



# Crea tu Poke Bowl



Verduras

Base

Toque final



Salsa

Proteína

### **1. ELEGIR LA BASE:**

*Arroz, cebada, espelta, quinua, cous cous u otros cereales.  
El arroz y los cereales aportan hidratos de carbono complejos, que proporcionan energía al organismo. Para tener una fuente de fibra adecuada, se puede optar por el farro y la quinua.*



*Elige la base*



### Riso precotto «disidratato» (Arroz precocido «deshidratado»)

RV0K - Bolsa de 500 g p. n.

Arroz precocido para ablandar en agua. Añadir la misma cantidad de agua fría que de arroz y esperar 50 minutos. Ideal para ensaladas frías.



ARROZ 100 % ITALIANO



### Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli)

RK1 - Bolsa de 1000 g p. n.

El carnaroli es un arroz de grano largo. Rico en almidón, es especialmente indicado para risottos, ya que resiste muy bien la cocción.



ARROZ 100 % ITALIANO



### Riso Arborio (Arroz Arborio)

RA1 - Bolsa de 1000 g p. n.

El arroz Arborio es una variedad italiana de arroz utilizada especialmente para la preparación de risottos, ya que retiene aromas y sabores.



ARROZ 100 % ITALIANO





## Riso Parboiled Ribe (Arroz Parbolizado Ribe)

RP1 - Bolsa de 1000 g p. n.

El arroz parbolizado se obtiene tras someter a los granos de arroz a un proceso para conservar su contenido de micronutrientes y permitir cocciones largas. Es adecuado para todos los usos y, en especial, para ensaladas de arroz y platos fríos.



ARROZ 100 %  
ITALIANO



## Riso Vialone Nano (Arroz Vialone Nano)

RT1 - Bolsa de 1000 g p. n.

Variedad de arroz típico de la zona del bajo veronés, el Vialone Nano es especialmente indicado para preparar risottos muy mantecados.



ARROZ 100 %  
ITALIANO



## Cous cous

RU0 - Bolsa de 500 g p. n.

Cous cous de trigo. Alimento típico del norte de África y de Sicilia, está formado por aglomerados, es decir, gránulos de sémola cocidos al vapor. Ideal como base para platos únicos con carne, pescado y verdura. Combina con especias aromáticas y aromas de sabores marcados. Es un plato que puede servirse tanto caliente como frío, ideal para bufés y aperitivos. Rehidratar en agua caliente durante 4 o 5 minutos.





## Quinoa tricolore (Quinoa de tres colores)

RQ0 - Bolsa de 500 g p. n.

La quinoa es una planta herbácea con alto contenido en carbohidratos, proteínas y minerales, y con bajo contenido en grasas. La quinoa de tres colores es una mezcla de quinoa blanca, roja y negra. Ideal para preparar ensaladas frías o sopas calientes, combinadas con verduras y legumbres, para crear platos únicos.

Cocer en agua hirviendo durante 14 minutos.



## Quinoa tricolore express (Quinoa tres colores exprés)

VZ1 - Bandeja de 1200 g p. n.

Mezcla de quinoa blanca, roja y negra, precocinada y lista para usar. La quinoa es un alimento completo, rico en proteínas y con un alto valor biológico.

Excelente para preparar ensaladas y primeros platos fríos.



PRECOCINADA  
LISTA PARA USAR



## Farro perlato (Espelta perlada)

RL0 - Bolsa de 500 g p. n.

Espelta perlada. Cereal muy versátil en la cocina y rico en sustancias nutritivas, reconocido como fundamental para una alimentación sana y correcta. La espelta puede usarse para preparar platos nutritivos y proteicos, tanto calientes como fríos.

Cocer en agua hirviendo durante 20 minutos.



## Farro lessati (Espelta cocida)

Z71X - Lata de 800 g p. n.

Espelta ya cocida conservada en agua y sal.

Perfecta para enriquecer segundos platos a base de carne y carpaccios.

Ideal para preparar ensaladas y sopas.





---

### Mix 5 cereali (Mezcla de 5 cereales)

---

RH0 - Bolsa de 400 g p. n.

---

Este producto se obtiene de la mezcla de ingredientes óptimos seleccionados (trigo duro, arroz de grano largo integral, cebada perlada, espelta perlada y avena), previamente precocidos para hacer más rápido su uso.

Apto para preparar ensaladas estivales y platos sencillos y genuinos.

Cocer en agua hirviendo durante 11 minutos.

---



---

### Orzo perlato (Cebada perlada)

---

RN0 - Bolsa de 500 g p. n.

