



CATALOGO MIS ROMEO

Ingredienti d'eccellenza per la pasticceria professionale

Chi siamo

Con passione portiamo il **know-how italiano** nella lavorazione della frutta per la pasticceria professionale in tutto il mondo.

Le specialità MIS Romeo nascono dalle **storiche ricette** della famiglia Romeo e oggi vengono rinnovate attraverso tecnologie moderne e linee produttive selezionate, per garantire **qualità costante** e **affidabilità**.



I nostri partner produttivi e creativi

I nostri partner produttivi **condividono** con noi ricette, processi e standard qualitativi.

I nostri partner creativi siete **voi**, professionisti della pasticceria: a voi offriamo ingredienti affidabili, competenza e un rapporto basato sulla **fiducia**.



Pensato in Italia

“**Pensato in Italia**” significa un prodotto che nasce da ricette, competenze e scelte italiane, e che viene realizzato secondo standard qualitativi definiti da MIS Romeo, ovunque venga prodotto.

Perché scegliere MIS Romeo

In un mercato che spesso privilegia scorciatoie e compromessi, noi rispondiamo con **passione**, **tecnica** e **affidabilità**, consapevoli che la qualità rimane la base di ogni grande risultato.

Tradizione · Tecnica · Affidabilità

Tradizione · Tecnica · Affidabilità

I valori che guidano ogni scelta MIS Romeo

Tradizione

La tradizione MIS Romeo nasce dalle ricette **storiche** della famiglia Romeo e da una lunga esperienza nella lavorazione della frutta per la pasticceria professionale. Non è nostalgia, ma conoscenza: un **patrimonio** che guida ancora oggi ogni nostra scelta.

Tecnica

Tecnica significa **controllo** dei processi, **selezione** delle materie prime e **utilizzo** di tecnologie moderne per garantire risultati costanti. I nostri prodotti sono pensati per lavorare bene in laboratorio, ogni giorno.

Affidabilità

Affidabilità vuol dire poter contare su uno standard qualitativo **costante**, su forniture sicure e su un partner che conosce le **esigenze** del professionista. Per noi, la **qualità** non è un'eccezione: è la **base**.

Ogni ingrediente MIS Romeo nasce dall'equilibrio tra tradizione, tecnica e affidabilità.



Pensato in Italia

Un principio che guida ogni scelta MIS Romeo

“**Pensato in Italia**” significa un prodotto che nasce da ricette, competenze e scelte italiane, realizzato secondo gli standard qualitativi definiti da MIS Romeo, ovunque venga prodotto.

La cucina italiana, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'umanità, è simbolo di **eccellenza**, **identità** e **valore** nel mondo.

È a questa grande tradizione che MIS Romeo S.r.l si ispira ogni giorno: **passione**, **metodo** e **cultura** del fare bene al servizio della pasticceria professionale contemporanea, con uno sguardo costante all'innovazione e alla qualità senza compromessi.





La nostra gamma di prodotti

I nostri pilastri

- *Frutta Candita*
- *Frutta Semicandita*
- *Frutta Candita in latta*

Per le farciture da laboratorio

- *Confetture e marmellate*
- *Creme anidre*
- *Puree di Frutta Ambiente*

Per la Gelateria e Pasticceria moderna

- *Paste classiche*
- *Puree di Frutta Ambiente*
- *Frutta CrioEssiccata*

Per i Grandi lievitati

- *Aromi naturali da forno*
Scorze macinate di Agrumi
- *Cioccolato*
- *Frutta Crioessiccata*

Specialità come una volta (da confetteria)

- *Gelatine di frutta*
- *Ginevrini e Ginevrone*
- *Marroni canditi*

Da mettere in vetrina

- *Praline*
- *Praline al liquore*



I nostri pilastri

Frutta semi-candita

CODICE	FRUTTA SEMI-CANDITA IN LATTA SENZA SOLFITI	FORMATO
MISALSEMI	ALBICOCCA NATURALE SEMICANDITA CUBETTI 10X10	LT 5 KG
MIS0008SC	CEDRO DIAMANTE SEMICANDITO 10X10 LATTA	LT 5 KG
MISPESEMI	PERA NATURALE SEMICANDITA CUBETTI 10X10	LT 5 KG
MISARSEMI	ARANCIA NATURALE SEMICANDITA CUBETTI 10X10	LT 5 KG
MISLISEMI	LIMONE NATURALE SEMICANDITO CUBETTI 10X10	LT 5 KG
MISANSEMI	ANANAS NATURALE SEMICANDITA SEGMENTI	LT 5 KG
CODICE	FRUTTA SEMI-CANDITA MASTELLO	FORMATO
MIS00061	FRUTTI BOSCO NATURALE SEMICANDITI	MASTELLO 4 kg
MIS00060	FRAGOLINE NATURALI SEMICANDITE	MASTELLO 4 kg



