



Tradition and Industry

INDICE



Storia 03

Le origini.



Oggi 04

La nostra realtà.



Il processo produttivo 05

Dalla materia prima al prodotto finito, passo dopo passo.



Perchè noi ! 10

Tecniche di lavorazione e punti di forza.



Prodotti rosticceria 13

Gli Arancini e le crocchè.



Finger Food Gourmet 29

Creazioni raffinate per gusti speciali.

25anni di STORIA



La storia di Toscano Food inizia nel 2001, quando il suo fondatore decide di trasformare anni di esperienza nel mondo della rosticceria in un progetto capace di unire tradizione e innovazione. Quello che nasce come un piccolo laboratorio artigianale diventa presto un'azienda strutturata, dove la passione per i sapori autentici incontra le più moderne tecnologie di produzione.

Negli anni, Toscano Food ha saputo crescere e rinnovarsi, mantenendo viva l'anima artigianale dei suoi prodotti e investendo costantemente nella ricerca e nel miglioramento dei processi. L'evoluzione tecnologica ha permesso di affinare ogni fase della lavorazione, garantendo standard elevati di qualità e sicurezza alimentare.

Oggi l'azienda è un punto di riferimento nella produzione di arancini e semilavorati surgelati, apprezzata per la capacità di coniugare gusto, innovazione e affidabilità. E come la tradizione si rinnova ogni giorno, così anche Toscano Food continua a evolversi, creando nuove linee di prodotti sfiziosi e moderni, pensati per rispondere alle esigenze e ai gusti di un mercato sempre in movimento.





GGI



Innovazione continua

Capacità di sviluppare nuovi processi produttivi.

Qualità costante

Processi controllati e standard misurabili.

Sostenibilità

Impegno per ridurre l'impatto ambientale.

Formazione continua

Presenza di personale esperto e qualificato.

Supporto strutturato

Assistenza chiara, tempi certi.

Preparazione produttiva: dalla selezione al trattamento



Selezione e stoccaggio
materie prime.



Farciture preparate con metodo:
ricetta, controllo qualità.



Ciclo sequenziale di
cottura controllata.



Assemblaggio produttivo: formatura e farcitura del prodotto.



Formatura interna



Dosaggio della farcitura



Formatura basica



Finitura produttiva: dal rivestimento alla frittura controllata.



Rivestimento umido



Rivestimento secco
stratificato



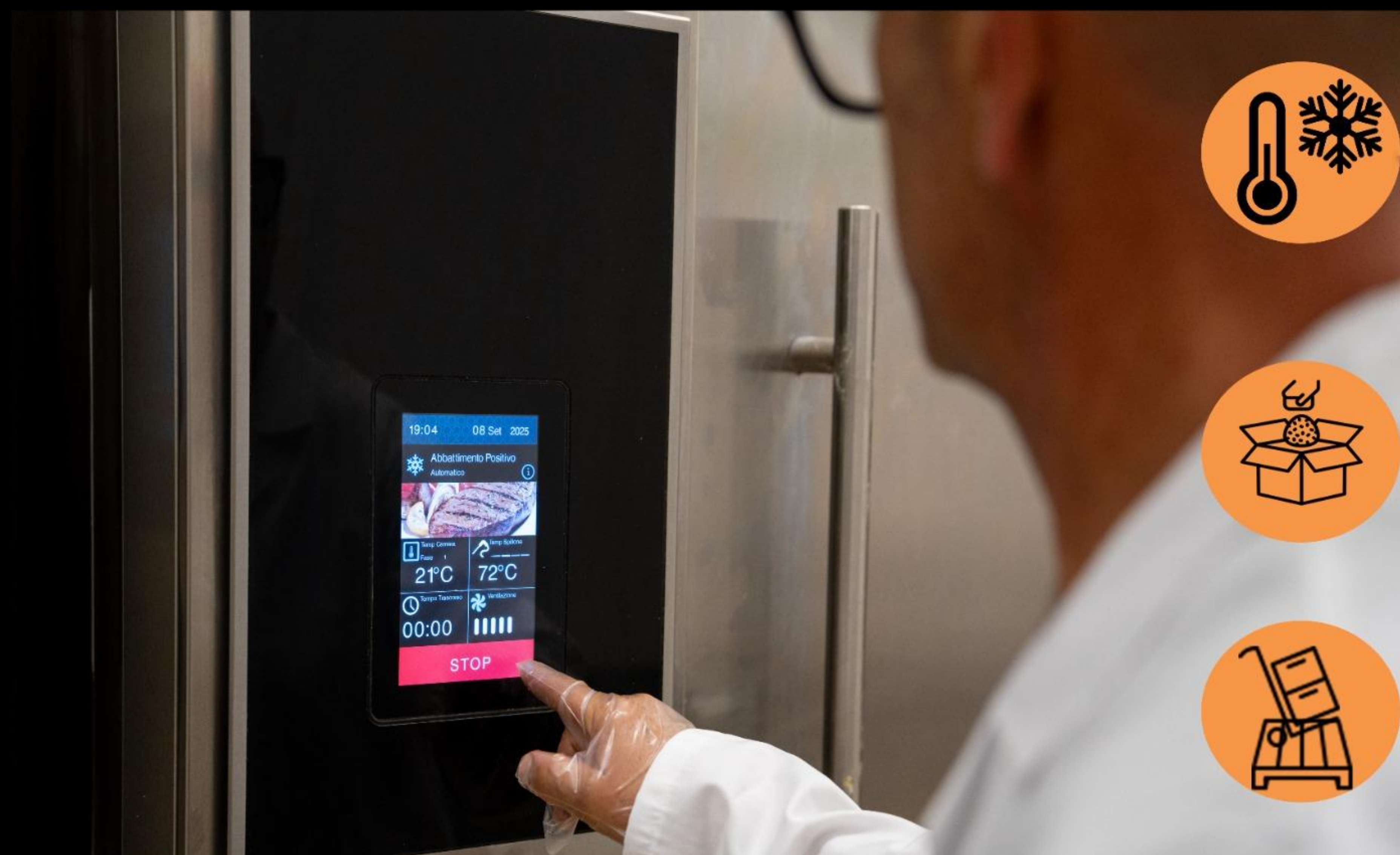
Trattamento termico
in olio a parametri
controllati