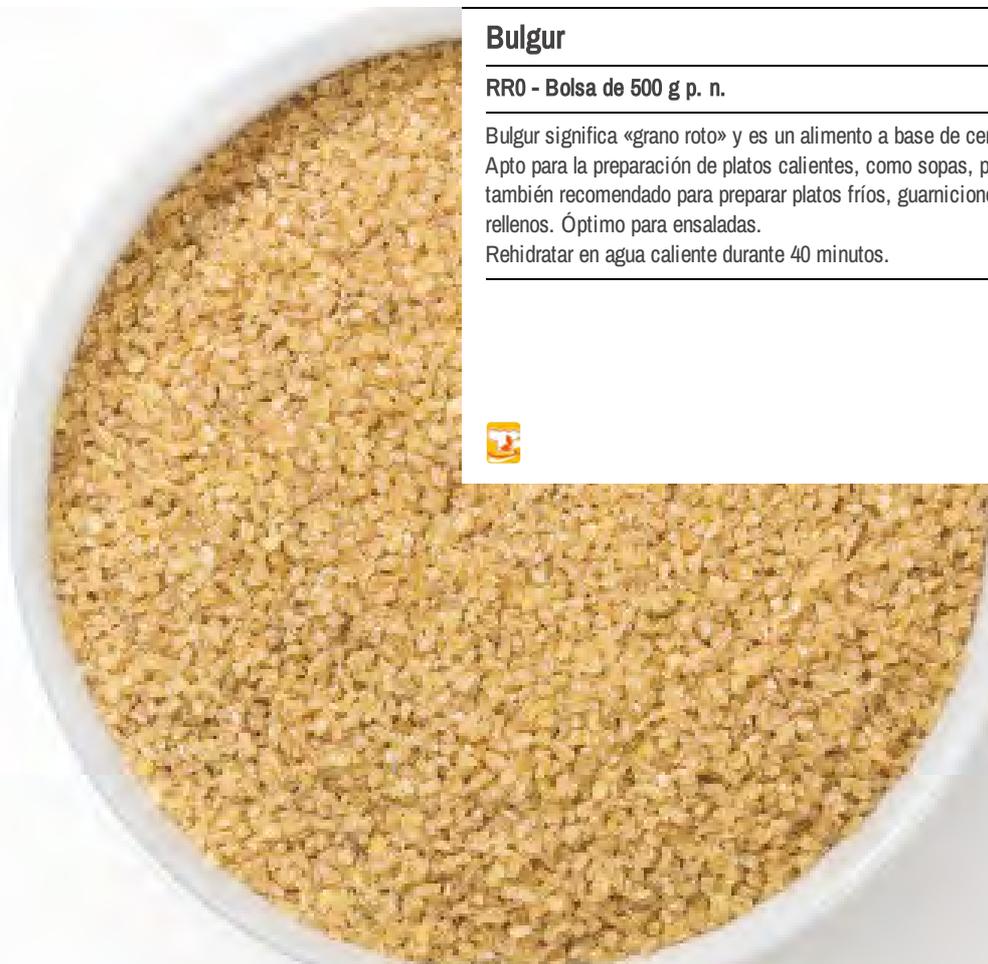
---

Cebada perlada precocida.

Ideal para la preparación de sopas invernales calientes y tradicionales, sopas y arroces o ensaladas frías estivales.

Cocer en agua hirviendo durante 14 minutos.

---



---

### Bulgur

---

RR0 - Bolsa de 500 g p. n.

---

Bulgur significa «grano roto» y es un alimento a base de cereales.

Apto para la preparación de platos calientes, como sopas, pero también recomendado para preparar platos fríos, guarniciones y rellenos. Óptimo para ensaladas.

Rehidratar en agua caliente durante 40 minutos.

---







### **Salmone norvegese affumicato preaffettato (Salmón noruego ahumado precortado)**

**159 - Envase de peso variable 800 - 1200 g**

Salmón criado en Noruega, ahumado y precortado. Corte transversal.

Periodo de conservación: 45 días. Modo de conservación: 0-4°C. Envasado al vacío



SALMÓN CRIADO EN NORUEGA  
ELABORADO EN FRESCO  
AHUMADO CON MADERA DE HAYA  
SALAZÓN MANUAL EN SECO  
PRECORTADO Y LISTO PARA USAR



### **Salmón noruego ahumado precortado, descongelado**

**169 - Peso variable 900-1200 g**

Salmón criado en las frías aguas de Noruega, ahumado delicadamente con madera de haya. De color y sabor intensos, se presenta ya precortado para facilitar el servicio. Envasado al vacío y congelado para una mejor conservación, luego se descongela para ponerlo a la venta. Listo para consumir, es perfecto para preparar ensaladas de mariscos frías o calientes y como ingrediente de bocadillos y pizzas gourmet.

Periodo de conservación: 45 días. Modo de conservación: 0-



SALMÓN CRIADO EN NORUEGA  
AHUMADO NATURAL CON MADERA DE HAYA  
SALAZÓN MANUAL EN SECO  
PRECORTADO Y LISTO PARA USAR



### **Pesce Spada Affumicato (trancio) (Corte de pez espada ahumado)**

**1X9 - Peso variable 1000 - 1200 g**

Diámetro de la pieza: 90 mm. Pieza de pez espada ahumado. Periodo de conservación: 90 días a partir de la fecha de producción. Modo de conservación: 0-4°C. Envasado al vacío



### **Tonno Affumicato (trancio) (Corte de atún ahumado)**

**1Z9 - Peso variable 1200 - 1500 g**

Diámetro de la pieza: 120 mm. Pieza de atún claro.

Periodo de conservación: 75 días a partir de la fecha de producción. Modo de conservación: 0-4°C. Envasado al vacío





## Marlin Affumicato (trancio) (Corte de marlín ahumado)

1B9 - Peso variable 1000 - 1200 g

Diámetro de la pieza: 90 mm. Pieza de marlín del Pacífico. Periodo de conservación: 90 días a partir de la fecha de producción. Modo de conservación: 0-4°C. Envasado al vacío



## Filone di polpo e totano da affettare (Barra de pulpo y pota para cortar)

1M1 - 750 g bolsa

Barra de pulpo y pota lista para cortar, de sabor delicado y natural. Excelente para cortar y servir como carpaccio. Ideal como acompañamiento de ensaladas y verduras crudas. Periodo de conservación: 50 días. Modo de conservación: 0-4°C.



NO ES ÁCIDO  
SIN GELATINA  
AÑADIDA



## Polpo intero già cotto (Pulpo cocido entero)

1N9 - peso variable 300/600 g

Pulpo cocido entero, listo para consumir. Perfecto para preparar ensaladas de marisco frías o calientes. Excelente para servir asado a la parrilla.

Periodo de conservación: 60 días. Modo de conservación: 0-4°C.



YA COCIDO Y LISTO  
PARA USAR  
NO ES ÁCIDO  
MÚLTIPLES USOS



## Èmazzancolle

*Langostinos al natural*

MJ1 - Lata de 820 g p. n.

Colas de langostino tropical de excelente calidad, seleccionadas cuidadosamente y desvenadas, conservadas en su líquido de cocción. Listas para usar, son excelentes para preparar entrantes y ensaladas frías y para condimentar primeros platos y arroces. Muy adecuadas también como ingrediente en pizzas gourmet. El caldo de los langostinos puede utilizarse para todas las preparaciones calientes: arroces, sopas y primeros platos.





