

*tempo
d' Italia*
healthy food

NUESTRA GRAN COCINA



Mary



Una experiencia 100% slow food italiana

Nuestro potencial:

1. **Equipo de profesionales** al frente con una trayectoria dilatada en el sector de la hostelería y creación – expansión de franquicias
2. Modelo completo de **experiencia 100% slow food italiana** con productos innovadores dentro del mercado actual siempre con un estilo de alimentación equilibrada y saludable
3. **Diversificación de espacios adaptados para cada momento:** espacio de barra de bar, desayunos, área para mesas de restauración y cenas ambientadas. Espacio de tienda, take away y delivery diario o programación semanal (menú equilibrado semanal para el hogar o para el trabajo)
4. **Degustación** de los productos y **formación** en la elaboración de los platos en **la sede de nuestra multinacional en Italia**
5. **Condiciones especiales** (canon y royalty) para los primeros de cada zona exclusiva

¡GARANTIZADO el ÉXITO!

Negocio especializado y focalizado en tres conceptos:

- Italia
- Slow Food
- Eficiencia en nuestro modelo minimizando los gastos fijos

ÍNDICE

SETAS Y CHAMPIÑONES	3
ALCACHOFAS	15
TOMATES	23
CONDIMENTOS	32
PRODUCTOS DE PESCADO Y MARISCO	40
CREMAS Y SALSAS	51
CALDOS Y BASES DE COCINA	80
SOPAS Y PLATOS PREPARADOS	85
PASTA, ARROZ Y CEREALES	97
APERITIVOS Y SNACKS	104
ACEITUNAS, VERDURAS Y LEGUMBRES	115
ESPECIALIDADES DE REPOSTERÍA	145
DECORACIÓN, ACOMPAÑAMIENTO Y TOPPINGS	159

SETAS Y CHAMPIÑONES

«Como si hubieran estado esperando la señal para salir a escena, de repente por todas partes brotan hongos maravillosos; he aquí el mundo misterioso, magnífico de las setas...», Marcel Roland.

Con los colores del otoño y los olores del bosque, las setas son una de las materias primas más codiciadas y apreciadas por los gastrónomos y apasionados de cocina.

Elaboradas con las tecnologías más avanzadas, siguiendo las recetas realizadas por nuestros cocineros, nuestras setas y champiñones son ricas en aroma y sabor, como cuando están recién recogidas.



1.1 BOLETUS



Funghi porcini trifolati Grand Gourmet (Boletus salteados)

GLIX - Lata de 800 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) seleccionados, laminados y preparados con aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas. Enriquecidos con la presencia de una rica crema que intensifica el sabor y aumenta el rendimiento. Indicados para la preparación de primeros y segundos platos.



CON CREMA



Funghi porcini preparati (Boletus preparados)

GC1 - Lata de 790 g p. n.

Boletus secos de calidad óptima (Boletus edulis y derivados), rehidratados y salteados con aceite y hierbas aromáticas. Al utilizar el producto seco, se obtiene un sabor más fuerte e intenso que resulta muy adecuado para condimentar primeros platos, especialmente los risottos, y para acompañar segundos platos a base de carne.



Èporcino

Boletus laminados

GX1 - Lata de 730 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) de calidad óptima, laminados en rodajas grandes de 7-8 mm de grosor, seleccionados cuidadosamente y elaborados directamente en el lugar de recolección para conservar toda su frescura. Ideales para acompañar carpaccio y segundos platos a base de carne, para entrantes o como ingrediente en pizzas gourmet a la salida del horno.



SETAS DE CALIDAD ÓPTIMA



Porcini a fette trifolati in asettico (Boletus laminados y salteados en aséptico)

GQ1 - Lata de 780 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) de calidad óptima, seleccionados cuidadosamente, laminados y salteados. La elaboración en aséptico crea de forma natural una crema muy aromática que contribuye a intensificar el sabor a seta y a garantizar un gran rendimiento. Por eso, están indicados especialmente para la preparación de risottos, tallarines, primeros y segundos platos y como ingrediente en pizzas y bruschettas.



CON CREMA
GRAN RENDIMIENTO
SETAS DE CALIDAD ÓPTIMA



1.1 BOLETUS



Porcini a fette trifolati (Boletus laminados y salteados)

GG1X - Lata de 800 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) de calidad óptima, laminados en rodajas finas y preparados con aceite y hierbas aromáticas. Perfectos para la preparación de platos de pasta. Indicados como ingrediente en pizzas, bruschettas, revueltos y bocadillos.



Funghi Porcini Snack «Boschetto» (Boletus snack)

G11 - Lata de 800 g p. n.

G1107 - Funghi porcini snack «il boschetto» gourmet CON MUCHA CREMA - Lata de 800 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) de calidad óptima, seleccionados cuidadosamente y preparados con aceite y hierbas aromáticas. El corte en rodajas y la receta cremosa realzan el sabor y aumentan el rendimiento.

Indicados especialmente para todo tipo de pizzas, aunque también son excelentes para la preparación de primeros platos



CON CREMA
SIN AJO



Funghi porcini Snack "Il Boschetto" (Boletus snack)

G1P - 920 g – Producto utilizable íntegramente: 820 g

Boletus (Boletus edulis y derivados) de calidad óptima, seleccionados cuidadosamente y preparados con aceite y hierbas aromáticas, envasados en el nuevo y práctico envase stand up. El corte en rodajas y la receta cremosa realzan el sabor y aumentan el rendimiento. Especialmente indicados como ingrediente de pizzas, también son excelentes como guarnición y para preparar primeros y segundos platos.



SIN AJO
PRÁCTICA BOLSA
STAND UP
CON CREMA



Funghi Porcini Snack "il Boschetto" (Boletus snack)

G1E - 400 g p.n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) de calidad óptima, seleccionados cuidadosamente y preparados con aceite y hierbas aromáticas. La nueva receta con el corte de las láminas más pequeñas realza aún más el sabor y el rendimiento de estas excelentes y sabrosas setas. Indicados especialmente para todo tipo de pizzas, aunque también son excelentes para la preparación de primeros y segundos platos y como guarnición.



TROZOS MÁS
PEQUEÑOS PARA
UN MAYOR
RENDIMIENTO Y
COBERTURA
SIN AJO
PRÁCTICA BOLSA
STAND UP



1.1 BOLETUS



Funghi Porcini «Boschetto» a fette trifolati (Boletus laminados y salteados)

G61 - Lata de 800 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) de calidad óptima, seleccionados cuidadosamente y salteados con aceite y hierbas aromáticas. Adecuados como ingrediente en pizzas, bruschettas y piadinas. Se presentan sin crema, por lo que son adecuados como entrantes y guarniciones calientes, así como para bocadillos.



SIN AJO



Funghi Porcini «al Funghetto» (Boletus)

GO1X - Lata de 810 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) salteados en aceite con hierbas aromáticas y hortalizas mixtas (cebolla y apio). Presentan una crema densa y sabrosa, por lo que son especialmente adecuados para primeros y segundos platos.



CON CREMA



Funghi Porcini «Boschetto» al naturale (Boletus al natural)

G91 - Lata de 810 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) de pequeño calibre conservados al natural con agua y sal. Ideales para la preparación de primeros y segundos platos.



Porcini trifolati speciali per pizze (Boletus salteados especiales para pizza)

GK1X - Lata de 790 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) secos de calidad óptima, preparados con aceite y hierbas aromáticas. Caracterizados por un sabor a boletus fuerte e intenso, son adecuados especialmente como ingrediente en pizzas de gusto rico y distintivo.



1.1 BOLETUS



Funghi Porcini «Boschetto» per antipasti (Boletus para entrantes)

G81 - Lata de 800 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) de pequeño calibre, con un ligero toque de vinagre y preparados en aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas.

Listos para usar, pueden servirse fríos como entrante o bien para acompañar carnes hervidas.



Porcini del re per antipasti (Boletus del rey para entrantes)

Boletus enteros

G21X - Lata de 800 g p. n.

Boletus enteros de calidad óptima y pequeño calibre (Boletus edulis y derivados) con un ligero toque de vinagre, aromatizados con laurel y conservados en aceite de oliva virgen extra. Especialmente indicados para preparar entrantes refinados, como acompañamiento de quesos, fiambres y embutidos.



CON VINAGRE



Trance di funghi porcini per antipasti (Trozos de boletus para entrantes)

GM1X - Lata de 800 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) troceados, con un ligero toque de vinagre, conservados en aceite de oliva virgen extra con especias y hierbas aromáticas. Crujientes y sabrosos, son adecuados especialmente para la preparación de entrantes.



Porcini di bosco al naturale (Boletus silvestres al natural)

GH1X - Lata de 810 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) de calidad excelente, cortados en trozos grandes, conservados al natural con agua y sal. Un producto muy versátil, perfecto para todo tipo de preparaciones en las que se necesitan boletus y para cualquier receta que se desee.



1.1 BOLETUS



Teste di porcini al naturale (Cabezas de boletus al natural)

G11X - Lata de 800 g p. n.

Cabezas de boletus (Boletus edulis y derivados) de calibre grande, conservadas al natural con agua y sal.
Son perfectas para asar a la parrilla o bien empanadas y fritas.



Funghi porcini essiccati categoria speciale (Boletus secos de categoría especial)

G40 - Bolsa de 500 g p. n.

Cabezas y tallos de boletus secos, seleccionados, de categoría «especial».
Se utilizan tras rehidratarlos para preparar risottos y, en general, son adecuados para todas las preparaciones que requieren un intenso aroma a boletus.



1.3 SOLOFUNGO



Solofungo Porcini Trifolati (Boletus salteados)

FOP - Bolsa de 800 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) seleccionados por calidad y calibre, salteados sin líquido de gobierno. Setas crujientes con sabor fuerte e intenso. Producto de gran rendimiento, excelente como guarnición y como ingrediente en pizzas, bruschettas y canapés.



SETAS DE CALIDAD
ÓPTIMA



Solofungo Finferli Trifolati (Rebozuelos salteados)

FLP - Bolsa de 800 g p. n.

Rebozuelos (Cantharellus cibarius) seleccionados por calidad y calibre, salteados sin líquido de gobierno. Setas crujientes de sabor fuerte e intenso. Producto práctico de gran rendimiento, excelente para preparar sopas, como ingrediente en pizzas, bruschettas y para acompañar la polenta.



Solofungo Poker Natura (Póquer natural)

Surtido de setas

FVP - Bolsa de 810 g p. n.

Selección de setas silvestres y cultivadas: Setas nameko (Pholiota mutabilis), boletus (Boletus edulis y derivados), Stropharia rugosoannulata y setas de ostra (Pleurotus ostreatus), sin líquido de gobierno. Setas de color claro, crujientes, de sabor fuerte. Producto práctico y de gran rendimiento, elaborado al natural, para cualquier receta que se desee. Excelente para salsas, guarnición o ingrediente en pizzas y bruschettas.



Fantasia di funghi (Fantasía de setas)

Surtido de setas

FK2 - Bolsa de 1600 g p. n.

Selección de setas silvestres y cultivadas: Setas nameko (Pholiota mutabilis), Stropharia rugosoannulata, boletus (Boletus edulis y derivados), setas de ostra (Pleurotus ostreatus), setas de la paja del arroz (Volvaria volvacea), rebozuelos (Cantharellus cibarius), preparados con aceite y hierbas aromáticas. Excelente surtido de setas salteadas, ideal como ingrediente en pizzas y también como condimento para primeros y segundos platos y para acompañar la polenta.



1.3 SOLOFUNGO



Funghi Porcini & Company (Boletus y Compañía)

Surtido de setas

FNP - Bolsa de 800 g p. n.

Selección de setas silvestres y cultivadas: Boletus, Stropharia rugosoannulata, rebozuelos, setas de ostra salteados con aceite y hierbas aromáticas. Surtido de setas con sabor equilibrado, pero intenso, excelente como ingrediente en pizzas, bruschettas y bocadillos.



1.4 CHAMPIÑONES



Funghi Prataioli Portobello trifolati (Champiñones Portobello)

FC3 - Evolution Steel Box (ESB) de 2500 g

Los champiñones Portobello se distinguen por su sombrero de color crema, consistencia firme y aroma y fragancia intensa. Pese a ser champiñones cultivados, su aroma recuerda mucho la fragancia del bosque. Estos champiñones se preparan con algunas hierbas aromáticas y aceite para crear una crema de emulsión especial, obtenida gracias a la tecnología aséptica. Excelentes como guarnición y entrante. Perfectos como condimento y para pizzas y bocadillos.



GRAN
RENDIMIENTO
AROMA INTENSO
CONSISTENCIA
FIRME Y
CRUJIENTE



Funghi prataioli al Naturale (Champiñones al natural)

FP2 - Bolsa de 1600 g p. n.