Stabilizzazione e protezione:

Dalla surgelazione alla formazione dell'unità di carico.



Abbattimento
a temperature negative



Confezionamento
protettivo in imballo
primario



Allestimento e
pallettizzazione
del carico





EFFICIENZA, CONTINUITÀ E ADATTABILITÀ LOGISTICA:

una partnership operativa orientata alla crescita condivisa!



Disponibilità costante



Supporto operativo dedicato



Tempi di consegna ridotti

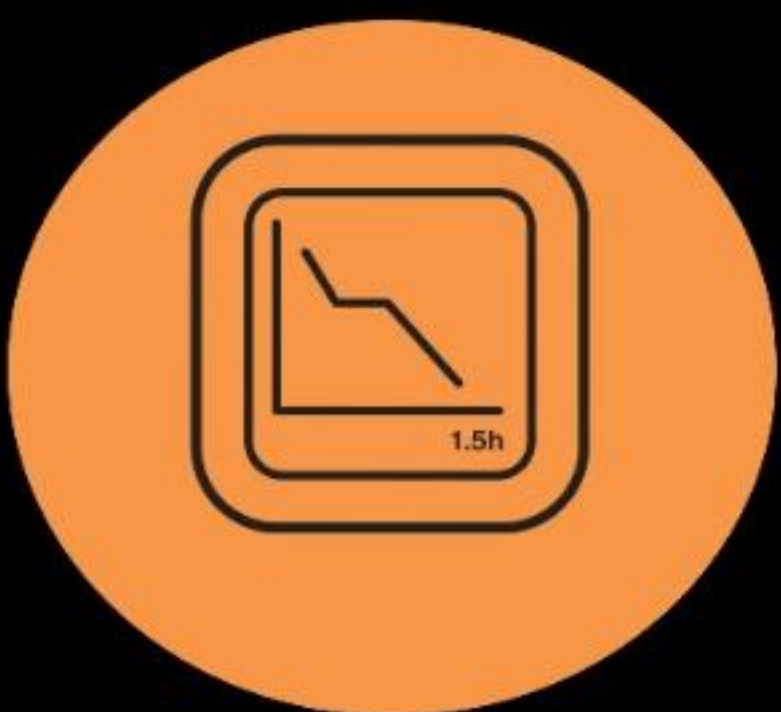


PERCHE



SELEZIONE E CONTROLLO MATERIE PRIME

Il processo ha inizio con la selezione di materie prime certificate, verificate secondo specifiche di fornitura interne. Ogni ingrediente è sottoposto a controlli qualitativi e di conformità, in linea con i protocolli HACCP e gli standard aziendali.