## Èmaremix

*Ensalada de mariscos*

**MZ1 - Lata de 820 g**

Una combinación de materias primas excelentes, seleccionadas por calibre y calidad: medallones de potas, sepias, tiras y anillas de potas y langostinos. Lista para usar, es excelente para preparar entrantes fríos.

Èmaremix no lleva vinagre y se puede utilizar en infinidad de preparaciones, como primeros platos, pizzas y sopas.

El caldo de èmaremix puede utilizarse para todas las preparaciones calientes: arroces, sopas y primeros platos.



**SIN VINAGRE  
A BASE DE POTAS,  
SEPIAS Y  
LANGOSTINOS**



## Insalata di mare Atlantica (Ensalada de mariscos «Atlántico»)

**1ADN - Cubo de 1600 g**

Preparación a base de potas, pulpo, sepia y gambas en vinagre de vino y zumo de limón. Pescado tierno, de consistencia firme, no estoposa, con un corte neto y limpio. Periodo de conservación: 6 meses a partir de la fecha de producción. Modo de conservación: 0 - 4°C.



## Èseppiafette

*Sepia en tiras al natural*

**WD1 - Lata de 820 g p. n.**

Sepia de excelente calidad, limpia y cocida, conservada en su líquido de cocción. El corte en tiras hace que este producto sea excelente para la preparación de ensaladas, entrantes y segundos platos calientes y fríos. El caldo de la sepia puede utilizarse para todas las preparaciones calientes: arroces, sopas y primeros platos.



## Èseppiacubetto

*Sepia en dados al natural*

**WC1 - Lata de 820 g p. n.**

Sepia de excelente calidad, limpia y cocida, conservada en su líquido de cocción. El corte en dados hace que este producto sea excelente para la preparación de arroces, tallarines y primeros platos. El caldo de la sepia puede utilizarse para todas las preparaciones calientes: arroces, sopas y primeros platos.





### Filetti di sgombro marinati (Filetes de caballa marinados)

1SD - Bandeja de 1900 g

Filetes de caballa de corte uniforme.  
Periodo de conservación: 6 meses a partir de la fecha de producción. Modo de conservación: 0 - 4°C.



### Filettone di tonno all'olio d'oliva (Lomo de atún en aceite de oliva)

MK2 - Lata de 1730 g p. n. Ecurrido 1350 g

Lomos de atún enteros de altísima calidad en aceite de oliva. Excelente para ensaladas y bufés.



ATÚN CLARO



### Filettone di Tonno Dorita (Lomo de atún listado)

WE2 - Lata de 1800 g p. n. Ecurrido 1250 g

Lomos de atún listado. Excelente para ensaladas y bufés.



ATÚN LISTADO



### Ceci lessati (Garbanzos cocidos)

Z00 - Lata de 400 g p. n.

Garbanzos enteros cocidos y en conserva al natural con agua y sal. Excelentes como guarnición y para preparar sopas y ensaladas.





### Fagioli borlotti lessati (Judías borlotti cocidas)

UP0 - Lata de 400 g p. n.

UP3 - Lata de 2600 g p. n.

Judías borlotti cocidas y en conserva al natural con agua y sal. Excelentes como guarnición y como ingrediente para ensaladas de pasta y de arroz.



### Fagioli cannellini lessati (Alubias blancas cocidas)

UI0 - Scat. 400 g pn.

UI3 - Lata de 2600 g p. n.

Alubias blancas cocidas y en conserva al natural con agua y sal. Excelentes como guarnición y como ingrediente para ensaladas.

Se pueden triturar para elaborar una crema excelente.



### Fagioli di Spagna lessati (Alubias de España cocidas)

UM3 - Lata de 2600 g p. n.

Alubias blancas de España cocidas en conserva al natural con agua y sal. Excelentes como guarnición y como ingrediente para ensaladas.



### Fagioli Red Kidney (Alubias rojas)

UQ3 - Lata de 2600 g p. n.

Alubias de color rojo intenso, sabor dulce y consistencia tierna y compacta, precocidas y listas para usar. Alimento completo, facilísimo de digerir y rico en fibras, proteínas y sales minerales. Perfectas para acompañar platos a base de pescado, crustáceos y carnes blancas.

Ideales para enriquecer ensaladas y preparar sopas y purés.

También son perfectas como guarnición para platos de cocina étnica.



**RICAS EN FIBRA,  
VITAMINAS Y SALES  
MINERALES**  
**COLOR ROJO  
INTENSO**  
**CONSISTENCIA  
COMPACTA**



### **3. ELEGIR LAS VERDURAS:**

*Para enriquecer tu poke con sabor y color.*

*Es fundamental no elegir demasiados condimentos, pero aún lo es más elegir los adecuados.*

*Para una comida equilibrada es importante optar por verduras que aportan fibra, minerales y vitaminas.*



***Elige las verduras***



## Shiitake per antipasto (Setas shiitake para entrantes)

GYH - Tarro de cristal de 750 g p. n.

Setas shiitake (*Lentinus edodes*) con una consistencia óptima y un sabor especialmente agradable y delicado, con un ligero toque de vinagre, preparadas con aceite y hierbas aromáticas. Adecuadas para la preparación de entrantes.



CON VINAGRE



## Boccioli di carciofi Grigliati (Corazones de alcachofas a la parrilla)

XH1 - Lata de 780 g p. n.

Alcachofas sin tallo, en mitades y marcadas a la parrilla, preparadas con aceite, vinagre y perejil. Versátiles y sabrosas, son ideales como ingrediente en pizzas y bruschettas. Perfectas para bufés, para realizar entrantes sabrosos y guarniciones como acompañamiento de quesos, fiambres y embutidos.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS  
ELABORADAS EN TEMPORADA



## Dorati

*Tomates cherry con albahaca*

TN1 - Lata de 800 g p. n.

