

bofrost*

suisse

3743 Filetti di Trota, al Naturale (con la Pelle)

I migliori filetti di trota, provenienti da acquacoltura sostenibile certificata ASC, dalla tenera consistenza. Consigliamo di prepararli in padella o alla griglia per esaltarne la delicatezza.

4 5
— | 4-6 pezzi = 500 g | Fr. 32.45 | 100 g = Fr. 6.49 |



NOVITÀ



NOVITÀ

10339 Campo del Rey
Sauvignon Blanc

| 750 ml | Fr. 14.95 |



10836 Anelli di Rostini con Formaggio Fresco all'Aglia Orsino

È tempo di qualcosa di speciale. Rosti a forma di tortino, preparato con patate grattugiate grossolanamente e farcito con l'annuncio della primavera: l'aglio orsino, avvolto in una cremosa crema al formaggio fresco. Ideale come contorno per tutto ciò che è rosolato rapidamente in padella, oppure come protagonista con un'insalata.

22 20
— | 7-9 pezzi = 560 g | Fr. 13.95 |

| 100 g = Fr. 2.49 |

NOVITÀ



Pasqua di gusto: un'esplosione di sapori primaverili

Passeremo a trovarla il:

Marzo / Aprile 2026					
LU	9	16	23	30	6
MA	10	17	24	31	7
ME	11	18	25	1	8
GI	12	19	26	2	9
VE	13	20	27	3	10
SA	14	21	28	4	11
DO	15	22	29	5	12

alle ore _____

Il Brunch senza stress: tutto il gusto, zero fatica



16645 Girelle
al Salmone



10461 Pains
au Chocolat

NOVITÀ

7077 Yogurt
Albicocca



15889 Frutti
di Bosco

10367 Rotoli
alla Cannella

16645 Girelle al Salmone

Pasta sfoglia al burro, farcita con salmone proveniente da allevamento certificato ASC e formaggio fresco, arrotolata a mano a forma di girella. Contiene alcol.

25
📦 | 4 pezzi = 340 g |

| Fr. 15.45 | 100 g = Fr. 4.54 |

10367 Rotoli alla Cannella

Deliziosi rotoli di pasta lievitata con un gustoso ripieno alla cannella, preparati secondo la ricetta scandinava. Basta scaldarli velocemente in forno e gustarli con tè o caffè.

10 4 180
📦 📦 🔥 | 6 pezzi = 420 g |

| Fr. 14.80 | 100 g = Fr. 3.52 |

7077 Yogurt Albicocca

Yogurt intero della Valtellina con confettura extra di albicocche.

| 150 g | Fr. 2.60 |

| 100 g = Fr. 1.73 |

15889 Frutti di Bosco

Lamponi, more, mirtilli e ciliegie, un delizioso mix da servire con il gelato o da utilizzare anche per impreziosire le torte.

120 5
📦 📦 | 500 g | Fr. 14.95 |

| 100 g = Fr. 2.99 |

10461 Pains au Chocolat

Golosi pains au chocolat preparati con un impasto da forno tradizionale e deliziose barrette di cioccolato fondente. Bastano pochi minuti in forno per sprigionare tutto il loro profumo.

18 15
📦 📦 | 8 pezzi = 600 g |

| Fr. 14.95 | 100 g = Fr. 2.49 |



Indice

- 2 Brunch
- 6 Antipasti e primi piatti
- 8 Pesce
- 9 Vino bianco e rosè
- 10 Pollame e carne
- 11 Vino rosso
- 12 Contorni
- 14 Gelati
- 15 Dessert



4911
Ciabatte



7024 Salame
Felino

4920 Treccia
al Burro



7056 Camembert
di Bufala

7248 Salmone
Norvegese Affumicato
a Fette

**A GRANDE
RICHIESTA**

7248 Salmone Norvegese Affumicato a Fette

Salmone allevato in Norvegia, salato a mano e dalla lenta affumicatura con legno di faggio. Pronto da servire ai suoi ospiti su raffinati crostini o saporiti primi piatti.

4920 Treccia al Burro

È sufficiente scongelarla velocemente in forno e assaporarla in tutta la sua bontà.

4911 Ciabatte

Voglia di ciabatte fresche e croccanti? Per la colazione, come sandwich o per insalate, questi panini cuociono in un lampo.