I nostri pilastri

Frutta candita in latta o sciroppo

CODICE	FRUTTA CANDITA in latta CON SCIROPPO	FORMATO
MISAMIN00	AMARENATA INTERA GENUINA	LT5,5KG
MISAMIN90	AMARENATA INTERA ARTIGIANALE	LT4,7KG
MISACDFL	ARANCIA 10X10 DA FRESCO	LT 5 KG
MISCCDFL	CEDRO DIAMANTE NATURALE 10X10 LATTA	LT 5 KG
MISLCDFL	LIMONE CANDITO DA FRESCO CUBETTI	LT 5 KG
MIS00015	ALBICOCCHE PELLECCHIELLE INTERE CANDITE DA FRESCO	LT 5 KG
MIS17GLT	ALBICOCCHE VESUVIANE A META'	LT 5 KG
MISCMCNL	ALBICOCCHE 10X10 CANDITA AL NATURALE	LT 5 KG
MISPCDFL	PERA NATURALE CUBETTI 10X10	LT 5 KG
MIS00029L	ANANAS NATURALE SEGMENTO 1/16	LT 5 KG



I nostri pilastri

Frutta semi-candita

CODICE	FRUTTA SEMI-CANDITA IN LATTA SENZA SOLFITI	FORMATO
MISALSEMI	ALBICOCCA NATURALE SEMICANDITA CUBETTI 10X10	LT 5 KG
MIS0008SC	CEDRO DIAMANTE SEMICANDITO 10X10 LATTA	LT 5 KG
MISPESEMI	PERA NATURALE SEMICANDITA CUBETTI 10X10	LT 5 KG
MISARSEMI	ARANCIA NATURALE SEMICANDITA CUBETTI 10X10	LT 5 KG
MISLISEMI	LIMONE NATURALE SEMICANDITO CUBETTI 10X10	LT 5 KG
MISANSEMI	ANANAS NATURALE SEMICANDITA SEGMENTI	LT 5 KG
CODICE	FRUTTA SEMI-CANDITA MASTELLO	FORMATO
MIS00061	FRUTTI BOSCO NATURALE SEMICANDITI	MASTELLO 4 kg
MIS00060	FRAGOLINE NATURALI SEMICANDITE	MASTELLO 4 kg



Ricetta: Budino di Riso alla vaniglia con Frutti di Bosco

Delicato, profumato e ricco di gusto: un dessert raffinato che unisce la cremosità del riso alla freschezza dei **frutti di bosco semicanditi MIS Romeo**.

Ingredienti (6–8 porzioni)

- Latte fresco
- Riso
- Bacche di vaniglia
- Uova e zucchero
- Burro
- **Mix frutti di bosco semicanditi MIS ROMEO**
- **Confettura extra 120% frutti di bosco MIS ROMEO**
- Grand Marnier

Preparazione

1. Cuocere il riso nel latte con vaniglia e burro fino ad assorbimento
2. Unire zucchero e tuorli
3. Incorporare delicatamente gli albumi montati
4. Cuocere in stampi a bagnomaria (180°C – 30 min)
5. Preparare la **salsa con semicanditi** e **confettura MIS Romeo** ed infine liquore
6. Sformare e decorare

Il tocco MIS ROMEO

I nostri semicanditi premium e la confettura ad alto contenuto di frutta (120%) esaltano il dessert con intensità, colore e qualità professionale.

