCONCINI DI CINGHIALE E**  
**FUNGHI DEMETRA BARATTOLO**

📦 1 pz 📖 870 gr



**227037**  
**FARAONA DISSOSSATA RIPIENA**  
**FUNGHI PORCINI DIA**

❄️ 📦 1 pz 📖 1,1 kg



# SELEZIONE AUTUNNO HALLOWEEN

## FUNGHI



**GP01572 PR**  
IW FUNGO FINGER  
50x60 mm decorazione

📦 100 pz



**05338**  
FUNGHI TRIFOLATI DELLA  
MALGA DEMETRA BUSTA

📦 1 pz 📖 1,7 kg



**05335**  
FUNGHI MISTO BOSCO  
TRIFOLATI DEMETRA

📦 1 pz 📖 800 gr



**05328**  
FUNGHI PORCINI/CASTAG.  
TRIFOL. CA'DE LA MARCA

📦 1 pz 📖 800 gr



**10026**  
FUNGHI FAMIGLIOLA  
GIALLA OLIO GIRAS.  
DEMETRA

📦 1 pz 📖 800 gr



**GP00753**  
FUNGHI CHAMPIGNONS  
TAGLIATI AL NAT.  
DEMETRA LATTA

📦 1 pz 📖 2,6 kg



**05046 S/Glu**  
FUNGHI CHAMPIGNONS  
TRIFOLATI 1A SCELTA  
DEMETRA BUSTA

📦 1 pz 📖 1,7 kg



**02003**  
TORTA SALATA AI FUNGHI

❄️ 📦 6 pz 📖 500 gr



**01693**  
LASAGNE ALLE VERDURE  
C/FUNGHI FIORDIPRIMI

❄️ 📦 4 pz 📖 330 gr



**01707**  
TAGLIERINI AI FUNGHI PORCINI  
FIORDIPRIMI

❄️ 📦 4 pz 📖 350 gr

## PAN DEI MORTI



**GP02883**

**ORDINI ENTRO IL 21-10-26**

**PAN DEI MORTI CTX KG.2,5**

30 pz 80 gr



**GP01884**

**FRUTTA MISTA ASSORTITA INTERA  
CANDITA TOP FRUIT**

1 pz 5 kg



**GP01905**

**MACEDONIA CUBETTI CANDITA  
6X6 TOP FRUIT**

1 pz 5 kg



**07392**

**PINOLI MEDITERRANEI  
SGUSCIATI**

1 pz 1 kg



**T023804**

**UVA SULTANINA TURCA JUMBO  
N.11**

1 pz 10 kg



**GP00805**

**MISCELA DI DROGHE PER PAN DEI  
MORTI**

1 pz 1 kg

## RICETTA

### INGREDIENTI

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| Farina 00                    | 250 gr       |
| Biscotti secchi              | 100 gr       |
| Amaretti                     | 100 gr       |
| Savoardi                     | 300 gr       |
| Zucchero                     | 300 gr       |
| Cacao amaro in polvere       | 50 gr        |
| Mandorle                     | 120 gr       |
| Fichi secchi                 | 120 gr       |
| Uvetta                       | 120 gr       |
| Albumi                       | 6 nr         |
| Vin santo                    | 100 ml       |
| Cannella polvere             | 1 cucchiaino |
| Noce moscata                 | q.b.         |
| Lievito in polvere per dolci | 10 g         |
| Zucchero a velo              | Q.B.         |

### PREPARAZIONE:

Mettere in ammollo l'uvetta. Tritare biscotti, amaretti, savoardi, mandorle e fichi secchi. Unire zucchero, farina, cacao, spezie, uvetta, lievito, vin santo e albumi. Impastare, formare filoncini bassi (circa 12x5 cm) e cuocere a 180° per 25 min. Spolverare con zucchero a velo.



# SELEZIONE AUTUNNO HALLOWEEN

## DECORAZIONI



**GP08718**  
ASSORT. SAGOMATI HALLOWEEN  
CIOCCOLATO BIANCO  
dim: H max 3,5 cm

72 pz



**GP08751**  
TONDO CIOCCOLATO BIANCO  
HALLOWEEN  
dim: Ø3,8 cm

48 pz



**GP11778**  
SFERA CIOCCOLATO BIANCO  
HALLOWEEN  
dim: Ø2,8 cm

96 pz



**GP08756**  
TARGHETTE OVALI CIOCCOLATO  
RILIEVO HALLOWEEN  
dim: L4,4xH3,4 cm

48 pz



**GP31166**  
IW CAPPELLO STREGA  
CIOCCOLATO  
dim 37,8x36 mm

126 pz



**GP31167**  
IW PIPISTRELLI CIOCCOLATO  
dim: 50x24 mm

130 pz



**GP11407**  
TARGHETTE RILIEV. ARANCIO IN  
CIOCCOLATO HALLOWEEN  
dim: 30x38 mm

48 pz



**GP80137**  
ZUCCA HALLOWEEN ZUCCHERO  
L4CM X H 3,5 CM

24 pz

PER TUTTE LE DECORAZIONI ORDINI ENTRO IL 16-10-26

NOVITA'



**GP11777**  
FANTASMINI HALLOWEEN  
CIOCCOLATO BIANCO h 50 mm

📦 48 pz



**GP80138**  
GATTINI HALLOWEEN CIOCCOLATO  
BIANCO H 47 mm

📦 48 pz



**GP11411**  
SOGGETTI HALLOWEEN  
ASSORTITI GEL/ZUCCHERO  
dim: 60 mm

📦 36 pz



**GP08757**  
SOGGETTI HALLOWEEN MINI  
ASSORTITI ZUCCHERO  
dim: 20 mm

📦 270 pz



**GP09650 IN ESAURIMENTO**  
FANTASMINI HALLOWEEN  
ASSORTITI ZUCCHERO  
dim: 25-30 mm

📦 42 pz



**GP11583**  
ZUCCHE BUFTE DECOR.  
HALLOWEEN GEL/ZUCCHERO  
dim: H max 3,5 cm

📦 30 pz



**GP80026**  
COPRI BISCOTTI HALLOWEEN  
IN PASTA DI ZUCCHERO  
dim. 58 mm

📦 12 fogli con 12 immagini cad.



