



LES
DUES
SICILIES

AUTÉNTICOS
**ARANCINI
SICILIANI**

CATÁLOGO PRODUCTOS
2024

Bienvenido

S

LES

DUES

SICILIES

PIZZES I CAPRICIS ITALIANS



En Les Dues Sicilies, nos dedicamos a traer la auténtica tradición siciliana a tu mesa. Fundada por amantes de la gastronomía siciliana, nuestra misión es preservar y compartir las recetas ancestrales que hacen únicos a los arancini.

Nuestros arancini no solo son un manjar delicioso, sino también un símbolo de la rica historia y cultura de Sicilia. Elaborados con ingredientes frescos y locales, como el arroz Carnaroli, el queso Edamer y una variedad de rellenos exquisitos, cada arancino refleja nuestra dedicación a la tradición y la calidad.





NUESTRA HISTORIA

La Tradición de los Arancini:

Los arancini son una delicia siciliana con raíces en la Edad Media, cuando los árabes introdujeron el arroz en Sicilia. Estos deliciosos bocados combinan un exterior crujiente con un interior suave y sabroso, relleno de ingredientes frescos y de alta calidad.

Nuestra Misión:

Queremos llevar la auténtica experiencia de los arancini sicilianos a cada hogar, ofreciendo productos de la más alta calidad y respetando siempre las tradiciones culinarias de nuestra tierra.

Exportación Exclusiva:

Nos enorgullece ser los productores y distribuidores exclusivos de estos auténticos arancini sicilianos en España. A través de nuestra distribución, garantizamos que cada arancino mantiene la autenticidad y la calidad que los hacen únicos, permitiendo a nuestros clientes disfrutar de una auténtica experiencia siciliana en cada bocado.



NUESTROS PRODUCTOS

A continuación, te invitamos a explorar nuestra variedad de arancini, cada uno con su sabor único y auténtico. Ingredientes cuidadosamente seleccionados y las combinaciones de sabores que hacen de nuestros arancini una experiencia culinaria incomparable.

1

RAGÙ

2

PANCETA Y TRUFA

3

4 QUESOS

4

NERO DE SEPIA
Y
SALMÓN

5

CHAMPIÑONES

6

MORTADELLA

7

ESPINACAS
Y
MOZZARELLA

8

JAMÓN
Y
MOZZARELLA

9

NORMA

10

BUTIFARRA Y RUCULA

11

PISTACCHIO

12

SPAGHETTI
CARBONARA

13

BRÓCOLI
Y
SALCHICHA

14

4 QUESOS
CON
NUECES



1

RAGÙ



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), aceite, concentrado de tomate, cebolla, cúrcuma, sal, pimienta.

Relleno: Carne de ternera, trazas de carne de cerdo, queso pasta hilada (leche, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano), cebolla, zanahoria, apio, salsa (concentrado de tomate, puré de tomate, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta), guisantes, vino tinto, almidón de trigo, margarina, azúcar, aceite de semillas, sal, pimienta, laurel.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	858,1 kJ	10,2%	1250 kJ	15,0%
	205 kcal	10,2%	300 kcal	15,0%
Grasas	9,0 g	12,9%	20,0 g	28,6%
de las cuales saturadas	3,5 g	17,5%	5,5 g	27,5%
Carbohidratos	29,0 g	11,2%	24,0 g	9,2%
de los cuales azúcares	2,5 g	2,8%	2,2 g	2,4%
Fibras	1,5 g	--	1,2 g	--
Proteínas	5,6 g	11,2%	5,0 g	10,0%
Sal	0,9 g	15,0%	1,1 g	18,3%

PANCETA Y TRUFA



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), cebolla, cúrcuma, sal, pimienta.

Relleno: Panceta (carne de cerdo, sal, antioxidante E301, conservante E250), trufa, mozzarella (leche, cuajo, sal, ácido cítrico), nata, harina 00, margarina, aceite de girasol, sal, pimienta.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas).

Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	630 kJ	7,5%	1030 kJ	12,3%
	150 kcal	7,5%	245 kcal	12,3%
Grasas	4,3 g	6,1%	15,5 g	22,1%
de las cuales saturadas	1,4 g	7,0%	2,5 g	12,5%
Carbohidratos	21,0 g	8,0%	18,0 g	6,9%
de los cuales azúcares	0,7 g	1,0%	0,6 g	1,0%
Fibras	1,5 g	--	1,2 g	--
Proteínas	5,2 g	10,4%	4,2 g	8,4%
Sal	0,55 g	9,2%	0,50 g	8,3%

3

4

QUESOS



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), cebolla, cúrcuma, sal, pimienta.