Champiñones (*Agaricus bisporus*) de calibre mediano/pequeño, conservados al natural con agua y sal, listos para cualquier receta que se desee. Indicados para preparar entrantes, ensaladas y como ingrediente en pizzas.



Funghi prataioli Trifolati (Champiñones salteados)

FQ2 - Bolsa de 1700 g p. n.

Champiñones (*Agaricus bisporus*) de calibre mediano/pequeño, salteados con hierbas aromáticas. Champiñones muy sabrosos, ideales como ingrediente en pizzas, sándwiches, focaccia y bruschettas.



Funghi prataioli trifolati in asettico (Champiñones salteados en aséptico)

FE1 - Lata de 780 g p. n.

FI3 - Lata de 2500 g p. n. (medalla de plata)

FE3 - Lata de 2500 g p. n.

FEB - Bolsa de 2800 g p. n.

Champiñones de color claro y calibre mediano/pequeño, elaborados en fresco y salteados. La elaboración en aséptico crea de forma natural una crema aromática que realza el sabor y aumenta su rendimiento. Indicados como ingrediente en pizzas, bruschettas, bocadillos y canapés.



ELABORADOS EN
FRESCO
SETAS DE CALIDAD
ÓPTIMA
CON CREMA
GRAN
RENDIMIENTO

1.4 CHAMPIÑONES



Prataioli in olio di girasole (Champiñones en aceite de girasol)

FUH - Tarro de cristal de 760 g p. n.

Champiñones (*Agaricus bisporus*) de pequeño calibre, con un ligero toque de vinagre, conservados en aceite.

Especialmente indicados para entrantes, aperitivos y bufés.



CON VINAGRE



Prataioli trifolati al tartufo (Champiñones salteados con trufa)

FT1 - Lata de 790 g p. n.

Champiñones (*Agaricus bisporus*) seleccionados, laminados, salteados y preparados con trufa de verano (*Tuber aestivum*), que enriquece su aroma y sabor.

Indicados especialmente como ingrediente en pizzas gourmet y como guarnición para platos a base de carne.



TRUFA 100 % ITALIANA



Funghi prataioli trifolati caminetto rosso (Champiñones salteados)

FA0K - Lata de 410 g p. n.

FA1 - Lata de 790 g p. n.

FA3 - Lata de 2500 g p. n.

Champiñones (*Agaricus bisporus*) seleccionados, laminados y salteados con aceite y hierbas aromáticas.

Perfectos como ingrediente en pizzas, bruschettas y bocadillos.



1.5 SETAS CULTIVADAS



Famigliola gialla per antipasti (Setas nameko para entrantes)

F21X - Lata de 770 g p. n.

Setas nameko cultivadas (*Pholiota mutabilis* nameko), seleccionadas, con un ligero toque de vinagre y preparadas en aceite de oliva virgen extra con hierbas aromáticas. Excelentes como entrante y guarnición.



CON VINAGRE



Famigliola gialla trifolati (Setas nameko salteadas)

F11 - Lata de 800 g p. n.

Setas nameko cultivadas (*Pholiota mutabilis* nameko), seleccionadas y salteadas con hierbas aromáticas. Caracterizadas por un agradable sabor intenso, son ideales para preparar risottos, primeros platos de pasta y como ingrediente en pizzas y bruschettas.



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



Funghi del muschio (Setas de la paja del arroz)

GF1 - Lata de 790 g p. n.

Setas cultivadas (*Volvaria volvacea*) de pequeño calibre, con un ligero toque de vinagre, conservadas en aceite de oliva virgen extra. Ideales como entrante, para condimentar ensaladas o como guarnición.



CON VINAGRE



1.5 SETAS CULTIVADAS



Funghi Pleurotus tricolati (Setas de ostra salteadas)

GZ1X - Lata de 800 g p. n.

Setas de ostra (*Pleurotus ostreatus*) de pequeño calibre, seleccionadas y salteadas.

Muy sabrosas y con una consistencia óptima, son adecuadas como ingrediente en pizzas y bruschettas.



Misto di Funghi per antipasto (Surtido de setas y champiñones para entrantes)

GJ1 - Lata de 800 g p. n.

Setas nameko (*Pholiota mutabilis nameko*), setas shiitake (*Lentinus edodes*), setas de la paja del arroz (*Volvaria volvacea*) y champiñones (*Agaricus bisporus*) con un ligero toque de vinagre, conservados en aceite.

Excelentes como entrante y también como condimento para ensaladas de pasta o de verduras.



CON VINAGRE



Èfungomix

Surtido de setas y champiñones cultivados

GR1 - Lata de 760 g p. n.

Surtido de setas y champiñones cultivados, seleccionados por calibre y calidad: champiñones frescos (*Agaricus bisporus*), setas de ostra en tiras (*Pleurotus ostreatus*), setas shiitake (*Lentinus edodes*) y setas nameko (*Pholiota mutabilis nameko*), sazonados con hierbas aromáticas. Surtido de setas y champiñones de sabor fuerte e intenso, perfecto en combinación con la polenta y segundos platos a base de carne. Excelente como ingrediente en pizzas y hamburguesas.



SETAS
SELECCIONADAS
CUIDADOSAMENTE



ALCACHOFAS

«La alcachofa de tierno corazón se vistió de guerrero, erecta, construyó una pequeña cúpula, se mantuvo impermeable bajo sus escamas...», Pablo Neruda.

Esta fascinante flor, tan espinosa por fuera como tierna por dentro, a menudo es la reina de la mesa. Su cultivo y elaboración requieren atención, dedicación y amor.

Esto es lo que hace que nuestras alcachofas sean especiales, perfectas para cualquier preparación, desde la pizza hasta la pasta y desde los entrantes hasta las guarniciones.



2.1 ALCACHOFAS PREPARADAS



Carciofi alla Giudia (Alcachofas a la judía)

Alcachofas enteras con tallo

HD3 - Lata de 2550 g p. n.

Alcachofas con tallo seleccionadas y elaboradas en fresco, aderezadas con hierbas aromáticas y aceite de oliva virgen extra, sin vinagre. Excelentes para servir gratinadas o fritas y como ingrediente en pizzas gourmet.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS
SIN VINAGRE
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA



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



Boccioli di carciofo (Corazones de alcachofa)

Alcachofas enteras sin tallo

HR3 - Lata de 2400 g p. n.

Alcachofas enteras sin tallo, preparadas con aceite y hierbas aromáticas. Adecuadas especialmente para bufés, entrantes o como ingrediente en pizzas gourmet.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS
ELABORADAS EN TEMPORADA
SIN VINAGRE



Spaccatelli di Carciofo (Cuartos de alcachofa)

HJP07 - 800 g p. n.

Alcachofas cortadas en cuartos y preparadas con aceite y hierbas aromáticas, sin vinagre. Excelentes como ingrediente en pizzas, bruschettas y bocadillos. Perfectas para servir en bufés.



SIN VINAGRE
PRÁCTICA BOLSA STAND UP



2.1 ALCACHOFAS PREPARADAS



Carciofi alla romana (Alcachofas a la romana)

Alcachofas enteras con tallo

HD1 - Lata de 800 g p. n.

HDA - Lata de 2400 g p. n.

Alcachofas enteras con tallo, preparadas con aceite de oliva virgen extra, vinagre y hierbas aromáticas. Adecuadas especialmente para entrantes como acompañamiento de quesos, fiambres y embutidos, como guarnición o en un bufé.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS

ELABORADAS EN TEMPORADA



Rustichello carciofi alla rustica (Alcachofas a la rústica)

Alcachofas enteras sin tallo

HS8 - Lata de 2400 g p. n.

Alcachofas enteras seleccionadas cuidadosamente, sin tallo, elaboradas con aceite y vinagre. Las alcachofas se deshojan en la base y se colocan dentro de cajas en una cámara frigorífica durante 2 o 3 días; de esta forma comienza un proceso de oxidación que determina su típico aspecto rústico. Excelentes para entrante frío, bufés y guarnición.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS

ELABORADAS EN TEMPORADA



Rusticone

Alcachofas enteras sin tallo

H78 - Lata de 2400 g p. n.

Alcachofas a lo rústico de calibre grande (28-30 piezas). Las alcachofas se deshojan en la base y se colocan dentro de cajas en una cámara frigorífica durante 2 o 3 días; de esta forma comienza un proceso de oxidación que determina su típico aspecto rústico. Perfectas para bufés.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS

ELABORADAS EN TEMPORADA



Carciofi interi in olio di semi di girasole (Alcachofas enteras en aceite de girasol)

HG1X - Lata de 780 g p. n.

Alcachofas enteras de calibre mediano, sin tallo, cocinadas en aceite y aderezadas con hierbas aromáticas y vinagre. Adecuadas especialmente para entrantes y guarniciones.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS

ELABORADAS EN TEMPORADA

2.1 ALCACHOFAS PREPARADAS



Carciofini trifolati interi (Corazones de alcachofa salteados enteros)

HC1 - Lata de 780 g p. n.

Alcachofas enteras de pequeño calibre, sin tallo, con un ligero toque de vinagre y aderezadas con hierbas aromáticas. Ideales para entrantes mixtos, para enriquecer bufés y para acompañar carpaccio de carne y pescado.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS
ELABORADAS EN TEMPORADA



Carciofi mignon (Alcachofas mini)

Pequeñas alcachofas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.

HV7 - Tarro de cristal de 400 g p. n.

Alcachofas variedad Violetto, enteras, sin tallo y de calibre mini. Gracias a la impregnación en vinagre balsámico de Módena I.G.P., este producto es ideal para servirlo tal cual como entrante frío para acompañar fiambres y embutidos.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS
ELABORADAS EN TEMPORADA
CON VINAGRE BALSÁMICO DE MODENA I.G.P.



Spaccatelli di carciofo «freschezza» all'olio di semi di girasole (Cuartos de alcachofa «freschezza» en aceite de girasol)

HA3 - Lata de 2500 g p. n.

HA1 - Lata de 790 g p. n.

Alcachofas cortadas en cuartos y salteadas en aceite con hierbas aromáticas. Al no tener vinagre, son perfectos como ingrediente en pizzas, bruschettas y para preparaciones en carnicería.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS
ELABORADAS EN TEMPORADA
SIN VINAGRE



Spaccatelli di carciofo «natura» (Alcachofas en trozos «natura»)

HK3 - Lata de 2550 g p. n.

Alcachofas cortadas en cuartos, preparadas con aceite y hierbas aromáticas, sin vinagre. Indicadas para entrantes, ensaladas y como ingrediente en pizzas.



SIN VINAGRE



2.1 ALCACHOFAS PREPARADAS



Spaccatelli carciofi all'olio di semi di girasole (Alcachofas troceadas en aceite de girasol)

HN3 - Lata de 2500 g p. n.

Alcachofas cortadas en gajos, salteadas en aceite con hierbas aromáticas. La receta sin vinagre permite utilizar el producto en caliente, por lo que es ideal como ingrediente en pizzas, focaccia y como guarnición.



SIN VINAGRE



Spaccatelli di carciofo trifolati (Alcachofas en trozos salteadas)

HN2 - Bolsa de 1700 g p. n.

Alcachofas cortadas en cuartos, salteadas con aceite y hierbas aromáticas, sin vinagre. Ideales como ingrediente en pizzas, focaccia y como guarnición.



SIN VINAGRE



Carciofi a fette in olio (Alcachofas laminadas en aceite)

HX2 - 1800 g – Producto utilizable íntegramente: 1800 g

Alcachofas seleccionadas y cortadas en láminas, conservadas en aceite, sin vinagre, ajo ni hierbas aromáticas. Al tratarse de una receta neutra, son perfectas como ingrediente de pizzas.



SIN AJO
SIN VINAGRE
PERFECTOS COMO
INGREDIENTE DE
PIZZAS
PRÁCTICA BOLSA
STAND UP



Carciofi alla provenzale (Alcachofas a la provenzal)

Alcachofas en gajos

H93 - Lata de 2500 g p. n.

Alcachofas cortadas en gajos, preparadas en aceite y aderezadas con albahaca, hierbas aromáticas y vinagre. Su receta especial hace que sean ideales como ingrediente en pizzas, focaccia y para enriquecer bufés.



ALCACHOFAS 100 %
ITALIANAS
ELABORADAS EN
TEMPORADA



2.1 ALCACHOFAS PREPARADAS



Spaccatelli di carciofi trifolati (Alcachofas en trozos salteadas)

HBH - Tarro de cristal de 760 g p. n.
HB3 - Lata de 2500 g p. n.