Risultato

Un dessert moderno, elegante e perfetto per:

- Pasticcerie
- Ristorazione
- Linee gourmet



I nostri pilastri

Frutta colata candita in scatola

CODICE	FRUTTA CANDITA in scatola 5 kg DA FRESCO	FORMATO
MISACFDC	ARANCIA CANDITA FRESCO DA COSTIERA 10X10	SCAT 5 KG
MIS0001SE	ARANCIA SPECIALE SUPREME DA FRESCO 10X10	SCAT 5 KG
MIS00001	ARANCIA DA FRESCO SPECIAL CUBETTI 10X10	SCAT 5 KG
MIS00002	ARANCIA CANDITA DA FRESCO CUBETTONI 12X12	SCAT 5 KG
MIS00FAF	FILETTI ARANCIO NATURALI	SCAT 5 KG
MIS00008	CEDRO CANDITO DA FRESCO CUBETTI 10X10	SCAT 5 KG
MIS0006SE	CEDRO DIAMANTE NATURALE CUBETTI 10X10	SCAT 5 KG
MISLIFRE	CUBETTI LIMONE 10X10 CANDITI DA FRESCO	SCAT 5 KG
MIS00017G	ALBICOCCHE A META' NATURALI CALIBRO 50	SCAT 5 KG
MIS00017	ALBICOCCHE A META' NATURALI	SCAT 5 KG
MIS00018	ALBICOCCHE 10X10 NATURALI	SCAT 5 KG
MIS0002P	CUBETTI PERE NATURALI	SCAT 5 KG
MIS00029	ANANAS SEGMENTO 1/16 DA FRESCO	SCAT 5 KG
MIS00037	RONDELLE ARANCIO NATURALI	SCAT 5 KG
CODICE	FRUTTA CANDITA in scatola 5 kg residuo SO2	FORMATO
MIS0FAB	FILETTI ARANCIO CANDITI	SCAT 4 KG
MIS0CAIC	CILIEGIA AMARENATA INTERA COLATA	SCAT 5 KG
MIS00020	CILIEGIE SELEZIONATE 18/20 ROSSE CK	SCAT 5 KG
MISMANDA	MANDARINI INTERI CANDITI	SCAT 5 KG
MIS00025	FICHI INTERI CANDITI	SCAT 5 KG
MISFASO2	FILETTI ARANCIO CANDITI	SCAT 5 KG
MISAQSO2	ARANCIA QUARTI CANDITI	SCAT 5 KG
CODICE	UVETTA in scatola	FORMATO
MISUA6C	UVETTA AUSTRALIANA VINTAGE 6 CORONE 14 kg	SCAT 14 KG



Ricetta: Resta di Como

Dolce tipico della tradizione comasca, soffice e profumato, arricchito con **frutta candita e uvetta MIS Romeo**.

Ingredienti

- Farina
- Burro
- Uova
- Zucchero
- **Uvetta MIS ROMEO**
- **Canditi misti MIS ROMEO (arancio, cedro, ciliegie)**
- Scorza di limone
- Lievito di birra
- Miele

Preparazione

1. Preparare un preimpasto con lievito, acqua e farina
2. Impastare con gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Lasciare lievitare per circa 2 ore
4. Incorporare **uvetta** e **canditi MIS Romeo**
5. Formare i filoni e incidere la superficie
6. Cuocere a 175°C per circa 30 minuti

Il tocco MIS ROMEO

L'utilizzo di: uvetta selezionata, canditi di alta qualità da fresco garantisce un prodotto finale più aromatico più morbido visivamente più ricco

Risultato

Un lievitato soffice, profumato e ricco di gusto, ideale per:

- pasticcerie artigianali
- linee tradizionali
- proposte stagionali



Per i Grandi lievitati

Aromi naturali da forno

CODICE	AROMI NATURALI DA FORNO	FORMATO
MIS0045L	SCORZA ARANCIO MACINATA DA FRESCO	LATTA 5 kg
MIS00045.	SCORZA ARANCIO COSTIERA MACINATA DA FRESCO	SECCHIO 10 KG
MIS0046L	SCORZA LIMONE MACINATA DA FRESCO	LATTA 5 kg
MISPASAA	PASTA ARANCIA AMARA INTERA CANDITA MACINATA	VASO VETRO 2 kg



