

La Marco polo srl è il risultato di una lunga esperienza maturata nel settore del commercio dei surgelati.

Dal 1994 Marco Polo segue con entusiasmo e passione le ultime tendenze nel settore del food e propone prodotti innovativi di grande effetto e facile preparazione.

Qualità, esperienza e ricerca ci consentono di dare ai nostri clienti sparsi su tutto il territorio nazionale un attento servizio e un'offerta costantemente evoluta: idee creative e proposte classiche per munù originali che

Specializzata nel commercio all'ingrosso di prodotti ittici, verdure e carni, la Marco Polo si propone oggi come una delle aziende più dinamiche e in crescita del settore, detenendo una posizione di rilievo nel panorama del sud Italia, grazie ad una efficace rete di distribuzione che garantisce consegne quotidiane dei propri prodotti.

La sede operativa di Gricignano D'Aversa comprende gli uffici amministrativi ed il magazzino, dove vengono adottate tutte le misure necessarie affinché merci vengano ricevute, stoccate e rivendute senza alterarne la qualità e la freschezza (mantenimento catena del freddo), così da offrire ai clienti prodotti di elevato standard qualitativo.

Dal 2016 l'offerta al pubblico si è arricchita con la vendita all'ingrosso di carni fresche di razza chianina, marchigiana, manzetta prussiana, lucana, maremmana nonché di maiale, coniglio e pollame, allevato all'insegna dell'equilibrio fra la qualità dei cibi somministrati e i ritmi della natura. Concessionario nella distribuzione e nella realizzazione di impianti per la spillatura della birra Paulaner, propone anche una ricchissima selezione di birre belga sia bottiglie che fusti.

MARCO POLO s.r.l.

Strada Provinciale Zona Industriale ASI c/o Frigocaserta - 81030 GRICIGNANO DI AVERSA (CE)
Tel. 081.5029128 - 081.5026167 - Fax 081.8133351 Partita IVA 02166140612

info@marcopolosrl.eu



MARCO POLO s.r.l.

food & beverage

Degusto

DELICIOUSLY ITALIAN

kebab



**KEBAB POLLO
DONERKING**

-18°

Blocchi di carne di pollo (sovracosce e cosce) con una marinatura e speziatura classica da cuocere sui girarrosti verticali (doner machine)

DNR001

KEBAB DI POLLO 5 Kg

p/unit 5 Kg crt 1 X 5 Kg pz/crt 1

DNR002

KEBAB DI POLLO 7 Kg

p/unit 7 Kg crt 1 X 7 Kg pz/crt 1

DNR003

KEBAB DI POLLO 10 Kg

p/unit 10 Kg crt 1 X 10 Kg pz/crt 1

DNR004

KEBAB DI POLLO 15 Kg

p/unit 15 Kg crt 1 X 15 Kg pz/crt 1

DNR005

KEBAB DI POLLO 20 Kg

p/unit 20 Kg crt 1 X 20 Kg pz/crt 1

DNR006

KEBAB DI POLLO 25 Kg

p/unit 25 Kg crt 1 X 25 Kg pz/crt 1

DNR008

KEBAB DI POLLO 30 Kg

p/unit 30 Kg crt 1 X 30 Kg pz/crt 1

DNR007

KEBAB DI POLLO 35 Kg

p/unit 35 Kg crt 1 X 35 Kg pz/crt 1



**KEBAB POLLO/TACCHINO
DONERKING**

-18°

Blocchi di carne di pollo e tacchino (sovracosce e cosce) con una marinatura e speziatura classica da cuocere sui girarrosti verticali (doner machine)

DNR023

KEBAB DI POLLO e TACCHINO 5 Kg

p/unit 5 Kg crt 1 X 5 Kg pz/crt 1

DNR011

KEBAB DI POLLO e TACCHINO 7 Kg

p/unit 7 Kg crt 1 X 7 Kg pz/crt 1

DNR012

KEBAB DI POLLO e TACCHINO 10 Kg

p/unit 10 Kg crt 1 X 10 Kg pz/crt 1

DNR013

KEBAB DI POLLO e TACCHINO 15 Kg

p/unit 15 Kg crt 1 X 15 Kg pz/crt 1

DNR024

KEBAB DI POLLO e TACCHINO 20 Kg

p/unit 20 Kg crt 1 X 20 Kg pz/crt 1

DNR025

KEBAB DI POLLO e TACCHINO 25 Kg

p/unit 25 Kg crt 1 X 25 Kg pz/crt 1

DNR016

KEBAB DI POLLO e TACCHINO 30 Kg

p/unit 30 Kg crt 1 X 30 Kg pz/crt 1

DNR027

KEBAB DI POLLO e TACCHINO 35 Kg

p/unit 35 Kg crt 1 X 35 Kg pz/crt 1



**KEBAB COTTO
E TAGLIATO**

-18°

Preparazione gastronomica di kebab macinato di carni scelte di pollo cotto, tagliato e surgelato. Il prodotto ideale per farciture, topping ecc.

DNR031

KEBAB DI POLLO COTTO E TAGLIATO 6 X 850 g

p/unit 850 g crt 6 X 850 g pz/crt 6

DNR039

KEBAB DI POLLO COTTO E TAGLIATO 18 X 250 g

p/unit 250 g crt 18 X 250 g pz/crt 18



KEBAB MACINATO

-18°

Carne di vitello macinata, marinata per 24 ore con una speciale speziatura e montata sullo spiedo con un'antica tecnica artigianale

DNR030

KEBAB MACINATO DI VITELLO 10 Kg

p/unit 10 Kg crt 1 X 10 Kg pz/crt 1

DNR030

KEBAB MACINATO DI VITELLO 15 Kg

p/unit 15 Kg crt 1 X 15 Kg pz/crt 1