Alcachofas en cuartos, sin tallo, con un ligero toque de vinagre, preparadas con aceite y aderezadas con hierbas aromáticas. Excelentes para enriquecer ensaladas.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS
ELABORADAS EN TEMPORADA



Fettine di carciofo in olio di semi di girasole (Láminas de alcachofa en aceite de girasol)

HT8 - Lata de 2400 g p. n.

Alcachofas laminadas, preparadas con aceite y vinagre. Ideales para enriquecer ensaladas.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS
ELABORADAS EN TEMPORADA



Carciofi a fette «natura» (Alcachofas en láminas «natura»)

H83 - Lata de 2500 g p. n.

Alcachofas laminadas, preparadas con aceite, hierbas aromáticas y especias. Muy sabrosas, son adecuadas como ingrediente en pizzas, bocadillos y sándwiches.



GRAN RENDIMIENTO
SIN VINAGRE



Foglie e fondi di carciofo in olio di semi di girasole (Hojas y fondos de alcachofa en aceite de girasol)

HL3 - Lata de 2500 g p. n.

Hojas y fondos de alcachofa, preparadas con aceite y hierbas aromáticas, sin vinagre. Excelentes para todo tipo de preparaciones y, en especial, como ingrediente en pizzas.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS
ELABORADAS EN TEMPORADA SIN VINAGRE



2.2 ALCACHOFAS AL NATURAL



Carciofi al naturale (Alcachofas al natural)

HE8 - Lata de 2500 g p. n.

Alcachofas enteras de calibre mediano (40-50), seleccionadas cuidadosamente, conservadas al natural con agua y sal, listas para utilizarlas en cualquier receta. Ideales como ingrediente en pizzas y para enriquecer platos fríos.

Excelentes como entrante para servir gratinadas o fritas.



ALCACHOFAS 100 %
ITALIANAS
ELABORADAS EN
TEMPORADA
SIN VINAGRE



Carciofi al naturale (Alcachofas al natural)

HP8 - Lata de 2500 g p. n.

Alcachofas enteras de calibre grande (30-40), seleccionadas cuidadosamente, conservadas al natural con agua y sal, listas para utilizarlas en cualquier receta. Ideales como ingrediente en pizzas y para enriquecer platos fríos. Excelentes como entrante para servir gratinadas o fritas.



ALCACHOFAS 100 %
ITALIANAS
ELABORADAS EN
TEMPORADA
SIN VINAGRE



Carciofi a fettine al naturale (Alcachofas laminadas al natural)

HH8 - Lata de 2500 g p. n.

Alcachofas laminadas, al natural con agua y sal, listas para utilizarlas en cualquier receta. Perfectas para condimentar ensaladas, como ingrediente en pizzas y bruschettas.



SIN VINAGRE



Carciofi a fettine al naturale (Alcachofas laminadas al natural)

HZ8 - Lata de 2550 g p. n.

Alcachofas de calidad óptima, laminadas y conservadas al natural. Excelente como ingrediente en pizzas, aromatizándolas al gusto.



ALCACHOFAS 100 %
ITALIANAS
ELABORADAS EN
TEMPORADA
SIN VINAGRE



2.2 ALCACHOFAS AL NATURAL



Spicchi di carciofo al naturale (Gajos de alcachofa al natural)

HF8 - Lata de 2500 g p. n.

Gajos de alcachofa conservados al natural con agua y sal, listos para utilizarlos en cualquier receta. Perfectos en ensaladas, como ingrediente en pizzas, bruschettas y focaccia.



SIN VINAGRE



TOMATES

«A fuerza de ir más allá de los mares, se produjeron muy buenos encuentros: la patata americana encontró el aceite de los olivos y el tomate acabó encima de la harina de trigo»,

Erri De Luca

Desde su descubrimiento, siempre ha sido el símbolo de la cocina italiana.

Esa es la razón por la que seleccionamos únicamente tomates 100% italianos y los transformamos en productos que convierten un plato simple en una gran obra maestra.



3.1 SALSA DE TOMATE «POMODORINA»



Pomodorigina

Condimento a base de tomate fresco

CA1 - Lata de 830 g p. n.
CAP - Bolsa de 1000 g p. n.
CA0K - Lata de 410 g p. n.
CAH - Tarro de cristal de 680 g p. n.
CA3 - Lata de 2550 g p. n.

Condimento especial preparado con tomate fresco troceado, una gran variedad y abundancia de verduras, hierbas aromáticas y aceite. Ideal para elaborar primeros platos y como base para la preparación de salsa boloñesa.



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS



Pomodorigina

Condimento a base de tomate fresco

CAB - Bolsa de aluminio stand up de 2500 g

Condimento especial preparado con tomate fresco troceado, una gran variedad y abundancia de verduras, hierbas aromáticas y aceite. Ideal para elaborar primeros platos y como base para la preparación de salsa boloñesa. Excelente en tostas, como ingrediente en pizzas y para cocinar guisos y salsas.



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS



Pomodorigina in asettico (En aséptico)

Condimento a base de tomate fresco

CAX - Bolsa de 10 000 g p. n.

Envasado en aséptico.



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS EN ASÉPTICO

3.2 PULPA DE TOMATE



Frulloro

Tomate fresco triturado

X93 - Lata de 2500 g p. n.
X9U - Saco de 10 000 g p. n.
X90K - Lata de 420 g p. n.

Pulpa de tomate extrafina, elaborada con tomates frescos de temporada seleccionados cuidadosamente. Gracias a su textura aterciopelada, cubre especialmente bien y garantiza un rendimiento óptimo. Producto excelente para pizzerías.



TOMATE 100 % ITALIANO

SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS ÚNICO INGREDIENTE: TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS



Polpavera fine (Pulpa fina)

Pulpa de tomate

UV0K - Lata de 410 g p. n.
UVU - Saco de 10 000 g p. n. ASEPTIC PACKING
UV5 - Lata de 4050 g p. n.
UV3 - Lata de 2500 g p. n.

Pulpa con el sabor fresco y dulce del tomate de temporada recién recolectado y elaborado. Por su textura fina y la estructura cremosa, este producto es ideal como ingrediente en pizzas y para la preparación de salsas.



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS ÚNICO



Polpavera fine (Pulpa fina)

Pulpa de tomate

UVB - Bolsa de aluminio stand up de 2500 g

Pulpa con el sabor fresco y dulce del tomate de temporada recién recolectado y elaborado. Por su textura fina y la estructura cremosa, este producto es ideal como ingrediente en pizzas y para la preparación de salsas.



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS ÚNICO INGREDIENTE: TOMATE



Frulloro - Frullato di pomodoro fresco (Tomate fresco triturado)

X9B - 2500 g p. n.

Pulpa de tomate extrafina, elaborada con tomates frescos de temporada seleccionados cuidadosamente. Producto excelente para pizzerías.



TEXTURA ATERCIOPELADA EXCELENTE COBERTURA Y GRAN RENDIMIENTO TOMATE ITALIANO ELABORADO EN TEMPORADA SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA,

3.2 PULPA DE TOMATE



Polpavera taglio grosso (Pulpa gruesa)

Pulpa de tomate

UT0K - Lata de 410 g p. n.

UTU - Saco de 10 000 g p. n. ASEPTIC PACKING

UT3 - Lata de 2500 g p. n.

Pulpa con el sabor fresco y dulce del tomate de temporada recién recolectado y elaborado. Caracterizada por la presencia de pequeños cubitos, es ideal para salsas y condimentos. También es perfecta para condimentar pizzas en bandeja, focaccia y tostas.



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS

ÚNICO



Polpa di pomodoro «speciale teglia» (Pulpa de tomate «especial bandeja»)

UV3T - Lata de 2500 g p. n.

Pulpa de tomate fresco, seleccionado y elaborado en temporada. Realizada específicamente como ingrediente para pizzas en bandeja.



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS ÚNICO



Polpa di pomodoro «Polpavera a cubettoni» (Pulpa de tomate cubeteada)

UK3 - Lata de 2500 g p. n.

Pulpa de tomate preparada con tomates frescos de temporada, cortados en trozos grandes. Adecuada para todas las preparaciones en que deben destacar los trozos de tomate



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS ÚNICO



Pizza Sauce «La Saporosa»

Tomate con plantas aromáticas

UL3 - Lata de 2500 g p. n.

ULU - Saco de 10 000 g p. n. ASEPTIC PACKING

Pulpa de textura cremosa, elaborada con tomates frescos de temporada y condimentada con aceite, hierbas aromáticas y especias. Gracias a este condimento ligero, el producto está listo para la preparación de pizzas y focaccia.



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS

3.2 PULPA DE TOMATE



Passata di pomodoro (Puré de tomate)

U21 - Lata de 820 g p. n.

U23 - Lata de 2500 g p. n.

Puré de tomate elaborado con tomates frescos de temporada, seleccionados cuidadosamente.

Óptimo para la preparación de primeros y segundos platos y como ingrediente en pizzas y bruschettas.



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS

ÚNICO



Doppio concentrato di pomodoro (Tomate doble concentrado)

UU1 - Lata de 800 g p. n.

UU3 - Lata de 3000 g p. n.

Tomate concentrado de color rojo vivo, con el sabor dulce e intenso del tomate fresco elaborado en temporada. Es adecuado para la preparación de salsas frías y calientes.



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS

3.3 TOMATES



Pomodori pelati (Tomates pelados)

US3 - Lata de 2500 g p. n.

Tomates pelados de óptima calidad, elaborados en fresco cuando alcanzan su justo punto de maduración. Excelentes para todas las preparaciones en la cocina: primeros y segundos platos, pizzas y guarniciones.



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS



Pomodori pelati interi biologici nel loro succo (Tomates pelados enteros biológicos en su jugo)

US30B - Lata de 2500 g p. n.

Tomates 100 % italianos, elaborados con productos frescos de plena temporada y cultivados en agricultura biológica, sin utilizar pesticidas ni otras sustancias químicas y respetando el medio ambiente. Los tomates se seleccionan cuidadosamente y se clasifican uno a uno para obtener el mejor producto, íntegro, rojo y sin defectos. Ideal para todas las preparaciones en la cocina. Excelente como ingrediente en



TOMATE ECOLÓGICO 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS



Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino D.O.P. (Tomates pelados)

XA1 - Lata de 800 g p. n.

Tomate pelado típico del área geográfica D.O.P. de la región italiana de Campania, de alta calidad, color rojo intenso y pulpa firme con pocas semillas. Ideal para todas las recetas de la cocina mediterránea, especialmente para hacer salsas y conservas. Excelente como ingrediente en pizzas gourmet.



TOMATE 100 % ITALIANO

ÁREA GEOGRÁFICA D.O.P.

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA



Tomates pelados amarillos enteros en su jugo

XT1 - Lata de 800 g p. n.

Tomates pelados amarillos enteros, 100 % italianos, elaborados con productos frescos de temporada. Perfectos como ingrediente en pizzas gourmet. Excelentes para preparar salsas y purés, para acompañar platos a base de pescado y como condimento de primeros platos.



TOMATE 100% ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS

3.3 TOMATES



Tomates pelados «Marzanini»

X51 - Lata de 800 g p. n.

Producto destacado italiano, seleccionado y elaborado con productos frescos de temporada. Se asemeja a un tomate San Marzano en miniatura por su forma alargada. Excelente y muy apreciado por su sabor dulce, el tomate Marzanino se caracteriza por su aroma intenso y por no tener semillas. Perfecto para elaborar cualquier receta. Óptimo para servir sobre la pizza.



TOMATES 100% ITALIANOS

TOMATES ELABORADOS FRESCOS EN TEMPORADA

TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS



Pomodori ciliegini (Tomates cherry)

TZ1X - Lata de 800 g p. n.

Tomatitos con piel, en jugo de tomate.

Indicados para acompañar primeros y segundos platos a base de carne o pescado, en cualquier receta que se desee.



TOMATE 100% ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS



Datterini gialli in succo (Tomates dátil amarillos en su jugo)

XM1X - Lata de 800 g p. n.

Tomates dátil amarillos con piel, en su jugo. Con su sabor especialmente dulce y delicado, son óptimos para acompañar platos a base de pescado y para la preparación de cremas y purés. Especialmente indicados como ingrediente en pizzas gourmet, pueden utilizarse en cualquier receta que se desee.



TOMATE 100% ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS



3.4 TOMATES SEMISECOS



Mini Yellow pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Mini Yellow tomates semiseccos pelados Pizzutello)

XB1X - 800 g p. n. - Evolution Steel Box (ESB)

Tomates var. pizzutello amarillos, recolectados y elaborados en fresco, cuidadosamente pelados y secados ligeramente. El pizzutello es un tomate de alta calidad con un marcado sabor dulce, en perfecto estilo confitado. Por su dulzor especial, combinan perfectamente con platos a base de pescado y carne. Excelentes como ingrediente para pizzas gourmet. Perfectos para preparar deliciosos aperitivos o como



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



Mini Red Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Tomates semiseccos pelados pizzutello)

XN1X - Lata de 800 g p. n.

