



CATALOGO



artigiansurgelati.it

TRADIZIONE E LAVORAZIONE ARTIGIANALE	03	RUSTICHERIA	15
FRITTELLERIA	05	Calzoncello fritto alla pizzaiola	16
Frittella di mare	06	Calzoncello fritto rustico	16
Frittella con polpa di granchio	06	Calzoncello fritto con ricotta e spinaci	16
Frittella con gamberi e zucchine	06	Pizzetta montanara grande frita	16
Frittella alla pizzaiola	06	Pizzetta montanara piccola frita	16
Frittella con patate e rosmarino	07	Pizzetta al pomodoro	17
Frittella con peperoni	07	Pizzetta mimosa	17
Frittella con speck	07	Pizzetta con salsiccia e friarielli	17
Frittelle misto terra	07	Misto di pizzette	17
Frittelle misto mare	08	Rustici in pasta sfoglia	17
Nido ortolano	08	GASTRONOMIA	19
Nido di pesce	08	Parmigiana di melanzane	20
ROSTICCERIA	09	Friarielli brasati	20
Arancino grande	10	Peperoni brasati	20
Arancino medio	10	Melanzane a funghetto	20
Arancino piccolo	10	Gâteau di patate	21
Baccalà pastellato	10	Polpettine di melanzane	21
Crocchè a metro	11	Polpettine di carne	21
Crocchè con mozzarella grande	11		
Crocchè con mozzarella medio	11		
Crocchè napoletano grande	11		
Crocchè napoletano medio	12		
Crocchè napoletano piccolo	12		
Fiore di zucca con acciughe e mozzarella	12		
Fiore di zucca con prosciutto e mozzarella	12		
Fiore di zucca con ricotta	13		
Frittatina di pasta grande	13		
Frittatina di pasta media	13		
Frittatina di pasta piccola	13		
Frittatina pastellata grande	14		
Frittatina pastellata media	14		
Frittatina pastellata piccola	14		
Misto Napoli	14		
Mozzarella impanata	15		
Mozzarella in carrozza	15		
Provola e speck in carrozza	15		
Suppli alla romana grande	15		
Triangolo di polenta	16		
Tramazzino con prosciutto cotto e formaggio	16		

LEGENDA

-  grammatura
-  tempo e temperatura di cottura in forno
-  temperatura di cottura in friggitrice
- Catering*
 formato catering pezzi per grammi
- Retail*
 formato retail pezzi per grammi
-  numero cartoni
-  composizione pedana strati per cartone

TRADIZIONE E LAVORAZIONE ARTIGIANALE

La storia di Artigian è legata alla passione partenopea per la rosticceria, da sempre prodotto d'eccellenza del territorio campano.

L'azienda viene fondata da Marco Caragallo e Annamaria Curcio che avevano gestito con successo per anni una piccola pizzeria artigianale che offriva anche prodotti di rosticceria napoletana.

Il marchio Artigian nasce nel 1997: è **laboratorio artigianale per prodotti gastronomici surgelati** dedicato alla lavorazione completa, dall'impastatura alla cottura, fino al surgelamento. Da allora, la costante dedizione al **miglioramento tecnologico e qualitativo** e l'attenzione continua verso tutte le variazioni della domanda del mercato hanno consentito a questo laboratorio del gusto di affermarsi, nel corso degli anni, in un panorama molto competitivo. Nel 2008 l'azienda, infatti, apre un nuovo stabilimento di produzione tecnologicamente all'avanguardia che consente il mantenimento di standard qualitativi elevati.

Oggi la capacità produttiva Artigian permette di soddisfare le richieste di un'ampia gamma di clienti, **dalle pizzerie e rosticcerie per il consumo pronto, fino ai supermarket e ai rivenditori**. Le linee di prodotto vengono pensate per soddisfare i gusti dei consumatori: dalla **gastronomia** alla **rosticceria** passando per la **frittelleria**, ogni buongustaio può provare la fragranza dei prodotti Artigian, subito pronti in forno o friggitrice.

Il laboratorio di Artigian studia e perfeziona **nuovi prodotti e nuove ricette artigianali** ponendo grande attenzione alla qualità, alle norme igieniche e di sicurezza degli ingredienti, senza venir meno all'antica tradizione partenopea. L'azienda è dotata di un **sistema di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti** per il prodotto fresco in ingresso che viene tracciato e codificato mediante il lotto, associando ad esso una serie di informazioni circa la provenienza e le analisi che vengono effettuate su di essa. Rispetto e attenzione per la sostenibilità ambientale sono assicurati dalla dotazione di **macchinari tecnologicamente all'avanguardia** ma anche di un **impianto di pannelli fotovoltaici**. Artigian si impegna nell'implementare e nel certificare il proprio Sistema di Gestione Integrato per la Qualità e la Sicurezza Alimentare. L'azienda è provvista delle **certificazioni di qualità** e controllo UNI EN ISO 9001:2015 ed H.A.C.C.P.





