

GFERRARI

Tradizione Italiana in Cucina

FRIGGISANO 22L G10145

Friggitrice ad aria



80%
di grassi
in meno

*Non solo patatine!
Frigge senza aggiunta di oli e grassi,
cuoce al forno ed arrostisce.*



Ricette



28 fantastiche ricette di **Chef Carlotta Lolli**

Ricettario Friggisano 22L

Indice

1. Falafel di ceci
2. Anelli di cipolla croccanti
3. Pomodorini confit
4. Fiori di zucca impanati
5. Patatine fritte
6. Focaccine al rosmarino
7. Panini al cacao
8. Pizza rossa veloce
9. Mozzarella in carrozza
10. Risotto al salto
11. Verdure ripiene
12. Verdure gratinate
13. Spiedini di gamberi e zucchine
14. Filetti di pesce con panatura
15. Polpette di tonno con salsa allo yogurt
16. Fritto di pesce classico
17. Coscette di pollo arrosto
18. Hamburger fatto in casa
19. Cotoletta alla milanese
20. Formaggio arrosto alle erbe
21. Tortelli fritti modenesi
22. Muffin con gocce di cioccolato
23. Bomboloni al forno
24. Crumble di frutta
25. Biscotti veloci al cocco
26. Chips di mela essicata
27. Albicocche ripiene
28. Torta sbriciolata con ricotta e mirtilli

Falafel di ceci



Tempo 20' e Temperatura 200°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

100 g di ceci precotti

Un cucchiaino di pangrattato, un cucchiaino di farina 00

Sale, pepe, olio q.b.

Pasta di sesamo q.b.

Uno spicchio d'aglio

Procedimento

Frullate i ceci insieme a un mestolo della loro acqua di cottura, l'aglio, un filo d'olio e un cucchiaino di pasta di sesamo.

Trasferite il composto in una ciotola e unite pangrattato, farina, un pizzico di sale e pepe. Amalgamate bene fino ad avere un impasto omogeneo, compatto ma non asciutto.

Formate delle polpette con le mani e disponetele sul cestello di Friggisano 22L; mettete il cestello nella posizione superiore del forno e avviate con funzione Air Fry.

Potete preparare i falafel in quantità, congelarli e utilizzare Friggisano 22L per riscaldarli quando volete consumarli.

Anelli di cipolla croccanti



Tempo 20' e Temperatura 180°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

Due cipolle rosse

Farina 00 q.b.

Pangrattato q.b.

Un goccio d'acqua o un albume

Un pizzico di sale fino

Procedimento

Lavate le cipolle e tagliatele a rondelle di circa 1 cm di spessore, impanatele nell'albume o in una ciotola con acqua, poi passatele in un mix di pangrattato e farina 00 in quantità uguali, premendo bene per fare aderire.

Inserite gli anelli nel cestello, posizionate in alto nel forno e avviate la cottura con funzione Air Fry.

Se volete una panatura più spessa e croccante potete passare gli anelli di cipolla in un uovo sbattuto, poi nel pangrattato per due volte e cuocerli con Friggisano 22L.

Potete anche congelarli e scongelarli al bisogno.

Pomodorini confit



Tempo 20' e Temperatura 190°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello / vassoio

Ingredienti

Una manciata di pomodori datterini maturi

Sale e olio extravergine d'oliva q.b.

Basilico, timo e origano

Un pizzico di zucchero

Procedimento

Lavate, asciugate i pomodorini e disponeteli sul vassoio o sul cestello di Friggisano 22L. Se volete preparare più pomodori potete anche usare vassoio e cestello contemporaneamente. Aggiungete un pizzico di sale, uno di zucchero ed erbe a piacere quindi azionate con funzione Air Fry per 20' a 190°C fino a conferire ai pomodorini un aspetto caramellato. Completate con un filo d'olio e servite come aperitivo o contorno.