Tomates var. pizzutello, originarios de Campania, recolectados y elaborados con productos frescos, cuidadosamente pelados y secados ligeramente. Por su dulzor especial, combinan perfectamente con los platos a base de pescado. Excelentes como ingrediente para pizzas blancas y para ensaladas.



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



Datterini gialli semiseccchi (Tomates dátíl amarillos semiseccos)

XS1X - Lata de 800 g p. n.

Variación de tomates en racimos originarios del sur de Italia (Campania). Tomates dulces, elaborados en fresco, cortados en mitades y secados. Indicados especialmente como ingrediente en pizzas gourmet. Excelentes para acompañar platos a base de pescado.



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



Dorati

Tomates cherry con albahaca

TN1 - Lata de 800 g p. n.

Tomatitos semiseccos, 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
ALBACACA FRESCA 100 % ITALIANA

3.4 TOMATES SEMISECOS



Mezzoro

Tomates en mitades semisecos

XC1 - Lata de 800 g p. n.

Recolectado en el campo y cortado por la mitad, el tomate se seca de forma lenta y constante para conservar su sabor y frescura. Preparado en aceite y aderezado con hierbas aromáticas y hojas de albahaca fresca, es ideal para bufés y entrantes fríos, como la ensalada caprese, y para acompañar platos a base de pescado y ensaladas de pasta.



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



Routine di pomodoro semisecche (Rodajitas de tomate semiseco)

ZJ1X - Lata de 780 g p. n.

Tomate redondo cortado en rodajas y secado. Preparado con aceite y hierbas aromáticas, sin vinagre, es perfecto para condimentar pizzas y bruschettas, como relleno de bocadillos y para acompañar segundos platos.



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



Soleggiati

Tomates en gajos

TX1 - Lata de 800 g p. n.

TX2 - Bolsa 2.100 g

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



Tutto Sole

Tomates secos

UA1 - Lata de 800 g p. n.

Tomates cultivados y secados que conservan su color vivo, su sabor y una suavidad excepcional. Preparados con aceite y hierbas aromáticas, son excelentes para entrantes, bocadillos, ensaladas, primeros platos, bruschettas y aperitivos.



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

CONDIMENTOS

«La vida es una combinación de pasta y magia», decía Fellini.

Y no hay ninguna magia mejor para la pasta que nuestra rica selección de condimentos realizados por nuestros chefs expertos utilizando las mejores materias primas.



4.1 CONDIMENTOS A BASE DE TOMATE



Pomoleggero

Salsa de tomate

B81X - Lata de 810 g p. n.

Condimento a base de pulpa de tomate fresco aderezado con aceite de oliva virgen extra y una pizca de ajo, y aromatizado con albahaca fresca. Indicado para la preparación de primeros y segundos platos a base de pescado.



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS CON ALBAHACA



Pomosalico

Salsa de tomate con albahaca

CO1 - Lata de 830 g p. n.

Salsa a base de tomate fresco condimentada con aceite y cebolla y aromatizada con albahaca fresca. Indicada como condimento para primeros platos.



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS CEBOLLA 100 %



Sugo ai pomodorini datterini (Salsa de tomates datterino)

CU0K - Lata de 410 g p. n.

Salsa típica de la cocina mediterránea, hecha con tomates datterino frescos, aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas. Con su sabor dulce e intenso, es un condimento excelente para primeros platos y una base para la preparación de pescado y carnes blancas.

Basta con añadir queso parmesano y albahaca para hacer la típica salsa napolitana «scarpariello».



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS TOMATES DÁTIL 100



Sugo alla Zingara (Salsa «zingara»)

Salsa de tomate con aceitunas y alcaparras

CV1 - Lata de 820 g p. n.

Preparada con pulpa de tomate fresco, verduras frescas salteadas en aceite, aceitunas verdes y negras cortadas en trozos grandes, alcaparras, anchoas, guindilla y orégano.

Lista para usar, es ideal para condimentar primeros y segundos platos y para preparaciones cárnicas.



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS CON CEBOLLA Y

4.1 CONDIMENTOS A BASE DE TOMATE



Sugo all'Arrabbiata (Salsa «arrabbiata»)

Salsa de tomate con guindilla

CR1 - Lata de 830 g p. n.

Salsa a base de tomate fresco, condimentada con aceite de oliva virgen extra y verduras frescas (cebolla, zanahoria y apio), con hierbas aromáticas. Caracterizada por el intenso sabor de la guindilla roja, es ideal como condimento para primeros platos.



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS
CEBOLLA FRESCA



La Crudaiola

Salsa de tomate con queso ricotta y almendras

B20K - Lata de 410 g p. n.

Salsa a base de tomate fresco, condimentada con aceite de oliva virgen extra, queso ricotta fresco y almendras. Indicada para condimentar primeros platos de pasta y también para preparar tostas calientes y canapés.



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS
CON QUESO



Sugo all'Isolana (Salsa «isolana»)

Salsa de tomate con tomates secos, anchoas, alcaparras y hierbas aromáticas

CI1X - Lata de 800 g p. n.

Salsa a base de tomate fresco, condimentada con aceite, con anchoas, alcaparras y hierbas aromáticas. Indicada como condimento para primeros platos y como base para deliciosas sopas de pescado y marisco.



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS
ALBAHACA FRESCA



Salsa «Bruschetta mia»

Salsa de tomate con hierbas aromáticas y especias

UF1 - Lata de 830 g p. n.

Cubitos de tomate fresco en su jugo, condimentado con aceite de oliva virgen extra, hierbas aromáticas y especias. Salsa de sabor fresco y genuino, que mantiene todas las características del tomate preparado al instante. Estudiada específicamente como ingrediente para bruschettas. También es perfecta en pizzas, tostas y canapés.



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS
ACEITE DE OLIVA

4.1 CONDIMENTOS A BASE DE TOMATE



Sugo all'amatriciana (Salsa «amatriciana»)

Salsa de tomate con panceta ahumada y hierbas aromáticas

CL1X - Lata de 830 g p. n.

Preparada con tomate fresco troceado y panceta ahumada, con hierbas aromáticas y especias. Esta receta tradicional típica es ideal para condimentar primeros platos.



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS

RECETA TRADICIONAL



Condimento con funghi porcini (Salsa con boletus)

CQ1X - Lata de 830 g p. n.

Condimento a base de tomate fresco y boletus, aderezado con aceite y enriquecido con verdura fresca (cebolla y apio). Indicado para condimentar primeros platos.



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS



Sugo alla Boscaiola (Salsa «boscaiola»)

Salsa de tomate con panceta, setas y guisantes

CN1X - Lata de 830 g p. n.

Preparada con tomate fresco troceado, boletus y champiñones seleccionados, speck, guisantes y verduras frescas. Ideal para condimentar primeros platos y como acompañamiento para platos a base de carne.



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS



Ragù vegano (Boloñesa vegana)

SZ0K - Lata de 410 g p. n.

Salsa boloñesa lista, completamente vegetal, preparada con verduras y especias. Menù ha conseguido elaborar una salsa boloñesa utilizando exclusivamente ingredientes simples, como gluten de trigo y legumbres, sin aromas ni espesantes añadidos. Excelente para condimentar primeros platos, pasta al horno, lasañas y canelones.



TOMATE 100% ITALIANO

TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS

BOLOÑESA 100 % VEGANA

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

4.2 CONDIMENTOS A BASE DE CARNE Y CAZA



Sugo alla Carbonara (Salsa «carbonara»)

Con huevos y panceta ahumada

CB1 - Lata de 830 g p. n.

Preparada con huevos y panceta ahumada sofrita en aceite. Receta tradicional típica, óptima para condimentar primeros platos, especialmente espaguetis y bucatinis.



RECETA TRADICIONAL CON PANCETA AHUMADA



Ragù di Coniglio (Boloñesa de conejo)

SC0K - Lata de 400 g p. n.

Preparada con carne de conejo seleccionada, verdura fresca (cebolla, zanahoria y apio), tomate y panceta. Lista para usar, es ideal para condimentar primeros platos.



CARNE DE CONEJO 100 % ITALIANA
TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN



Ragù della casa (Boloñesa de la casa)

C91 - Lata de 830 g p. n.

Clásica salsa boloñesa a base de carne seleccionada de vacuno y de cerdo, con tomate, verduras frescas, panceta y aceite. Indicada para condimentar primeros platos y pasta al horno.



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS
CARNE DE VACUNO Y DE CERDO



Sugo alla Bolognese (Boloñesa)

CH1X - Lata de 840 g p. n.

Clásica salsa boloñesa a base de carne de vacuno seleccionada, con tomate, verduras frescas y aceite. Indicada para condimentar primeros platos, pasta al horno y polenta.



CARNE DE VACUNO FRESCA 100 % ITALIANA
TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN



4.2 CONDIMENTOS A BASE DE CARNE Y CAZA



Boloñesa

CF2 - Bolsa de 1800 g p. n.

Condimento clásico de la cocina de Emilia-Romaña, se caracteriza por ser una salsa rica, densa y sabrosa, preparada con carne fresca de cerdo y vacuno en partes iguales, triturada y cocinada lentamente con un sofrito de hortalizas, aceite de oliva virgen extra, hierbas aromáticas y especias.

Perfecta para condimentar primeros platos como tallarines, pasta al huevo, lasañas y canelones. Excelente como relleno de pasta fresca, arancini (croquetas de arroz rellenas) y panzerotti (especie de empanadilla).



CARNE DE VACUNO Y DE CERDO FRESCA 100 % ITALIANA

TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

SOLO RECOLECCIÓN



Ragù del Norcino (Boloñesa «del charcutero»)

CT1 - Lata de 830 g p. n.

Salsa a base de carne de cerdo seleccionada, condimentada con tomate, verduras frescas, panceta y hierbas aromáticas. Condimento excelente y sabroso para primeros platos, pasta al horno y polenta.



CARNE DE CERDO FRESCA 100 % ITALIANA

TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA,



Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Boloñesa sin tomate con carne de pollo y ternera)

SR1 - Lata de 780 g p. n.

Condimento con un sabor único y refinado, en cuya receta se utilizan carnes de sabor delicado (pollo y ternera), realizadas gracias al dulzor de las zanahorias frescas sofridas lentamente. Caracterizado por un perfil aromático con notas de salvia y romero, es óptimo para condimentar primeros platos, especialmente tallarines y pasta al huevo.



CARNE FRESCA DE POLLO Y TERNERA 100 % ITALIANA

RECETA TÍPICA DE LA SALSA BOLOÑESA CASERA



Ragù di Capriolo al Barolo D.O.C.G. (Boloñesa de corzo al vino Barolo D.O.C.G.)

CM0K - Lata de 400 g p. n.

Preparada con carne de corzo, verduras frescas, aceite, panceta, especias y vino Barolo D.O.C.G. Lista para usar, es adecuada para condimentar primeros platos, preparar pasteles de polenta y tostas.



CON VINO BAROLO D.O.C.G.

ZANAHORIAS FRESCAS 100 % ITALIANAS

4.2 CONDIMENTOS A BASE DE CARNE Y CAZA



Anatra brasata al Barolo D.O.C.G. per condimenti (Pato braseado al vino Barolo D.O.C.G. para condimentar)

SHOK - Lata de 400 g p. n.

Carne de pato seleccionada, fileteada y braseada al vino Barolo D.O.C.G., con verduras y especias. Excelente para condimentar primeros platos y tostas.



CON VINO BAROLO D.O.C.G.

ZANAHORIAS FRESCAS 100 % ITALIANAS



Ragù di Fagiano (Boloñesa de faisán)

SLOK - Lata de 400 g p. n.

Carne de faisán seleccionada, de origen italiano, verduras frescas, panceta, especias y nata. Es ideal para condimentar primeros platos, especialmente pasta pappardelle. Si se tritura, es una base excelente para tostas y tartas saladas.



ZANAHORIAS FRESCAS 100 % ITALIANAS

NATA 100 % ITALIANA



Ragù di Cinghiale (Boloñesa de jabalí)

SEOK - Lata de 400 g p. n.

Carne seleccionada de jabalí, tomate, verduras frescas, especias y vino Barolo D.O.C.G. Indicado para condimentar primeros platos.



CON VINO BAROLO D.O.C.G.

TOMATE 100 % ITALIANO

ZANAHORIAS FRESCAS 100 % ITALIANAS



Ragù di Cervo (Boloñesa de ciervo)

SOOK - Lata de 400 g p. n.

Carne de ciervo seleccionada, vino tinto, panceta, tocino, especias y hierbas aromáticas. Indicada para condimentar primeros platos, preparar pasteles de polenta y hacer tostas.



