



*fritto con passione  
servito con amore*





Panati nasce dalla passione per la tradizione culinaria italiana e dall'amore per il cibo autentico, fatto con ingredienti selezionati e lavorati con cura. La nostra missione è riportare in primo piano l'**eccellenza della friggitoria tradizionale**, esaltando i sapori genuini che hanno reso celebre lo **street food italiano**.

Ogni nostro prodotto è il risultato di un attento equilibrio tra rispetto delle ricette storiche e innovazione gastronomica, per offrire ai nostri clienti un'esperienza di gusto unica. Crediamo nella qualità senza compromessi, nella freschezza degli ingredienti e nella maestria artigianale che trasforma semplici materie prime in piccole opere d'arte gastronomiche.

Il nostro obiettivo è diventare un punto di riferimento per lo street food italiano, diffondendo il gusto autentico della friggitoria artigianale non solo in Italia, ma anche oltre i confini nazionali.

Immaginiamo un futuro in cui i sapori tradizionali possano viaggiare senza perdere la loro identità, grazie a un perfetto equilibrio tra artigianalità, innovazione e sostenibilità. Per questo ci impegniamo a utilizzare ingredienti di alta qualità, a perfezionare continuamente le nostre tecniche di produzione e a promuovere un consumo consapevole, rispettoso delle materie prime e dell'ambiente.

Sogniamo un mondo in cui ogni persona possa assaporare il vero gusto dello street food italiano, ovunque si trovi, con la certezza di scegliere prodotti realizzati con passione, competenza e rispetto per la tradizione.



Panati was born from a passion for Italian culinary tradition and a love for authentic food, made with carefully selected and processed ingredients. Our mission is to bring the **excellence of traditional fried food back to the forefront**, enhancing the genuine flavors that have made **Italian street food** famous.

Each of our products is the result of a careful balance between respect for historic recipes and gastronomic innovation, to offer our customers a unique taste experience. We believe in uncompromising quality, in the freshness of the ingredients and in the craftsmanship that transforms simple raw materials into small gastronomic works of art.

Our goal is to become a point of reference for Italian street food, spreading the authentic taste of artisanal fried food not only in Italy, but also beyond national borders.

We imagine a future in which traditional flavors can travel without losing their identity, thanks to a perfect balance between craftsmanship, innovation and sustainability. This is why we are committed to using high-quality ingredients, to continuously perfecting our production techniques and to promoting conscious consumption, respectful of raw materials and the environment.

We dream of a world where everyone can enjoy the true taste of Italian street food, wherever they are, with the certainty of choosing products made with passion, skill and respect for tradition.







POSIZIONE GEOGRAFICA

# SALERNO

C A M P A N I A

*Terra di storia e sapori autentici, dove la tradizione culinaria campana si tramanda con passione, trasformando ogni ricetta in un'esperienza unica.*



# Le radici: Nocera Superiore e la tradizione culinaria campana.

Panatì nasce nel cuore della Campania, a Nocera Superiore, una terra ricca di storia, cultura e tradizioni gastronomiche. Situata nella provincia di Salerno, questa zona è celebre per la sua cucina autentica e per la passione con cui vengono tramandate le ricette di generazione in generazione.

A pochi passi dalla Costiera Amalfitana e dall'Agro Nocerino-Sarnese, Nocera Superiore vanta una lunga tradizione nell'arte della rosticceria e dello street food, dove sapori intensi e ingredienti genuini si fondono per creare piatti iconici, come la frittatina di pasta, il panzarotto, i croccchè e gli arancini.

È proprio da questo patrimonio gastronomico che nasce Panatì, con l'obiettivo di portare sulle tavole di tutti il gusto autentico della tradizione campana, reinterpretato con qualità e innovazione.



# The roots: Nocera Superiore and the culinary tradition of Campania.

Panatì was born in the heart of Campania, in Nocera Superiore, a land rich in history, culture and gastronomic traditions. Located in the province of Salerno, this area is famous for its authentic cuisine and the passion with which recipes are passed down from generation to generation.