Fiori di zucca impanati



Tempo 20' e Temperatura 180°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

6 fiori di zucca freschi
Farina 00 q.b.
Sale fino

Procedimento

Lavate con cura i fiori e togliete il pistillo, avendo cura di non romperli. Senza asciugarli, impanateli nella farina e premete bene per farla aderire dappertutto. Impostate Friggitano 22L con funzione Air Fry, Tempo 20' e Temperatura 180°C. A fine cottura aggiungere un pizzico di sale fino e servite.

Questi fiori di zucca vi faranno fare un figurone durante gli aperitivi con gli amici!

Patatine fritte



Tempo 20' e Temperatura 200°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

300 g di patate fresche, oppure patatine precotte surgelate

Un filo d'olio d'oliva

Un pizzico di sale

Procedimento

Nel caso di patate fresche è necessario tagliarle a bastoncini di circa 1x5 cm e immergerle in acqua fredda per un paio d'ore, così che perdano parte del loro amido.

Condite poi le patate, sia fresche che precotte, con un filo d'olio, aromi a piacere (aglio, rosmarino, ecc..) e disponetele nel cestello di Friggisano 22L.

Posizionatele in alto nel forno e avviate con funzione Air Fry. A fine cottura aggiungete un pizzico di sale e servite.

Che scegliate patatine precotte o fresche il risultato sarà ugualmente eccezionale, sano ma gustoso!

Focaccine al rosmarino



Tempo 20' e Temperatura 180°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: vassoio

Ingredienti

250 g di farina 00
7 g di lievito di birra fresco
175 g di acqua
7 g di sale fino, 10 g di olio
Qualche rametto di rosmarino

Procedimento

Sciogliete il lievito di birra nell'acqua, versate nella farina e cominciate a impastare. Unite il sale, l'olio e qualche aghetto di rosmarino, quindi mettete a riposare per almeno tre ore. Dividete l'impasto in palline da circa 30g e disponetele sul vassoio di Friggisano 22L sopra a carta forno; appiattite leggermente e cuocete fino a doratura completa. Il nostro consiglio è di preparare più focaccine per volta e, quando fredde, congelarle. Sarà sufficiente scaldarle in Friggisano 22L per qualche minuto e la merenda per voi e i bambini sarà pronta!

Panini semidolci al cacao



Tempo 15' e Temperatura 180°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: vassoio

Ingredienti

220 g di farina 0

30 g di cacao amaro

170 g di latte intero

7 g di lievito di birra fresco

7 g di sale fino, 10 g di olio evo

Procedimento

Sciogliete il lievito nell'acqua e versatelo sulla farina e sul cacao. Iniziate a impastare e, dopo qualche minuto, aggiungete sale e olio. Formate una palla omogenea di impasto quindi mettetela a lievitare in una ciotola per almeno tre ore. Dividete l'impasto in pezzetti da 40g, arrotondateli e disponeteli sul vassoio a riposare per altri 20 minuti. Cuocete a 180°C per 15 minuti. Una volta freddi potete farcirli con robiola, basilico e i pomodori confit, oppure potete congelarli: sarà sufficiente scaldarli in Friggitano 22L per qualche minuto.

Pizza rossa integrale veloce



Tempo 20' e Temperatura 180°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: vassoio

Ingredienti

150 g di farina 0
100 g di farina integrale con crusca
10 g di lievito di birra
150 g di acqua
7 g di sale
Passata di pomodoro q.b.
Origano fresco

Procedimento

Sciogliete il lievito nell'acqua e versatelo sulla farina, impastate per qualche minuto poi aggiungete il sale. Formate un panetto liscio e omogeneo quindi posizionatelo in una ciotola a lievitare coperto per almeno 30 minuti. Trasferite l'impasto sul vassoio con carta forno, stendetelo leggermente con le mani per formare una pizza rettangolare. Cospargetela di pomodoro e lasciate lievitare per altri 30 minuti.

Trascorso questo tempo cuocete con funzione Air Fry o Forno, sfornate e servite con foglie di origano fresco.

Mozzarella in carrozza



Tempo 20' e Temperatura 200°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

4 fette di pane bianco morbido
Pangrattato e farina q.b.
Un uovo
Mozzarella tipo fiordilatte
Sale q.b.