Relleno: Mozzarella (leche, cuajo, sal, ácido cítrico), gorgonzola (leche, fermentos lácticos, cuajo, sal), provola (leche, cuajo, sal, aroma ahumado), parmigiano (leche, cuajo, sal), nata, harina 00, margarina, aceite de girasol, sal, pimienta.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	650 kJ	7,7%	1050 kJ	12,5%
	155 kcal	7,7%	250 kcal	12,5%
Grasas	5,0 g	7,1%	18,0 g	25,7%
de las cuales saturadas	2,0 g	10,0%	3,0 g	15,0%
Carbohidratos	21,0 g	8,0%	18,0 g	7,0%
de los cuales azúcares	0,8 g	1,0%	0,7 g	1,0%
Fibras	1,2 g	--	1,0 g	--
Proteínas	6,0 g	12,0%	5,0 g	10,0%
Sal	0,60 g	10,0%	0,55 g	9,2%

4

NERO DE SEPIA Y SALMÓN



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), cebolla, cúrcuma, sal, pimienta.

Relleno: Salmón ahumado, mozzarella (leche, cuajo, sal), nata, cebolla, eneldo, limón, aceite de girasol, sal, pimienta.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	640 kJ	7,6%	1040 kJ	12,4%
	153 kcal	7,6%	250 kcal	12,4%
Grasas	4,5 g	6,4%	16,0 g	22,9%
de las cuales saturadas	1,5 g	7,5%	2,7 g	13,5%
Carbohidratos	20,0 g	7,7%	17,0 g	6,5%
de los cuales azúcares	0,8 g	1,0%	0,7 g	1,0%
Fibras	1,2 g	--	1,0 g	--
Proteínas	5,0 g	10,0%	4,0 g	8,0%
Sal	0,60 g	10,0%	0,55 g	9,2%

5 CHAMPIÑONES



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, sal), cebolla, caldo de champiñones (sal, potenciadores del sabor: glutamato monosódico, inosinato disódico y guanilato disódico), almidón de maíz, extracto de caldo, maltodextrinas, aromas, hongos porcini, cúrcuma, sal, pimienta.

Relleno: Mezcla de setas del bosque (nameko, shitake, pleurotus, stropharia, porcini, aceite de girasol, sal, ajo, cebolla, pimienta, perejil, aromas, ácido cítrico, ácido láctico, ácido ascórbico), champiñones, mozzarella (leche, cuajo, sal), bechamel (leche, harina 00, margarina), cebolla, ajo, aceite de girasol, sal, pimienta.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	920,9 kJ	11,0%	1300 kJ	15,5%
	220 kcal	11,0%	310 kcal	15,5%
Grasas	9,2 g	13,1%	16,0 g	22,9%
de las cuales saturadas	3,0 g (estimado)	15,0%	5,0 g (estimado)	25,0%
Carbohidratos	28,8 g	11,1%	25,0 g	9,6%
de los cuales azúcares	2,5 g (estimado)	2,8%	2,2 g (estimado)	2,4%
Fibras	1,2 g (estimado)	--	1,0 g (estimado)	--
Proteínas	5,5 g	11,0%	5,0 g	10,0%
Sal	0,46 g	7,7%	0,60 g	10,0%

6



MORTADELLA



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), cebolla, cúrcuma, sal, pimienta.

Relleno: Mortadella (carne de cerdo, sal, pistachos, especias), mozzarella (leche, cuajo, sal), nata, harina 00, margarina, aceite de girasol, sal, pimienta.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	620 kJ	7,3%	1020 kJ	12,1%
	148 kcal	7,3%	244 kcal	12,1%
Grasas	4,2 g	6,0%	15,5 g	22,1%
de las cuales saturadas	1,4 g	7,0%	2,6 g	13,0%
Carbohidratos	20,5 g	7,9%	17,5 g	6,7%
de los cuales azúcares	0,8 g	1,0%	0,7 g	1,0%
Fibras	1,0 g	--	0,9 g	--
Proteínas	5,5 g	11,0%	4,5 g	9,0%
Sal	0,55 g	9,2%	0,50 g	8,3%

7



ESPINACAS Y MOZZARELLA



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), cebolla, cúrcuma, sal, pimienta.