ABBATTIMENTO POSITIVO

Ogni sugo viene abbattuto, portandolo dalla temperatura di cottura a +2°, entro 1,5 h. In questo modo viene limitata al minimo la proliferazione batterica.



COTTURA DEL RISO

La cottura del riso è un processo continuo, scandito da cicli produttivi ripetuti e costanti. Ogni lotto viene lavorato secondo parametri di tempo e temperatura rigorosamente controllati, per ottenere riso al dente e sempre perfettamente equilibrato. Questo approccio industriale ci permette di garantire, giorno dopo giorno, la stessa qualità.



PASTELLATURA

Ogni singolo arancino viene immerso, in una delicata pastella, formata da acqua e farina, che servirà da leggero collante per la fase successiva.

PREPARAZIONE SUGHI:

Ogni sugo viene realizzato internamente, seguendo ricette codificate e protocolli di lavorazione certificati, che assicurano uniformità qualitativa e piena conformità alle normative di sicurezza alimentare. Le preparazioni a lunga cottura, come il ragù di carne, richiedono oltre dieci ore di cottura per raggiungere la giusta concentrazione e la profondità aromatica ideale.



CONSERVAZIONE +2:

Al termine dell'abbattimento i sughi vengono trasferiti in celle di stoccaggio +2°C, dove rimangono per un periodo minimo di 10 ore. In questa fase avviene una maturazione dei profumi e dei sapori.



FORMATURA, FARCITURA, CHIUSURA.

Ogni arancino viene formato e farcito manualmente da operatori esperti, seguendo protocolli produttivi precisi e costanti. La manualità consente di preservare la struttura e la tipicità del prodotto, mentre la standardizzazione delle procedure garantisce uniformità di peso, forma e distribuzione del ripieno. È così che un processo artigianale, guidato dall'esperienza, diventa capace di offrire una qualità stabile e costante.



PANATURA

La panatura è una fase delicata, dove precisione e sensibilità si fondono. Ogni arancino viene rivestito manualmente con pangrattato selezionato, dosato con cura per ottenere una copertura omogenea e delicata. Il risultato è una superficie croccante e autentica, capace di mantenere consistenza e piacevolezza anche dopo la surgelazione e la cottura.



PERCHE



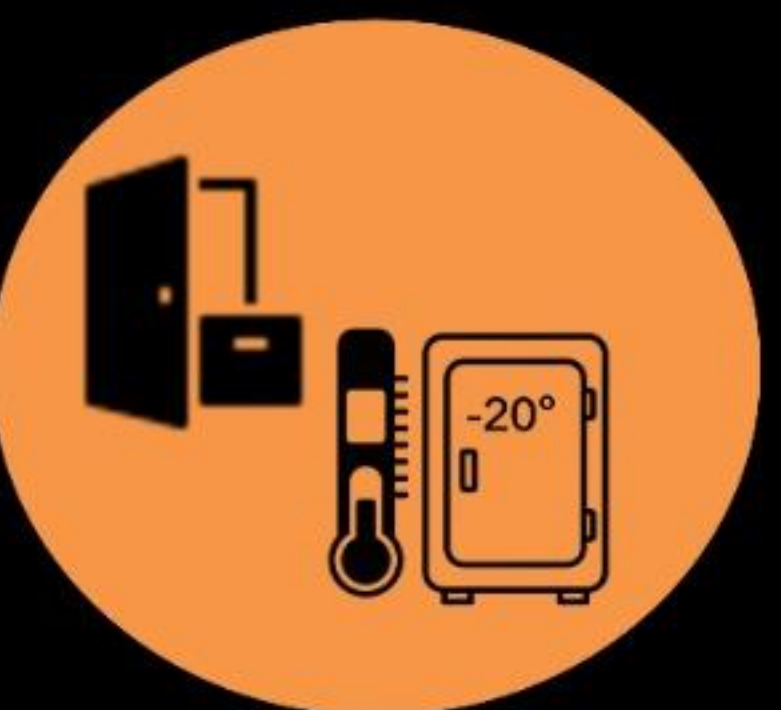
FRITTURA:

La fase di frittura rappresenta uno dei passaggi più critici del ciclo produttivo. Gli arancini vengono fritti in olio di girasole mantenuto a temperatura costante di circa 180 °C, garantendo una doratura uniforme, asciutta e croccante secondo gli standard di processo. Durante la frittura, l'olio viene filtrato periodicamente per preservarne le proprietà fisico-chimiche



IMBALLAGGIO:

Ogni ciclo di lavorazione è sottoposto a controlli qualitativi e dimensionali con strumenti certificati e metodi SPC, per garantire la conformità agli standard produttivi. Questo processo avviene in ambienti a temperatura controllata e igienicamente monitorati. Il packaging si adatta alle diverse esigenze del cliente ..



