CATALOGO

Ligusti

I SALATI

Nei nostri salati trovi l'incontro tra la tradizione della tavola siciliana e la sicurezza del senza glutine. Pane, basi pizza, arancini e sfizi da aperitivo sono studiati per garantire struttura, gusto e facilità di utilizzo in ogni contesto professionale, dal banco caldo alla ristorazione. Prodotti surgelati pratici da rigenerare, pensati per offrire a tutti il piacere di uno snack o di un piatto salato buono come quello "di sempre", ma accessibile anche a celiaci e intolleranti.

FILONE

Bianco

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTINE

Filone bianco senza glutine e senza lattosio, con mollica soffice e struttura regolare, pensato per un consumo quotidiano sicuro e versatile. È ideale per la ristorazione e per il banco panetteria, grazie alla facilità di rigenerazione e alla buona tenuta in farcitura.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, precotto, non ri-congelare una volta scongelato
Modalità d'uso: da congelato in microonde a 900 W per 1 minuto o comunque fino a totale scongelamento

ROSETTA

Pane Chiaro

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTINE

Rosetta senza glutine e senza lattosio, dalla forma tradizionale e dalla consistenza equilibrata, perfetta per panini, burger e servizio al piatto. Mantiene una buona fragranza dopo la rigenerazione, offrendo un'esperienza molto vicina al pane convenzionale.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, precotto, non ri-congelare una volta scongelato

Modalità d'uso: da congelato in microonde a 900 W per 1 minuto o comunque fino a totale scongelamento

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO

BASE PIZZA

Base pizza senza glutine pronta da farcire, sviluppata per ottenere un impasto leggero, ben alveolato e facile da gestire sia in forno professionale che domestico. Dopo la cottura garantisce bordo croccante e centro morbido, ideale per pizzerie, ristoranti e gastronomie che vogliono proporre un'alternativa sicura senza rinunciare alla qualità.

Disponibile in due varianti:

- temperatura ambiente con una durata di 75 giorni, il prodotto è surgelabile ampliando la durata a 12 mesi
- surgelata corredata di vassoio in alluminio con una durata di 18 mesi

ArancinEtna

SENZA GLUTINE

Arancino senza glutine ispirato alla tradizione siciliana, con riso venere profumato e un ricco ripieno di ragù di carne suina ed edamer. La panatura croccante e la struttura compatta lo rendono ideale per banco caldo, street food e catering, con una rigenerazione semplice e risultati costanti.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, precotto, non ri-congelare una volta scongelato
Modalità d'uso: da congelato in microonde a 900 W per 3-5 minuti o comunque fino a totale scongelamento

ARANCINO

Pistacchio

SENZA GLUTINE

Arancino senza glutine con cuore cremoso al pistacchio, ottenuto da condimento a base di besciamella e pasta pura di pistacchio, avvolto da una panatura in granella di pistacchio. È una proposta dal profilo gourmet, perfetta per cocktail, aperitivi e menù creativi che valorizzano le eccellenze siciliane.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, precotto, non ri-congelare una volta scongelato
Modalità d'uso: da congelato in microonde a 900 W per 3-5 minuti o comunque fino a totale scongelamento

Arancino

Ragù

SENZA GLUTINE

Nella versione classica siciliana: riso saporito e ripieno di ragù di carne con piselli e formaggio filante. La panatura dorata e croccante e la forma compatta lo rendono pratico da gestire in servizio e costante nel risultato.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, precotto, non ri-congelare una volta scongelato
Modalità d'uso: da congelato in microonde a 900 W per 1 minuto o comunque fino a totale scongelamento

SENZA GLUTINE

Arancino

Cacio e Pepe

Ispirato alla ricetta romana: riso mantecato con formaggio e pepe nero, dal gusto deciso e dal cuore cremoso. Una variante contemporanea per aperitivi, finger food e menù creativi, con panatura croccante e buona tenuta in rigenerazione.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, precotto, non ri-congelare una volta scongelato
Modalità d'uso: da congelato in microonde a 900 W per 3-5 minuti o comunque fino a totale scongelamento

Arancino

Pistacchio Classico

SENZA GLUTINE

Nella versione classica: riso, pistacchio e un cuore morbido e filante, rivestito da una panatura croccante. Un gusto semplice e riconoscibile, adatto a banco, street food, colazione salata e aperitivo, con una resa stabile in cottura e in rigenerazione.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, precotto, non ri-congelare una volta scongelato
Modalità d'uso: da congelato in microonde a 900 W per 1 minuto o comunque fino a totale scongelamento

