Didopack s.n.c.

Specialità Alimentari

Italiane

Didopack

Contatti

DIDOPACK

Dei F.lli Di Domenico

Via Leonardo D.Vinci 20

23845 COSTA MASNAGA (LC)

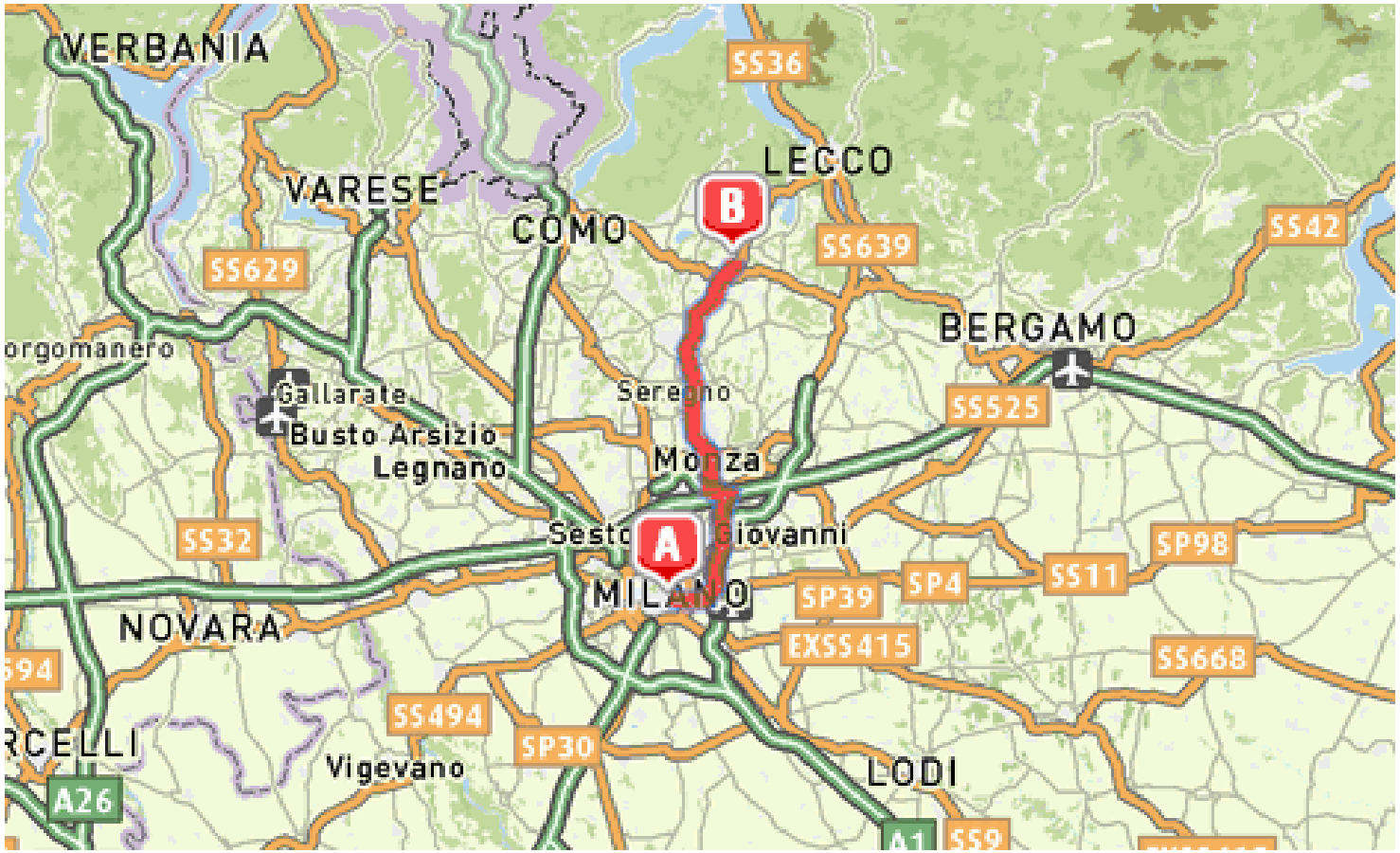
TEL. 031.879.337

FAX. 031.879.046

didopak.commerciale@tiscali.it

didopak@tiscali.it

Dove Siamo


VERBANIA
SS36
LECCO
VARESE
COMO
B
SS639
SS42
SS629
BERGAMO
orgomanero
Gallarate
Busto Arsizio
Legnano
Seregno
SS525
Monza
SS32
Sesto
A
Giovanni
SP98
MILANO
SP39
SP4
SS11
NOVARA
EXSS415
SS668
SS494
SP30
RCELLI
Vigevano
LODI
A26
A1