STOCCAGGIO A -20° C :

Dopo l'abbattimento negativo, il prodotto viene trasferito in area di stoccaggio -20 °C a temperatura controllata.



SPEDIZIONE REFRIGERATA:

La gestione logistica conclude il ciclo produttivo, collegando il prodotto al cliente. Tutte le operazioni, osservano la normativa HACCP , garantendo la continuità della catena del freddo durante il trasporto.

SURGELAZIONE:

Al termine della frittura, il prodotto viene immediatamente surgelato tramite abbattitori, portando la temperatura da circa 80 °C a -18 °C entro 4 ore. Questa procedura garantisce la stabilità microbiologica e mantiene inalterate le proprietà organolettiche e strutturali del prodotto, assicurandone qualità e conservabilità nel tempo.



PALLETTIZZAZIONE :

Ogni pallet viene verificato e etichettato, garantendo tracciabilità dei lotti e continuità della catena del freddo. Il processo combina supervisione umana e procedure standardizzate, assicurando protezione e integrità dei prodotti fino alla spedizione.



QUALITA' SOTTO CONTROLLO:

La tracciabilità completa di ogni fase, conforme al Reg. CE 178/2002, garantisce il monitoraggio preciso di materie prime, lotti e flussi produttivi. La gestione delle spedizioni assicura puntualità e tempi rapidi.



CUSTOMER CARE E SUPPORTO OPERATIVO:

Il rapporto con il cliente è gestito con costante attenzione e professionalità. La soddisfazione viene monitorata e i feedback analizzati per garantire miglioramento continuo. Ogni richiesta è affrontata con cura e precisione, assicurando affidabilità e trasparenza.



▲ ROSTICCERIA =

Tecnologia
ed esperienza
si uniscono alla
fantasia,
così nascono i
nostri prodotti!



Arancino

RAAGU'

RAGU',
MOZZARELLA



20	200 g	DF	AR 20 PRR 200
20	200 g	F	ARF 20 PRR 200
40	200 g	DF	AR 40 PRR 200
40	200 g	F	ARF 40 PRR 200
20	220 g	DF	AR 20 PRR 220
20	220 g	F	ARF 20 PRR 220
40	220 g	DF	AR 40 PRR 220
40	220 g	F	ARF 40 PRR 220

RAGU', MOZZARELLA, GRANA,
MORTADELLA .



20	200 g	DF	AR 20 PRRGM 200
20	200 g	F	ARF 20 PRRGM 200
40	200 g	DF	AR 40 PRRGM 200
40	200 g	F	ARF 40 PRRGM 200
20	220 g	DF	AR 20 PRRGM 220
20	220 g	F	ARF 20 PRRGM 220
40	220 g	DF	AR 40 PRRGM 220
40	220 g	F	ARF 40 PRRGM 220



RAGU' , MOZZARELLA.



20	200 g	DF	AG 20 PRG 200
20	200 g	F	AGF 20 PRG 200
40	200 g	DF	AG 40 PRG 200
40	200 g	F	AGF 40 PRG 200
20	220 g	DF	AG 20 PRG 220
20	220 g	F	AGF 20 PRG 220
40	220 g	DF	AG 40 PRG 220
40	220 g	F	AGF 40 PRG 220





Arancino

GOLD SPECIAL

RAGU', MOZZARELLA, GRANA,
PROSCIUTTO.



20	200 g	DF	ASG 20 PRG 200
20	200 g	F	ASGF 20 PRG 200
40	200 g	DF	ASG 40 PRG 200
40	200 g	F	ASGF 40 PRG 200
20	220 g	DF	ASG 20 PRG 220
20	220 g	F	ASGF 20 PRG 220
40	220 g	DF	ASG 40 PRG 220
40	220 g	F	ASGF 40 PRG 220

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

MOZZARELLA , PROSCIUTTO,
BESCIAMELLA



20	200 g	DF	APM 20 RBG 200
20	200 g	F	APMF 20 RBG 200
40	200 g	DF	APM 40 RBG 200
40	200 g	F	APMF 40 RBG 200
20	220 g	DF	APM 20 RBG 220
20	220 g	F	APMF 20 RBG 220
40	220 g	DF	APM 40 RBG 220
40	220 g	F	APMF 40 RBG 220



Arancino

CACIOTTO

MOZZARELLA , BESCIAMELLA,
PECORINO, PEPE NERO.