A few steps from the Amalfi Coast and the Agro Nocerino-Sarnese, Nocera Superiore boasts a long tradition in the art of rotisserie and street food, where intense flavors and genuine ingredients blend to create iconic dishes, such as the pasta frittatina, panzarotto, croccchè and arancini.

It is precisely from this gastronomic heritage that Panatì was born, with the aim of bringing the authentic taste of the Campania tradition to everyone's table, reinterpreted with quality and innovation.



*Il gusto della tradizione, il calore di casa.*



# Mozzarella in carrozza

*gusto classico*



*genuino*

*gustoso*

*croccante*



# Mozzarella in carrozza



*gusto classico*

Croccante fuori, irresistibilmente filante dentro: la nostra Mozzarella in Carrozza è un tributo al gusto autentico della tradizione italiana. Preparata con **Mozzarella della Campania**, rinomata per la sua cremosità e il suo sapore delicato, questa specialità racchiude tutto il piacere di una frittura dorata e fragrante, fatta a regola d'arte.

Ogni morso è un viaggio nei sapori genuini del Sud Italia: il pane dorato e croccante abbraccia il cuore morbido della mozzarella, creando un equilibrio perfetto tra consistenza e gusto. Friggiamo con passione, utilizzando ingredienti selezionati per garantirti un'esperienza di puro piacere.

# Mozzarella in carriage



*classic taste*

Crispy on the outside, irresistibly stringy on the inside: our Mozzarella in Carrozza is a tribute to the authentic taste of Italian tradition. Prepared with **Mozzarella from Campania**, renowned for its creaminess and delicate flavour, this specialty contains all the pleasure of golden and fragrant frying, done to perfection.

Each bite is a journey into the genuine flavors of Southern Italy: the golden and crunchy bread embraces the soft heart of the mozzarella, creating a perfect balance between texture and taste. We fry with passion, using selected ingredients to guarantee you an experience of pure pleasure.

Codice EAN	Peso conf. g cadauno	Pezzi per confezione
8388779557393	250	2
Confezioni per cartone	Misure cartone cm	Cartoni per pedana
10	31x24x14	110
Strato cartoni per pedana	Shelf life	Prezzo conf cadauno
11	12 mesi	3,90€

EAN code	Pack weight g each	Pieces for packaging
8388779557393	250	2
Packaging per carton	Measures cardboard cm	Cartoons for platform
10	31x24x14	110
Cardboard layer for platform	Shelf life	Pack price each
11	12 mesi	3,90€





# Mozzarella in carrozza

con prosciutto cotto



croccante

gustoso

genuino



Codice EAN	Peso conf. g cadauno	Pezzi per confezione
8388779557386	250	2
Confezioni per cartone	Misure cartone cm	Cartoni per pedana
10	31x24x14	110
Strato cartoni per pedana	Shelf life	Prezzo conf cadauno
11	12 mesi	3,90€

EAN code	Pack weight g each	Pieces for packaging
8388779557386	250	2
Packaging per carton	Measures cardboard cm	Cartoons for platform
10	31x24x14	110
Cardboard layer for platform	Shelf life	Pack price each
11	12 mesi	3,90€

## Mozzarella in carrozza



con prosciutto cotto

Dorata fuori, morbida e irresistibilmente filante dentro: la nostra Mozzarella in Carrozza **con Prosciutto Cotto** è una celebrazione della tradizione italiana con un tocco di gusto in più. Preparata con **Mozzarella della Campania**, famosa per la sua cremosità e il suo sapore delicato, e arricchita con Prosciutto Cotto di Alta Qualità.

Ogni morso è un viaggio nei sapori genuini del Sud Italia: il pane croccante racchiude un ripieno cremoso e avvolgente, dove la dolcezza del prosciutto cotto esalta la mozzarella filante, creando un'armonia perfetta tra consistenza e gusto. *Un classico della rosticceria, pronto in pochi minuti per regalarti un'esperienza unica.*

## Mozzarella in carriage



with cooked ham

Golden on the outside, soft and irresistibly stringy on the inside: our Mozzarella in Carrozza **with Cooked Ham** is a celebration of Italian tradition with an extra touch of flavour. Prepared with **Mozzarella from Campania**, famous for its creaminess and delicate flavour, and enriched with High Quality Cooked Ham.