Relleno: Espinacas, mozzarella (leche, cuajo, sal), leche, harina 00, margarina, cebolla, ajo, aromas, sal, pimienta.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, levadura de cerveza, harina de sémola, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	920,9 kJ	11,0%	1300 kJ	15,5%
	220 kcal	11,0%	310 kcal	15,5%
Grasas	9,2 g	13,1%	16,0 g	22,9%
de las cuales saturadas	2,5 g (estimado)	12,5%	4,0 g (estimado)	20,0%
Carbohidratos	28,8 g	11,1%	25,0 g	9,6%
de los cuales azúcares	2,5 g (estimado)	2,8%	2,2 g (estimado)	2,4%
Fibras	1,5 g (estimado)	--	1,3 g (estimado)	--
Proteínas	5,5 g	11,0%	5,0 g	10,0%
Sal	0,46 g	7,7%	0,60 g	10,0%

8



JAMÓN Y MOZZARELLA



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), cebolla, cúrcuma, sal, pimienta.

Relleno: Mantequilla (crema de leche pasteurizada), queso pasta hilada (leche, sal, fermentos lácticos), mozzarella (leche, sal, fermentos lácticos), jamón cocido (carne de cerdo, agua, fécula de patata, aromas, sal, E407, dextrosa, E301, E250), leche, harina 00, sal, pimienta.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	884,9 kJ	10,6%	1270 kJ	15,1%
	211,4 kcal	10,6%	305 kcal	15,1%
Grasas	8,2 g	11,7%	14,5 g	20,7%
de las cuales saturadas	3,2 g (estimado)	16,0%	5,0 g (estimado)	25,0%
Carbohidratos	28,8 g	11,1%	24,5 g	9,4%
de los cuales azúcares	2,2 g (estimado)	2,4%	2,0 g (estimado)	2,2%
Fibras	1,2 g (estimado)	--	1,0 g (estimado)	--
Proteínas	5,6 g	11,2%	5,0 g	10,0%
Sal	1,3 g	21,7%	1,5 g	25,0%

NORMA

BERENJENA, TOMATE Y MOZZARELLA



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), concentrado de tomate, cebolla, cúrcuma, sal, pimienta.

Relleno: Berenjenas, mozzarella (leche, cuajo, sal), salsa (puré de tomate, albahaca fresca, ajo, sal, pesto de albahaca: aceite de oliva, albahaca, almendras/anacardos, Grana Padano: leche, cuajo, sal, fermentos lácticos), harina 00, margarina, aceite de semilla de girasol.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal), tomate.

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	928 kJ	11,0%	1300 kJ	15,5%
	221 kcal	11,0%	310 kcal	15,5%
Grasas	9,6 g	13,7%	16,5 g	23,6%
de las cuales saturadas	2,4 g	12,0%	4,0 g	20,0%
Carbohidratos	27,2 g	10,5%	23,0 g	8,8%
de los cuales azúcares	2,9 g	3,2%	2,5 g	2,8%
Fibras	1,2 g (estimado)	--	1,0 g (estimado)	--
Proteínas	5,9 g	11,8%	5,0 g	10,0%
Sal	0,46 g	7,7%	0,60 g	10,0%

10

BUTIFARRA Y RÚCULA



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), cebolla, cúrcuma, sal, pimienta.

Relleno: Butifarra (carne de cerdo, sal, pimienta, especias), rúcula fresca, mozzarella (leche, cuajo, sal), nata, cebolla, harina 00, margarina, aceite de girasol, sal, pimienta.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	620 kJ	7,3%	1020 kJ	12,1%
	148 kcal	7,3%	244 kcal	12,1%
Grasas	4,2 g	6,0%	15,5 g	22,1%
de las cuales saturadas	1,4 g	7,0%	2,6 g	13,0%
Carbohidratos	20,5 g	7,9%	17,5 g	6,7%
de los cuales azúcares	0,8 g	1,0%	0,7 g	1,0%
Fibras	1,0 g	--	0,9 g	--
Proteínas	5,5 g	11,0%	4,5 g	9,0%
Sal	0,55 g	9,2%	0,50 g	8,3%

11

PISTACCHIO



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), cebolla, cúrcuma, pistacho en polvo, sal, pimienta.

Relleno: Pasta de pistacho (pistacho, clorofiliana cúprica, lecitina de soja, aromas), granella de pistacho, mozzarella (leche, cuajo, sal, ácido cítrico), cebolla, harina 00, margarina, aceite de girasol, sal, pimienta.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	1079 kJ	12,9%	1500 kJ	17,9%
	257 kcal	12,9%	355 kcal	17,9%
Grasas	12,6 g	18,0%	19,0 g	27,1%
de las cuales saturadas	4,1 g	20,5%	6,0 g	30,0%
Carbohidratos	28,0 g	10,8%	24,5 g	9,4%
de los cuales azúcares	1,9 g	2,1%	1,6 g	1,8%
Fibras	1,0 g	--	0,9 g	--
Proteínas	7,9 g	15,8%	6,5 g	13,0%
Sal	0,33 g	5,5%	0,5 g	8,3%

12

SPAGHETTI CARBONARA

(SIN ARROZ)



Ingredientes:

Spaghetti (harina de trigo duro, agua), huevos, queso rallado (leche, cuajo, sal), leche, harina 00, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), sal, pimienta.