20	200 g	DF	ACP 20 RBB 200
20	200 g	F	ACPF 20 RBB 200
40	200 g	DF	ACP 40 RBB 200
40	200 g	F	ACPF 40 RBB 200
20	220 g	DF	ACP 20 RBB 220
20	220 g	F	ACPF 20 RBB 220
40	220 g	DF	ACP 40 RBB 220
40	220 g	F	ACPF 40 RBB 220

Arancino PISTACCHIO



MOZZARELLA , BESCIAMELLA,
PISTACCHIO.



20	200 g	DF	AP 20 RBV 200
20	200 g	F	APF 20 RBV 200
40	200 g	DF	AP 40 RBV 200
40	200 g	F	APF 40 RBV 200
20	220 g	DF	AP 20 RBV 220
20	220 g	F	APF 20 RBV 220
40	220 g	DF	AP 40 RBV 220
40	220 g	F	APF 40 RBV 220



Arancino BERGAMOTTO NCINO

MOZZARELLA, SALSICCIA,
BESCIAMELLA AL BERGAMOTTO,
CIPOLLA CARAMELLATA



20	200 g	DF	ABG 20 RBB 200
20	200 g	F	ABGF 20 RBB 200
40	200 g	DF	ABG 40 RBB 200
40	200 g	F	ABGF 40 RBB 200
20	220 g	DF	ABG 20 RBB 220
20	220 g	F	ABGF 20 RBB 220
40	220 g	DF	ABG 40 RBB 220
40	220 g	F	ABGF 40 RBB 220



Arancino

MENTA

NCINO

MOZZARELLA, CARCIOFI, BESCIAPELLA
ALLA MENTA, MORTADELLA,
PECORINO



20	200 g	DF	AMN 20 RBV 200
20	200 g	F	AMNF 20 RBV 200
40	200 g	DF	AMN 40 RBV 200
40	200 g	F	AMNF 40 RBV 200
20	220 g	DF	AMN 20 RBV 220
20	220 g	F	AMNF 20 RBV 220
40	220 g	DF	AMN 40 RBV 220
40	220 g	F	AMNF 40 RBV 220



Arancino

'NDUJA

MOZZARELLA,
POLPA DI POMODORO, 'NDUJA



20	200 g	DF	AJ 20 RRR 200
20	200 g	F	AJF 20 RRR 200
40	200 g	DF	AJ 40 RRR 200
40	200 g	F	AJF 40 RRR 200
20	220 g	DF	AJ 20 RRR 220
20	220 g	F	AJF 20 RRR 220
40	220 g	DF	AJ 40 RRR 220
40	220 g	F	AJF 40 RRR 220

Arancino

NORMA

MOZZARELLA,
POLPA DI POMODORO, MELENZANE,
BASILICO.



20	200 g	DF	AM 20 RRR 200
20	200 g	F	AMF 20 RRR 200
40	200 g	DF	AM 40 RRR 200
40	200 g	F	AMF 40 RRR 200
20	220 g	DF	AM 20 RRR 220
20	220 g	F	AMF 20 RRR 220
40	220 g	DF	AM 40 RRR 220
40	220 g	F	AMF 40 RRR 220



Arancino PAESANO

MOZZARELLA, SALSICCIA,
FRIARELLI, BESCIAMELLA.



20	200 g	DF	ALF 20 OSG 200
20	200 g	F	ALFF 20 OSG 200
40	200 g	DF	ALF 40 OSG 200
40	200 g	F	ALFF 40 OSG 200
20	220 g	DF	ALF 20 OSG 220
20	220 g	F	ALFF 20 OSG 220
40	220 g	DF	ALF 40 OSG 220
40	220 g	F	ALFF 40 OSG 220



Arancino

FUN
GHI

MOZZARELLA, BESCIAMELLA,
FUNGHI CHAMPIGNON E PORCINI



20	200 g	DF	AF 20 OBB 200
20	200 g	F	AFF 20 OBB 200
40	200 g	DF	AF 40 OBB 200
40	200 g	F	AFF 40 OBB 200
20	220 g	DF	AF 20 OBB 220
20	220 g	F	AFF 20 OBB 220
40	220 g	DF	AF 40 OBB 220
40	220 g	F	AFF 40 OBB 220