TOMATE 100 % ITALIANO

ELABORADA CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

CON VINO TINTO 100 % ITALIANO



4.2 CONDIMENTOS A BASE DE CARNE Y CAZA



Lepre in salmì al Barolo D.O.C.G. per condimenti (Liebre en salmis al vino Barolo D.O.C.G. para condimentar)

S10K - Lata de 410 g p. n.



CON VINO BAROLO
D.O.C.G.

ZANAHORIAS
FRESCAS 100 %
ITALIANAS



PRODUCTOS DE PESCA...

«Tengo gustos simples. Me satisfago con lo mejor», Oscar Wilde.

Sus clientes también se merecen lo mejor y, por eso, hemos seleccionado únicamente las mejores especialidades de pescado y marisco.

Gracias a nuestra tecnología Evolution, llevamos a su cocina platos de pescado ya preparados, de altísima calidad que parecen recién hechos por usted.



5.2 ESPECIALIDADES DE PESCADO



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

WC1X - 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.



Ènerodiseppia

Tinta de sepia

WBQ - Lata de 560 g p. n.

Tinta de sepia de alta calidad, extraída de la bolsa de tinta de las sepias. Hemos creado nuestra receta incluyendo verduras y hierbas aromáticas, con el objetivo de crear un equilibrio perfecto para realzar el aroma especial y delicado de este ingrediente. Excelente en combinación con la sepia de Menù para enriquecer entrantes, primeros y segundos platos.



**TOMATE 100 % ITALIANO
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**



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.



5.2 ESPECIALIDADES DE PESCADO



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**



Gamberetti liofilizzati (Gambas liofilizadas)

MS9 - Lata de 160 g p. n. (aprox. 320 gambas)

Camarones nórdicos (*Pandalus borealis*) liofilizados para rehidratar 5 minutos en agua fría. Excelentes como ingrediente para bocadillos, sándwiches y pizzas. Indicados para preparar primeros platos y arroces.



**GRAN
RENDIMIENTO
LISTOS EN 5
MINUTOS**



Polipetti alla marinara (Pulпитos a la marinera)

MU1X - Lata de 815 g p. n.

Plato preparado a base de pulpitos (*Octopus membranaceus*), aceite de oliva virgen extra, zumo de limón, vino blanco y hierbas aromáticas. Indicado para servir como entrante de pescado.



**ZUMO DE LIMÓN
100% ITALIANO**



Polpa di riccio Gold Selection (Yemas de erizo de mar «Selección oro»)

MY9 - Lata de 68 g p. n.



5.2 ESPECIALIDADES DE PESCADO



Polpa di riccio al naturale (Yemas de erizo de mar al natural)

MW9 - Lata de 120 g p. n.

Yemas de erizo blanco (Loxechinus Albus), agua y sal.
Excelente para preparar entrantes y primeros platos.



Polpa di granchio (Carne de cangrejo)

MQ9 - Lata de 170 g p. n.

MQ1X - Lata de 800 g p. n.

Carne de cangrejo desmenuzada en agua ligeramente salada.
Indicada para preparar entrantes y primeros platos.
Excelente como ingrediente para bocadillos y sándwiches.



Polpa di Granchio Gold Selection (Carne de cangrejo «Selección oro»)

ML9 - Lata de 150 g p. n.

Carne de cangrejo real con gran presencia de carne de las pinzas, con un sabor y un aroma muy intensos.
Ideal para preparar excelentes salsas de pescado.



5.4 ANCHOAS



Filetti di Acciughe del Cantabrico (Filetes de anchoa del Cantábrico)

WA9 - Lata con porción individual de 50 g p. n. Ecurrido 28 g

Anchoas (calibre 9-11 cm) del mar Cantábrico, de elaboración artesanal en aceite de oliva. Son gruesas, de carne firme, rosada y sabrosa. Excelentes para aperitivos y como ingrediente en pizzas gourmet.

Modo de conservación: 4-8 °C.



ANCHOAS
ELABORADAS EN
FRESCO

ELABORADAS A
MANO

PERFECTAMENTE
LIMPIAS



Filetti di acciughe extra del Cantabrico (Filetes de anchoa extra del Cantábrico)

WA0 - Lata de 500 g (280 g escurrido)

Filetes de anchoas del mar Cantábrico de categoría extra, de 11-12 cm de calibre. Las anchoas se elaboran de forma artesanal y se conservan en aceite de oliva. De carne firme, rosada y especialmente sabrosa, este producto se distingue por una compacidad, integridad y limpieza del filete sin igua. Excelentes para servir como entrante y como ingrediente en pizzas gourmet.

Modo de conservación: 4 - 8 °C.



FILETES
EXTENDIDOS A
MANO Y
SEPARADOS POR
UNA LÁMINA ENTRE
CAPAS

ANCHOAS
ELABORADAS A
MANO EN FRESCO

FILETES
PERFECTAMENTE
LIMPIOS



Acciughe salate (Anchoas en salazón)

MO5 - Lata de 5000 g p. n. Ecurrido 3800 g

Filetes de anchoa en salazón, excelentes para preparar entrantes y primeros platos. Zona FAO: 37 Atlántico centro-oriental.



Filetti di Acciughe (Filetes de anchoa)

MP1 - Lata de 680 g p. n. Ecurrido 380 g

MPH - Tarro de cristal de 820 g p. n. Ecurrido 560 g

Filetes de anchoa hechos en Sicilia, salados, en aceite. Indicados como ingrediente en pizzas y bruschettas. Excelentes para preparar entrantes, primeros platos y condimentar ensaladas. Zona FAO 37: Mediterráneo



ANCHOAS DEL
MEDITERRÁNEO

ANCHOAS
ELABORADAS EN
SICACCA (SICILIA)



5.4 ANCHOAS



Pezzettini di Acciughe in olio di girasole (Trozos de anchoa en aceite de girasol)

MR1 - Lata de 680 g p. n. Ecurrido 380 g

Trozos de filetes de anchoa, hechos en Sicilia, en aceite.
Indicados especialmente como ingrediente en pizzas.
Zona FAO 37: Mediterráneo



ANCHOAS DEL
MEDITERRÁNEO

ANCHOAS
ELABORADAS EN
SICILIA EN LAS 24
HORAS SIGUIENTES
A SU CAPTURA



Filetti di Acciughe all'olio di semi di girasole (Filetes de anchoa en aceite de girasol)

M71K - Lata de 600 g p. n. Ecurrido 450 g

Filetes de anchoa, excelentes como entrantes y para la
preparación de primeros y segundos platos.
Zona FAO 34: Atlántico centro-oriental.



5.5 ATÚN



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



Tonno Yellowfin di prima qualità in olio d'oliva (Atún claro de primera calidad en aceite de oliva)

MI1 - Lata de 1000 g p. n. Ecurrido 750 g

MN2 - Lata de 1730 g p. n. Ecurrido 1300 g

Atún en aceite de oliva, de calidad óptima y seleccionado cuidadosamente. Excelente tal cual o para preparar ensaladas y platos fríos.



ATÚN CLARO



Tonno Yellowfin in olio d'oliva (Atún claro en aceite de oliva)

MI003 - Lata de 620 g p. n. Ecurrido 434 g

Atún claro en aceite de oliva, elaborado en España, de calidad óptima y seleccionado cuidadosamente. Excelente tal cual o para preparar ensaladas y platos fríos.



ATÚN CLARO





Tonno Yellowfin all'olio di oliva (Atún claro en aceite de oliva)

MNZ - Lata de 80 g p. n. Ecurrido 52 g
MI9 - Lata de 160 g p. n. Ecurrido 104 g

Atún claro en aceite de oliva, elaborado en España, de calidad óptima. Práctica porción individual que se utiliza como ingrediente en pizzas y ensaladas.



ATÚN CLARO



Tonno all'olio di oliva (Atún en aceite de oliva)

MIZ - Lata de 80 g p. n. Ecurrido 52 g

Trozo de atún de color claro. Excelente para ensaladas, primeros platos y pizzas.



ATÚN LISTADO



Tonno a pezzetti in olio di oliva (Atún a trozos en aceite de oliva)

M2P - Bolsa de 1000 g Ecurrido 950 g

Atún a trozos en aceite de oliva. Ideal como ingrediente en pizzas, excelente para preparar ensaladas, platos fríos, bocadillos y sándwiches.



ATÚN LISTADO
ACEITE DE OLIVA



Tonno in olio di girasole (Atún en aceite de girasol)

MB0 - Bolsa de 500 g p. n. Ecurrido 475 g
MBP - Bolsa de 1000 g p. n. Ecurrido 950 g
MB2 - Lata de 1730 g p. n. Ecurrido 1250 g

Atún listado en aceite de girasol. De color claro, sabor pleno y carne firme pero tierna, es excelente como ingrediente en pizzas, bruschettas y ensaladas, platos fríos, bocadillos y sándwiches.



ATÚN LISTADO



5.6 CARPACCIO Y PLATOS DE PESCADO



Salmone scozzese affumicato preaffettato (Salmón Escocés ahumado precortado)

159 - Envase de peso variable 800 - 1400 g

Salmón del Atlántico en lonchas criado en Escocia, elaborado en fresco en Italia y envasado al vacío. El salmón se sala en seco con sal fina y se ahúma en frío mediante un método natural utilizando madera de haya, sin aromas ni aditivos añadidos. Excelente para servir como entrante y como ingrediente en pizzas gourmet y bocadillos.



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



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 marisco 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



5.6 CARPACCIO Y PLATOS DE PESCADO



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



5.10 PRODUCTOS CONDIMENTADOS EN ACEITE



Filetti di alici marinate (Boquerones marinados)

1D1 - Bandeja de 1000 g

Boquerones marinados en aceite de girasol, con su típico color blanco. Consistencia firme, no estoposa ni fibrosa. Periodo de conservación: 6 meses a partir de la fecha de producción. Modo de conservación: 0 - 4 °C.



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.



CREMAS Y SALSAS

«No se puede pensar bien, amar bien, dormir bien, si se ha comido mal», Virginia Woolf.N
Para dar bien de comer a sus clientes, puede contar en la amplia selección de cremas y salsas.

Desde los quesos hasta las verduras, pasando por las hierbas aromáticas y las especialidades,
hay una gama gustosa para enriquecer todos sus platos.



6.1 CREMAS DE QUESOS



Ècremaiformaggi (Crema de quesos)

EFQX - Lata de 560 g p. n.

Crema suave preparada con 5 quesos de calidad superior: emmental, grana padano, taleggio, fontina y gorgonzola, fundidos con mantequilla. Excelente para condimentar primeros platos de pasta. Ideal como ingrediente en pizzas gourmet.



MANTEQUILLA 100 % ITALIANA



Ècacioepepe

Condimento de queso y pimienta

S4QX - Evolution Steel Box 560 g.

Con el condimento de queso y pimienta Ècacioepepe de Menù elaborado con queso de oveja Pecorino Romano D.O.P. se puede preparar, sin ninguna dificultad, el plato estrella de la cocina romana. Perfecto para condimentar tonnarelli, espaguetis, mezze maniche y ñoquis. Ideal como salsa para bocadillos y pizzas gourmet o para acompañar patatas fritas. Excelente para condimentar hamburguesas, carpaccios y tartares.



QUESO DE OVEJA PECORINO ROMANO D.O.P. 100 % ITALIANO
NATA 100 % ITALIANA
MANTEQUILLA 100 % ITALIANA
LISTA PARA USAR



Crema ai formaggi (Crema de quesos)

EF1 - Lata de 820 g p. n.

Crema suave preparada con 5 quesos de calidad superior: emmental, grana padano, taleggio, fontina y gorgonzola, fundidos con mantequilla. Indicada para mantecar pastas secas y condimentar macarrones, arroz y ñoquis. Perfecta como ingrediente en pizzas, bocadillos, bruschettas y sándwiches. Indicada para acompañar platos de carne, como escalopines y solomillo, y para preparaciones cárnicas.



MANTEQUILLA 100 % ITALIANA



Crema ai formaggi spalmabile (Crema de quesos para untar)

EM1 - Lata de 820 g p. n.

Crema preparada con 4 quesos de calidad superior: emmental, taleggio, grana padano y fontina fundidos con mantequilla. Muy fluida, es adecuada especialmente como ingrediente en pizzas, bocadillos, bruschettas y para decorar con hilos.



MANTEQUILLA 100 % ITALIANA



6.1 CREMAS DE QUESOS



Crema ai formaggi al profumo di tartufo (Crema de quesos al aroma de trufa)

E11X - Lata de 820 g p. n.

Crema de quesos con un fragante y marcado aroma de trufa. Preparada con 5 quesos de calidad superior: emmental, grana padano, taleggio, fontina y gorgonzola, fundidos con mantequilla. Excelente para enriquecer primeros y segundos platos. Indicada como ingrediente en pizzas y bruschettas.



