

TOCCHETTO

CAMBIA FORMA AL GUSTO



CALFRA





Oltre settant'anni di storia, un'esperienza lunga **3 generazioni**. Dal nonno Francesco al nipote omonimo, sempre affiancato dal papà Michele, la famiglia ha tramandato l'esperienza, l'entusiasmo e la determinazione necessari per il raggiungimento di un unico scopo: la fornitura di un **prodotto sicuro** e di **alta qualità**.

Supportata da **impianti** tecnologicamente all'**avanguardia**, tra cui macchine selezionatrici, Calfra Srl è specializzata in tutti i processi di lavorazione e trasformazione della frutta secca.

Negli ultimi anni l'azienda ha utilizzato il suo prodotto di punta, la frutta secca, per creare **Tocchetto**: cubetti di paté in gustose varianti, anche in versione spalmabile, che racchiudono i sapori della **tradizione italiana**.

Calfra Srl mira all'eccellenza in termini di **qualità, sicurezza** dei prodotti e **soddisfazione** dei clienti certificandosi **IFS FOOD**.



CALFRA

Via dell'Industria 15/A 48017
Lavezzola di Conselice (RAVENNA) ITALY
+39 0545 010 510
info@calfra.it



TOCCHETTO

CAMBIA FORMA AL GUSTO

Tocchetto è il nuovo **finger food all'italiana** a base di frutta secca, pronto da gustare ovunque.

La base di ogni cubetto è composta da una selezione di **frutta secca premium**: mandorle di albicocca dolci, anacardi e pinoli, che donano cremosità, croccantezza e un profilo nutrizionale ricco e bilanciato. A questa base pregiata si uniscono ingredienti che danno vita a **combinazioni uniche**, una diversa dall'altra, per soddisfare ogni palato, dal vegano al vegetariano al non vegetariano.

Tocchetto è un modo rivoluzionario di proporre un prodotto classico, in porzioni pronte all'uso, facili da **gustare, servire, condividere**.

Scopri Tocchetto in tutte le sue gustose varianti: perfetti come finger food, condimenti o spalmabili, sia **dolci** che **salati**.





TANTE VARIANTI. UN SOLO FORMATO.

Piccolo e sfizioso: immediatamente riconoscibile, perfetto per chi cerca qualcosa di originale. Un morso che racchiude tutta la qualità del **Made in Italy**, in una versione **smart, sana e gustosa**.

Serviti su taglieri rustici o su eleganti vassoi, i Tocchetti si trasformano in un dettaglio di stile che valorizza ogni mise en place. Basta un tocco creativo per esaltarli: microgermogli, granelli di sale grosso o una spolverata di spezie, scelti in armonia con il gusto del cubetto. Perfetti accanto a calici di vino italiano – dal prosecco a un bianco fruttato o un rosso corposo – ma anche con birre artigianali o cocktail classici come lo Spritz. Sono ideali per arricchire un buffet con stile, insieme a bruschette, crudité o formaggi stagionati.

Finger food pensati per essere gustati in un solo boccone, rendendoli perfetti per un'apericena contemporanea, conviviale e sorprendente. Per chi ama esplorare, possono anche essere spalmati su croccanti crostini, rivelando tutta la ricchezza dei loro ingredienti. La loro versatilità permette di comporre un buffet creativo ma non solo: i Tocchetti diventano un ingrediente originale per gustose insalate o un condimento ricco e veloce per pasta e primi piatti, anche serviti freddi.

L'aperitivo diventa un'esperienza da ricordare, dove ogni assaggio è un incontro tra gusto, estetica e convivialità. Lasciati sorprendere... e sorprendi i tuoi ospiti!



REFERENZE SALATE e DOLCI PER TUTTI I GUSTI.

Tocchetto è un **prodotto artigianale 100% italiano**, realizzato con **ingredienti selezionati** e ispirato ai sapori autentici della **cucina mediterranea**.

La gamma è pensata per soddisfare ogni palato, con varianti **vegane, vegetariane** e con **ingredienti di origine animale**: una proposta versatile, ideale per incontrare gusti ed esigenze alimentari diverse.

Alla base di ogni cubetto c'è una selezione di **frutta secca premium** – mandorle dolci di albicocca, anacardi e pinoli – che regalano cremosità, croccantezza e un profilo nutrizionale ricco e bilanciato. Infatti, grazie alla base di frutta secca, ogni cubetto è una fonte naturale di **proteine vegetali, fibre e grassi buoni**. Su questa base si aggiungono **ingredienti accuratamente selezionati**, che danno vita a combinazioni deliziose, ognuna pensata per raccontare un gusto diverso. Le ricette che includono ingredienti di origine animale arricchiscono il profilo nutrizionale con **Omega-3 e proteine** di alta qualità.

I nostri paté in formato cubetto sono piccole esplosioni di sapore racchiuse in un finger food raffinato, moderno e sorprendente.

UNA PROPOSTA PENSATA PER TUTTI I PALATI



- ◆ GUSTALO DA SOLO
- ◆ SPALMALO SULLE BRUSCHETTE
- ◆ ARRICCHISCI LE INSALATE
- ◆ CONDISCI I PRIMI PIATTI
- ◆ CONDIVIDILO CON CHI VUOI

VEGETALI

- Tocchetto Equilibrato – Radicchio
- Tocchetto Intenso – Tartufo
- Tocchetto Pugliese – Cime di Rapa
- Tocchetto Deciso – Olive nere
- Tocchetto Rustico – Pomodori secchi
- Tocchetto Ligure – Pesto genovese
- Tocchetto Vivace – Giardiniera piccante

MARE

- Tocchetto Tonnato – Tonno
- Tocchetto Mediterraneo – Acciughe



L'ECCELLENZA DEI GRANDI FORMAGGI ITALIANI IN UN TOCCHETTO.