Presentazione Azienda

- DIDOPACK è da oltre un ventennio azienda di riferimento nel settore ristorazione.
  Nei nostri magazzini di **Costamasnaga LC** troverete personale preparato e attento alle Vs.richieste.
  Alla Didopak troverete un'ampia gamma di prodotti specifici per pizzerie e ristoranti,
  articoli di marche selezionate e di ottima qualità,
  contenitori e scatole pizza di ogni formato,
  un'ampia gamma di attrezzature per la Vs.pizzeria e qualunque articolo occorra per soddisfare
  ogni vostra esigenza, senza mai tralasciare qualità e convenienza.
  Potrete usufruire del nostro servizio di consegna a domicilio, puntuale e preciso, oppure potrete acquistare e ritirare personalmente la Vs. merce, scegliendo direttamente nei ns. magazzini i prodotti a Voi più idonei.

Categorie Merceologiche

- Brodi
- Creme
- Dessert
- Mare
- Pasta
- Primi
- Vegetali
- Formaggi
- Salumi
- Salse e creme
- Olio e condimenti
- Grissini
- Farina per Pizza

Piadina
Riso
Funghi secchi
Champagne
Liquori
Vini
Grappe

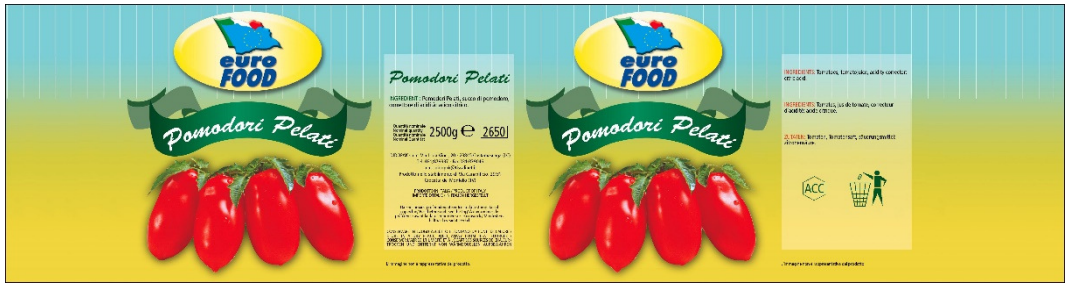
Olio

L'appassionata e scrupolosa ricerca delle migliori provenienze nazionali ed estere, ponendo particolare attenzione alla produzione dell'area mediterranea, ha permesso di ottenere le referenze presenti alla Didopack. Sono disponibili tutti i tipi di confezione. Sono presenti oli speciali quale l'olio di palma bifrazionato, "Gran Frittura", ideali per fritture lunghe ed impegnative, o l'extra vergine di oliva biologico proveniente dalle colline toscane, per una cucina salutare e di altissima qualità.
Tutti gli oli venduti alla Didopack sono a marchio "Olitalia", un marchio che da oltre 50 anni è sinonimo di serietà e qualità.

Pasta

- Indiscusso piatto principe della cucina Italiana, alla **Didopack** la pasta ha uno spazio preferenziale e dominante. Sono regolarmente disponibili tutti i formati di semola e all'uovo dei pastifici "CORTICELLA" e "DE CECCO". Le due tipologie aziendali si integrano perfettamente e possono soddisfare ogni tipo di esigenza ristorativa. Sono disponibili inoltre molte specialità regionali prodotte da pastifici locali fra cui, orecchiette, trofie, cavatelli, capunti, pizzoccheri. Alla Didopack trovate la linea completa di farine del molino Agugiaro che, con il marchio"5 STAGIONI",è ormai l'indiscusso leader del settore. Sono presenti inoltre prodotti da forno, pane, crakers, e grissini prodotti dalle aziende fra le più rappresentative del settore: "GASTALDINO", "GRISSIN-BON","ROBERTO" ecc.

Pomodori



- E'forse il prodotto più rappresentativo tra le coltivazioni tipiche Italiane. Il pomodoro, nelle sue svariate tipologie di lavorazione e confezioni, è presente alla **Didopack** in oltre 20 referenze, dai classici pelati con succo, alle polpe di pomodori di diversa granulometria e consistenza, oltre alle passate e ai tipici pomodorini delle colline irpine. Disponibili in vari formati, sia nelle classiche latte che nell'innovativa confezione BAG-BOX in asettico. Ogni chef o pizzaiolo potrà scegliere il prodotto più adatto alle sue esigenze e al suo tipo di cucina. Tra i molti marchi trattati ricordiamo i rinomati “EUROFOOD " e i super salsati "GRANPIZZA".