Per i Grandi lievitati

Frutta Crio Essiccata da 100 grammi

CODICE	FRUTTA CRIO ESSICCATA DA 100 GRAMMI	FORMATO
MISCRAMPO1	AMARENA POLVERE - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRANPO1	ANANAS POLVERE - resa 0,14 = 7,14 volte	100 GR
MISCRARPO1	ARANCIA IN POLVERE - resa 0,14 = 7,14 volte	100 GR
MISCRFRPO1	FRAGOLA POLVERE - resa 0,09 = 11,11 volte	100 GR
MISCRFBPO1	FRUTTI DI BOSCO POLVERE - resa 0,14 = 7,14 volte	100 GR
MISCRLAPO1	LAMPONE POLVERE - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRLIPO1	LIMONE POLVERE - resa 0,11 = 9,09 volte	100 GR
MISCRMAPO1	MANGO POLVERE - resa 0,17 = 5,88 volte	100 GR
MISCRMEPZ1	MELA POLVERE - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRPFPO1	PASSION FRUIT POLVERE - resa 0,12 = 8,33 volte	100 GR
MISCRPEPO1	PERA POLVERE - resa 0,13 = 7,69 volte	100 GR
MISCRPSPO1	PESCA POLVERE - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR



CODICE	FRUTTA CRIO ESSICCATA DA 100 GRAMMI	FORMATO
MISCRAMIN1	AMARENA INTERA - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRANPZ1	ANANAS PEZZI - resa 0,14 = 7,14 volte	100 GR
MISCRFRCU1	FRAGOLA CUBETTI 5x5 - resa 0,09 = 11,11 volte	100 GR
MISCRFBIN1	FRUTTI DI BOSCO INTERO - resa 0,14 = 7,14 volte	100 GR
MISCR LAPZ1	LAMPONE PEZZI - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCR LAIN1	LAMPONE INTERO - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRMACU1	MANGO CUBETTI 10x10 - resa 0,17 = 5,88 volte	100 GR
MISCRMAPZ1	MANGO PEZZI - resa 0,17 = 5,88 volte	100 GR
MISCRMEPZ1	MELA PEZZI - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRPEPZ1	PERA PEZZI - resa 0,13 = 7,69 volte	100 GR
MISCRPSCU1	PESCA CUBETTI 10x10 - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR

Per i Grandi lievitati

Cioccolato MIS Romeo

CODICE	CIOCCOLATO DA SCIOGLIERE	FORMATO
MISCIOCC72	CIOCCOLATO FONDENTE 72% IN GOCCE	confezione 10 KG
MISCIOCC64	CIOCCOLATO FONDENTE 64% IN GOCCE	confezione 10 KG
MISCIOCC55	CIOCCOLATO FONDENTE 55% IN GOCCE	confezione 10 KG
MISCIOCCOL	CIOCCOLATO LATTE 38% IN GOCCE	confezione 10 KG
MISCIOCCOB	CIOCCOLATO BIANCO 20% IN GOCCE	confezione 10 KG
MISCIOCCAR	CIOCCOLATO AL CARMELLO	confezione 10 KG
MISCIOCPIS	CIOCCOLATO AL PISTACCHIO	confezione 10 KG
CODICE	CIOCCOLATO PER LIEVITATI	FORMATO
MISCIOVE10	CIOCCOLATO GOCCINE PER LIEVITATI 1000/KG	confezione 10 KG
MISCIOVE17	CIOCCOLATO GOCCINE PER LIEVITATI 1700/KG	confezione 10 KG
MISCICUF10	CUBETTONI CIOCCO-FONDENTE - 10 KG	confezione 10 KG
MISCICUL10	CUBETTONI CIOCCO-LATTE - 10 KG	confezione 10 KG
MISCICUB10	CUBETTONI CIOCCO-BIANCO - 10 KG	confezione 10 KG
MISCICUP10	CUBETTONI CIOCCO-PISTACCHIO - 10 KG	confezione 10 KG
MISCICUC10	CUBETTONI CIOCCO-CARMEL - 10 KG	confezione 10 KG



Ricetta: Ganache al cioccolato fondente

Una preparazione base della pasticceria che esalta il gusto puro del **cioccolato MIS Romeo**.
Perfetta per farciture, coperture o da gustare al naturale.