Tomatitos semisecos, parcialmente secados, muy suaves y delicados, con un sabor dulce e intenso, aderezados con aceite y albahaca, sin vinagre. Por su gran versatilidad, son el ingrediente perfecto para cualquier tipo de plato: primeros y segundos platos a base de carne o pescado, carpaccio, ensaladas, pizzas, bruschettas y hamburguesas.  
GANADOR DEL PREMIO FABI AWARDS 2017



TOMATE 100 % ITALIANO  
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA  
TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS  
ALBAHACA FRESCA 100 % ITALIANA  
SIN VINAGRE



## Soleggiati

*Tomates en gajos*

TX1 - Lata de 800 g p. n.

TX3 - Lata de 2500 g p. n.

Tomates redondos cortados en gajos, salados, secados levemente y preparados con aceite, orégano y ajo. Por su sabor dulce y delicado, son ideales como ingrediente en pizzas y bocadillos. Se aconsejan para condimentar primeros y segundos platos a base de carne o pescado y ensaladas. Perfectos para entrantes.



TOMATE 100 % ITALIANO  
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA  
TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS  
SIN VINAGRE





### Olive Nostraline denocciate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso)

Z91 - Lata de 790 g p. n.  
Z93 - Lata de 2500 g p. n.

Aceitunas de la variedad Leccino sin hueso, al natural, de color oscuro y de sabor intenso y ligeramente amargo. Ideal para condimentar primeros platos, ensaladas frías, aperitivos y bufés. Excelentes como ingrediente en pizzas o productos de panadería.



ACEITUNAS VAR.  
LECCINO 100 %  
ITALIANAS  
AL NATURAL



### Olive taggiasche denocciate (Aceitunas «Taggiasca» sin hueso)

XL1 - Lata de 770 g p. n.

Aceitunas Taggiasca sin hueso, de calibre superior, en aceite de oliva virgen extra. Perfectas para el aperitivo. Excelentes para acompañar platos a base de pescado y carne y como ingrediente en pizzas y productos de panadería.



ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA 100  
% ITALIANO  
ACEITUNAS VAR.  
TAGGIASCA 100 %  
ITALIANAS



### Tris di olive piccantine (Tris de aceitunas picantes)

UO1 - Lata de 780 g p. n.

Surtido de aceitunas negras sin hueso, «Leccino» y verdes, aliñadas con aceite, guindilla y hierbas aromáticas. El intenso sabor de la guindilla hace que estas aceitunas sean muy sabrosas y apetitosas. Ideales para aperitivos, entrantes y bufés.



ACEITUNAS VAR.  
LECCINO 100 %  
ITALIANAS





### Olive nere denocciate (Aceitunas negras sin hueso)

UJ3 - Lata de 2400 g p. n.

Aceitunas negras sin hueso, de calibre 24 - 26.  
Indicadas como ingrediente en pizzas.



CALIBRE 24 - 26  
AL NATURAL



### Olive verdi denocciate (Aceitunas verdes sin hueso)

U13 - Lata de 2550 g p. n.

Aceitunas verdes sin hueso en salmuera.  
Perfectas para aperitivos.



AL NATURAL



### Olive di Castelvetrano sfiziose (Deliciosas aceitunas Castelvetrano)

*En aceite*

KO1 - Lata de 760 g p. n.

Las aceitunas de Castelvetrano, originarias de la provincia de Trapani, se caracterizan por su forma redondeada, su pulpa firme y, sobre todo, por su sabor dulce y ligera sapidéz. Menù personaliza el producto añadiendo a la receta guindilla roja, orégano y ajo blanco en láminas. Perfectas para aperitivos o para preparar entrantes a base de quesos y embutidos. También son ideales para condimentar ensaladas.



ACEITUNAS DE  
CASTELVETRANO 100  
% ITALIANAS  
EN ACEITE





### Broccoli saporiti (Brócolis sabrosos)

B30K - Lata de 410 g p. n.

Brócolis de temporada y elaborados en fresco, con adición de guindilla, anchoas y aceite de oliva virgen extra. Excelentes como guarnición caliente o para servir en bufés. Especialmente indicados para primeros platos y para dar sabor a sopas a base de legumbres y cereales.



SIN VINAGRE



### Asparagi verdi lunghi lessati (Espárragos verdes largos cocidos)

VKB - Lata de 1200 g p. n.

Espárragos verdes y largos de altísima calidad, seleccionados cuidadosamente y elaborados en fresco, conservados en agua, sal y azúcar. Excelentes como guarnición y entrante. Ideales para enriquecer ensaladas y para preparaciones cárnicas.



ESPÁRRAGOS FRESCOS 100 % ITALIANOS  
SIN VINAGRE



### Peperoni alla griglia (Pimientos a la parrilla)

VT1 - Lata de 800 g p. n.

Pimientos rojos y amarillos elaborados en fresco, asados a la parrilla y aderezados con aceite y hierbas aromáticas. Son excelentes para bocadillos de hamburguesa, para preparaciones cárnicas y como guarnición.



PIMIENTOS ROJOS Y AMARILLOS FRESCOS 100 % ITALIANOS  
SIN VINAGRE





## Èfriarielli

*Grelas*

**B41 - Lata de 770 g p. n.**

Uno de los ingredientes más apreciados de la cocina del sur de Italia con la receta más sencilla, natural y genuina: brócolis rabe, aceite y sal. Los brócolis rabe, de origen 100 % italiano, elaborados en su temporada, se cuecen delicadamente en su propio jugo para conservar su aroma y su sabor. Ideal para primeros platos, pizzas, bruschettas y como guarnición.



**BRÓCOLIS RABE  
FRESCOS 100 %  
ITALIANOS  
ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA  
SIN VINAGRE**



## Èsalicornia

*Esparrago de mar*

**WM1X - Lata de 735 g p. n.**

La salicornia (espárrago de mar) es una planta de temporada que crece espontánea en las costas de la cuenca mediterránea. Rica en sales minerales y vitaminas, se caracteriza por su marcada sapidéz y por su acentuado sabor a mar. Gracias a la tecnología Evolution, conserva sus características de textura crujiente, color y sabor. Excelente para preparar primeros platos, como guarnición de platos a base de pescado y como ingrediente para pizzas y bocadillos.