MANTEQUILLA 100 %
ITALIANA



Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue de queso fontina D.O.P. del valle de Aosta)

EY1 - Lata de 820 g p. n.

Crema hecha con el típico queso del Valle de Aosta. El queso Fontina se combina con los clásicos ingredientes de la fondue: agua, yema de huevo, leche y mantequilla. Una vez caliente, se convierte en una crema fluida. Excelente cuando se utiliza como crema para condimentar primeros platos, polenta y como ingrediente en pizzas, bocadillos y bruschettas.



QUESO FONTINA
D.O.P. DEL VALLE DE
AOSTA 100 %
ITALIANO
MANTEQUILLA 100 %
ITALIANA
LECHE 100 %
ITALIANA



Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de oveja)

KG1 - Lata de 820 g p. n.

Suave crema de queso de oveja envasada en aséptico. Sabor intenso y gran rendimiento: es ideal para condimentar primeros platos y para realizar segundos platos y preparaciones cárnicas.

Perfecta para usar en pan, pizzas, bruschettas y tartas saladas. Es ideal para hacer la clásica receta romana de pasta «cacio e pepe». Ingredientes principales: queso de oveja Pecorino Romano DOP y mantequilla 100% italiana.



MANTEQUILLA 100 %
ITALIANA



Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. (Grancrema de queso «formaggio di fossa di Sogliano» D.O.P.)

KLIX - Lata de 820 g p. n.

Rica crema de queso «formaggio di fossa di Sogliano» D.O.P. envasada en aséptico. Crea un maridaje perfecto con productos dulces como la miel y el vinagre balsámico de Módena. Adecuada para condimentar primeros platos y como ingrediente en pizzas y hamburguesas.



QUESO
«FORMAGGIO DI
FOSSA DI
SOGLIANO» D.O.P.
100 % ITALIANO
LECHE 100 %
ITALIANA
MANTEQUILLA 100 %
ITALIANA



6.1 CREMAS DE QUESOS



Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema de queso gorgonzola D.O.P.)

KF1X - Lata de 820 g p. n.

Crema de queso gorgonzola D.O.P. envasada en aséptico. Queso gorgonzola dulce de calidad superior, que aporta un sabor intenso pero equilibrado. Perfecta como ingrediente en pizzas, piadinas, bruschettas y bocadillos. Indicada para condimentar primeros platos y para preparaciones cárnicas. Crea un maridaje perfecto con nueces, achicoria y cebollas rojas.



QUESO
GORGONZOLA D.O.P.
DULCE

MANTEQUILLA 100 %
ITALIANA

LECHE 100 %
ITALIANA



Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.)

KH1 - Lata de 820 g p. n.

Producto listo para el uso, envasado en aséptico, a base de queso parmesano D.O.P. de llanura, con 24 meses de maduración, con un sabor intenso y marcado. Excelente para preparar entrantes y condimentar primeros platos, para preparaciones cárnicas y como ingrediente en pizzas, bocadillos, piadinas y bruschettas. Ideal para realizar el clásico risotto a la parmesana.



QUESO
PARMESANO D.O.P.
100 % ITALIANO

24 MESES DE
MADURACIÓN

MANTEQUILLA 100 %
ITALIANA



Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de queso scamorza ahumado)

E91 - Lata de 820 g p. n.

Producto listo para el uso, envasado en aséptico, a base de queso scamorza de calidad superior, que otorga un sabor ahumado intenso y marcado, pero equilibrado. Excelente para condimentar primeros platos y risottos. Ideal como ingrediente en pizzas, bocadillos y bruschettas. Crea un maridaje perfecto con setas y productos de charcutería ahumados, como el speck.



QUESO SCAMORZA
AHUMADO 100%
ITALIANO

MANTEQUILLA 100 %
ITALIANA

LECHE 100 %
ITALIANA

6.2 GRANCREMA Y GRANSALSA



Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema de boletus con trufa)

KR1X - Lata de 800 g p. n.

Crema a base de boletus (*Boletus edulis* y respectivo grupo), enriquecida con trufa de verano (*Tuber aestivum*).

Adecuada para condimentar primeros y segundos platos y como relleno de pasta fresca. Perfecta como ingrediente en pizzas y bruschettas.



TRUFA NEGRA 100
% ITALIANA



Grancrema di asparagi (Grancrema de espárragos)

KM1 - Lata de 800 g p. n.

Suave crema preparada con puntas y tallos de espárragos frescos, triturados hasta obtener una crema y sazonados con hierbas aromáticas, especias y ajo. Gran rendimiento, lista para usar, perfecta como ingrediente en pizzas, bocadillos y bruschettas. Ideal como relleno para pasta fresca y en combinación con asados y solomillos.



Grancrema di carciofi (Grancrema de alcachofas)

B01 - Lata de 800 g p. n.

Crema suave y fluida a base de alcachofas, en parte trituradas y en parte troceadas, condimentadas con aceite y hierbas aromáticas. Gran rendimiento, lista para usar, es perfecta para preparar recetas de pasta al horno y segundos platos a base de carne.

Ideal como ingrediente para bocadillos y pizzas.



Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de corazones de alcachofa)

C1107 - Lata de 800 g p. n.

Salsa a base de corazones de alcachofa frescos, condimentados con aceite y hierbas aromáticas.

Perfecta para condimentar primeros y segundos platos a base de carne.

Adecuada como ingrediente en pizzas, bocadillos y bruschettas.



6.2 GRANCREMA Y GRANSALSA



Gransalsa di Porro (Gransalsa de puerros)

B11 - Lata de 800 g p. n.

Salsa a base de puerro fresco, cortado en rodajas, preparada con aceite de oliva virgen extra, mantequilla y sal. De gran rendimiento y de sabor muy delicado, es perfecta para condimentar risottos y segundos platos a base de carne. Ideal como ingrediente en pizzas, bocadillos, bruschettas y tartas saladas.



Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa de puntas de espárragos)

CY107 - Lata de 800 g p. n.

Salsa a base de puntas de espárragos cocinadas con aceite y hierbas aromáticas. Excelente para condimentar primeros platos y risottos. Es ideal para preparaciones cárnicas.



Gransalsa di zucchini (Gransalsa de calabacín)

BZ1 - Lata de 800 g p. n.

Salsa a base de calabacines cocinados con aceite y hierbas aromáticas. Excelente para condimentar primeros platos y risottos. Ideal como ingrediente en pizzas, bocadillos y bruschettas.



CALABACINES 100 % ITALIANOS



Gransalsa di melanzane (Gransalsa de berenjena)

ZK1 - Lata de 800 g p. n.

Salsa a base de berenjenas cocinadas con aceite y hierbas aromáticas. Ideal para condimentar primeros platos, preparar pasta al horno y para rellenos de carne.



BERENJENAS 100 % ITALIANAS



6.2 GRANCREMA Y GRANSALSA



Gransalsa di porcini (Gransalsa de boletus)

BV1 - Lata de 800 g p. n.

Salsa a base de boletus cubeteados y seleccionados, cocinados con aceite y hierbas aromáticas. Ideal para condimentar primeros platos, preparar pasta al horno y como relleno de pasta fresca.

Muy indicada como ingrediente en pizzas y bocadillos.

Es excelente diluida, para servir como sopa.



6.3 SALSAS MEDITERRÁNEAS



Crema di Rosmarino (Crema de romero)

KU7 - Tarro de cristal de 360 g p. n.

Crema a base de romero fresco italiano, con un aroma intenso, enriquecida con aceite de oliva. Gran rendimiento, color verde brillante, aroma y sabor característicos. Adecuada especialmente para la preparación de carnes y productos cárnicos. Perfecta para dar sabor a salsas y cremas y para aromatizar pan y focaccia.



ROMERO 100 %
ITALIANO



Crema di salvia (Crema de salvia)

KT7 - Tarro de cristal de 360 g p. n.

Crema preparada con hojas de salvia fresca, cultivada en campo abierto, y aceite de oliva. Gran rendimiento y sabor intenso y característico. Perfecta para rellenar pasta y para preparaciones cárnicas. Ideal como ingrediente para bocadillos y para aromatizar focaccia. Cuando se combina con mantequilla fundida, se convierte en un excelente condimento para primeros platos.



SALVIA 100 %
ITALIANA



Salsa di rucola (Salsa de rúcula)

C27 - Tarro de cristal de 360 g p. n.

Salsa a base de rúcula, de sabor intenso y marcado. Excelente para condimentar primeros platos y en combinación con pescado, quesos y patatas. Indicada como ingrediente en pizzas, bruschettas y bocadillos; cuando se diluye, se convierte en un aliño muy especial.



RÚCULA 100 %
ITALIANA



Crema di ortica (Crema de ortigas)

E87 - Tarro de cristal de 360 g p. n.

Crema a base de ortigas, una planta herbácea silvestre utilizada en muchas recetas de cocina por su alto contenido en vitaminas y hierro. Ideal para preparar risottos y como relleno para pasta fresca. Perfecta como ingrediente en pizzas y bruschettas. Excelente para hacer tortillas y flanes salados.



ORTIGA 100 %
ITALIANA



6.3 SALSAS MEDITERRÁNEAS



Condimento al finocchietto selvatico (Condimento de hinojo silvestre)

BW0K - Lata de 400 g p. n.

BW1 - Lata de 780 g p. n.

Condimento a base de hinojo silvestre fresco, recolectado a mano en la zona del río Belice, con piñones, anchoas y uvas pasas. Indicado para la preparación de primeros platos, especialmente la receta siciliana tradicional de «pasta con le sarde» (con sardinas).



HINOJO SILVESTRE
100 % ITALIANO



Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco)

Con albahaca genovesa DOP

WHP - Bolsas de aluminio de 800 g p. n.

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



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



Granpesto alla genovese in asettico (Granpesto genovés en aséptico)

BY107 - Lata de 800 g p. n.

Condimento a base de albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra, anacardos, queso grana padano D.O.P. y queso de oveja rallados.

Ideal para primeros platos calientes, ensaladas de pasta y pasta al horno. Excelente como ingrediente en pizzas gourmet.



ALBAHACA FRESCA
100 % ITALIANA
QUESO GRANA
PADANO DOP Y
QUESO PECORINO
ROMANO DOP
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



Pesto alla genovese (Pesto genovés)

BY1X - Lata de 780 g p. n.

Preparado con albahaca y queso grana padano. Producto cremoso que puede utilizarse diluido con agua de cocción. Condimento para primeros platos de pasta. Excelente como ingrediente en pizzas gourmet.



ALBAHACA FRESCA
100 % ITALIANA
QUESO GRANA
PADANO DOP Y
QUESO PECORINO
ROMANO DOP



6.3 SALSAS MEDITERRÁNEAS



Pesto genovés

C3H - Tarro de cristal de 780 g p. n.

Receta tradicional de Liguria con albahaca DOP, cultivada y elaborada en Liguria, queso Parmigiano Reggiano DOP y Pecorino Romano DOP. Condimento para primeros platos de pasta y ensaladas. Perfecto como ingrediente en pizzas, bruschettas y bocadillos.



ALBAHACA D.O.P.
QUESO
PARMIGIANO
REGGIANO DOP Y
QUESO PECORINO
ROMANO DOP
NO PASTEURIZADO



Pesto alla genovese (Pesto genovés)

C37 - Tarro de cristal de 720 g p. n.

Receta tradicional de Liguria con albahaca D.O.P., cultivada y elaborada en Liguria, y queso parmesano D.O.P. Condimento para primeros platos de pasta y ensaladas. Perfecto como ingrediente en pizzas, bruschettas y bocadillos.



ALBAHACA D.O.P.
QUESO
PARMESANO D.O.P.
100 % ITALIANO



Pesto di canapa Bio (Pesto de cáñamo biológico)

K370B - Tarro de cristal de 380 g p. n.

Pesto biológico 100 % a base de cáñamo, preparado exclusivamente con aceite de cáñamo y semillas de cáñamo sin cáscara. Excelente en combinación con platos a base de pescado y como condimento de primeros platos. Ideal para aromatizar bases para tartas. Mezclado con las cremas de quesos, es idóneo como relleno para pasta fresca y como ingrediente en pizzas y bocadillos gourmet. También es adecuado para aromatizar la masa de la pizza.



100 % A BASE DE
CÁÑAMO
BIOLÓGICO



Pesto di Nocciole Bio (Pesto de avellanas biológicas)

KJ70B - Tarro de cristal de 380 g p. n.

Pesto de avellanas biológicas, muy cremoso y sabroso. Además de ser perfecto para combinaciones saladas con primeros y segundos platos, su receta neutra hace que también resulte óptimo para preparar postres. Se recomienda mezclar bien el producto antes de usarlo.