Ingredienti

- **Cioccolato fondente MIS Romeo 64%**
- Panna fresca liquida

Consigli d'utilizzo

- Farcitura per torte e crostate
- Crema spalmabile per colazioni gourmet
- Base per dessert al cucchiaio
- Montata con panna per una mousse ancora più soffice

Preparazione

1. Tritare grossolanamente il **cioccolato MIS Romeo**
2. Portare la panna a sfiorare il bollore (max 85°C)
3. Versare il cioccolato nella panna calda
4. Mescolare fino ad ottenere una crema liscia e lucida

Il tocco MIS ROMEO

Con ingredienti di qualità professionale, ogni preparazione diventa: più cremosa, più intensa, più elegante

Risultato

Una ganache vellutata, lucida e perfettamente bilanciata, ideale per valorizzare ogni creazione di pasticceria.



Per le farciture da laboratorio

Confetture e marmellate

CODICE	TENORE 50% PRE E POST FORNO	FORMATO
MISLAMP5	ALBICOCCA VESUVIANA EXTRA 50	mastello 5,5 KG
MIS0051S	ALBICOCCA ITALIA EXTRA TENORE 50	mastello 6 KG
MIS00076	FRUTTI DI BOSCO EXTRA TENORE 50 PREMIUM	mastello 5,5 KG
MIS0076S	FRUTTI DI BOSCO EXTRA TENORE 50	mastello 6 KG
CONF45AR	MARMELLATA DI ARANCIA CON PEZZI	SECCHIO 3 KG
MISLAMP5	LAMPONE EXTRA TENORE 50	mastello 6 KG
MI0FRAGS	FRAGOLA EXTRA TENORE 50	mastello 6 KG
MISMIRTS	MIRTILLI EXTRA TENORE 50	mastello 6 KG
MISMORAS	MORA EXTRA TENORE 50	mastello 6 KG
MISCILS	CILIEGIA EXTRA TENORE 50	mastello 6 KG
MIS0VISC	VISCIOLA EXTRA PER PASTICCERIA	mastello 6 KG
CONF45FI	CONFETTURA EXTRA 45% FICO FRESCO CON PEZZI	SECCHIO 3 KG
MISLIMOS	LIMONE EXTRA TENORE 50	mastello 6 KG
CONF45SU	CONFETTURA EXTRA 120% SUSINA CON PEZZI	SECCHIO 3 KG
MISMEL25S	MELA EXTRA TENORE 50	mastello 25 KG
CODICE	TENORE 35% PRE E POST FORNO	FORMATO
MISPA35S13	ALBICOCCA TENORE 35	SECCHIO 13 KG
MISPA35P13	ALBICOCCA ITALIA TENORE 35	SECCHIO 13 KG
MISPA35PC	ALBICOCCA VESUVIANA TENORE 35	SECCHIO 13 KG
CODICE	CONFETTURE DA LABORATORIO IN LATTA	FORMATO
MIS051LAT	CONFETTURA ALBICOCCA LIGURE 62% FARCITURA post	LATTA DA 5 KG



Per le farciture da laboratorio

Crema Anidre Post forno

CODICE	CREME PASTICCERIA POST FORNO	FORMATO
MISCRPIO	CREMA DI PISTACCHIO 30% post forno	MASTELLO 5 kg
MISCRPI18	CREMA DI PISTACCHIO 18% post forno	SECCHIO 5 kg
MISCRPI15	CREMA DI PISTACCHIO 15% post forno	SECCHIO 5 kg
MISCRPI10	CREMA DI PISTACCHIO 10% post forno	SECCHIO 5 kg
MISCRPI08	CREMA DI PISTACCHIO 8% post forno	SECCHIO 12 kg
MISCN2612	CIOCC026-NOCCIO12 SUPER FARCITURA	SECCHIO 6 KG
MISBITTER	CREMA MIS BITTER 30% EXTRA DARK	SECCHIO 6 KG
MISCRNO14	CREMA GIANDUIA NOCCIOLA14% POST FORNO	SECCHIO 6 KG
MISCRNOPF	CREMA GIANDUIA NOCCIOLA10% POST FORNO	SECCHIO 6 KG
MISCIOBIA	CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO	SECCHIO 6 KG
CODICE	CREME PASTICCERIA DA FORNO	FORMATO
MISMORGIA	CREMA GIANDUIA da forno	SECCHIO 6 KG
MISMORBIT	CREMA CIOCCOLATO da forno	SECCHIO 6 KG
MISMORBIA	CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO da forno	SECCHIO 6 KG
CODICE	FRUTTA FILLING DA FORNO	FORMATO
MISFIMED	MELA CRUDA CUBETTI DA RIEMPIMENTO	secchio da 3,6 KG
CODICE	CIOCCOLATO PER SACHER	FORMATO
MISSACHFO	COPERTURA CIOCC. FONDENTE30% TIPO SACHER	SECCHIO DA 6 KG
MISSACHLA	COPERTURA CIOCC. LATTE18% TIPO SACHER	SECCHIO DA 6 KG
MISSACHAV	COPERTURA CIOCC. AVORIO25% TIPO SACHER	SECCHIO DA 6 KG
MISSACHPI	COPERTURA PISTACCHIO15% TIPO SACHER	SECCHIO DA 5 KG
MISSACHFR	COPERTURA FRAGOLA TIPO SACHER	SECCHIO DA 6 KG