**SALICORNIA  
CULTIVADA EN  
ITALIA CERCA DEL  
MAR  
LIMPIADA A MANO  
SIN VINAGRE NI  
ÁCIDO CÍTRICO**



## Èagretti

*Barrilla*

**XK1X - 770 g - Evolution Steel Box (ESB)**

La barrilla (Salsola soda), también conocida como salicor, es una planta de hojas carnosas, muy largas y delgadas. Esta especie vegetal prefiere los terrenos marinos y crece en las regiones costeras de la cuenca del Mediterráneo. La barrilla de Menù es 100 % italiana, elaborada en fresco y sin acidificar. Al no llevar vinagre, la barrilla es excelente para acompañar platos de pescado, en especial de salmón. También es indicada como guarnición de primeros platos, risottos y



**BARRILLA 100%  
ITALIANA  
ELABORADA EN  
FRESCO  
SIN AJO  
SIN VINAGRE**



## Cavolo viola pronto (Lombarda lista para servir)

**Z8P - Bolsa de aluminio de 800 g p. n.**

Lombarda 100 % italiana, elaborada en fresco, descoronada y cortada en tiras.

Precocinada y lista para usar, es ideal como guarnición y entrante en bufés. Triturada, es excelente para preparar deliciosos purés. Muy indicada como ingrediente en pizzas y bocadillos en combinación con el Pulled Pork de Menù.



**LOMBARDA 100 %  
ITALIANA  
ELABORADA CON  
PRODUCTOS  
FRESCOS  
LISTA PARA USAR**





## Insalata arcobaleno (Ensalada arcoíris)

*Surtido de verduras en tiras*

VF1 - Caja de 830 g p. n.

VF3 - Caja de 2550 g p. n.

Zanahorias y apio nabo cortados a juliana y tiras de pimientos rojos, conservados en un líquido ligeramente agrídulce. Excelente para preparar ensaladillas rusas, como guarnición a platos de carne y como ingrediente para bocadillos y sándwiches.



PIMIENTOS ROJOS  
100 % ITALIANOS  
SABOR AGRÍDULCE



## Carote a filetti (Zanahorias en tiras)

V33 - Lata de 2550 g p. n.

Zanahorias cortadas en juliana, conservadas en agua, sal y vinagre. Ideales como guarnición y como ingrediente en ensaladas.



SABOR AGRÍDULCE



## Cuori di palma a rondelle (Corazones de palmito en rodajas)

UG1 - Lata de 800 g p. n.

Corazones de palmito en rodajas, al natural. Perfectos para bufés. Ideales para enriquecer ensaladas y como ingredientes en bruschettas, bocadillos y sándwiches.



PREPARADOS CON  
TALLOS FRESCOS  
DE PALMAS



## Mais dolce in grani (Maíz dulce en grano)

U40 - Lata de 326 g p. n.

U42 - Lata de 1870 g p. n.

Maíz dulce en grano envasado al vacío. Excelente para preparar ensaladas y guarniciones.



OBTENIDO A PARTIR  
DE GRANOS  
LIMPIOS DE MAÍZ  
FRESCO



#### **4. ELEGIR LA SALSA**

*Para aliñar tu poke.*

*En la receta clásica se utiliza salsa de soja, pero las combinaciones con las salsas pueden ser infinitas: guacamole; mango, curry y jengibre; lombarda; etc.*

*Para obtener un aliño fluido se puede añadir agua, caldo de verduras o aceite de girasol a la salsa.*



*Elige la salsa*



### Maionese Dorée (Mayonesa Dorée)

KD0K - Envase Top down de 460 g p. n.

Variante de la mayonesa clásica, ideal para las bocadillerías, ya que tiende menos a oxidarse. Tiene bajo valor calórico y es ideal para decorar, para ensaladillas rusas, para acompañar pescado y carne, para condimentar bocadillos y sándwiches.



ZUMO DE LIMÓN  
100% ITALIANO  
HUEVOS 100%  
ITALIANOS



### Maionese vegana (Mayonesa vegana)

K60X - 500 g p. n. – Top down

La mayonesa vegana Menù se prepara con ingredientes 100 % vegetales. De sabor delicado y color claro, es muy cremosa y perfecta para realzar el sabor de platos vegetarianos y veganos. De sabor delicado y ligero, es excelente para bocadillos, sándwiches, frituras y hamburguesas vegetales.



SIN HUEVOS  
PRÁCTICO  
DOSIFICADOR  
ANTIGOTEÓ



### Maionese all'arancia (Mayonesa a la naranja)

E4H - Tarro de cristal de 750 g p. n.

Mayonesa de color anaranjado, de sabor delicado, aromatizada con zumo de naranja sanguina.

Por su color y sabor especiales, esta mayonesa es adecuada para acompañar platos a base de pescado, carnes blancas y como aliño para ensaladas o verduras en general.





### Salsa di porro e curry (Salsa de puerros y curry)

XV0X - Envase Top down de 510 g p. n.

Salsa cremosa y aromática de notas orientales preparada con puerro cortado finamente al que se añade vinagre de manzana. El curry crea un delicado contraste y aporta un aroma intenso. Perfecta para acompañar platos a base de pollo, crustáceos y arroz pilaf.



### Salsa peperoni e arancia (Salsa de pimientos y naranja)

XW0X - Envase Top down de 525 g p. n.

Salsa a base de pimientos frescos y piel de naranja. Los pimientos rojos de temporada se cortan en dados y se saltean para acentuar su dulzor. Las pieles de naranja enriquecen la salsa y le aportan un efecto delicado y rico en notas cítricas. Perfecta para acompañar carnes a la parrilla y quesos.



### Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa)

XY0X - Envase Top down de 500 g p. n.