Sottaceti - Sottolio - Olive

- Categoria in cui trovano posto moltissime stuzzicanti specialità, dai classici sottaceti quali giardiniera, cipolline, cetrioli e peperoni nei vari formati e pezzature, alle cipolle borretane in agrodolce, grigliate o con aceto balsamico. Da segnalare la vasta gamma di sottoli in vasi tradizionali e tipici, in particolare l'ottima linea di verdure arrostite a marchio "Didopack". Particolare importanza rivestono le oltre 20 varietà di olive di ogni provenienza, mediterranea e nazionale fra cui spiccano le esclusive "Belle di "Cerignola" e la linea di olive Spagnole " ACORSA". Gran parte delle olive sono disponibili sia al naturale che condite nella comoda confezione in busta

Vegetali e Conservati

- Moltissime le referenze presenti e disponibili alla Didopack. Alle conserve tradizionali quali piselli, fagiolini, borlotti, bianchi di spagna, corona, mais, disponibili sia conservati , si affiancano anche prodotti nuovi come le insalatine con mais e soia, preparato per insalata di riso, punte di asparagi, cuori di palma, barbabietole, ecc, oltre a tutta la gamma di carciofi interi, a spicchi e a fettine. Gran parte dei prodotti portano il marchio “EUROFOOD". E'anche disponibile tutta la gamma di rinomate conserve.

Funghi Conservati

- Decine sono le referenze che la Didopack ha dedicato ai funghi, nelle loro innumerevoli varianti, dai prataioli ai chiodini, dai funghi di muschio ai nameko, senza ovviamente tralasciare il re dei funghi: il porcino. Numerosi sono i tipi di confezioni e le tecnologie di conservazione, fra le quali troverete di certo il prodotto più adatto alle Vostre esigenze. La maggior parte dei funghi riporta il marchio "Eurofood", sinonimo di garanzia e qualità. E' inoltre disponibile anche tutta la gamma "Demetra".

Alici Tonno e Marinati

- In collaborazione con Aziende Specializzate. Troverete, una linea completa di tonno in olio o al naturale, sgombri portoghesi, sardine, acciughe sia a filetti che al sale disponibili nei vari formati. Sempre più richiesta anche la linea dei marinati: insalata di mare, polipo, polpa di granchio, gamberetti, seppioline e saltimbocca, disponibili all'olio o al naturale, sia in vaschetta che in secchiello. Tutta la linea mare è a marchio "**EUROFOOD**". Sono comunque presenti molti altri marchi leader del settore quali "RIO MARE"e "CONSORCIO".

Salumi

- Agli immancabili salumi tradizionali provenienti dai migliori salumifici italiani, RIVA, SCARLINO, LIMONTA, MASSERIA, si affiancano specialità quali i salumi di selvaggina, ideali per il ristoratore alla ricerca di novità e prodotti esclusivi per stuzzicare i propri Clienti. Molte le specialità regionali provenienti direttamente dalle zone di produzione, nel rispetto dei metodi produttivi tradizionali.

Formaggi

- Decine sono i tipi di formaggi in rappresentanza delle zone tipiche di produzione italiane quali asiago, gorgonzola, pecorino, fontina, taleggio, ecc. o delle principali produzioni estere, briè, edamer, masdammer, ecc. Particolare attenzione viene posta nella scelta del grana, sia Padano che Reggiano ingrediente fondamentale nella cucina Italiana. Gli arrivi giornalieri e il lavoro di attenta ricerca fra i migliori produttori permettono alla **Didopack** di garantire a tutta la propria Clientela il prodotto sempre freschissimo, di alta e costante qualità.

Salse e Condimenti

- Innumerevoli sono i modi di utilizzo delle tante salse presenti nel catalogo **Didopack**, dalle classiche maionese, senape o mato-mato, alle specialità come la salsa di noci, il patè di olive o di salmone. Ricordiamo anche il pesto, sia nel tipo classico che nel tipo rosso. Le principali marche rappresentate vanno da KRAFT a VAN-DEN-BERG, TIGULLIO, TOP-DAWN. Uno spazio particolare è dedicato alla linea delle creme "DEMETRA", porcini, tartufo, carciofi, radicchio..., che rappresentano un valido aiuto per la preparazione di pizze, sughi e risotti.
  Nei condimenti troviamo i tradizionali preparati per brodo, sia al vegetale che alla carne, sia in pasta che granulare, oltre agli ormai indispensabili fondi, da quello bruno a quello di funghi o di crostacei. Questi ultimi sono di ALSA-KNORR, leader del settore.