Per le farciture da laboratorio

Puree Frutta Ambiente

CODICE	PUREE FRUTTA AMBIENTE	FORMATO
MISAMBAMA	AMARENA PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBANA	ANANAS PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBFRA	FRAGOLA PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBFDB	FRUTTI DI BOSCO PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBLAM	LAMPONE PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBLIM	LIMONE PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBLIYM	LIME PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBMAN	MANGO PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBMIR	MIRTILLO PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBPAS	PASSION FRUIT PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG



Per le farciture da laboratorio

Confetture e composte ad alto tenore



CODICE	COMPOSTE LABORATORIO ALTO TENORE VETRO	FORMATO
MISCMPARA	COMPOSTA TENORE 160 % ARANCIA vaso 1700 g.	5xVETRO 1700 GR.
MISCMPFIC	COMPOSTA TENORE 160 % FICHI vaso 1700 g.	5xVETRO 1700 GR.
MISCMPMIR	COMPOSTA TENORE 160 % MIRTILLO vaso 1700 g.	5xVETRO 1700 GR.
MISCMPFDB	COMPOSTA TENORE 160 % Frutti Di Bosco vaso 1700 g.	5xVETRO 1700 GR.
MISCMPCIL	COMPOSTA TENORE 160 % CILIEGIA vaso 1700 g.	5xVETRO 1700 GR.
CODICE	CONFETTURE LABORATORIO ALTO TENORE VETRO	FORMATO
MISCNFALB	CONF EXTRA TENORE 120 % ALBICOCCA vaso 1800 g.	5xVETRO 1800 GR.
MISCNFFRA	CONF EXTRA TENORE 120 % FRAGOLA vaso 1800 g.	5xVETRO 1800 GR.
MISCNFFIC	CONF EXTRA TENORE 120 % FICHI vaso 1800 g.	5xVETRO 1800 GR.
MISCNFMIR	CONF EXTRA TENORE 120 % MIRTILLO vaso 1800 g.	5xVETRO 1800 GR.
MISCNFLAM	CONF EXTRA TENORE 120 % LAMPONE vaso 1800 g.	5xVETRO 1800 GR.
MISCNFFDB	CONF EXTRA TENORE 120 % Frutti Di Bosco vaso 1800 g.	5xVETRO 1800 GR.

Specialità come una volta

Marroni



CODICE	MARRONI	FORMATO
MIS0LP22	MARRONI TIPO PIEMONTE GRANDE 20-25 GR	LT 3,5 (sgocc.2,2)
MIS000M3	MARRONI TIPO PIEMONTE MEDIO	LT 3,5 (sgocc.2,2)
MIS00067	MARRONCINI CANDITI	LATTA 5,8 (sgoc 3,5)
MIS00068	ROTTAME MARRONI SELEZIONATO	LT3,5 (sgocc.2,2)
MISTAMIN	ROTTAME DI MARRONI PICCOLO	LT3,5 (sgocc.2,2)
MIS00072	CREMA MARRONI MARRONITA	LT 3 KG
CODICE	MARRONI COLATI PER GRANDI LIEVITATI	FORMATO
MIS00073	ROTTAME MARRONI SELEZIONATO CANDITO COLATO	SCATOLA DA 5 KG