SENZA GLUTINE

Arancino

Melanzane

Ispirato alla caponata e alla pasta alla Norma: ripieno di melanzane in cubetti con sugo di pomodoro e formaggio. Una proposta vegetariana dal sapore mediterraneo, pensata per banco caldo, street food e catering, con struttura compatta e panatura che resta croccante.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, precotto, non ri-congelare una volta scongelato
Modalità d'uso: da congelato in microonde a 900 W per 3-5 minuti o comunque fino a totale scongelamento

Mix Aperitivo
Classico

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO

Mix aperitivo senza glutine composto da pizzette, arancinetti al ragù e rustici wurstel, pensato per bar, pub e servizi catering che richiedono varietà in un unico formato. I pezzi sono surgelati e precotti, per una gestione veloce e una rigenerazione omogenea, mantenendo gusto e croccantezza.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, precotto, non ri-congelare una volta scongelato
Modalità d'uso: da congelato in microonde a 900 W per 3-5 minuti o comunque fino a totale scongelamento

Mix Aperitivo
Vegetariano

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO

Assortimento studiato per offrire un aperitivo senza glutine e, nella variante dedicata, anche senza lattosio, con referenze pensate per chi segue regimi alimentari specifici. Una soluzione pratica per ampliare l'offerta al banco con proposte leggere, adatte a un pubblico attento a intolleranze e preferenze nutrizionali.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, precotto, non ri-congelare una volta scongelato
Modalità d'uso: da congelato in microonde a 900 W per 3-5 minuti o comunque fino a totale scongelamento

I DOLCI

La linea dolci Ligusti nasce per portare nel mondo del senza glutine la stessa cura e golosità della grande pasticceria siciliana. Mousse, cheesecake, tronchetti e monoporzioni uniscono ricette tecnicamente studiate a combinazioni di sapori moderne, pensate per ristoranti, hotel, pasticcerie e catering. Dessert surgelati pronti da servire, che semplificano il lavoro in laboratorio e in cucina, assicurando ogni volta cremosità, estetica curata e un'esperienza di gusto alla portata di tutti.

TRONCHETTO

Pistacchio

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTINE

Tronchetto senza glutine e senza lattosio composto da mousse al pistacchio, croccante e cremino, con decorazione in pistacchio. Un dessert strutturato, ideale per il servizio al piatto in ristoranti ed hotel, che coniuga cremosità e note croccanti in un formato scenografico.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

CANNOLO

Ricotta

SENZA GLUTINE

Cannolo siciliano senza glutine con guscio croccante e farcitura alla ricotta ovina, completato da filetto di arancia e granella di pistacchio. È il classico da vetrina che unisce tradizione e attenzione alle esigenze dei celiaci, perfetto per pasticcerie, bar e fine pasto in ristorazione.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

MOUSSE

CIOCCOLATO E NOCCIOLA

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTINE

Mousse senza glutine e senza lattosio che abbina la rotondità del cioccolato alla ricchezza della nocciola, con crumble e glassa fondente. Proposta monoporzione pronta all'uso, ideale per dessert al cucchiaio veloci ma di impatto, con un profilo gusto intenso e moderno.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

MOUSSE

FRAGOLA

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTINE

Mousse alla fragola senza glutine e senza lattosio, dal gusto fresco e fruttato, arricchita da fragole in sciroppo. È pensata per chi cerca un dessert leggero e colorato, adatto a fine pasto, buffet e servizi di pasticceria fredda.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

MOUSSE

PESCA

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTINE

Mousse alla pesca senza glutine e senza lattosio, con pasta di frutta e pesche in sciroppo che esaltano la componente aromatica. Perfetta per menù stagionali e proposte al cucchiaio dal profilo delicato, per un pubblico che predilige dessert fruttati.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

MOUSSE

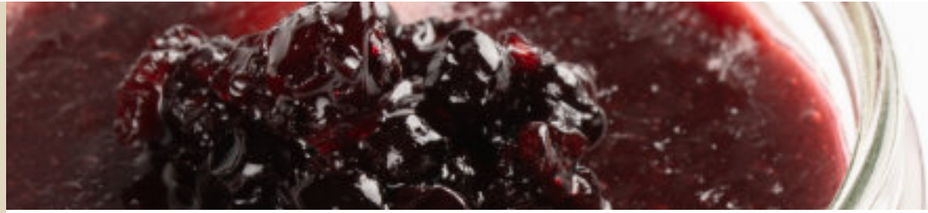
PISTACCHIO

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTINE

Mousse al pistacchio senza glutine e senza lattosio che abbina una base cremosa a croccante e cremino al pistacchio, con decorazione finale in superficie. Un dolce pensato per chi ama sapori intensi e strutturati, ideale per ristorazione, banqueting e pasticcerie che vogliono un monoporzione premium pronto da servire.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.