Rosticceria

CROCCHE RIPIENA

MOZZARELLA, PROSCIUTTO,
BESCIAMELLA



40	100 g	DF	CRP 40 OB 100
40	100 g	F	CRPF 40 OB 100

Rosticceria

CROCCHE

AROMI

PEPE NERO, AGLIO,
PREZZEMOLO,GRANA



50	100 g	DF	CAR 50 OB 100
50	100 g	F	CARF 50 OB 100
40	120 g	DF	CAR 40 OB 120
40	120 g	F	CARF 40 OB 120



FINGER FOOD

TOSCANO
FOOD

GOURMET





PESTO DI RISO
RIPIENO DI CREMA:
PISELLI, RICOTTA, PROSCIUTTO

GIÀ PRONTO !

AGGIUNGI LA TUA FANTASIA E FALLO
GUSTARE FREDDO.

Peso: 50 g

COD: RI 50 PK 50
CONF. : DA 50 PZ

RI'pink



RI'berg

PESTO DI RISO
RIPIENO DI CREMA:
RICOTTA, POMODORI SECCHI,
PECORINO.

GIÀ PRONTO !

AGGIUNGI LA TUA FANTASIA E FALLO
GUSTARE FREDDO.
Peso: 50 g

COD: RI 50 BG 50
CONF. : DA 50 PZ





PESTO DI RISO
RIPIENO DI CREMA:
RICOTTA, CREMA DI PISTACCHIO

GIÀ PRONTO !

AGGIUNGI LA TUA FANTASIA E FALLO
GUSTARE FREDDO.

Peso: 50 g

COD: RI 50 BK 50
CONF. : DA 50 PZ

RI'black



RI'green

PESTO DI RISO
RIPIENO DI CREMA:
RICOTTA, MORTADELLA, GRANA

GIÀ PRONTO !

AGGIUNGI LA TUA FANTASIA E FALLO
GUSTARE FREDDO.
Peso: 50 g

COD: RI 50 GR 50
CONF. : DA 50 PZ





ARANCI' RAGU'

RISO CON RAGU' E
MOZZARELLA

DA FRIGGERE, AGGIUNGI
LA TUA FANTASIA E FALLO
GUSTARE CALDO.
PESO: 60 g

COD: AT 5 AR 60
CONF. : DA 5 KG





RISO CON PANCETTA,
ROSMARINO E
MOZZARELLA

DA FRIGGERE, AGGIUNGI
LA TUA FANTASIA E FALLO
GUSTARE CALDO.
PESO: 60 g

COD: AT 5 AP 60
CONF. : DA 5 KG

ARANCI' PANCETTA





PAN GRATTATO, FIOCCHI
DI PATATE, 'NDUJA E
GRANA.

DA FRIGGERE.
AGGIUNGI LA TUA
FANTASIA E FALLA
GUSTARE CALDA.
PESO: 70 g

COD: PP 50 NJ 70
CONF.: DA 50 PZ

POLPE' 'NDUJA





PAN GRATTATO, FIOCCHI
DI PATATE, SALSICCIA AL
FINOCCHIETTO E
FORMAGGIO.

DA FRIGGERE.
AGGIUNGI LA TUA
FANTASIA E FALLA
GUSTARE CALDA.
PESO: 70 g

COD: PP 50 SA 70
CONF.: DA 50 PZ

POLPE' SALSICCIA





PAN GRATTATO, FIOCCHI DI PATATE,
CARNE DI MANZO E FORMAGGIO.

DA FRIGGERE.

AGGIUNGI LA TUA FANTASIA E FALLA
GUSTARE CALDA.

PESO: 30g / 70g

COD: PP 3 MZ 30 CONF. : DA 3 KG
COD: PP 50 MZ 70 CONF. : DA 50 PZ

POLPE' MANZO





TOSCANO

FOOD

DAREMO SEMPRE IL MASSIMO, OFFRIREMO
SEMPRE PRODOTTI DI ALTA QUALITA',
PRONTI A RIVISITARE RICETTE E GUSTI PER
OFFRIRTI IL MEGLIO.



PER RIUSCIRE IN QUESTO ABBIAMO
BISOGNO DI TE, DELLA TUA CREATIVITA',
DELLA TUA FANTASIA E DEL TUO GUSTO...

BUON LAVORO!



2026

Via Trapezzoli Sud, 41
89134 – (RC)
Reggio Calabria
Tel. +39 0965 57836
www.toscanofood.it
info@toscanofood.it