Procedimento

Tagliate le mozzarelle a fette piuttosto sottili e lasciatele sgocciolare in un colino per 10-20 minuti.
Intanto appiattite il pane con un mattarello, dopodiché posizionate al centro di una fetta la mozzarella e coprite con l'altra fetta. Premete bene i bordi per chiuderli e ripetete con le altre due fette.
Passate i due fagotti nell'uovo sbattuto poi nella farina, quindi di nuovo nell'uovo e, da ultimo, nel pangrattato.
Premete bene per far aderire e non lasciare parti scoperte.
Disponete le mozzarelle sul cestello di Friggisano 22L, mettetelo in alto nel forno e avviate con funzione Air Fry.

Risotto al salto



Tempo 20' e Temperatura 180°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: vassoio

Ingredienti

100 g di risotto (va bene anche se avanzato) o riso
Un uovo, se necessario
Parmigiano Reggiano, se necessario
Un filo d'olio

Procedimento

Preparate il risotto come preferite, oppure utilizzate del risotto avanzato; nel caso, invece, aveste del riso bianco già cotto potete amalgamarlo con un uovo e un po' di Parmigiano Reggiano per renderlo più compatto. Con un coppa-pasta o uno stampino da dolci formate un disco col riso e pressate bene per appiattirlo. Dovrà avere uno spessore di circa 1,5cm. Disponete il riso sul vassoio con carta forno e avviate con funzione Air Fry, Tempo 20' e Temperatura 180°C. Questa ricetta è ideale per utilizzare il risotto avanzato ed è un'ottima idea per una cena tra amici: semplice e veloce da fare!

Verdure ripiene



Tempo 20' e Temperatura 180°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: vassoio

Ingredienti

Un peperone e una zuccina oppure un pomodoro, una melanzana

Carne macinata di maiale oppure riso o ricotta

Aromi a piacere

Un pizzico di sale, un filo d'olio extravergine d'oliva

Procedimento

Tagliate le verdure a metà o a $\frac{3}{4}$ a seconda della tipologia: nel caso della zuccina o di melanzane si taglia a metà e si svuotano entrambe le parti, peperoni e pomodori si tagliano a $\frac{3}{4}$ e si vuota solo la parte sottostante.

Farcitele con carne macinata a piacere, oppure riso precotto o ricotta condita con un pizzico di sale, pepe e olio. Trasferite le verdure sul vassoio e avviate con funzione Air Fry o Forno. Le verdure ripiene gratinate sono un ottimo contorno estivo oppure un antipasto veloce, provatele!

Verdure gratinate



Tempo 20' e Temperatura 190°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: vassoio

Ingredienti

Un finocchio

Una zucchini

Un pomodoro

Sale fino, pepe nero, olio extravergine q.b.

Pangrattato q.b.

Erbe fresche a piacere

Procedimento

Tagliate zucchine e finocchio a fettine sottili abbastanza regolari, dividete il pomodoro a metà.

Posizionate le verdure sul vassoio, conditele con un pizzico di sale, pepe e un goccio d'olio quindi cospargetele di pangrattato.

Cuocete con funzione Air Fry per 20 minuti a 190 gradi e, se necessario, per altri 5 minuti per una crosticina più dorata.

Spiedini di gamberi e zucchine



Tempo 15' e Temperatura 180°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

12 gamberi freschi
2 zucchine medie
Un filo d'olio
Un pizzico di sale
Erbe a piacere

Procedimento

Sgusciate e pulite i gamberi, conditeli con un filo d'olio extravergine d'oliva e sale; tagliate anche le zucchine a rondelle di circa 5 mm e conditele leggermente. Componete gli spiedini alternando zucchine a gamberi e disponeteli sul cestello. Cuocete con funzione Air Fry girando gli spiedini a metà cottura.

Un antipasto sfizioso oppure un secondo leggero, questi spiedini conquisteranno voi e le vostre famiglie!

Filetti di pesce con panatura



Tempo 15' e Temperatura 180°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

2 filetti di pesce tipo merluzzo

Pangrattato q.b.