Every bite is a journey into the genuine flavors of Southern Italy: the crunchy bread encloses a creamy and enveloping filling, where the sweetness of the cooked ham enhances the stringy mozzarella, creating a perfect harmony between texture and taste. *A rotisserie classic, ready in just a few minutes to give you a unique experience.*





# ROSTI CCEERIA





# Arancino di riso



panatura  
croccante

riso  
gustoso

ripieno  
filante

gusto  
avvolgente

# Arancino

*con piselli, cotto e mozzarella*

Dorato e croccante fuori, morbido e avvolgente dentro: il nostro **Arancino con Piselli, Prosciutto Cotto e Mozzarella** è un capolavoro della tradizione siciliana, rivisitato con ingredienti di alta qualità per un'esperienza di gusto ancora più ricca.

Il cuore cremoso unisce la delicatezza della Mozzarella filante, la dolcezza dei piselli freschi e il sapore avvolgente del Prosciutto Cotto di Alta Qualità, il tutto avvolto in un riso profumato e saporito. La panatura croccante racchiude questo mix perfetto, regalando una sensazione di piacere ad ogni boccone.

# Arancino

*with peas, ham and mozzarella*

Golden and crunchy on the outside, soft and enveloping on the inside: our **Arancino with Peas, Cooked Ham and Mozzarella** is a masterpiece of the Sicilian tradition, revisited with high quality ingredients for an even richer taste experience.

The creamy heart combines the delicacy of stringy Mozzarella, the sweetness of fresh peas and the enveloping flavor of High Quality Cooked Ham, all wrapped in fragrant and tasty rice. The crunchy breading encloses this perfect mix, giving a sensation of pleasure in every bite.



Tipologia	Piselli, cotto e mozzarella	Sugo, piselli e mozzarella		
Pezzatura	30g	60g	100g	180g
Typology	Peas, ham and mozzarella	Sauce, peas and mozzarella		
Size	30g	60g	100g	180g









# Arancino di Riso

con sugo, piselli  
e mozzarella



panatura  
croccante

riso  
gustoso

ripieno  
filante

ingredienti  
di qualità

# Arancino

*con piselli, sugo e mozzarella*

Dorato e croccante fuori, morbido e avvolgente dentro: il nostro **Arancino con Piselli, Prosciutto Cotto e Mozzarella** è un capolavoro della tradizione siciliana, rivisitato con ingredienti di alta qualità per un'esperienza di gusto ancora più ricca.

Il cuore cremoso unisce la delicatezza della Mozzarella filante, la dolcezza dei piselli freschi e il sapore avvolgente del Prosciutto Cotto di Alta Qualità, il tutto avvolto in un riso profumato e saporito. La panatura croccante racchiude questo mix perfetto, regalando una sensazione di piacere ad ogni boccone.

# Arancino

*peas, tomato sauce and mozzarella*

Golden and crunchy on the outside, soft and enveloping on the inside: our **Arancino with Peas, Cooked Ham and Mozzarella** is a masterpiece of the Sicilian tradition, revisited with high quality ingredients for an even richer taste experience.

The creamy heart combines the delicacy of stringy Mozzarella, the sweetness of fresh peas and the enveloping flavor of High Quality Cooked Ham, all wrapped in fragrant and tasty rice. The crunchy breading encloses this perfect mix, giving a sensation of pleasure in every bite.



Tipologia	Piselli, cotto e mozzarella	Sugo, piselli e mozzarella		
Pezzatura	30g	60g	100g	180g
Typology	Peas, ham and mozzarella	Sauce, peas and mozzarella		
Size	30g	60g	100g	180g









# Crocchè di patate



panatura  
dorata

ripieno morbido  
e filante

irresistibilmente  
saporito

# Crocchè

*con mozzarella e prosciutto cotto/  
con mozzarella e salame*

Il nostro Crocchè di Patate è un classico intramontabile della rosticceria italiana, realizzato con ingredienti genuini per regalarti un'esperienza di gusto autentica e irresistibile.