FRITTELLERIA

Preferite da bar, pub, gastronomie e self service, le frittelle Artigian si preparano velocemente in forno. Il gusto semplice dell'impasto viene arricchito **da gustosi ingredienti singoli** (frittelle di mare, speck o peperoni) **o da un mix** (nido ortolano, patate e rosmarino o gamberi e zucchine). Perfette per un aperitivo, una birra con gli amici o come sfizioso antipasto.




FRITTELLA DI MARE


 20-25 g   3 min a 50°C
+3 min a 120°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PFRM

PALLETTIZZAZIONE


 108 crt  12 st x 9 crt

FRITTELLA
CON POLPA DI GRANCHIO


 15-19 g   3 min a 50°C
+3 min a 120°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PFRPP

PALLETTIZZAZIONE


 108 crt  12 st x 9 crt

FRITTELLA
CON GAMBERI E ZUCCHINE


 15-19 g   3 min a 50°C
+3 min a 120°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PFRGZ

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




FRITTELLA ALLA PIZZAIOLA


 15-19 g   3 min a 50°C
+3 min a 120°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PFRPZ

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




FRITTELLA CON PATATE E ROSMARINO




 15-19 g   3 min a 50°C
+3 min a 120°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
 6 pz x 500 g
 10 pz x 350 g

cod. PFRPR

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt



FRITTELLA CON PEPERONI




 15-19 g   3 min a 50°C
+3 min a 120°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
 6 pz x 500 g
 10 pz x 350 g

cod. PFRP

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




FRITTELLA CON SPECK




 15-19 g   3 min a 50°C
+3 min a 120°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
 6 pz x 500 g
 10 pz x 350 g

cod. PFRSP

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




FRITTELLE MISTO TERRA

pizzaiola - patate e rosmarino - speck




 15-19 g   3 min a 50°C
+3 min a 120°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
 6 pz x 500 g
 10 pz x 350 g

cod. PFRMIST

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt



FRITTELLE MISTO MARE

mare - polpa di granchio - gamberi e zucchine

15-25 g 3 min a 50°C
+3 min a 120°C

FORMATI

Catering

2 pz x 1500 g

Retail

3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PFRMISM

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



NIDO ORTOLANO

20-25 g 3 min a 50°C
+3 min a 120°C

FORMATI

Catering

2 pz x 1500 g

Retail

3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PNDO

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



NIDO DI PESCE

20-25 g 3 min a 50°C
+3 min a 120°C

FORMATI

Catering

2 pz x 1500 g

Retail

3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PNDP

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



ROSTICCERIA

Il baccalà pastellato, la frittatina di pasta, i crocchè, la mozzarella in carrozza, i fiori di zucca preparati a mano: la rosticceria di Artigian comprende una vasta gamma di **snack da forno e da friggere** facili e veloci da preparare adatti per buffet, aperitivi e antipasti. Disponibili in diversi formati, sono tra i prodotti più richiesti da pub, bar, ristoranti e pizzerie.



ARANCINO GRANDE

cod. PARAGAR

100 g 10 min a 100°C +8 min a 150°C 170°C

FORMATI

Catering

2 pz x 2500 g

Retail

5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



ARANCINO MEDIO

cod. PARAMAR

65 g 8 min a 50°C +5 min a 150°C 170°C

FORMATI

Catering

2 pz x 2500 g

Retail

5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



ARANCINO PICCOLO

cod. PARAPAR

25 g 5 min a 50°C +3 min a 150°C 170°C

FORMATI

Catering

2 pz x 2500 g

Retail

5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



BACCALÀ PASTELLATO

cod. PBCPAR

45-60 g 10 min a 180°C

FORMATI

Catering

2 pz x 1500 g

Retail

3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt




CROCCHÈ A METRO

cod. PCROMT

 500 g   40 min a 150°C

FORMATI

Catering
 14 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt



CROCCHÈ CON MOZZARELLA GRANDE

cod. PCROGAR

 100 g   10 min a 100°C
+8 min a 150°C  170°C

FORMATI

Catering
 2 pz x 2500 g *Retail*
 5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt



CROCCHÈ CON MOZZARELLA MEDIO

cod. PCROMAR

 65 g   8 min a 50°C
+5 min a 150°C  170°C

FORMATI

Catering
 2 pz x 2500 g *Retail*
 5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt



CROCCHÈ NAPOLETANO GRANDE

cod. PCRONGAR

 100 g   10 min a 100°C
+8 min a 150°C  170°C

FORMATI

Catering
 2 pz x 2500 g *Retail*
 5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt



**CROCCHÈ NAPOLETANO
MEDIO**

cod. PCRONMAR

65 g 8 min a 50°C
+5 min a 150°C 170°C

FORMATI

Catering

2 pz x 2500 g

Retail

5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



**CROCCHÈ NAPOLETANO
PICCOLO**

cod. PCRONPAR

25 g 5 min a 50°C
+3 min a 150°C 170°C

FORMATI

Catering

2 pz x 2500 g

Retail

5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



**FIORE DI ZUCCA
CON ACCIUGHE E MOZZARELLA**

cod. PFRZAAR

70 g 10 min a 180°C

FORMATI

Catering

2 pz x 1500 g

Retail

3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



**FIORE DI ZUCCA
CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA**

cod. PFRZRAR

95 g 10 min a 180°C

FORMATI

Catering

2 pz x 1500 g

Retail

3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt

**FIORE DI ZUCCA
CON RICOTTA**


cod. PFRZRRAR




 95 g   10 min a 180°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt

**FRITTATINA DI PASTA
GRANDE**


cod. PFRITGAR




 130 g   10 min a 100°C
+8 min a 150°C  170°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 2500 g

Retail

 5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt

**FRITTATINA DI PASTA
MEDIA**


cod. PFRITMAR




 80 g   8 min a 50°C
+5 min a 150°C  170°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 2500 g

Retail

 5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt

**FRITTATINA DI PASTA
PICCOLA**


cod. PFRITPAR




 25 g   5 min a 50°C
+3 min a 150°C  170°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 2500 g

Retail

 5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt



FRITTATINA PASTELLATA GRANDE

200 g 10 min a 100°C
+8 min a 150°C

FORMATI

Catering 2 pz x 2500 g *Retail* 5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

cod. PFRITPGGAR

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



FRITTATINA PASTELLATA MEDIA

160 g 8 min a 50°C
+5 min a 150°C

FORMATI

Catering 2 pz x 2500 g *Retail* 5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

cod. PFRITPMAR

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



FRITTATINA PASTELLATA PICCOLA

25 g 5 min a 50°C
+3 min a 150°C

FORMATI

Catering 2 pz x 2500 g *Retail* 5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

cod. PFRITPPAR

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



MISTO NAPOLI

arancino - crocchè - frittatina - tramezzino

25-30 g 5 min a 50°C
+3 min a 150°C 170°C

FORMATI

Catering 2 pz x 2500 g *Retail* 5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

cod. PMISAR

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



MOZZARELLA IMPANATA

cod. PMOZPAR


 110-115 g   5 min a 50°C
+3 min a 150°C  170°C

FORMATI

Catering

 1 pz x 8000 g

Retail

 5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




MOZZARELLA IN CARROZZA

cod. PMOZCAR


 95 g   5 min a 50°C
+5 min a 150°C  170°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




PROVOLA E SPECK IN CARROZZA

cod. PPSAR


 35-50 g   5 min a 50°C
+5 min a 150°C  170°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




SUPLÌ ALLA ROMANA GRANDE

cod. PSRGAR


 100 g   10 min a 100°C
+8 min a 150°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 2500 g

Retail

 5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt



TRIANGOLO DI POLENTA

cod. PTPOLAR

70 g 5 min a 100°C
+5 min a 150°C

FORMATI

Catering

2 pz x 2500 g

Retail

5 pz x 1000 g
12 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE



108 crt



12 st x 9 crt



TRAMEZZINO

con prosciutto cotto e formaggio

cod. PTRAR

35-45 g 10 min a 150°C 170°C

FORMATI

Catering

2 pz x 1500 g

Retail

3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

PALLETTIZZAZIONE



108 crt



12 st x 9 crt



RUSTICHERIA

I sapori della tradizione napoletana a portata di tutti e facili da preparare per un aperitivo, una birra con gli amici o come sfizioso antipasto.

Preferite da bar, pub, gastronomie, self service e da tutti i consumatori, le montanare, i rustici e i calzoncelli Artigian **si preparano velocemente in forno**. Ingredienti freschi e gustosi completano il gusto tradizionale dell'impasto.