Qualche foglia di menta, basilico, maggiorana

Sale, pepe

Un filo d'olio extravergine d'oliva

Procedimento

Insaporite il pangrattato frullandolo in un mixer con le erbetto, un pizzico di sale, pepe e un filo d'olio. Impanate i filetti di pesce nel mix, premendo bene con le mani per farlo aderire. Posizionateli sul cestello e azionate con funzione Air Fry girando i filetti a metà cottura.

Un secondo leggero ma con tanto gusto, che non vi farà rimpiangere i classici bastoncini di pesce fritti con olio.

Polpette di tonno con salsa allo yogurt



Tempo 15' e Temperatura 180°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: vassoio

Ingredienti

100 g di tonno sgocciolato
80 g di ricotta fresca
Qualche cucchiaino di pangrattato
Un uovo
Olio evo, sale, pepe q.b.

Procedimento

In una ciotola sbattete la ricotta con l'uovo, il tonno, una macinata di sale, pepe e il tonno ben sgocciolato. Amalgamate con un cucchiaino poi aggiungete qualche cucchiaino di pangrattato per rendere il composto asciutto e sodo, ma non duro. Formate delle polpette con le mani, disponetele sul vassoio e infornate con Air Fry. Una volta pronte potete servirle accompagnate da una buona maionese arricchita con un po' di scorza di limone.

Fritto di pesce classico



Tempo 18' e Temperatura 200°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

5 anelli di calamaro
3 gamberetti
Un filetto di pesce bianco
Farina 0
Un filo d'olio
Un pizzico di sale

Procedimento

Pulite bene il pesce e tagliatelo a pezzetti. Passate ciascun pezzo nella farina, premendo bene con le mani per coprirli completamente. Condite con un filo d'olio e posizionate tutto quanto nel cestello di Friggisano 22L.

Friggete con funzione Air Fry.

Fritto sano ma con gusto? Si può! Sorprenderete i vostri ospiti con questo fritto e non vi servirà neanche tanto tempo per prepararlo.

Coscette di pollo arrosto



Tempo 30' e Temperatura 190°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

Quattro cosce di pollo
Un filo d'olio d'oliva
Sale, pepe q.b.
Rametti di rosmarino e timo

Procedimento

Preparate il pollo con una marinatura a base di olio, sale, pepe e aromi a piacere. Disponete le cosce sul cestello e avviate la cottura con programma Air Fry, girando le cosce dopo 15 minuti per una cottura più uniforme.

Queste coscette sono l'idea perfetta per una cena dell'ultimo minuto, perfette abbinare a patatine fritte con Friggisano 22L!

Hamburger fatto in casa



Tempo 15' e Temperatura 185°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

Un panino da hamburger
150 g di carne macinata, a piacere
Un pizzico di sale, pepe
Un filo d'olio extravergine d'oliva
Maionese, insalata, formaggio a fette

Procedimento

Insaporite la carne macinata con un pizzico di sale e pepe, compattatela con le mani per creare un burger tondo e posizionatelo su un vassoio forato.
Avviate la cottura col programma Air Fry; dopo circa 10 minuti aggiungete nel vassoio sotto al cestello anche il pane tagliato a metà. Una volta concluso il programma, cospargete la parte inferiore del panino con la maionese, adagiate l'hamburger, una foglia di insalata, una fetta di pomodoro e chiudete con l'altra metà del pane.
Preparare un hamburger in casa non è mai stato così facile!

Cotoletta alla milanese



Tempo 20' e Temperatura 190°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

Una bistecca di vitello

Pangrattato q.b.

Un uovo

Farina 00 q.b.

Procedimento

Preparate tre ciotole: una con farina 00, una con l'uovo sbattuto, una col pangrattato. A parte, con un batticarne, appiattite leggermente la bistecca su tutta la superficie. Impanatela dapprima nella farina poi passatela nell'uovo e, infine, nel pangrattato compattando bene per farlo aderire. Per una panatura più croccante si possono ripetere gli ultimi due passaggi.

