



surgel grotte

ARTIGIANALMENTE PUGLIESE



CHI SIAMO

Surgel Grotte nasce in Puglia, terra generosa e autentica, dove il valore del cibo si intreccia da sempre con la cultura, la convivialità e la tradizione. È da qui che prende forma la nostra identità: un equilibrio tra sapere artigianale e visione contemporanea, tra gesti antichi e attenzione costante alla qualità.

Ogni nostro prodotto racconta una scelta precisa: custodire i sapori più veri della tradizione pugliese, valorizzandoli attraverso un processo produttivo curato in ogni dettaglio. La lavorazione artigianale, ancora oggi eseguita a mano, è il segno distintivo di un impegno concreto verso l'eccellenza.

Selezioniamo con attenzione le materie prime e operiamo secondo elevati standard qualitativi e di sicurezza, affinché ogni assaggio restituisca gusto, fragranza e autenticità.

Perché per noi qualità significa offrire non solo un prodotto, ma un'esperienza capace di evocare profumi, emozioni e appartenenza.

Surgel Grotte è l'espressione di una Puglia che innova senza perdere le proprie radici, trasformando la tradizione in un valore da condividere ogni giorno.





Pugliotto è la nostra interpretazione di uno dei simboli più autentici della tradizione gastronomica pugliese: il panzerotto.

Un prodotto iconico, amato per il suo gusto pieno e per la sua capacità di raccontare, in ogni assaggio, la semplicità e la ricchezza della nostra terra.

Nato da una ricetta tradizionale e realizzato con ingredienti genuini, Pugliotto racchiude tutta l'anima della Puglia.

Farine selezionate, pomodoro locale, latticini freschi e una lavorazione artigianale che si esprime in ogni dettaglio, a partire dalla chiusura a mano, eseguita ancora oggi uno ad uno.

Versatile, conviviale, irresistibile: Pugliotto è pensato per accompagnare ogni occasione, dalla pausa veloce ai momenti di festa, portando in tavola un'esperienza autentica, ricca di gusto e profondamente legata alle sue origini.

Pugliotto è il sapore della Puglia che si fa ambasciatore di qualità, tradizione e identità.









PANZEROTTINI POMODORO E MOZZARELLA

Piccoli scrigni di gusto, amati da grandi e piccini. Preparati secondo ricetta tradizionale, con ingredienti genuini e chiusi a mano, uno a uno. Perfetti per ogni occasione, portano in tavola tutta l'autenticità della Puglia.

da cuocere



Modalità di cottura

I panzerotti da 20 gr / 40 gr vanno fritti direttamente in olio caldo a 170°.
I panzerotti da 100 gr / 150 gr farli scongelare in frigorifero e poi friggerli in olio caldo a 180°.



Grammatura disponibile

20 gr - 40 gr - 100 gr - 150 gr



Confezionamento

Cartone da 5 Kg



Contenuto

2 buste da 2,5 Kg



Conservazione

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato.

prefritti



Modalità di cottura

Far scongelare i panzerotti in frigorifero e riscaldarli in forno caldo statico a 150° per circa 2/3 min.



Grammatura disponibile

20 gr - 40 gr - 100 gr

150 gr



Confezionamento

Cartone da 4 Kg

Cartone da 3 Kg



Contenuto

2 buste da 2 Kg

1 busta da 3 Kg



Conservazione

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato.







PANZEROTTINI CIME DI RAPE E MOZZARELLA

Un incontro autentico tra tradizione e carattere: le cime di rape, simbolo della cucina pugliese, si fondono con la morbidezza della mozzarella in un ripieno ricco e deciso. Lavorati con cura e secondo tradizione, sono la scelta ideale per chi cerca un gusto intenso e profondamente legato al territorio.

da cuocere



Modalità di cottura

I panzerotti da 20 gr / 40 gr vanno fritti direttamente in olio caldo a 170°.
I panzerotti da 100 gr / 150 gr farli scongelare in frigorifero e poi friggerli in olio caldo a 180°.



Grammatura disponibile

20 gr - 40 gr - 100 gr - 150 gr



Confezionamento

Cartone da 5 Kg



Contenuto

2 buste da 2,5 Kg



Conservazione

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato.

prefritti



Modalità di cottura

Far scongelare i panzerotti in frigorifero e riscaldarli in forno caldo statico a 150° per circa 2/3 min.



Grammatura disponibile

20 gr - 40 gr - 100 gr

150 gr



Confezionamento

Cartone da 4 Kg

Cartone da 3 Kg



Contenuto

2 buste da 2 Kg

1 busta da 3 Kg



Conservazione

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato.



surgel grotte

ARTIGIANALMENTE PUGLIESE





CROCCHETTE DI PATATE MOZZARELLA E PROSCIUTTO

Dorate fuori, morbide e avvolgenti dentro. Un grande classico della tradizione, con cuore filante e gusto pieno. Disponibili da cuocere o prefritte, per portare in tavola qualità e praticità in ogni occasione.

da cuocere



Modalità di cottura

Le crocchette da 20 gr / 50 gr vanno fritte direttamente in olio caldo a 180°.
Crocchette da 100 gr: friggere direttamente in olio caldo a 170°, prima di servirle farle riposare per circa 5 min in modo tale che il calore raggiunga il cuore del prodotto.