Relleno: Scamorza ahumada (leche, cuajo, sal, aroma ahumado), panceta (panceta de cerdo, sal, antioxidante E301, conservante E250), sal, pimienta. **Rebozado:** harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	1050 kJ	12,5%	1500 kJ	17,9%
	251 kcal	12,5%	350 kcal	17,9%
Grasas	13,8 g	19,7%	20,0 g	28,6%
de las cuales saturadas	3,3 g	16,5%	5,0 g	25,0%
Carbohidratos	25,4 g	9,8%	22,0 g	8,5%
de los cuales azúcares	2,0 g (estimado)	2,2%	1,8 g (estimado)	2,0%
Fibras	0,9 g	--	0,8 g (estimado)	--
Proteínas	5,9 g	11,8%	5,0 g	10,0%
Sal	1,31 g	21,8%	1,5 g	25,0%

13



BRÓCOLI Y SALCHICHA



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), brócoli, cebolla, cúrcuma, sal, pimienta.

Relleno: Mozzarella (leche, cuajo, sal), broccoletti, salchicha (carne de cerdo, sal, pimienta), aceitunas, cebollitas, anchoas, harina 00, margarina, aceite de girasol, sal, pimienta.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	1158 kJ	13,8%	1500 kJ	17,9%
	276 kcal	13,8%	355 kcal	17,9%
Grasas	12,0 g	17,1%	19,0 g	27,1%
de las cuales saturadas	3,0 g	15,0%	5,0 g	25,0%
Carbohidratos	33,0 g	12,7%	29,0 g	11,2%
de los cuales azúcares	2,7 g	3,0%	2,3 g	2,5%
Fibras	1,0 g	--	0,9 g	--
Proteínas	9,0 g	18,0%	7,5 g	15,0%
Sal	0,72 g	12,0%	0,9 g	15,0%

14



4 QUESOS CON NUECES



Ingredientes:

Arroz tipo Roma, agua, margarina (grasas vegetales de palma y coco, agua, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, emulsionantes E471, ácido cítrico), cebolla, cúrcuma, sal, pimienta.

Relleno: Gorgonzola (leche, fermentos lácticos, sal, cuajo), nueces, bechamel (leche, harina 00, margarina), sal, pimienta.

Rebozado: harina 00, agua.

Empanado: pan rallado (harina 0, harina de sémola, levadura de cerveza, sal).

Conservación y Preparación

Conservación:

A -18°C: Según la fecha indicada en la etiqueta (hasta 12 meses).

A -12°C: 1 mes.

A -6°C: 1 semana.

En el compartimento de hielo: 3 días.

El producto es artesanal y puede tener una ligera pérdida de peso debido a causas naturales.

Preparación del Producto Crudo Congelado:

Freidora: Descongelar el producto el día anterior a +4°C en el refrigerador (24 horas). Freír en abundante aceite caliente (185°C) durante 4-6 minutos. Servir después de dejar reposar unos minutos.

Parámetro	Crudo Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)	Frito Congelado (por 100 g)	% AR* (por 100 g)
Energía	994 kJ	11,8%	1400 kJ	16,7%
	236 kcal	11,8%	335 kcal	16,7%
Grasas	11,0 g	15,7%	18,0 g	25,7%
de las cuales saturadas	4,4 g	22,0%	6,5 g	32,5%
Carbohidratos	26,2 g	10,1%	22,5 g	8,7%
de los cuales azúcares	0,7 g	0,8%	0,6 g	0,7%
Fibras	1,0 g	--	0,9 g	--
Proteínas	7,7 g	15,4%	6,5 g	13,0%
Sal	2,2 g	36,7%	2,5 g	41,7%

CONTÁCTANOS PARA REALIZAR TU
PEDIDO Y DISFRUTA DE LA AUTÉNTICA
TRADICIÓN SICILIANA EN CADA
BOCADO!



Carrer Carders, 22 Bcn



@lesduesiciliesbcn



www.lesduesiciliesbcn.com



lesduesicilies@gmail.com



+34 634 10 43 14

+34 722 27 69 17

LES

DUES
SICILIES

PIZZES I CAPRICIS ITALIANS