Specialità come una volta

Gelatine e Ginevrini da confetteria

CODICE	GELATINE E GINEVRINI	FORMATO
MISGELA2	GELATINE SFUSE SINGOLE	SCATOLA 2,5 KG
MISGELAD	GELATINE SFUSE DOPPIE	SCATOLA 2,2 KG
MISGINEP	GINEVRONI DI ZUCCHERO ASSORTITI	SCATOLA 3 KG
MISGINEPM	GINEVRINE MIGNON DI ZUCCHERO ASSORTITI	SCATOLA 3 KG



Specialità come una volta

Mostarde classiche

CODICE	MOSTARDE CLASSICHE	FORMATO
MIS0MOFM	MOSTARDA DI FRUTTA MISTA	LATTA 5,6 KG
MIS0MOAL	MOSTARDA DI ALBICOCCHIE	LATTA 5,6 KG
MIS0MOCL	MOSTARDA DI CLEMENTINE	LATTA 5,6 KG
MIS0MOCI	MOSTARDA DI CILIEGIE	LATTA 5,6 KG
MIS0MOPB	MOSTARDA DI PERE BIANCHE	LATTA 5,6 KG



Frutta Crioessicata

CODICE	FRUTTA CRIO ESSICCATA DA 100 GRAMMI	FORMATO
MISCRAMPO1	AMARENA POLVERE - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRANPO1	ANANAS POLVERE - resa 0,14 = 7,14 volte	100 GR
MISCRARPO1	ARANCIA IN POLVERE - resa 0,14 = 7,14 volte	100 GR
MISCRFRPO1	FRAGOLA POLVERE - resa 0,09 = 11,11 volte	100 GR
MISCRFBPO1	FRUTTI DI BOSCO POLVERE - resa 0,14 = 7,14 volte	100 GR
MISCRLAPO1	LAMPONE POLVERE - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRLIPO1	LIMONE POLVERE - resa 0,11 = 9,09 volte	100 GR
MISCRMAPO1	MANGO POLVERE - resa 0,17 = 5,88 volte	100 GR
MISCRMEPZ1	MELA POLVERE - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRPFPO1	PASSION FRUIT POLVERE - resa 0,12 = 8,33 volte	100 GR
MISCRPEPO1	PERA POLVERE - resa 0,13 = 7,69 volte	100 GR
MISCRPSPO1	PESCA POLVERE - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR



CODICE	FRUTTA CRIO ESSICCATA DA 100 GRAMMI	FORMATO
MISCRAMIN1	AMARENA INTERA - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRANPZ1	ANANAS PEZZI - resa 0,14 = 7,14 volte	100 GR
MISCRFRCU1	FRAGOLA CUBETTI 5x5 - resa 0,09 = 11,11 volte	100 GR
MISCRFBIN1	FRUTTI DI BOSCO INTERO - resa 0,14 = 7,14 volte	100 GR
MISCRLAPZ1	LAMPONE PEZZI - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRLAIN1	LAMPONE INTERO - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRMACU1	MANGO CUBETTI 10x10 - resa 0,17 = 5,88 volte	100 GR
MISCRMAPZ1	MANGO PEZZI - resa 0,17 = 5,88 volte	100 GR
MISCRMEPZ1	MELA PEZZI - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR
MISCRPEPZ1	PERA PEZZI - resa 0,13 = 7,69 volte	100 GR
MISCRPSCU1	PESCA CUBETTI 10x10 - resa 0,16 = 6,25 volte	100 GR

Per la Gelateria e la Pasticceria Moderna

Puree frutta ambiente

CODICE	PUREE FRUTTA AMBIENTE	FORMATO
MISAMBAMA	AMARENA PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBANA	ANANAS PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBFRA	FRAGOLA PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBFDB	FRUTTI DI BOSCO PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBLAM	LAMPONE PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBLIM	LIMONE PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBLIYM	LIME PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBMAN	MANGO PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBMIR	MIRTILLO PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG
MISAMBPAS	PASSION FRUIT PUREA AMBIENTE	BUSTA DA 1 KG