Disponete la cotoletta sul cestello e avviate Friggisano 22L con funzione Air Fry, avendo cura di girarla a metà cottura. Le cotolette si possono preparare impanare in anticipo e cuocere al bisogno. Sono perfette abbinare alle patatine fritte con Friggisano 22L!

Formaggio arrosto alle erbe



Tempo 20' e Temperatura 180°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: Vassoio

Ingredienti

100 g di formaggio tipo feta
Erbe a piacere (origano, basilico..)
Un filo d'olio
Scorza di mezzo limone, a piacere

Procedimento

Tagliate il formaggio a tocchetti o striscioline, conditele con olio, pepe ed erbe a piacere.
Disponeteli sul vassoio di Friggisano 22L e cuocete con funzione Air Fry fino a doratura. Una volta cotto potrete aggiungere erbe e scorza di limone al vostro formaggio, per un tocco di freschezza in più!

Tortelli fritti modenesi



Tempo 30' e Temperatura 180°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: Vassoio

Ingredienti

250 g di farina 00, debole

80 g di zucchero

1 uovo grande o 2 piccole

35 g di burro

10 g di Sassolino e 10 g di latte

5 g di lievito per dolci

Scorza di un limone

Savòr emiliano, confettura di frutta o cioccolato

Procedimento

Unite tutti gli ingredienti in una ciotola e impastate per ottenere un composto liscio e omogeneo. Fate riposare per un'ora e poi stendete la pasta allo spessore di 5 mm. Tagliate alcuni dischi da 6 cm di diametro e disponete al centro di ciascun disco un cucchiaino di confettura o savòr e richiudete a mezzaluna, premendo bene sui lati. Disponete i tortelli sul vassoio con carta forno e cuocete con funzione Air Fry o Forno.

Muffin con gocce di cioccolato



Tempo 25' e Temperatura 160°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: vassoio

Ingredienti

200 g di farina 00
50 g di fecola di patate
180 g di zucchero
2 uova
160 g di latte
50 g di olio di semi
100 g di gocce di cioccolato
8 g di lievito per dolci

Procedimento

In una ciotola miscelate farina, fecola, lievito e gocce di cioccolato. Aggiungete il latte, le uova, lo zucchero e l'olio quindi mescolate bene con una frusta o cucchiaio. Versate il composto in pirottini di alluminio o di carta rigida per cupcakes (non i classici sottili); disponeteli sul vassoio e avviate la cottura. Dopo 25' sfornateli e cospargeteli di zucchero a velo. Una volta cotti questi muffin si conservano per parecchi giorni e possono essere un'ottima merenda per tutta la famiglia.

Bomboloni al forno



Tempo 25' e Temperatura 160°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: vassoio

Ingredienti

150 g di farina manitoba
60 g di zucchero
10 g di lievito di birra fresco
2 uova
30 g di burro
Confettura o cioccolato per il ripieno

Procedimento

Sciogliete il lievito in un goccio di latte tiepido, aggiungete le uova e mescolate. Versate questi liquidi in una ciotola con farina, zucchero e burro, quindi iniziate a impastare. Impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo da far lievitare per almeno 3 ore in un luogo asciutto.

Dividete l'impasto in palline da circa 20g e posizionatele sul vassoio con carta forno. Fate lievitare per altri 20 minuti poi azionate Friggisano 22L con funzione Air Fry.

Dopo la cottura farcite a piacere aiutandovi con un sac a poche o cucchiaino.

Crumble di frutta



Tempo 15' e Temperatura 170°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: vassoio

Ingredienti

50 g di burro fresco

100 g di farina 00

50 g di zucchero

Una mela oppure una manciata di ciliegie, fragole, ecc.

Procedimento

Impastate burro, farina e zucchero tutti insieme per ottenere una frolla morbida e omogenea. Fate riposare in frigo per una ventina di minuti e, nel frattempo, tagliate la frutta a pezzetti. Disponeteli in una piccola tortiera o stampo monoporzione, formando uno strato spesso. Sbriciolate la frolla sulla frutta fino a coprirne tutta la superficie.

Mettete lo stampino sul vassoio e avviate Friggitano 22L con funzione Air Fry per 15 minuti.