Gustosa crema de champiñones aromatizada con trufa y preparada con champiñones frescos, de los cuales una parte se reduce a crema y otra parte se deja en trozos. Gracias a la frescura de los champiñones y a la nota de trufa, esta crema enriquece todos los platos que requieren un toque aromático y elegante.



CHAMPIÑONES FRESCOS



### Salsa di radicchio rosso in agrodolce (Salsa de achicoria roja en agridulce)

XZ0X - Envase Top down de 500 g p. n.

Salsa agri dulce con achicoria fresca y chalotas, típicamente italiana pero propuesta en una variante moderna. Las verduras, cortadas finamente, aportan la proporción correcta de cremosidad y textura crujiente. El equilibrio entre el dulzor de las chalotas y la nota amarga de la achicoria crean una armonía de sabores. Perfecta para acompañar quesos.



ACHICORIA ROJA FRESCA 100 % ITALIANA





## Salsa Mango, Curry e Zenzero (Salsa de mango, curry y jengibre)

XPOX - 500 g

Salsa muy sabrosa y creativa que se inspira en un condimento típico de la cocina del sudeste asiático, el chutney. La salsa de mango, curry y jengibre de Menù es un equilibrio de gustos y sabores; especiada gracias al curry, agridulce por el mango, y fresca y picante por el jengibre. Excelente como ingrediente en bocadillos, hamburguesas, sándwiches, tortillas, patatas fritas y pizzas gourmet al salir del horno. Muy interesante la combinación con salmón



CON JENGIBRE FRESCO

TRATAMIENTO HPP - ELABORACIÓN EN FRÍO

PRÁCTICO DOSIFICADOR ANTIGOTEO



## Salsa Guacamole

XQOX - 500 g

La salsa de guacamole es una receta tradicional mexicana a base de aguacate. La salsa Guacamole Menù es una variante fresca de sabor intenso pero delicado a la vez, en la que destacan las delicadas notas del aguacate. Enriquecida con cebolla, pimienta y zumo de limón, contiene un 65 % de aguacate. Salsa excelente como ingrediente en bocadillos, tostadas, sándwiches y pizzas gourmet al salir del horno. Perfecta para acompañar tortillas y patatas fritas. También es indicada para ensaladas, carnes blancas y verduras.



ALTO PORCENTAJE DE AGUACATE (65 %)

LIGERAMENTE PICANTE

TRATAMIENTO HPP - ELABORACIÓN EN FRÍO

PRÁCTICO DOSIFICADOR ANTIGOTEO



## Salsa di cavolo viola (Salsa de lombarda)

XXOX - 500 g

Salsa muy colorida, de sabor fresco y ligeramente ácido. Se prepara con col lombarda 100 % italiana y vinagre de manzana. Sus notas ácidas, amargas y dulces le aportan equilibrio y un sabor irresistible. Gracias a su color brillante, esta salsa es perfecta como ingrediente en bocadillos y pizzas gourmet al salir del horno, así como para acompañar platos de carne y verduras.



LOMBARDA 100 % ITALIANA

TRATAMIENTO HPP - ELABORACIÓN EN FRÍO

PRÁCTICO DOSIFICADOR ANTIGOTEO



## Salsa di 'Nduja Calabrese (Salsa de 'Nduja Calabresa)

X6OX - 520 g p. n. – Top down

La 'nduja es un embutido típico de Calabria, de textura blanda y sabor especialmente picante debido a su alto porcentaje de guindilla, que también le da su intenso color rojo. Menù la propone como salsa en envase comprimible para facilitar su uso, conservando su sabor y su punto picante. Salsa excelente como ingrediente en pizzas, bruschettas y bocadillos. Muy interesante para utilizar como condimento de primeros platos y para aportar sabor y un toque picante



'NDUJA CALABRESA

SABOR MUY PICANTE

PRÁCTICO DOSIFICADOR ANTIGOTEO



## Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco)

*Con albahaca genovesa DOP*

**WH0X - Top Down – 450 g**

El pesto genovés es un producto fresco y genuino, con los colores y aromas del pesto recién hecho y sin aromas ni conservantes. Se elabora con materias primas de altísima calidad: Albahaca genovesa DOP, quesos Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP y Pecorino Romano DOP y aceite de oliva virgen extra. Excelente para primeros platos, pizzas y bocadillos.



ALBAHACA GENOVESA DOP, QUESO PARMIGIANO REGGIANO DOP, QUESO GRANA PADANO DOP Y QUESO PECORINO ROMANO DOP  
GRAN CANTIDAD DE PIÑONES  
SIN MANTEQUILLA NI MARGARINA



## Pesto di agrumi (Pesto de cítricos)

**BO7 - Tarro de cristal de 380 g p. n.**

Pesto sabroso y aromático, preparado con pulpa y cáscara de naranja, cáscara de limón, almendras enteras tostadas, queso grana padano D.O.P. y emulsionado con aceite de oliva virgen extra.

Excelente condimento para primeros platos, risottos y cereales. Ideal como acompañamiento de verduras crudas o pescado. Cuando se diluye, se convierte en un aliño especial.



QUESO GRANA PADANO D.O.P. 100 % ITALIANO  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



## Salsa di fuoco

*Salsa vegetal con pimentón*

**C57 - Tarro de cristal de 400 g p. n.**

Salsa típica de la cocina calabresa, a base de guindilla, con champiñones, tomate, berenjenas y alcachofas. Tiene un sabor característico, intenso y picante pero equilibrado. Especialmente indicada como ingrediente para bocadillos, sándwiches, tostas, bruschettas y pizzas. Excelente para dar sabor a primeros platos, risottos, carnes a la parrilla o hervidas.



GUINDILLA 100 % ITALIANA  
CHAMPIÑONES FRESCOS  
BERENJENAS Y ALCACHOFAS 100% ITALIANAS



## Hummus di ceci bio (Hummus de garbanzos biológicos)

**ZC70B - Tarro de cristal de 400 g p. n.**

Crema para untar típica de Oriente Medio, preparada exclusivamente con materias primas biológicas (garbanzos, semillas de sésamo, zumo de limón, ajo, sal y especias). Perfecto como ingrediente en tostas, bocadillos, bruschettas y pizzas. Ideal como salsa para acompañar recetas étnicas y hortalizas frescas cortadas en tiras.