ECOLÓGICO
RECETA NEUTRA
AVELLANAS 100%
ITALIANAS
BIOLÓGICAS



6.3 SALSAS MEDITERRÁNEAS



Pesto ai pistacchi (Pesto con pistachos)

BX7 - Tarro de cristal de 400 g p. n.

Pesto a base de pistachos, preparado con aceite de oliva virgen extra. Marida bien con cremas de quesos para condimentar primeros platos de pasta y como ingrediente en pizzas y bocadillos.



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



Pesto rosso (Pesto rojo)

Crema a base de tomates semisecos y queso ricotta

CG0K - Lata de 410 g p. n.

Pesto de la tradición mediterránea en el que el sabor dulce del queso ricotta y los tomates semisecos se amalgama con el gusto levemente acre de la guindilla y la páprika. Especialmente indicado para condimentar primeros platos, pizzas, bruschettas y bocadillos.



QUESO GRANA
PADANO D.O.P. 100
% ITALIANO
QUESO DE OVEJA
PECORINO
ROMANO D.O.P. 100
% ITALIANO
TOMATE 100 %
ITALIANO



Crema di zucca (Crema de calabaza)

EC0K - Lata de 430 g p. n.

Calabaza escaldada y triturada hasta convertirla en una crema suavsima. Es una base excelente para innumerables usos dulces y salados en la cocina: condimento para primeros platos y risottos, relleno para pasta fresca, ingrediente en pizzas blancas (sin tomate), tartas y pasteles. Crea un maridaje perfecto con boletus y cremas de quesos.



CALABAZA 100 %
ITALIANA
RECETA NEUTRA



Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos)

KN0K - Lata de 420 g p. n.

Salsa preparada con pimientos rojos frescos, triturados hasta obtener una crema, tomates secos, puerro y aceite de oliva virgen extra. Tiene el sabor delicado y equilibrado, ligeramente dulce, típico del pimiento. Perfecta como salsa para acompañar pescado y carnes blancas. Indicada para la preparación de primeros platos y risottos, como ingrediente en pizzas blancas (sin tomate en la base), bruschettas, bocadillos y hamburguesas.



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
TOMATES SECOS
100% ITALIANOS



6.3 SALSAS MEDITERRÁNEAS



Salsa Arlecchino ai peperoni (Salsa arlequín de pimientos)

CS1 - Lata de 830 g p. n.

Salsa a base de pimientos amarillos y rojos cortados en dados.

Excelente condimento para primeros platos de pasta y cuscús. Ideal en combinación con carnes hervidas y flanes salados.



Salsa alle mandorle (Salsa de almendras)

C67 - Tarro de cristal de 370 g p. n.

Salsa a base de almendras tostadas y trituradas y almendras en láminas, con sabor delicado y muy definido.

La mantequilla y el aceite de oliva virgen extra hacen que sea cremosa y suave. Ideal para acompañar carnes blancas, excelente como relleno en tortelloni de pescado y para untar sobre filetes de pescado para gratinar al horno. Excelente para condimentar primeros platos y para preparar postres en general. Es aconsejable gratinar ligeramente el producto para acentuar su sabor.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
MANTEQUILLA 100 % ITALIANA



Salsa di noci (Salsa de nueces)

C47 - Tarro de cristal de 370 g p. n.

C4H - Tarro de cristal de 750 g p. n.

Condimento a base de nueces, queso grana padano D.O.P. y aceite de oliva virgen extra. Listo para usar, es excelente en combinación con la crema de queso gorgonzola o la crema de calabaza para condimentar primeros platos y como ingrediente en pizzas gourmet, bruschettas y bocadillos. Ideal para acompañar platos a base de carne.



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



Condimento piccante tricolore (Condimento picante tricolor)

Salsa de guindilla

B57 - Tarro de cristal de 390 g p. n.

Condimento a base de guindillas frescas (rojas y verdes) en rodajas, ajo fresco picado y aceite de oliva virgen extra. Indicado como condimento para primeros platos y como ingrediente en pizzas y bruschettas.



AJO FRESCO 100 % ITALIANO
GUINDILLAS ROJAS Y VERDES FRESCAS 100 % ITALIANAS



6.3 SALSAS MEDITERRÁNEAS



Pesto di Senape (Pesto de mostaza)

KK7 - Tarro de cristal de 400 g p. n.

Pesto de mostaza hecho con hojas de mostaza negra y blanca/amarilla y semillas de mostaza, de sabor fuerte y marcado.

Es óptimo para condimentar primeros platos, carne, pescado, ensaladas, sándwiches y bocadillos. También es adecuado para aromatizar la masa de la pizza.



MOSTAZA
BLANCA/AMARILLA
MOSTAZA NEGRA
100% ITALIANA



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



Battuto di friarielli (Condimento de grelos)

K80K - Lata de 400 g p. n.

Salsa a base de grelos, con aceite de oliva virgen extra y guindilla. Indicada para elaborar deliciosas tartas saladas y sabrosos rellenos para carnes.

Combinada con salchichas, es perfecta como ingrediente en pizzas, bruschettas y bocadillos.



GRELOS 100 %
ITALIANOS
ELABORADO CON
PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



Salsa di radicchio rosso (Salsa de achicoria roja)

C81 - Lata de 800 g p. n.

C82 - Bolsa de aluminio de 1800 g p. n.

Achicoria roja cortada en juliana, con sabor pleno y delicado, de color rojo intenso.

Perfecta para preparar risottos y platos a base de carne. Ideal como ingrediente en pizzas, bocadillos y hamburguesas.



ACHICORIA ROJA
100 % ITALIANA
ELABORADO CON
PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA
VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDENA I.G.P.



6.3 SALSAS MEDITERRÁNEAS



Salsa di melanzane (Salsa de berenjena)

C70K - Lata de 410 g p. n.

Condimento con un sabor muy refinado, preparado con berenjenas cubeteadas y mantecadas con aceite de oliva virgen extra, vino blanco y verduras frescas.

Excelente condimento para primeros platos de pasta.



**BERENJENAS 100 %
ITALIANAS**

**ELABORADO CON
PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**



6.4 CREMAS ESPECIALES



Crema di funghi prataioli con tartufo (Crema de champiñones con trufa)

E50K - Lata de 400 g p. n.

Crema hecha con champiñones frescos (*Agaricus bisporus*) y trufa de verano (*Tuber aestivum*).

Excelente para condimentar primeros platos y como ingrediente en pizzas gourmet, bruschettas y bocadillos.



CHAMPIÑONES
FRESCOS
TRUFA NEGRA 100
% ITALIANA



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

EXH07 - Tarro de cristal de 640 g p. n.

Champiñones frescos (*Agaricus bisporus*) picados muy finos y aromatizados a la trufa. Perfecta como ingrediente en bocadillos, pizzas y bruschettas. Ideal como relleno de pasta fresca y para acompañar segundos platos a base de carne.



CHAMPIÑONES
FRESCOS



Salsanera al profumo di tartufo (Salsanera al aroma de trufa)

ED7 - Tarro de cristal de 370 g p. n.

Crema de champiñones (*Agaricus bisporus*) y trompetas de los muertos (*Craterellus cornucopioides*), de sabor pleno y un marcado aroma de trufa.

Ideal para acompañar segundos platos a base de carne.



CHAMPIÑONES
FRESCOS



Crema con tartufo (Crema con trufa)

E5H07 - Tarro de cristal de 660 g p. n.

E52 - Bolsa de aluminio de 1800 g p. n.

Crema preparada con champiñones (*Agaricus bisporus*) y la refinada trufa de verano (*Tuber aestivum*).

Ideal para acompañar segundos platos a base de carne.



CHAMPIÑONES
FRESCOS
TRUFA 100 %
ITALIANA



6.4 CREMAS ESPECIALES



Preparación a base de mantequilla clarificada y trufa de verano

PT9 - Tarro de cristal de 200 g p. n.

Preparación cremosa de consistencia homogénea a base de mantequilla clarificada y escamas de trufa negra. Es suficiente una mínima cantidad para enriquecer todo tipo de platos. Es especialmente indicada en combinación con huevos, risottos, tagliatelle y filetes de carne. Excelente para untar sobre tostas y canapés.



SIN LACTOSA
CONSERVACIÓN: 18 MESES A TEMPERATURA AMBIENTE
CON TRUFA NEGRA



Carpaccio di tartufo (Carpaccio de trufa)

P89 - Lata de 350 g p. n.

Trufa de verano (*Tuber aestivum* Vittad.) en lascas, en aceite. Es un sustituto válido para la trufa fresca, con la ventaja de que puede utilizarse todo el año. Listas para usar, las lascas enteras de trufa se pueden añadir directamente sobre primeros platos de pasta, carpaccio, tagliata de carne y pizzas gourmet. El aceite puede utilizarse como aceite aromatizado a la trufa.



TRUFA NEGRA



Crema di funghi porcini (Crema de boletus)

EAH07 - Tarro de cristal de 760 g p. n.

Crema preparada con boletus (*Boletus edulis* y respectivo grupo) de calidad óptima, en parte molidos finamente y en parte troceados. Ideal para mantecar primeros platos con setas y como ingrediente en pizzas, bocadillos y canapés.



Crema di asparagi (Crema de espárragos)

EE7 - Tarro de cristal de 380 g p. n.

Crema fina y de textura aterciopelada a base de espárragos frescos. Excelente para condimentar primeros platos. Adecuada como relleno para tartas saladas y como ingrediente en bocadillos y sándwiches



ESPÁRRAGOS 100% ITALIANOS
ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA



6.4 CREMAS ESPECIALES



Fegatella

Salsa de higaditos de pollo

EB7 - Tarro de cristal de 400 g p. n.

EBH - Tarro de cristal de 800 g p. n.

Crema a base de higaditos y corazón de pollo picados muy finos, con cebolla, alcaparras, anchoas, guindilla roja y vinagre balsámico de Módena I.G.P.

Apetitosa y picante, es perfecta para untar en las clásicas tostas toscanas y para hacer canapés.



HIGADITOS DE POLLO FRESCOS 100 % ITALIANOS

VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA I.G.P.



Crema di olive nere (Crema de aceitunas negras)

EZ7 - Tarro de cristal de 390 g p. n.

EZH - Tarro de cristal de 770 g p. n.

EZ2 - Bolsa de aluminio de 1800 g p. n.

Deliciosas aceitunas negras, molidas finamente y mezcladas con aceite de oliva virgen extra.

Perfecta como ingrediente en pizzas, bruschettas y bocadillos. Indicada en combinación con segundos platos a base de carne y queso.



Crema di olive verdi (Crema de aceitunas verdes)

EO7 - Tarro de cristal de 390 g p. n.

Crema hecha principalmente con aceitunas verdes deshuesadas, molidas finamente hasta obtener una textura cremosa.

Excelente como ingrediente para bocadillos, sándwiches y canapés.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



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



6.5 SALSAS



Salsa shakshuka

Salsa de tomates y pimientos

K0H - Tarro de cristal de 660 g p. n.

K0U - Saco de 10 000 g p. n. ASEPTIC PACKING

K03 - Lata de 2500 g p. n.

La shakshuka es una receta típica de Israel y del norte de África. Consiste en una salsa de tomate, pimiento, ajo y especias. Según la receta tradicional, se usa para escalfar huevos a fuego lento, aunque también es ideal como ingrediente para bocadillos, pizzas, hamburguesas y piadinas, como condimento para primeros platos y para acompañar



TOMATE 100 %
ITALIANO
PIMIENTO ROJO
FRESCO ITALIANO



Salsa pizzicosa

Salsa picante de verduras frescas

VEH - Tarro de cristal de 800 g p. n.

Salsa a base de verduras frescas (zanahoria, hinojo, nabo, pimiento, pepino, coliflor, apio y cebolla), cocinadas con guindilla, paprika y especias. Excelente como ingrediente en bruschettas, bocadillos y hamburguesas.



VERDURAS
FRESCAS 100 %
ITALIANAS



Salsa del mio paese

Salsa de verduras

VSH - Tarro de cristal de 770 g p. n.

Salsa preparada con verduras: zanahoria, cebolla, pimiento, apio, nabo, hinojo, pepino y coliflor, además de tomate cubeteado. Excelente con carnes hervidas y como ingrediente para bocadillos y sándwiches.



VERDURAS
FRESCAS 100 %
ITALIANAS
TOMATE 100 %
ITALIANO
ELABORADO CON
PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA



Salsadoro

Salsa vegetal a base de tomates secos

KQH - Tarro de cristal de 770 g p. n.

KP2 - Bolsas de aluminio de 1800 g p. n.