7024 Salame Felino

Originario di Felino, in provincia di Parma, dal sapore dolce e delicato e dal profumo intenso, dovuti alla qualità della carne, 100% carne di suino, ai tagli utilizzati, alla tecnica di lavorazione e alla stagionatura.

7056 Camembert di Bufala

Formaggio camembert realizzato con latte di bufala italiano, dalla pasta morbida e cremosa, ricoperta da una sottile crosta bianca. Si caratterizza per un sapore dolce e intenso.

| 300 g | **Fr. 28.95** |

| 100 g = Fr. 9.65 |

120 5
* | 2 pezzi = 800 g |

| **Fr. 14.75** | 100 g = Fr. 1.84 |

12
* | 9-11 pezzi = 600 g |

| **Fr. 9.95** | 100 g = Fr. 1.66 |

| Peso variabile ca. 350 - 550 g |

| **100 g = Fr. 7.48** |

| 250 g | **Fr. 14.10** |

| 100 g = Fr. 5.64 |

4

6857 Pancakes

Basta un minuto in microonde ed è pronta questa goloseria, dall'impasto soffice e delicato, da gustare con sciroppo d'acero, crema di nocciole, miele o marmellate. Ottimi a colazione, come veloce dessert o come da tradizione serviti nel brunch con gli amici.

1 2  6 pezzi = 240 g | **Fr. 8.70** | 100 g = Fr. 3.63 |

**4915 Croissant al Burro**

Croissant freschi come dal panettiere, golosi e soffici, da cuocere in forno.

25  16 pezzi = 720 g | **Fr. 14.95** |

| 100 g = Fr. 2.08 |

**4356 Brezel con Burro**

Brezel tagliati e farciti con burro svizzero e confezionati singolarmente. Ideali come gradito spuntino di metà mattina o merenda!

120

 8 pezzi = 560 g | **Fr. 19.25** | 100 g = Fr. 3.44 |

**4595 Lungo Crema**

Perfetta per chi vuole regalarsi un momento di calore e ispirazione nella vita di tutti i giorni. La nostra crema di caffè unisce aromi speziati alle note di cereali tostati, noci caramellate e alla fine profondità del cioccolato fondente. Una nota di caramello e delicate sfumature di castagne completano l'esperienza gustativa e creano un'esperienza di piacere armoniosa e sensuale.

Intensità 6/10

Tostatura Acidità 

| 10 Capsule = 52 g |

| **Fr. 4.95** |

| 100 g = Fr. 9.52 |



Pane, amore e genuinità



4351 Pane Ticinese

Il pane ticinese è una specialità svizzera, preparato ancora oggi secondo la ricetta tradizionale.

5

 | 5 pezzi = 500 g |

| Fr. 11.80 |

| 100 g = Fr. 2.36 |



4030 Pane Gourmet

Esclusivo pane multicereale a base di farina di frumento e segale, impreziosito con sesamo, semi di girasole e semi di lino. Croccante all'esterno e incredibilmente soffice all'interno.

20

 | 2 pezzi = 600 g |

| Fr. 11.95 |

| 100 g = Fr. 1.99 |

4917 Filoncino Rustico

Croccanti fuori, morbidi e fragranti all'interno. Deliziosamente arricchiti da delicati semini. Pronti in forno in pochi minuti, ideali per accompagnare i pasti o per preparare originali sandwich.

15

 | 3 pezzi = 750 g | Fr. 15.95 | 100 g = Fr. 2.13 |



Soddisfatti o rimborsati

Se per qualsiasi motivo un prodotto non dovesse soddisfarla completamente, ci impegniamo a sostituirlo o rimborsarlo.

10464 Panini alla Contadina

Preparati secondo la ricetta tradizionale con lievito madre. Freschi e croccanti come appena sfornati dal piccolo panificio di quartiere!

14

 | 8 pezzi = 500 g | Fr. 8.95 |

| 100 g = Fr. 1.79 |



0336 Aperipizza Salamini

Pizzette croccanti con salame, salsa di pomodoro, formaggio ed erbe.

 18 pezzi = 540 g |

| Fr. 16.95 |

| 100 g = Fr. 3.14 |

4402 Tortine al Formaggio

Tortina croccante con l'amato ripieno di formaggio!