GARBANZOS BIOLÓGICOS 100 % ITALIANOS  
ZUMO DE LIMÓN BIOLÓGICO 100 % ITALIANO  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO 100% ITALIANO

### **5. ELEGIR EL TOQUE FINAL**

*Para completar tu poke con un toque crujiente o especias.  
Se pueden utilizar semillas de sésamo o de lino, almendras, avellanas  
y también frutos secos.*



*Elige el toque final*



---

### Semi di sesamo (Semillas de sésamo)

---

R00 - Bolsa de 500 g p. n.

---

Semillas secas y listas para usar. Ricas en fibra y propiedades nutritivas, son una fuente de bienestar para nuestro organismo. Para usar como elemento decorativo en productos al horno, dulces y salados. Óptimas como condimento para ensaladas. Indicadas para enriquecer platos de carne o pescado. Si se tuestan ligeramente y se salan son perfectas para degustar como aperitivo. Ideales para el desayuno, con yogur, fruta, cereales y batidos

---



---

### Semi di lino (Semillas de lino)

---

R70 - Bolsa de 500 g p. n.

---

Semillas secas y listas para usar. Ricas en fibra y propiedades nutritivas, son una fuente de bienestar para nuestro organismo. Para usar como elemento decorativo en productos al horno, dulces y salados. Óptimas como condimento para ensaladas. Indicadas para enriquecer platos de carne o pescado. Si se tuestan ligeramente y se salan son perfectas para degustar como aperitivo. Ideales para el desayuno, con yogur, fruta, cereales y batidos

---



---

### Semi di girasole decorticati (Semillas de girasol sin cáscara)

---

RJ0 - Bolsa de 500 g p. n.

---

Semillas secas y listas para usar. Ricas en fibra y propiedades nutritivas, son una fuente de bienestar para nuestro organismo. Para usar como elemento decorativo en productos al horno, dulces y salados. Óptimas como condimento para ensaladas. Indicadas para enriquecer platos de carne o pescado. Si se tuestan ligeramente y se salan son perfectas para degustar como aperitivo. Ideales para el desayuno, con yogur, fruta, cereales y batidos

---



---

### Semi di zucca decorticati (Semillas de calabaza sin cáscara)

---

RB0 - Bolsa de 500 g p. n.

---

Semillas secas y listas para usar. Ricas en fibra y propiedades nutritivas, son una fuente de bienestar para nuestro organismo. Para usar como elemento decorativo en productos al horno, dulces y salados. Óptimas como condimento para ensaladas. Indicadas para enriquecer platos de carne o pescado. Si se tuestan ligeramente y se salan son perfectas para degustar como aperitivo. Ideales para el desayuno, con yogur, fruta, cereales y batidos

---





---

### Mix viola (Surtido morado)

---

W00 - Bolsa de 500 g p. n.

---

Fantasia de copos de legumbres, semillas de girasol, uvas pasas y avellanas

---



---

### Mix rosso (Surtido rojo)

---

W10 - Bolsa de 500 g p. n.

---

Fantasia de copos de legumbres, semillas de calabaza, almendras, uvas pasas y arándanos

---



---

### Mix verde (Surtido verde)

---

W20 - Bolsa de 500 g p. n.

---

Fantasia de copos de legumbres, semillas de calabaza, almendras, uvas pasas y manzana

---



---

### Mix blu (Surtido azul)

---

W30 - Bolsa de 500 g p. n.

---

Fantasia de copos de legumbres y cereales, semillas de girasol, uvas pasas y nueces

---





## Prezzemolo liofilizzato (Perejil liofilizado)

1273 - Bote 40 g.

Esta hierba aromática tan popular tiene un agradable sabor picante con una nota delicada ligeramente amarga. El perejil es apreciado en toda Europa central como saborizante universal. Se puede utilizar de muchas formas: como guarnición aromática para platos a base de patatas, carne o verduras, para elaborar numerosas salsas y guisos con hierbas, para condimentar y enriquecer ensaladas, setas, huevos y estofados, para aromatizar platos de pescado o para decorar (sopas, etc.).



## Erba cipollina liofilizzata (Cebollino liofilizado)

1250 - Barattolo 40 gr.

Un sabor delicado que recuerda al puerro y a la cebolla: esto es lo que caracteriza a esta clásica hierba aromática. El cebollino es excelente para dar sabor a salsas y ensaladas (sobre todo si son a base de tomate y pepino) queso quark, huevos, verduras, platos de carne y de pescado, patatas, sopas, patatas fritas, sándwiches y quesos, y también es adecuado para decorar. Combina bien con el estragón y el perejil.



## Erbe di Provenza liofilizzate (Hierbas de Provenza liofilizadas)

1255 - Barattolo 80 gr.

Esta clásica mezcla de hierbas francesas es muy versátil: marida bien con el cordero, el pescado, las verduras y otros muchos platos. Las hierbas provenzales también se pueden utilizar para aromatizar el aceite de oliva y las marinadas. Ingredientes: Romero, tomillo, mejorana, perfollo y estragón



## Timo Liofilizzato (Tomillo liofilizado)

1238 - Bote 80 gr.

El tomillo es una hierba aromática clásica, perfecta para aromatizar platos a base de carne y estofados (por ejemplo, cerdo, buey, cordero o caza). Por su aroma intenso, se debe dosificar con mucho cuidado, en especial al sazonar pescado, pollo, ternera y pavo. Aporta una nota aromática y especiada a las recetas a base de verduras como berenjenas, pimientos o calabacines, a setas y champiñones, y también a legumbres y patatas.