Per la Gelateria e la Pasticceria Moderna

Paste pure di Pistacchio e Nocciola

CODICE	PASTE PURE PISTACCHIO E NOCCIOLA	FORMATO
MISPISOSI3	PASTA PISTACCHIO SUPREMA - Origine Sicilia	LATTA 3 KG x 2
MISPISOSC	PASTA PISTACCHIO SUPREMA S.C. - Origine Sicilia	LATTA 3 KG x 2
MISPISOME3	PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO	LATTA 3 KG x 2
MISPISOBL5	PASTA PISTACCHIO	LATTA 5 KG x 2
MISPISOMESC	PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO SENZA CLOROFILLA	LATTA 3 KG x 2
MISPNBL5	PASTA NOCCIOLA TGT	LATTA 5 KG x 2



Da mettere in Vetrina

Praline al liquore

CODICE	PRALINE AL LIQUORE	FORMATO
MIS42020	BOERI FONDENTI CON CILIEGIE DI VIGNOLA	1,2 KG
MIS42042	GRAFFIONI LATTE CON CILIEGIE DI VIGNOLA	1,2 KG
MIS42030	BACUS FONDENTI CON UVA	1,2 KG
MIS42070	ALCHECHENGIO FONDENTE	1 KG
MIS42072	GRIOTTES (MARASCA CON GAMBO) FONDENTE (nocciolo)	1 KG
MIS42074	GRIOTTES (MARASCA CON GAMBO) AVORIO (nocciolo)	1 KG
MIS42044	GRAFFIONI FONDENTI (con nocciolo)	1,2 KG



Da mettere in Vetrina

Praline

CODICE	SACHERINE PRALINATE	FORMATO
MISA0020	SACHERINE PRALINATE ASSORTITE	1,2 KG
CODICE	PRALINE CLASSICHE AVORIO	FORMATO
MIS40011	CLASSICA CAFFE AVORIO	0,75 KG
MIS40012	CLASSICA NOCCIOLA AVORIO	0,75 KG
MIS40013	CLASSICA ZABAJONE AVORIO	0,75 KG
CODICE	CREMINI CLASSICI BIGUSTO	FORMATO
MIS42092	CREMINO CLASSICO NOCCIOLA-FONDENTE	1 KG
MIS42093	CREMINO CLASSICO PISTACCHIO-NOCCIOLA	1 KG
MIS42094	CREMINO CLASSICO FONDENTE-MANDORLA	1 KG
MIS42095	CREMINO CLASSICO MANDORLA-NOCCIOLA	1 KG
CODICE	FRUTTA RICOPERTA	FORMATO
MIS42320	CROCCANTE CON FRUTTA SECCA FONDENTE	1 KG
MIS42321	CROCCANTE CON FRUTTA SECCA LATTE	1 KG
MIS42322	CROCCANTE CON FRUTTA SECCA BIANCO	1 KG
MIS42130	FILETTI DI ARANCIO	2 KG
CODICE	PRALINE ARTIGIANALI FONDENTI	FORMATO
MIS42114	ARTIGIANALE CAFFE' FONDENTE	0,9 KG
MIS41847	ARTIGIANALE CARAMELLO SALATO FONDENTE	0,9 KG
MIS42110	ARTIGIANALE CASTAGNA FONDENTE	0,9 KG
MIS41896	ARTIGIANALE FRUTTI DI BOSCO FONDENTE	0,9 KG
MIS41923	ARTIGIANALE FONDENTE 72%	0,9 KG
MIS42112	ARTIGIANALE NOCE FONDENTE	0,9 KG
MIS41915	ARTIGIANALE PISTACCHIO FONDENTE	0,9 KG
MIS41834	ARTIGIANALE RISO SOFFIATO FONDENTE	0,9 KG
CODICE	CREMINI ARTIGIANALI	FORMATO
MIS42054	CREMINO ARTIGIANALE FONDENTE 72% + NOCCIOLE	1 KG
MIS42055	CREMINO ARTIGIANALE GIANDUJA + NOCCIOLE	1 KG
MIS42056	CREMINO ARTIGIANALE PISTACCHIO+PISTACCHI	1 KG





Dove il sapere italiano incontra la pasticceria di domani.



[mis.romeo.srl](https://www.instagram.com/mis.romeo.srl)



www.misromeo.com



[mis.romeo.srl](https://www.facebook.com/mis.romeo.srl)



+39 348 011 2860



+39 327 758 5788



info@misromeo.com