Grammatura disponibile

20 gr - 50 gr - 100 gr



Confezionamento

Cartone da 5 Kg



Contenuto

2 buste da 2,5 Kg



Conservazione

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato.

prefritte



Modalità di cottura

Crocchette da 20 gr / 50 gr: far scongelare in frigorifero e riscaldarle in forno statico caldo a 150° per circa 2/3 min.
Crocchette da 100 gr: far scongelare in frigorifero e riscaldarle in forno statico caldo a 150° per circa 5/6 min.



Grammatura disponibile

20 gr - 50 gr - 100 gr



Confezionamento

Cartone da 5 Kg



Contenuto

2 buste da 2,5 Kg



Conservazione

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.







ARANCINI DI RISO MOZZARELLA E PROSCIUTTO

Crocanti fuori, morbidi e ricchi all'interno. Un grande classico della tradizione siciliana, con cuore filante e gusto avvolgente. Perfetti per ogni occasione, portano in tavola un equilibrio irresistibile tra semplicità e sapore.

da cuocere



Modalità di cottura

Gli arancini da 20 gr / 50 gr vanno fritti direttamente in olio caldo a 180°.
Arancini da 100 gr: friggere direttamente in olio caldo a 170°, prima di servirli farli riposare per circa 5 min in modo tale che il calore raggiunga il cuore del prodotto.



Grammatura disponibile

20 gr - 50 gr - 100 gr



Confezionamento

Cartone da 5 Kg



Contenuto

2 buste da 2,5 Kg



Conservazione

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato.

prefritte



Modalità di cottura

Arancini da 20 gr / 50 gr: far scongelare in frigorifero e riscaldarli in forno statico caldo a 150° per circa 2/3 min.
Arancini da 100 gr: far scongelare in frigorifero e riscaldarli in forno statico caldo a 150° per circa 5/6 min.



Grammatura disponibile

20 gr - 50 gr - 100 gr



Confezionamento

Cartone da 5 Kg



Contenuto

2 buste da 2,5 Kg



Conservazione

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.







RUSTICI DI SFOGLIA ASSORTITI

Croccanti e dorati, i nostri rustici racchiudono ripieni gustosi e saporiti, capaci di conquistare ad ogni morso. Un classico immancabile nei buffet e negli aperitivi rinforzati; preparati con cura e chiusi a mano per mantenere tutta l'autenticità della lavorazione artigianale.

Disponibili in diverse varianti: prosciutto e formaggio, carne, ricotta e spinaci, ricotta e speck, tonno e würstel, per offrire un'ampia scelta e soddisfare ogni palato.

Ideali per feste, momenti conviviali o pause gourmet, i nostri rustici portano in tavola gusto, qualità e tradizione.

Varianti disponibili

- ✓ Prosciutto e formaggio
- ✓ Carne
- ✓ Ricotta e spinaci
- ✓ Ricotta e speck
- ✓ Tonno
- ✓ Würstel



Modalità di cottura

I rustici non devono essere scongelati ma cotti direttamente in forno caldo a 180°C per circa 15 min.



Grammatura disponibile

20 gr - 40 gr - 100 gr



Confezionamento

Cartone da 5 Kg



Contenuto

2 buste da 2,5 Kg



Conservazione

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato.







PASTA SFOGLIA

Versatili e pronti all'uso, i nostri panetti e rotoli di pasta sfoglia sono pensati per dare spazio alla creatività in cucina. Realizzati a mano con ingredienti freschi e selezionati, garantiscono qualità e praticità in ogni preparazione.

Ideali da scongelare, farcire e infornare, si adattano a ogni esigenza, dal dolce al salato, offrendo una base perfetta per creazioni sempre nuove, nel segno della semplicità e del gusto.

Panetto



Modalità di cottura

Il panetto di pasta sfoglia deve essere scongelato (previa cottura), steso nello spessore desiderato e cotto in forno caldo a 180°C.



Grammatura disponibile

1 Kg



Confezionamento

Cartone da 5 Kg



Contenuto

5 panetti da 1 Kg



Conservazione

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.

Arrotolata



Modalità di cottura

Il prodotto deve essere scongelato (previa cottura), srotolato, farcito secondo la vostra ricetta e cotto in forno caldo a 180° C.



Grammatura disponibile

650 gr



Confezionamento

Cartone da 5 Kg



Contenuto

8 rotoli da 650 gr



Conservazione

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.



surgelgrotte

ARTIGIANALMENTE PUGLIESE

Il nostro impegno, ogni giorno

Dietro ogni prodotto c'è una scelta precisa: offrire qualità autentica, senza compromessi. Un impegno che nasce dalla nostra terra e prende forma attraverso una lavorazione attenta, fatta di gesti artigianali, cura dei dettagli e selezione rigorosa delle materie prime.

Ogni fase, dalla produzione alla distribuzione, è seguita con meticolosità per garantire standard elevati e risultati costanti nel tempo. Perché sappiamo che non consegniamo solo un prodotto, ma un'esperienza fatta di gusto, affidabilità e identità.

Surgel Grotte è il partner ideale per chi cerca soluzioni versatili, qualità riconoscibile e il valore di una tradizione che continua a evolversi.

Note legali

Tutti i contenuti di questo catalogo (testi, immagini, grafiche e layout) sono di proprietà esclusiva di Surgel Grotte S.a.s. e protetti dalle normative vigenti.

È vietata qualsiasi riproduzione o utilizzo, anche parziale, senza autorizzazione scritta.

Le immagini hanno valore illustrativo. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.





Via Conversano, 128F - Castellana Grotte (BA) - ITALY

+39 080 403 3235 | +39 338 229 9647

info@surgelgrotte.it | www.surgelgrotte.it