**GP08732 IN ESAURIMENTO**  
ZUCCHE HALLOWEEN  
GEL/ZUCCHERO  
dim: H max 3,5 cm

📦 30 pz



# SELEZIONE AUTUNNO HALLOWEEN



Diluito con acqua, permette di ottenere una ghiaccia per decorazioni fini su torte o dolci in generale o elaborati in cioccolato. La ghiaccia risulta bianca e di rapida essiccazione

**GP14560**  
**SUPER ICE GHIACCIA RAPIDA**  
**SACCHETTO**

1 pz 1 kg



**GP03596**  
**WONDER PASTE NERA CFX KG.1**  
**(PASTA DI ZUCCHERO)**

1 pz 1 kg



**GP80106**  
**PASTA ZUCCH. SUPER ARANCIO**

1 pz 250 gr



**GP11480**  
**COLORANTE IN GEL ARANCIO**

1 pz 95 gr



**GP11474**  
**COLORANTE IN GEL VIOLA**

1 pz 95 gr



**GP11475**  
**COLORANTE IN GEL NERO**

1 pz 95 gr



**GP11476**  
**COLORANTE IN GEL ROSSO**

1 pz 95 gr



**GP08702**  
**CARBONE VEGETALE ADDITIVO**  
**E153 BAIO**

1 pz 1 kg



**GP09987**  
**CACAO NERO INTENSO 10/12**  
**BARRY**

1 pz 1 kg

# SELEZIONE AUTUNNO HALLOWEEN

ORDINI ENTRO IL 16-10-26



**GP13265**  
**BISCOTTONI HALLOWEEN**

30 pz 50 gr



NOVITA'

**GP12336**  
**CIAMBELLA CAROTA HALLOWEEN**

12 pz 90 gr



**GP12205**  
**BISCOTTINI HALLOWEEN**

45 pz 22 gr



**GP13874**  
**BABY BISCOTTO HALLOWEEN**

24 pz 45 gr

NOVITA'



**GP09654**  
**BISCOTTI FANTASMI ASS. FRUTTA**

17 pz 65 gr



**GP13872**  
**CROSTATINE HALLOWEEN**  
**GIANDUIA**

12 pz 55 gr



**V6144** **PR** **S/Glu**  
**ZUCCA ALBICOCCA S/GLUT.**  
**GUSTOIT**

9 pz 80 gr



**V6145** **PR** **S/Glu**  
**ZUCCA CIOCCOLATO S/GLUT.**  
**GUSTOIT**

9 pz 80 gr

# SELEZIONE AUTUNNO HALLOWEEN



**GP14837- GP14838**

PIROTT. MONOPORZ. QUADRATO TALYA  
MM.45X45XH.8

PIROTT. MONOPORZ. QUADRATO TALYA  
MM.85X85XH.8 CFX 200 PZ

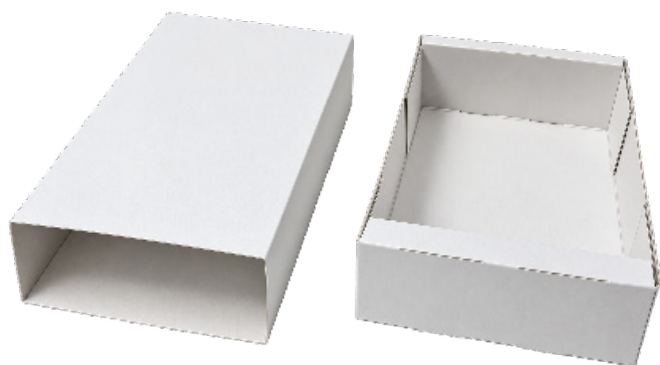
 200 pz



**GP14844-GP14845**

SCATOLE DAMA MONOPORZ. 10X10X8 BIANCO  
SCATOLE DAMA MONOPORZ. 2 POSTI 10X20X10

 200 pz



**GP14846-GP14847**

SCATOLE TAKU-IN X BISCOTTI 13X19X6 BIANCO  
NATURALE

COPERCHIO FASCIA X SCATOLA TAKU 13X19X6  
BIANCO NATURALE

 100 pz



**GP14841-GP14842-GP14839-GP14840**

TAVOLETTE BIANCO/ARANCIO X SCAT. DAMA 18X18

TAVOLETTE BIANCO/ARANCIO X SCAT. DAMA 20X20

TAVOLETTE BIANCO/ARANCIO X SCAT. DAMA 22X22

TAVOLETTE BIANCO/ARANCIO X SCAT. DAMA 24X24

 10 kg



PER ORDINI E INFORMAZIONI

**Giuseppe Meli**

Consulente Commerciale Food Service - Caterline S.p.A.

*"Una relazione comincia da un incontro."*

TEL. / WHATSAPP

EMAIL

SITO

347 27 99 439

posta@meligiuse.it

meligiuse.it



Scrivimi su WhatsApp



Canale WhatsApp