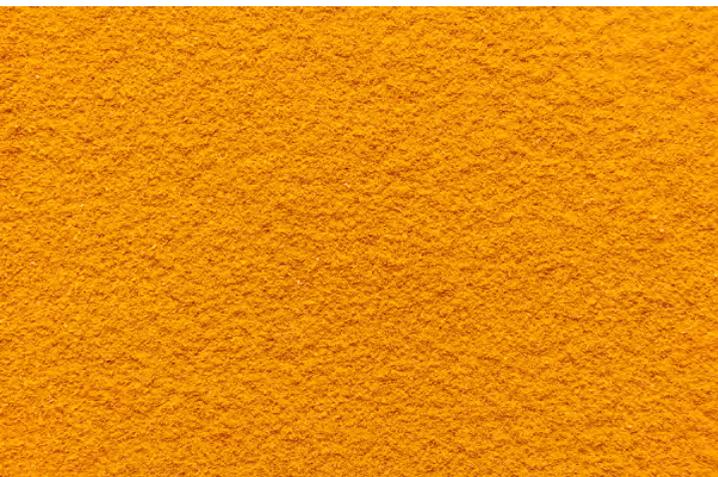




## Aneto liofilizzato (Eneldo liofilizado)

1222 - Barattolo 80 gr.

El eneldo es una hierba aromática versátil que se suele utilizar para aderezar el pepino y los encurtidos en general. En especial, se utiliza en los aliños clásicos para ensaladas a base de aceite, yoguro queso quark, así como para preparar mantequilla aromatizada y salsas. Aporta un sabor fresco a verduras, platos a base de carne o pescado, patatas y sopas. Combinadas con perejil y cilantro picados, las ramitas de eneldo también realzan muchos platos sabrosos.



## Curry in polvere (Curry en polvo)

1791 - Barattolo 700 gr.

El curry indio tradicional es sumamente versátil: combina bien con salsas, sopas especiadas, salsas boloñesas, guisos, carne de cabra, cangrejos a la parrilla y platos a base de arroz y pollo, y también con algunas especialidades nacionales.



## Radice di Curcuma macinata (Raíz de cúrcuma molida)

1283 - Barattolo 230 gr

El aroma terroso, amargo y picante de la raíz de cúrcuma se ve subrayado por un ligero picor. La cúrcuma es un ingrediente principal de la mezcla de curry y se utiliza a menudo en la cocina india. Tanto si se trata de arroz frito, fideos o salsas de condimento y mostaza, la cúrcuma en polvo es ideal para sazonar y dar a los alimentos un color amarillo brillante



## Zenzero macinato (Jengibre molido)

1243 - Barattolo 220 gr.

Este jengibre en polvo, picante y con una ligera nota de limón, no es solo adecuado para la cocina asiática (curri, platos a base de arroz, marinadas) y para platos especiados a base de carne o pescado, boloñesas y salsas, sino también para recetas dulces como pasteles, galletas, pan de jengibre, cremas y compotas





## Paprica purpuro dolce (Pimentón Purpuro dulce)

1805 - Bote 600 gr.

Este preciado pimentón destaca por su color intenso y su agradable sabor picante, muy delicado. Ideal para aromatizar embutidos crudos y platos a base de carne, pescado, pollo y arroz, así como sopas y salsas oscuras, verduras, queso, marinadas y huevos. Además, es perfecto como colorante natural. Cuando se calienta, el pimentón en polvo forma un caramelo de color marrón oscuro. Por este motivo se debe añadir al final de la cocción o una vez terminada la misma.



## Pepe colorato macinato grosso (Pimienta de colores molida gruesa)

1261 - Bote 300 g

La pimienta es una especia universal que se puede utilizar con casi todo; por ejemplo, con platos a base de carne, pescado y caza, con sopas, salsas y marinadas, con verduras y ensaladas, con quesos, guisos y rellenos de carne. Junto a la sal, la pimienta es el condimento más clásico. La pimienta de colores también es perfecta para decorar platos o para ser molida.



## Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca)

1282 - Bote 140 gr.

La pimienta rosa tiene un agradable sabor dulce con una ligera nota afrutada. No solo es ideal para decorar, sino que también aporta un aroma delicado a platos a base de pescado y verduras, en especial a los espárragos. Perfecta para suavizar el sabor picante de la guindilla.





### Miscela aromatizzata al pepe e limone (Mezcla aromatizada de pimienta y limón)

1825 - Barattolo 800 gr.

Mezcla de hierbas y especias: pimienta, sal marina, sémola, dextrosa, piel de limón, aceite de girasol, raíz de cúrcuma, polvo de zumo de limón, hierbas aromáticas y aceite de limón. Los limones de Sicilia, la pimienta negra y la sal marina de Francia aportan a esta mezcla un aroma especiado y fresco. Esta mezcla es perfecta para sazonar y marinar bistecs y platos a base de pescado. Se recomienda asar la carne a la parrilla y condimentarla con esta mezcla.



### Preparazione di Spezie mediterranee (Mezcla de especias mediterráneas)

1722N - Barattolo 150 gr.

Mezcla de especias de sabor contundente y especialmente aromático: copos de tomate (tomate y almidón de maíz), cebolla, piñones, pimentón, ajo, perejil, orégano, alcaparras, guindillas, pimienta, aceite de girasol, gránulos de cáscara de limón, especias y aceite de limón. Mezcla de sabor mediterráneo excelente para condimentar platos típicos de la gastronomía italiana como pizzas, pasta y salsas calientes y frías.



### Peperoncini in fili sottili (Hilos finos de guindilla)

1278 - Bote 45 g

Por su ligero sabor picante y afrutado, estos finísimos hilos de guindilla son un condimento decorativo que se puede utilizar en cualquier plato. Los hilos de guindilla son ideales para entrantes, ensaladas, sopas y platos a base de pescado y carne, y también para contrarrestar el dulzor de postres de chocolate o de preparaciones a base de fruta, entre otros.





**CONTACTO:**

Tel. +34 673 36 65 28

+34 646 28 77 33

[info@tempoditalia.com](mailto:info@tempoditalia.com)