 8 pezzi = 600 g |

| Fr. 15.95 |

| 100 g = Fr. 2.66 |

**4361 Mini Salatini
Aperitivo**

L'idea perfetta per un aperitivo! Deliziose mini tortine, preparate a mano in Svizzera, nei gusti verdure-feta, manzo, spinaci e pollo al curry thailandese, che faranno la gioia di grandi e piccini.

  12 pezzi = 216 g |

| Fr. 15.95 |

| 100 g = Fr. 7.38 |

4839 Manzo alla Tartara

Tartara pronta in pochi minuti. Basta scongelare la porzione, mescolarla alla salsa e servirla con i toast. 2 porzioni da 130 g di carne di manzo, 2 porzioni da 60 g di salsa tartara.

 380 g | Fr. 28.85 |

| 100 g = Fr. 7.59 |

**A GRANDE
RICHIESTA**

15285 Lasagna Primavera

Gli strati di delicata pasta fresca all'uovo abbracciano la ricca farcitura con asparagi, ricotta e prosciutto cotto. Gustoso piatto della tradizione che profuma di primavera.

45 12
📅 📅 | 500 g | **Fr. 11.95** |

| 100 g = Fr. 2.39 |



**Un tocco
di eleganza
per il
periodo
pasquale**

1649 Ravioli Ricotta e Spinaci

Deliziosi ravioli con un ricco e delicato ripieno di ricotta e spinaci, raffinati con burro e panna.

6
📅 | 500 g |

| **Fr. 15.45** |

| 100 g = Fr. 3.09 |



1230 Pizza Originale Alsaziana

Dall'Alsazia arriva una croccante specialità. Il nome originale è Flammekueche: un sottile impasto, che ricorda quello della pizza, è farcito con speck e cipolle tagliate finemente, panna acida e formaggio Quark, saporiti ingredienti che caratterizzano questa prelibatezza.

14
📅 | 2 pezzi = 640 g | **Fr. 16.95** |

| 100 g = Fr. 2.65 |



16632 Mazzancolle Tropicali con Nachos

Code di mazzancolle sgusciate impreziosite da una panatura croccante arricchita con nachos. Prefritte, saranno una sfiziosissima idea per cena, l'aperitivo o l'antipasto.

12 8
📅 📅 | 300 g | **Fr. 19.95** | 100 g = Fr. 6.65 |



10969 Glera Spumante Dry Vino Spumante Aromatico di Qualità

- Vitigno: Glera
- Denominazione: Veneto, Italia
- Gradazione alcolica: 11.0%
- Temperatura di servizio: 6-8°C
- Profuma di: uva matura, agrumi e pesche
- Si abbina a: aperitivo, pesce, dessert e colazione

| 750 ml | **Fr. 18.95** |





0482 Filetti di Pangasio, al Naturale

Il pangasio si distingue per l'aroma delicatissimo e la polpa bianca. Questa prelibatezza asiatica d'acqua dolce convince anche il palato dei gourmet europei. Sfilettati a mano, praticamente senza spine.

5 | 5-8 pezzi = 675 g | **Fr. 23.95** | 100 g = Fr. 3.55 |



11121 Filetti di Tilapia, al Naturale

Dal sapore delicato e dalla carne succosa, questi filetti del prezioso pesce di acqua dolce del lago vulcanico Toba in Indonesia, sono adatti ad essere cucinati in molti modi diversi. Praticamente senza spine.

4 7 | 5-8 pezzi = 600 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 4.49 |



11513 Filetti di Salmone, al Naturale

Teneri e pregiati filetti al naturale ricavati dalla parte più pregiata del salmone, praticamente senza spine. Sono eccellenti per tantissime ricette.

12 14 10 20 30 | 4 pezzi = 480 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 6.24 |



4571 Filetti di Lucio-perca, al Naturale

Teneri filetti interi di Lucio-perca. Il pregiato pesce d'acqua dolce è amato per la sua polpa bianca e succosa. Una vera prelibatezza. Praticamente senza spine.

6 | 4-6 pezzi = 450 g | **Fr. 23.95** | 100 g = Fr. 5.32 |

3743 Filetti di Trota, al Naturale (con la Pelle)

I migliori filetti di trota, provenienti da acquacoltura sostenibile certificata ASC, dalla tenera consistenza. Consigliamo di prepararli in padella o alla griglia per esaltarne la delicatezza.