Ogni crocchè è avvolto in una panatura dorata e croccante che racchiude un ripieno soffice e gustoso, perfetto per un aperitivo sfizioso, una pausa golosa o per arricchire ogni momento con il vero sapore della tradizione. Pronto in pochi minuti per deliziare i tuoi clienti.

Tipologia	Mozzarella e prosciutto	Mozzarella e Salame		
Pezzatura	60g	100g	180g	

Typology	Mozzarella and cooked ham	Mozzarella and salami		
Size	60g	100g	180g	

# Croquettes

*with mozzarella and cooked ham/  
with mozzarella and salami*

Our Potato Croquette is a timeless classic of Italian rotisserie, made with genuine ingredients to give you an authentic and irresistible taste experience.

Each crocchè is wrapped in a golden and crunchy breading that contains a soft and tasty filling, perfect for a tasty aperitif, a tasty break or to enrich every moment with the true flavor of tradition. Ready in minutes to delight your customers.









# Suppli



panatura  
fragrante

sapore  
equilibrato

ripieno  
succulento

# Suppli



*Ragù, carne e piselli*

il nostro Suppli è un'icona della cucina romana, un concentrato di gusto che racchiude tutta l'autenticità della tradizione italiana. Un guscio croccante avvolge un ripieno cremoso di riso al pomodoro, arricchito dalla bontà della Mozzarella filante, per regalarti un'esperienza unica ad ogni morso.

Un classico della rosticceria, pronto in pochi minuti per sorprendere ogni palato.

Tipologia	Ragù, carne e piselli			
Pezatura	60g			
Typology	Ragù, meat and peas			
Size	60g			

# Cheese-rice ball



*Ragù, meat and peas*

Our Cheese-rice ball is an icon of Roman cuisine, a concentrate of taste that contains all the authenticity of the Italian tradition. A crunchy shell envelops a creamy tomato rice filling, enriched by the goodness of stringy mozzarella, to give you a unique experience with every bite.

A rotisserie classic, ready in just a few minutes to surprise every palate.









# frittatina di pasta



ripieno  
corposo

sapore  
avvolgente

panatura  
sottile e croccante



# Frittatina di pasta



*con mozzarella, piselli e cotto/  
pasta, patate e provola/  
friarielli e salsiccia*

La nostra Frittatina di Pasta è un'icona dello **street food napoletano**, un perfetto equilibrio tra tradizione e gusto autentico. Un involucro croccante racchiude un cuore cremoso di pasta avvolta in una deliziosa besciamella, arricchita da ingredienti selezionati per un'esperienza unica ad ogni morso.

# Pasta omelette



*with mozzarella, peas and ham/  
pasta, potatoes and provola/  
friarielli e sausage*