CHEESECAKE

FRUTTI ROSSI

SENZA GLUTINE

Cheesecake senza glutine con base biscotto di riso e doppia mousse ai formaggi e frutti rossi, completata da copertura in gelée e frutti semi canditi. Offre un equilibrio tra dolcezza e nota acidula, perfetto per servizio al piatto e vetrina frigo, con un impatto visivo curato.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

Tiramisù

SENZA GLUTINE

Tiramisù senza glutine con pan di spagna dedicato e crema al mascarpone, pronto per essere porzionato o servito come monoporzione. Mantiene il carattere del grande classico italiano, rivolgendosi anche a chi non può consumare prodotti con glutine, ideale per ristoranti, bar e catering.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

CHEESECAKE

BIRRA E CARAMELLO SALATO

SENZA GLUTINE

Cheesecake senza glutine dal profilo deciso, dove mousse alla birra e caramello salato si uniscono alla base biscotto di riso e alla croccantezza della nocciola pralinata. Un dessert di impronta gourmet, pensato per locali che vogliono una proposta distintiva, perfetta per abbinamenti con birre artigianali o cocktail.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

MOUSSE

MANDARINO E LIMONE

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTINE

Mousse bicolore senza lattosio e senza glutine ai gusti mandarino e limone, con macedonia di frutta in sciroppo. Un dolce fresco e agrumato, ideale per chi cerca un fine pasto leggero ma aromatico, particolarmente adatto ai menù estivi e alle vetrine refrigerate.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

MOUSSE

al gusto SNIKERS

SENZA GLUTINE

Mousse senza glutine dal gusto ispirato alle barrette al caramello e arachidi, con base biscotto di riso, burro di arachidi e decorazione di arachidi e caramello salato. Un dessert ricco e goloso, consigliato a locali che vogliono inserire in carta proposte moderne e di forte impatto sensoriale.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

MOUSSE

al gusto PAN DI STELLE

SENZA GLUTINE

Mousse senza glutine su base biscotto al cacao, con crema al cioccolato e nocciola e decorazione con stelle di zucchero. Ideale per un pubblico giovane e per chi ama i sapori legati al mondo delle merendine, perfetta per bar, pasticcerie e servizi dessert informali.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

MOUSSE

al gusto OREO

SENZA GLUTINE

Mousse senza glutine con base biscotto al cacao e carbone vegetale e crema chiara ispirata al gusto dei celebri biscotti. Una proposta trendy e immediata, adatta a locali che puntano su dessert riconoscibili e facilmente comunicabili anche sui social.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

SENZA GLUTINE

Cialde Cannolo

Pronte da farcire: guscio sottile, friabile e dorato, dalla forma cilindrica regolare, che permette di preparare cannoli freschi in pochi minuti senza lavorare l'impasto né friggere. Adatte a pasticcerie, bar, ristoranti e catering, si riempiono al momento con ricotta, crema o altre farciture, mantenendo la croccantezza più a lungo se farcite poco prima del servizio. Una base costante e pratica da gestire, per offrire un dolce simbolo della tradizione siciliana anche a chi segue un'alimentazione senza glutine.

Condizioni prodotto: prodotto surgelato, non ri-congelare una volta scongelato.

BRIOCHE

SENZA GLUTINE

Brioche siciliana senza glutine dalla caratteristica forma "col tuppo", con impasto soffice e dorato che ricorda la fragranza della grande tradizione dolciaria dell'isola. Perfetta da abbinare a granita, gelato o semplicemente da gustare da sola a colazione, è ideale per bar, pasticcerie, hotel e catering che vogliono offrire un classico intramontabile anche a chi segue un regime alimentare senza glutine.

Disponibile in due varianti:

- temperatura ambiente con una durata di 60 giorni (ATM)
- surgelata con una durata di 12 mesi

Nata nel cuore della **Sicilia**, terra di cultura e di grande tradizione gastronomica, **Ligusti** porta l'eccellenza del "**senza glutine**" nelle mani di professionisti e appassionati. Un assortimento di **dolci** e **salati** pensato per offrire gusto, varietà e sicurezza, così che il piacere di condividere il cibo possa davvero essere alla portata di tutti.

4A di Meli Rosaria & C. s.a.s.
Viale J. Kennedy Capannone N. 5
95034 - Bronte (CT)
Tel. 095 435682

info@ligusti.it
www.ligusti.it