4 5 | 4-6 pezzi = 500 g | **Fr. 32.45** | 100 g = Fr. 6.49 |

11511 Filetti di Rana Pescatrice, al Naturale

I succulenti filetti di rana pescatrice sono caratterizzati da un sapore delicato e da una carne bianca e soda. Puliti, praticamente senza spine e completamente senza pelle, i filetti sono ottimi da preparare in padella per la festa. Pescato in: mare Atlantico.

6 | 4-6 pezzi = 500 g | **Fr. 34.95** | 100 g = Fr. 6.99 |



NOVITÀ

A GRANDE RICHIESTA
Fino ad esaurimento delle scorte





9

5557 Filetti di Tilapia alla Mugnaia

Delicato e succoso filetto di tilapia con croccante panatura alle erbe e limone. Perfetto come portata principale o con insalate. Questo pesce croccante è ottimo fritto. Praticamente senza spine.

10 18
Fr. 24.95 | 100 g = Fr. 3.56 |

3426 Bastoncini di Lucioperca

Bastoncini di filetto di lucioperca con una panatura alla birra. Ideali come portata principale, snack o aperitivo.

8 6 25
Fr. 21.95 | 100 g = Fr. 4.39 |

Tre motivi per brindare alla Pasqua



NOVITÀ

10339 Campo del Rey Sauvignon Blanc

- Vitigno: Sauvignon Blanc
- Denominazione: Castiglia, Spagna
- Gradazione alcolica: 11.5%
- Temperatura di servizio: 6-8°C
- Profuma di: ananas, arance, mele e pesche
- Si abbina a: antipasti, pesce e pollo

| 750 ml |

| Fr. 14.95 |



11930 Michel Maury Rosé Grande Cuvée Vin de France

- Vitigno: Cuvée
- Denominazione: Grande Cuvée, Francia
- Gradazione alcolica: 12.0%
- Temperatura di servizio: 8-10°C
- Profuma di: lamponi maturi
- Si abbina a: aperitivo, patate, pesce e insalata

| 750 ml |

| Fr. 13.95 |



4549 Philippe Cesar Sauvignon Blanc-Coulombard Cuvée Intense Côtes de Gascogne IGP

- Vitigno: Sauvignon Blanc, Coulombard
- Denominazione: Gascogne, Francia
- Gradazione alcolica: 11.0%
- Temperatura di servizio: 8-10°C
- Profuma di: limoni, mele Granny-Smith e pompelmo
- Si abbina a: aperitivo, verdure, pesce e pollo

| 750 ml | Fr. 16.95 |

10



NOVITÀ

10807 Mini T-Bone Bistecche di Agnello, Marinate

Piccole ma deliziose e succulente bistecche T-Bone con una marinatura alle erbe arricchita da un pizzico di aglio. Alla griglia o in padella, gli amanti dell'agnello ne gradiranno il sapore aromatico.



4 pezzi = 300 g | Fr. 26.45 | 100 g = Fr. 8.82 |



11479 Bistecchine di Manzo

Succose bistecchine di manzo, tagliate dal roastbeef. Già marinate con olio di colza ed erbe come prezzemolo e timo, che regalano alla carne un sapore unico. Facili da preparare in padella o sulla griglia, sono sempre un piacere.



6 pezzi = 400 g | Fr. 29.25 | 100 g = Fr. 7.31 |



NOVITÀ

15419 Involtini di Petto di Pollo Casarecci

Una ricetta che sa di casa, dai sapori delicati, in una proposta da portare in tavola anche nei giorni più speciali. Questi involtini di petto di pollo italiani sono arricchiti da pancetta di suino, speck e mozzarella. Li prepari con del vino bianco e li accompagni con del purè o delle patate al forno.

12

6 pezzi = 400 g | Fr. 18.45 | 100 g = Fr. 4.61 |



NOVITÀ

4785 Petto di Pollo in Pasta Sfoglia con Mousse di Asparagi

Succulento petto di pollo svizzero e una primaverile mousse di asparagi, delicatamente avvolti da una finissima pasta sfoglia.