Il crumble di frutta è il classico dolce dell'ultimo minuto: in pochissimi minuti avrete il dolce pronto, ottimo anche con qualche pallina di gelato!

Biscotti veloci al cocco



Tempo 15' e Temperatura 170°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: vassoio

Ingredienti

200 g di farina di cocco
80 g di zucchero a velo
70 g di albume d'uovo
Un pizzico di sale

Procedimento

Impastate tutti gli ingredienti assieme con le mani; formate tante piccole palline di impasto e arrotolatele per bene. Disponetele sul vassoio con carta forno, e cuocete con funzione Air Fry fino a doratura.

Questi biscotti sono l'idea perfetta per utilizzare gli albumi rimasti nel frigo! Buonissimi e veloci da preparare, si conservano bene in un contenitore ermetico o in un vaso di vetro.

Chips di mela essiccate



Tempo 35' e Temperatura 90°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

Una mela gialla o rossa
Zucchero a velo q.b.

Procedimento

Lavate la mela e tagliatela a fette sottili, di circa 2 mm di spessore, aiutandovi con una mandolina o con l'affettatrice. Cospargetele di zucchero a velo poi disponetele nel cestello; avviate con funzione Air Fry. Ripetete con le altre fette di mela e anche con altra frutta a piacere.

Voglia di uno snack sano ma appagante? Prepara le chips di mela o di frutta in quantità, conservale in contenitori ermetici o sacchetti da freezer: le avrai pronte per lo spuntino di metà mattina!

Albicocche ripiene



Tempo 15' e Temperatura 160°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: cestello

Ingredienti

4 albicocche mature
100 g di formaggio cremoso tipo mascarpone
20 g di zucchero di canna
30 g di cioccolato fondente
Qualche biscotto sbriciolato

Procedimento

Lavate le albicocche e dividetele a metà, privandole del nocciolo.

A parte sbattete con una frusta il mascarpone con lo zucchero, quindi unite il cioccolato tritato grossolanamente. Disponete un po' di questo composto sulle metà di albicocca e poi cospargete con i biscotti sbriciolati.

Disponete sul cestello e azionate Friggitore 22L con funzione Air Fry e tempo 15 minuti.

Un dolce veloce e davvero semplice che, però, mette d'accordo tutti!

Torta sbriciolata con ricotta e mirtilli



Tempo 35' e Temperatura 160°C, dopo il pre-riscaldamento
Accessorio usato: Vassoio

Ingredienti

100 g di farina 0
80 g di zucchero di canna
70 g di burro
Un tuorlo
100 g di ricotta fresca
30 g di zucchero
Una manciata di mirtilli

Procedimento

In una ciotola impastate il burro con lo zucchero, quindi unite il tuorlo e la farina. Quando avrete una frolla omogenea spezzettatene una parte sul fondo di una piccola tortiera, in alluminio o carta. Pressate leggermente e tenetela da parte mentre preparate il ripieno.

Sbattete la ricotta con lo zucchero e i mirtilli tagliati a metà, disponete il composto sulla frolla quindi coprite con il resto della frolla spezzettata con le mani.

Cuocete con funzione Air Fry o Forno fino a renderla bella dorata.



www.g3ferrari.it

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 –
RIMINI (RN) - ITALY**



www.facebook.com/G3Ferrari

Fan Page

www.facebook.com/fornopizzag3ferrari



www.youtube.com/c/G3FERRARIItalia



instagram.com/g3ferrariofficial

G3FERRARI

G3FERRARI by Trevidea S.r.l.

Sede Legale, Amministrativa e Show Room:

Strada Consolare Rimini San Marino, 62

47924 Rimini (RN) - Italy

Telefono +39 0541.756420 - Telefax +39 0541.756430

Ufficio Commerciale: commerciale@trevidea.it

Ufficio Estero: sales@g3ferrari.net

Ufficio di Modena:

Via Colombo, 35/1 - 41019 Soliera (MO) - Italy

Tel. +39 059.56.30.96 - Fax +39 059.56.32.12

www.g3ferrari.it

www.g3ferrari.eu