Spezie e Aromi

- Le spezie più ricercate, gli aromi e i profumi mediterranei abbinati in modo sapiente ai piatti dello chef, permettono di soddisfare e stupire i Clienti più esigenti. Potrete trovare zafferano in polvere e in fili, pepe verde e rosa al naturale, timo, papavero, ginepro, maggiorana, paprika… Tutte le spezie sono disponibili in confezioni per grandi consumi o in pratici spargitori.
  Completa la categoria una vasta linea di sali alimentari nelle varie qualità e confezioni

Frutta Conservata e Dessert

- Coronamento ideale di ogni pasto è il dessert. Base per torte, dolci, pan di spagna, crema pasticcera, mousse al cioccolato bianco, sono alcune delle numerose proposte della linea "ALSA" che troverete disponibili alla Didopack, per consentirvi una facile e veloce preparazione. E la frutta, conservata o congelata aiuterà a rendere più prelibata la vostra panna cotta o le vostre dolci mousse, se verrano servite con frutti di bosco, macedonia tropicale o castagne al barolo.
  Completa la gamma la linea degli zuccheri, sfuso, in bustina monodose, stick, sia raffinato che integrale di canna, nonché i dolcificanti

Vini e Spumanti

- E' auspicabile la presenza di una buona bottiglia di vino su una tavola che si rispetti. Per poter meglio gustare i piatti della ricca cucina italiana, abbiamo previsto, nella nostra carta dei vini, tutte le provenienze nazionali, accompagnate dai principali vini esteri, tra i quali non poteva mancare il classico champagne. A questi seguono i liquori destinati alla cucina, al dopo pasto o alla preparazione di gustosi cocktails.
  Troppe le referenze per poterle menzionare in questa presentazione.

Articoli Monouso e Scatole Pizza

- La continua ricerca della massima igiene e convenienza ha determinato il successo dei prodotti monouso in carta, plastica e alluminio. La nostra gamma spazia dai classici tovaglioli e tovagliette, nelle più diverse misure e colori. Alla Didopack troverete oltre 30 tipi di scatole per la pizza da asporto, per soddisfare ogni Vostra richiesta. Completano la gamma, cannucce, spiedini, stuzzicadenti di tutti i tipi e misure, guanti in lattice , posate bis o tris preconfezionate, sacchetti in carta o per freezer

Abbigliamento e Attrezzature per Pizzeria

- Alla Didopack è presente un vasto catalogo di abbigliamento professionale, per gli operatori della cucina, giacche cuoco, grembiuli, davantini, in diverse misure e colori e una ricca scelta di giacche e gilet per camerieri e operatori di sala, oltre a tovaglie e tovaglioli in cotone. Per la pizzeria è disponibile tutta la gamma della società www.lillycodroipo.com specializzata nel soddisfare le professionali esigenze del pizzaiolo. Pale per infornare e per cuocere, in tutte le misure, sia in alluminio che in acciaio, supportate da una serie di spazzole, spatole, raschietti, palette e rotelle tagliapizza

Distributori e Articoli Igienici

- A completamento della gamma di tovaglioli e tovagliette in carta, potrete trovare alla **Didopack** un'ampia linea di dispenser dedicati a questi articoli.
  Anche nei servizi igienici la **Didopack** fornisce un servizio completo, dai prodotti monouso, asciugamani piegati e a rotoli, carta igienica di diversi tipi e misure, alla linea di saponi liquidi o ai deodoranti per ambiente e per w.c., compresi tutti i relativi distributori con installazione e assistenza.
  Insomma, tutto quanto necessita per rendere i servizi igienici un luogo pulito ed accogliente.

Articoli Personalizzati

- Fiore all'occhiello della **Didopack** è la linea di articoli personalizzati che risponde ormai ad una dilagante esigenza dei ristoratori, che vogliono distinguersi personalizzando con il proprio marchio tovaglioli, tovagliette, zucchero, scatole pizze, salviettine rinfrescanti, buste per posate…. La **Didopack,** grazie al proprio studio grafico è in grado di personalizzare moltissimi articoli anche con piccoli quantitativi e con costi assolutamente competitivi.

Scatole Pizza Speciale