2 pezzi = 400 g | Fr. 19.95 | 100 g = Fr. 4.99 |

Primizie e tenerezze

NOVITÀ

1330 Coniglietti di Pasqua Croccanti

Tenero e gustoso filetto di pollo avvolto in una panatura croccante, proposto con la bella forma di un simpatico coniglietto di Pasqua. Già precotto.

5 16



8 pezzi = 500 g |

| Fr. 17.45 | 100 g = Fr. 3.49 |





NOVITÀ

4791 Arrosto Vallesano con Albicocche

Crocante all'esterno, succulento all'interno! Nel nostro arrosto alla vallesano con albicocche, potrà apprezzare la perfetta combinazione tra sapori dolci e salati. Succulenta carne di maiale, preparata con cura, avvolta da croccante pancetta e farcita con deliziose albicocche secche. Un piatto ideale per le grandi occasioni, che conquisterà sia la sua famiglia che i suoi ospiti.

95

peso variabile ca. 900 - 1100 g | **100 g = Fr. 3.60** |



NOVITÀ

11

17383 Arrosto di Tacchino con Asparagi e Speck

Per il pranzo più atteso della primavera, ecco un secondo che unisce delicatezza e carattere. Il nostro arrosto di tacchino, racchiude un cuore di asparagi verdi, ricotta e speck, un abbinamento che celebra la stagione e conquista ogni palato.

75

650 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 4.61 |

Dalla terra al calice: percorso in tre rossi



4540 Michel Maury Merlot Réserve Pays d'Oc IGP

- Vitigno: Merlot
- Denominazione: Pays d'Oc, Francia
- Gradazione alcolica: 13.5%
- Temperatura di servizio: 16-18°C
- Profuma di: cioccolato e ciliegie dolci mature
- Si abbina a: carne, pollo, pasta e pizza

| 750 ml |

| **Fr. 16.95** |



4550 Da Vinci Toscana Rosso IGT Collezione Privata

- Vitigno: Sangiovese, Merlot
- Denominazione: Toscana, Italia
- Gradazione alcolica: 13.5%
- Temperatura di servizio: 16-18°C
- Profuma di: frutta matura (frutti rossi, ciliegia), vaniglia
- Si abbina a: carne, pollame, pasta e pizza

| 750 ml |

| **Fr. 17.95** |



NOVITÀ
Fino ad esaurimento delle scorte

4578 Arco dei Giovi Ripasso Valpolicella DOC

- Vitigno: Corvina, Corvione, Rondinella
- Denominazione: Valpolicella, Italia
- Gradazione alcolica: 13.5%
- Temperatura di servizio: 16-18°C
- Profuma di: frutti rossi e ciliegie
- Si abbina a: carne, risotto, pasta e pizza

| 750 ml |

| **Fr. 19.20** |

12



1719 Asparagi Bianchi

Asparagi bianchi già puliti e sbucciati, pronti all'uso. Comodi da preparare e da usare in mille ricette.

20 17

| 600 g | **Fr. 16.55** | 100 g = Fr. 2.76 |



15742 Asparagi Verdi

Asparagi verdi, tenerissimi e già puliti, da lessare e servire con burro fuso e formaggio grattugiato, per accompagnare un secondo di carne o, per una proposta gourmet, da rosolare in padella con un tocco di limone e dragoncello.

9 12

| 300 g | **Fr. 11.75** | 100 g = Fr. 3.92 |



0793 Riso Basmati e Verdure

Un prezioso incontro, dove la delicatezza del riso basmati si colora, grazie alle tante verdure che lo accompagnano: carote rosse e gialle, piselli, mais, porri e cipolle.

6 4

| 1000 g | **Fr. 14.95** |



4702 Fagiolini Finissimi

Teneri e delicati fagiolini verdi, perfetti come contorno o come ingrediente nelle sue ricette.

15 12

| 1000 g | **Fr. 10.95** |

4713 Verdure Gourmet

Delicate e gustose verdure miste: carote rosse e gialle, broccoli e broccoli romaneschi.

8 8

| 1000 g | **Fr. 14.55** |

Contorni d'autore



Morbidezze dorate

13

12263 Patatine Allumettes

Patatine fritte extra sottili e croccanti, già prefritte. Una vera delizia da gustare con carne, pesce o per intrattenere gli amici durante un aperitivo.