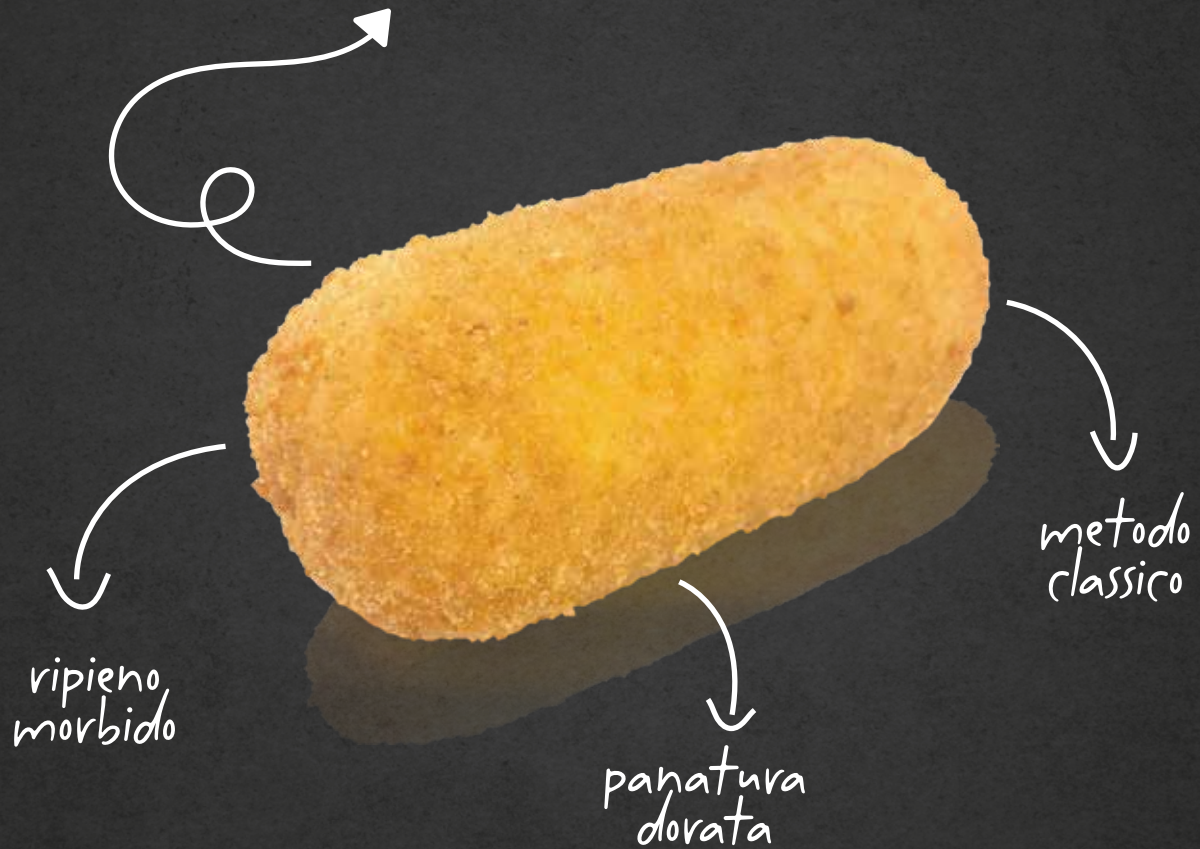
Our Pasta Frittatina is an icon of **Neapolitan street food**, a perfect balance between tradition and authentic taste. A crunchy casing encloses a creamy heart of pasta wrapped in a delicious bechamel, enriched with selected ingredients for a unique experience with every bite.



Tipologia	Mozzarella, piselli e prosciutto	Pasta, patate e provola	Salsiccia e friarielli
Pezzatura	60g	100g	180g
Typology	Mozzarella, peas and ham	Pasta, potatoes and provola	Friarielli and sausage
Size	60g	100g	180g



# Panzarotto





# Panzerotto

## Patate e pepe

Soffice dentro e croccante fuori: il nostro Panzarotto Napoletano con Patate e Pepe è un classico della rosticceria partenopea, preparato con ingredienti semplici ma dal gusto inconfondibile.

L'impasto morbido a base di patate selezionate viene arricchito con una nota decisa di pepe nero, che esalta il sapore e dona carattere a ogni morso. Una panatura croccante racchiude questo cuore cremoso, creando un perfetto equilibrio tra morbidezza e croccantezza.

# Panzerotto

## Potatoes and black pepper

Soft inside and crunchy outside: our Neapolitan Panzarotto with Potatoes and Pepper is a classic of the Neapolitan rotisserie, prepared with simple ingredients but with an unmistakable taste.

The soft dough based on selected potatoes is enriched with a strong note of black pepper, which enhances the flavor and gives character to every bite. A crunchy breading encloses this creamy heart, creating a perfect balance between softness and crunchiness.



Tipologia	Patate, sale e pepe			
Pezzatura	60g	100g	180g	
Typology	Potatoes, salt and pepper			
Size	60g	100g	180g	









**LA QUALITÀ SRL**

via Pecorari, 37/39  
Nocera Superiore (Sa)  
Italy

**Tel. +39 081 0604477**

*[www.panatitalia.it](http://www.panatitalia.it)*