**CALZONCELLO FRITTO
ALLA PIZZAIOLA**

25-30 g 10 min a 150°C

FORMATI

Catering

2 pz x 1500 g

Retail

3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PCLZPAR

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



**CALZONCELLO FRITTO
CON RICOTTA**

25-30 g 10 min a 150°C

FORMATI

Catering

2 pz x 1500 g

Retail

3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PCLZRAR

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



**CALZONCELLO FRITTO
CON RICOTTA E SPINACI**

25-30 g 10 min a 150°C

FORMATI

Catering

2 pz x 1500 g

Retail

3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PCLZRSAR

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



**PIZZETTA MONTANARA
GRANDE FRITTA**

180 g 10 min a 150°C

FORMATI

Catering

30 pz x 1000 g

cod. PMONTGAR

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt



**PIZZETTA MONTANARA
PICCOLA FRITTA**

45 g 10 min a 150°C

FORMATI

Catering

2 pz x 1500 g

Retail

3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PMONTPAR

PALLETTIZZAZIONE

108 crt 12 st x 9 crt




PIZZETTA AL POMODORO


 20-25 g   10 min a 150°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PPIZPAR

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




PIZZETTA MIMOSA

con mais


 20-25 g   10 min a 150°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PPIZMAR

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




PIZZETTA CON SALSICCIA E FRIARIELLI


 20-25 g   10 min a 150°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PPIZSFAR

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




MISTO DI PIZZETTE

pomodoro - mais - salsiccia e friarielli


 20-25 g   10 min a 150°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 1500 g

Retail

 3 pz x 1000 g
6 pz x 500 g
10 pz x 350 g

cod. PPIZTRISAR

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




RUSTICI IN PASTA SFOGLIA

würstel - spinaci - tonno - peperoni - ricotta


 25 g   5 min a 100°C
+10 min a 180°C

FORMATI

Catering

 2 pz x 2500 g

Retail

 5 pz x 1000 g
9 pz x 500 g

cod. PRSMXCAR

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt







GASTRONOMIA

Le specialità gastronomiche di Artigian racchiudono **ricette artigianali della tradizione napoletana**. Piatti dal gusto ricco come la parmigiana di melanzane, le polpette di carne o il gâteau di patate vengono cucinati secondo ricette tradizionali e si preparano con facilità **in forno**. Un **finger food gourmet** da assaporare in qualsiasi occasione per bar, pub, gastronomie, self service e GDO.



PARMIGIANA DI MELANZANE


  7 min a 50°C
+20 min a 150°C

FORMATI

Catering

 6 pz x 1000 g

Retail

 24 pz x 250 g

cod. PPRMLAR

DI ZUCCHINE cod. PPRMLAR

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt



FRIARIELLI BRASATI

  7 min a 50°C
+20 min a 150°C

FORMATI

Catering

 6 pz x 1000 g

Retail

 24 pz x 250 g

cod. PFBRAR

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt



PEPERONI BRASATI

  7 min a 50°C
+20 min a 150°C

FORMATI

Catering

 6 pz x 1000 g

Retail

 24 pz x 250 g

cod. PPBRAR

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt



MELANZANE A FUNGHETTO

  7 min a 50°C
+20 min a 150°C

FORMATI

Catering

 6 pz x 1000 g

Retail

 24 pz x 250 g

cod. PMFGAR

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt



GÂTEAU DI PATATE

  7 min a 50°C
+20 min a 150°C

cod. PGTXPAR

FORMATI

Catering

 6 pz x 1000 g

Retail

 24 pz x 250 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




POLPETTINE DI MELANZANE

 15-18 g   10 min a 180°C


cod. PPLMFFAR

FORMATI

Catering

 2 pz x 2500 g
5 pz x 1000 g

Retail

 10 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt




POLPETTINE DI CARNE

 15-18 g   10 min a 180°C


cod. PPLCFFAR

FORMATI

Catering

 2 pz x 2500 g
5 pz x 1000 g

Retail

 10 pz x 500 g

PALLETTIZZAZIONE

 108 crt  12 st x 9 crt

concept. project.
artwork. content.

AGS agscomunica.it

photography
Fabio Monetti

Artigian GASTRONOMIA
ARTIGIANALE®

artigiansurgelati.it

Sede legale Via Eduardo De Filippo, 2 • 80014 Giugliano in Campania (Na)
Ufficio e Produzione Via Larga • Area P.I.P. • 81038 Trentola Ducenta (Ce)
Tel. 081 8142870 • 081 5063988 • Fax 081 19721052 • info@gelartigian.it



artigiansurgelati.it