6 16 2

   | 1200 g | **Fr. 14.95** | 100 g = Fr. 1.25 |

NOVITÀ

0644 Patate al Rosmarino

Il contorno perfetto per carne e pollame o come snack: patate a spicchi precotte, delicatamente aromatizzate con rosmarino.

15 6

  | 900 g | **Fr. 11.75** |

| 100 g = Fr. 1.31 |



0608 Patate "Ziggy", alla Paprika

Patatine croccanti e dalla forma divertente, condite con paprika. Sono deliziose non solo come contorno ma anche per uno sfizioso spuntino.

25 4 13

   | 750 g | **Fr. 11.30** | 100 g = Fr. 1.51 |

NOVITÀ

10836 Anelli di Rostini con Formaggio Fresco all'Aglio Orsino

È tempo di qualcosa di speciale. Rosti a forma di tortino, preparato con patate grattugiate grossolanamente e farcito con l'annuncio della primavera: l'aglio orsino, avvolto in una cremosa crema al formaggio fresco. Ideale come contorno per tutto ciò che è rosolato rapidamente in padella, oppure come protagonista con un'insalata.

22 20

  | 7-9 pezzi = 560 g | **Fr. 13.95** | 100 g = Fr. 2.49 |

20899 Uova di Pasqua con Gelato

Le uova più golose che ci siano: ovetti di croccante cioccolato al latte che racchiudono il gelato alla vaniglia impreziosito da una salsa al frutto della passione. Originali e bellissime, sono perfetti per ingolosire grandi e piccoli!

NOVITÀ

| 6 pezzi = 240 ml | **Fr. 16.55** |

| 100 ml = Fr. 6.90 |



A GRANDE RICHIESTA

Fino ad esaurimento delle scorte



16087 Tronchetto Vaniglia-Fragola

Trancio gelato di alta qualità a base di sorbetto alla fragola, gelato alla vaniglia e pan di Spagna imbevuto di sciroppo al rum, con una copertura di dorata meringa. Il dessert perfetto per la Pasqua! Contiene alcol.

| 690 ml | **Fr. 24.95** | 100 ml = Fr. 3.62 |



17037 Millesfoglie Cappuccino

Voglia di un fresco e cremoso cappuccino? Ecco un trancio gelato speciale con tanto buon gelato al gusto panna e al gusto caffè e una piacevole e croccante copertura al cacao magro. Un dessert ottimo come fine cena o per una dolce pausa in ogni momento della giornata.

| 1000 ml | **Fr. 14.30** |



0068 Miniature Gelato Vaniglia Bourbon

Deliziose miniature ripiene di cremoso gelato alla vaniglia Bourbon con una croccante copertura al cacao.

| 60 pezzi = 600 ml | **Fr. 19.25** | 100 ml = Fr. 3.21 |



dolcedo
gelato & passione

11091 Caramello con Fior di Sale

Delizioso gelato alla panna con caramello fondente, impreziosito con un leggero tocco di sale marino.

| 750 ml | **Fr. 12.95** |

| 100 ml = Fr. 1.73 |

11163 Coniglietti di Pasqua di Gelato

Deliziosi coniglietti pasquali con gelato alla nocciola, variegato con salsa al cioccolato. Il tutto ricoperto di ottimo cioccolato al latte.

| 8 pezzi = 640 ml | **Fr. 18.75** |

| 100 ml = Fr. 2.93 |

A GRANDE RICHIESTA



bofrost*

suisse

3951 Agnello di Pasqua

Il nostro tradizionale agnello di Pasqua, preparato con una delicata pasta da forno, cotto con burro di alta qualità e arricchito da un sottile tocco di limone e rum. Un piacere festivo che corona la Pasqua. Contiene alcol.

120

 3 pezzi = 510 g | Fr. 17.95 |

| 100 g = Fr. 3.52 |

NOVITÀ

NOVITÀ

21414 Tronchetto ai Frutti di Bosco

Soffice rotolo di pan di Spagna con farcitura di crema allo yogurt e frutti di bosco. Ideale per ogni occasione, basta scongelarlo e gustarlo.

330

 400 g | Fr. 15.95 |

| 100 g = Fr. 3.99 |