La linea degli **stagionati** celebra i sapori autentici della **tradizione casearia italiana**, con ricette arricchite da **formaggi DOP** di altissima qualità, ognuno pensato per offrire un gusto intenso e strutturato, equilibrato e armonioso, deciso e saporito a seconda delle sue peculiarità. L'utilizzo dei formaggi DOP è autorizzato dai **ConSORZI di Tutela** competenti, a garanzia dell'autenticità e del rispetto del disciplinare.

Ogni cubetto è un concentrato di gusto, in cui la base di frutta secca incontra la profondità aromatica di formaggi stagionati selezionati. Il risultato è un'esperienza sensoriale che esalta la ricchezza del patrimonio gastronomico italiano.

STAGIONATI

Tocchetto Rinomato – Grana Padano DOP
Tocchetto Nobile – Parmigiano Reggiano DOP
Tocchetto Persistente – Provolone affumicato
Tocchetto Cacio & Pepe – Pecorino Romano DOP



CON OLTRE
50%
GRANA
PADANO

CON OLTRE
40%
PECORINO
ROMANO

PRODOTTO CON OLTRE 50%
**PARMIGIANO
REGGIANO**

AUT. CONSORZIO
PARMIGIANO REGGIANO

MINI DESSERT MAXI PIACERE

La nostra proposta dedicata agli amanti del dolce che vogliono concedersi un mini dessert raffinato, senza rinunciare a gusto e leggerezza.

Ogni cubetto dolce nasce da materie prime scelte: **cacao, biscotti, amaretto, nocciola...** ingredienti che non solo offrono sapore, ma texture e carattere. Le varianti dolci sono un perfetto equilibrio: **croccantezza** della granella o del biscotto sbriciolato, **morbidezza** dell'amaretto, **profondità** della nocciola uniti all'**intensità** del cacao.

Pensati per essere gustati freddi, come finali perfetti di un pasto, snack dolce di metà giornata, oppure come coccola serale. Sono pronti da mordere, da sbriciolare su gelati, yogurt o incorporati in impasti e creme come base per dessert: una piccola dose di piacere che si adatta al momento.

DOLCI

Tocchetto Nocciolato – Nocciola 25%
Tocchetto Avvolgente – Amaretto
Tocchetto Goloso – Biscotto





MODALITÀ di CONFEZIONAMENTO

Ogni **Tocchetto** viene confezionato con cura per garantire **freschezza, integrità e massima sicurezza alimentare**. Studiamo soluzioni pratiche per il trasporto, adatte a ogni esigenza logistica. I nostri prodotti si conservano in frigorifero e sono pronti da gustare in pochi istanti, mantenendo intatto il loro sapore e la loro consistenza.



TRASPORTO
0° + 4° C



0° C - 4° C
T.M.C. 0 + 4° C
3 MESI



-18° C
T.M.C. -18° C
6 MESI

IMBALLO PRIMARIO

VEGETALI MARE STAGIONATI

CUBETTI	TIPOLOGIA	UNITÀ PER VASCHETTA	PESO
1,8x1,2 cm	Vaschetta nera in polipropilene (PP) 160x130x26 mm termo-saldata in atmosfera modificata (ATM), dotata di coperchio	30	95 gr
1,8x1,2 cm	Vaschetta trasparente in polipropilene (PP) 260x190x25 mm termo-saldata in atmosfera modificata (ATM)	117	380 gr

DOLCI

CUBETTI	TIPOLOGIA	UNITÀ PER VASCHETTA	PESO
1,8x1,2 cm	Vaschetta trasparente in polipropilene (PP) 160x130x26 mm termo-saldata in atmosfera modificata (ATM), dotata di coperchio	30	100 gr
1,8x1,2 cm	Vaschetta trasparente in polipropilene (PP) 260x190x25 mm termo-saldata in atmosfera modificata (ATM)	117	400 gr (380 gr nocciola)

IMBALLO SECONDARIO

VEGETALI MARE STAGIONATI

TIPOLOGIA	UNITÀ PER SCATOLA	PESO SCATOLA	EPAL	UNITÀ SCATOLE PER EPAL	PESO EPAL
Scatola di cartone 25x17x18 cm	12	1140 gr	80x120x140cm	133 (7 file da 19)	166 kg
Scatola di cartone 26x20x20 cm	8	3040 gr	80x120x150cm	112 (7 file da 16)	356 kg

DOLCI

TIPOLOGIA	UNITÀ PER SCATOLA	PESO SCATOLA	EPAL	UNITÀ SCATOLE PER EPAL	PESO EPAL
Scatola di cartone 25x17x18 cm	12	1200 gr	80x120x140cm	133 (7 file da 19)	175 kg
Scatola di cartone 26x20x20 cm	8	3200 gr (3040 gr nocciola)	80x120x150cm	112 (7 file da 16)	373 kg (356 kg nocciola)





Via dell'Industria 15/A 48017
Lavezzola di Conselice (RAVENNA) ITALY
+39 0545 010 510
info@calfra.it

TOCCHETTO
CAMBIA FORMA AL GUSTO