Salsa a base de tomates secos, aceitunas y alcaparras. Excelente como ingrediente en tostas y bruschettas, para acompaanar carne y pescado, quesos, huevos y también para dar sabor a salsas y mojes.



ACEITUNAS VAR.
LECCINO 100 %
ITALIANAS

6.5 SALSAS



Salsa di pomodori secchi (Salsa de tomates secos)

BU7 - Tarro de cristal de 420 g p. n.

Salsa a base de tomates secos, aceite de oliva virgen extra, anchoas y alcaparras. Es ideal como ingrediente para bocadillos y bruschettas, para preparaciones cárnicas y como acompañamiento de quesos.



Salsa di cuori di carciofo (Salsa de corazones de alcachofa)

CEH - Tarro de cristal de 760 g p. n.

Corazones de alcachofa picados muy finamente y aderezados con aceite, sal, vinagre y verduras frescas. Excelente como ingrediente en canapés, sándwiches, bocadillos. Se diluye con aceite para acompañar carnes hervidas o a la parrilla.



SIN AJO
SIN MOSTAZA



Prezzemolina

Salsa verde

VD7 - Tarro de cristal de 380 g p. n.

Salsa verde típica del norte de Italia, preparada con perejil, pimiento verde, alcaparras, anchoas y aceite. Excelente para acompañar carnes hervidas y pescado. Indicada como ingrediente para sándwiches, bocadillos y sándwiches tostados.



PEREJIL FRESCO
100 % ITALIANO



Farcigusto

Salsa de pimientos con champiñones

Z2H - Tarro de cristal de 750 g p. n.

Verduras mixtas: pimientos rojos y amarillos y champiñones frescos, preparados con aceite y una punta de guindilla, sin vinagre.

Ideal como ingrediente para bruschettas, bocadillos y pizzas.



PIMIENTOS ROJOS
Y AMARILLOS 100 %
ITALIANOS
CHAMPIÑONES
FRESCOS



6.5 SALSAS



Delizia campagnola

Salsa de cebollitas con atún

V7H - Tarro de cristal de 780 g p. n.

Salsa preparada con cebollitas, nabo, alcaparras, atún, anchoas y pimiento rojo, con especias, aceite y vinagre balsámico de Módena I.G.P. Excelente como ingrediente para bocadillos, canapés y sándwiches. Indicada especialmente para condimentar ensaladas de arroz y de pasta.



VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDENA I.G.P.
NABOS, CEBOLLITAS
Y PEPINOS 100%
ITALIANOS



Salsa Tapenade rustica (Salsa tapenade rústica)

VR7 - 390 g p. n. – Tarro de cristal

La tapenade es una salsa originaria de la Provenza a base de aceitunas con alcaparras y anchoas. La salsa Tapenade Menù se prepara utilizando exclusivamente aceitunas de la variedad Leccino que le aportan un sabor intenso y especial, y se propone con un corte rústico para realzar su sabor. La tapenade es un condimento perfecto para platos de carne y pescado, así como para acompañar tostas o pizza. También es excelente como condimento para primeros platos, en



ACEITUNAS VAR.
LECCINO 100 %
ITALIANAS



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



Salsa taco's

Salsa de tomate mexicana

S2H - Tarro de cristal p. n. 760 g

Salsa de tomate típica mexicana, con pimiento verde y cebolla, con un agradable punto picantón. Se puede utilizar para acompañar platos de carne y también como salsa en tortillas de maíz, tacos, piadinas y bocadillos. Excelente para acompañar platos de arroz.



TOMATE 100 %
ITALIANO



6.5 SALSAS



Tinga

Salsa mexicana con pollo y verduras

VXH - Tarro de cristal de 800 g p. n.

Salsa con el típico sabor mexicano, preparada con carne de pollo, panceta, cebolla, pimienta y tomate, lista para el uso. Ideal como ingrediente para bocadillos, sándwiches, canapés, tigelle y piadinas.



CARNE DE POLLO
100 % ITALIANA
TOMATE 100 %
ITALIANO



Golfo di Napoli

Salsa de verduras con champiñones y aceitunas

VUH - Tarro de cristal de 770 g p. n.

VU3 - Lata de 2500 g p. n.

Salsa apetitosa preparada con zanahorias, aceitunas verdes, champiñones, alcachofas y pimientos. Perfecta como ingrediente en bocadillos, pizzas, sándwiches, canapés y como condimento para ensaladas de arroz.



ALCACHOFAS 100 %
ITALIANAS
ZANAHORIAS
FRESCAS 100 %
ITALIANAS
CHAMPIÑONES
FRESCOS



Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebolla caramelizada con vinagre balsámico de Módena I.G.P.)

ZU2 - Bolsa de 1800 g p. n.

ZUH - 800 g - Tarro de cristal

Cebolla caramelizada con un sabor agridulce, preparada con cebollas, con adición de azúcar y vinagre balsámico de Módena. Es perfecta para combinar con quesos y también como ingrediente para bocadillos, hamburguesas, condimento de pizzas y para acompañar distintos tipos de carnes.



CEBOLLA FRESCA
100 % ITALIANA
AZÚCAR 100 %
ITALIANO
VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDENA I.G.P.



Trito Olive e Rosmarino (Picadillo de aceitunas y romero)

KS7 - Tarro de cristal de 360 g p. n.

Picadillo con un aroma fuerte y marcado, hecho con aceitunas verdes, aceite de oliva, sal y romero. Se usa típicamente como ingrediente para bruschettas y canapés o para dar sabor a la carne y el pescado.



ROMERO 100 %
ITALIANO



6.6 SALSAS AGRIDULCES



Salsa di Pomodori Verdi (Salsa de tomates verdes)

TY7 - Tarro de cristal de 430 g p. n.

Daditos de tomates verdes frescos elaborados en crudo, en una salsa agridulce muy delicada gracias al uso de vinagre de manzana. Condimentada con jengibre y mostaza, tiene un sabor intenso y vivaz.



AZÚCAR 100 % ITALIANO



Salsarancia

Salsa con cebolla y naranja

TD7 - Tarro de cristal de 430 g p. n.

Similar a una mostarda italiana, obtenida con pulpa de naranja en trozos y cebolla en daditos, tiene una nota picante que le da un tono especial al sabor agridulce de fondo.



AZÚCAR 100 % ITALIANO



Salsafragola all'aceto balsamico di Modena I.G.P.

Salsa de fresas y vinagre balsámico de Módena I.G.P.

T17 - Tarro de cristal de 450 g p. n.

Salsa densa, perfumada y aromática, de color rojo oscuro, con grandes tropezones de fresa. Sabor agridulce con notas típicas de fresa y vinagre balsámico.



VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA I.G.P.



Salsa di cipolla rossa all'aceto balsamico di Modena I.G.P.

Salsa de cebolla y vinagre balsámico de Módena I.G.P.

TQ7 - Tarro de cristal de 420 g p. n.

Salsa agridulce a base de cebolla roja y vinagre balsámico de Módena I.G.P. Ideal como acompañamiento de quesos, fritura de pescado, verdura y carnes a la parrilla.



CEBOLLA ROJA FRESCA 100 % ITALIANA

VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA I.G.P.

AZÚCAR 100 % ITALIANO



6.6 SALSAS AGRIDULCES



Peperonissima

Salsa de pimientos

VO7 - Tarro de cristal de 450 g p. n.

Salsa agrídulce a base de pimientos rojos elaborados en fresco. La adición de páprika la convierte en una salsa nueva, única y original.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO



Salsa di Pere e zenzero (Salsa de peras y jengibre)

TV7 - Tarro de cristal de 450 g p. n.

Salsa agrídulce a base de cubitos de peras Williams recolectadas en plena temporada. El sabor de la pera se realza gracias a la combinación con láminas de jengibre fresco, que aporta al producto un ligero punto picante y un aroma especial. Es ideal para acompañar quesos curados como el grana, el queso de oveja y el montasio, y también quesos frescos como la ricotta y el mascarpone. Excelente como guarnición de carnes hervidas.



PERAS WILLIAMS 100 %
ITALIANAS
JENGIBRE FRESCO
AZÚCAR 100 %
ITALIANO



Cipollissima

Salsa de cebolla roja

VV7 - Tarro de cristal de 420 g p. n.

Salsa agrídulce a base de cebolla roja fresca, combinada con el sabor cítrico de la pulpa de la naranja y trozos de corteza de limón fresco. El sabor agrídulce se obtiene del azúcar y de la miel mil flores ecológica italiana, a los que se añaden uvas pasas y jengibre para aportar una nota especiada. Adecuada para productos de charcutería, carnes hervidas, asados, caza y como acompañamiento para quesos frescos y curados.



CEBOLLA ROJA
FRESCA 100 %
ITALIANA
MIEL MIL FLORES
ITALIANA Y
ECOLÓGICA
AZÚCAR 100 %
ITALIANO



Salsafichi

Salsa agrídulce con higos

TC7 - Tarro de cristal de 450 g p. n.

Higos troceados en una salsa agrídulce al Marsala muy delicada gracias al uso de vinagre de manzana. Es una guarnición ideal para carnes hervidas y para acompañar quesos frescos y curados.



MARSALA 100%
ITALIANO
AZÚCAR 100 %
ITALIANO



6.7 MAYONESAS Y SALSAS CLÁSICAS



Maionese della casa (Mayonesa de la casa)

Manga pastelera

EPP - Manga pastelera de 1000 g p. n.

Mayonesa con envase en forma de manga pastelera: es un sistema exclusivo de Menù para garantizar una higiene perfecta del contenido, su conservación en frigorífico y un notable ahorro de tiempo, espacio y producto. Para utilizar el producto, es suficiente cortar la punta de la manga. Ideal para condimentar cómodamente sándwiches y bocadillos.



YEMAS DE HUEVOS
FRESCOS 100%
ITALIANOS
ZUMO DE LIMÓN
100% ITALIANO



Maionese della casa (Mayonesa de la casa)

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

EP5 - Cubo de 5000 g p. n.

Yemas de huevos frescos, aceite de girasol, zumo de limón, vinagre, sal y azúcar son los ingredientes genuinos y clásicos que componen la mayonesa de la casa. Ideal para decorar, para ensaladillas rusas, pescado, carne, bocadillos y sándwiches.



YEMAS DE HUEVOS
FRESCOS 100%
ITALIANOS
ZUMO DE LIMÓN
100% ITALIANO



Maionese Dorée (Mayonesa Dorée)

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

EPMOU - Bolsita monodosis de 18 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 "Troppo buona" senza aromi (Mayonesa «Troppo buona» sin aromas)

E25 - Cubo de 5000 g p. n.

Mayonesa gastronómica de color claro, preparada con aceite de girasol, yema de huevo, zumo de limón, vinagre de vino y sal. El producto, con bajo valor calórico, resiste bien a la oxidación, por lo que es ideal para elaboraciones «a la vista» y para bocadillerías.



6.7 MAYONESAS Y SALSAS CLÁSICAS



Gastronomica Mayocream

Salsa mayonesa compacta

EL5 - Cubo de plástico sellado con lámina de plástico 5 KG

Salsa mayonesa gastronómica de consistencia compacta y color muy claro, cuya característica peculiar es que mantiene su color original durante varias horas. Su consistencia compacta garantiza un rendimiento excelente en el uso. Su sabor suave no interfiere con el sabor final de las preparaciones.



SIN GLUTEN
LIGA
PERFECTAMENTE
LOS INGREDIENTES
SIN FORMAR
GRUMOS
NO SE OXIDA HASTA
5 HORAS
LARGA
CONSERVACIÓN,
IDEAL PARA BUFÉS



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
ANTIGOTEO



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.



Tomato ketchup (Kétchup)

EU5 - Cubo de 6000 g p. n.

KE0K - Envase Top down de 550 g p. n.

EUM0U - Bolsita monodosis de 20 g p. n.

Típica sala agrídulce a base de tomate con vinagre de vino blanco, azúcar, guindilla roja y otros aromas.

Ideal para acompañar hamburguesas, bocadillos, patatas fritas y para dar sabor a la carne a la parrilla.



6.7 MAYONESAS Y SALSAS CLÁSICAS



Salsa barbecue (Salsa barbacoa)

E60K - Envase Top down de 550 g p. n.

Salsa barbacoa enriquecida con zumo de naranja fresco y vinagre de manzana, ingredientes que le aportan un agradable deje afrutado y ligeramente ácido.

Perfecta para acompañar patatas, bocadillos y hamburguesas. Ideal para marinar la carne y para realizar excelentes glaseados durante la cocción.



TOMATE 100 %
ITALIANO
ZUMO DE NARANJA
FRESCO



6.9 ¡QUÉ SALSA!



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 parilla 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 agridulce 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



6.10 SALSAS FRESH



Salsa di agrumi (Salsa de cítricos)

BOOX - 500 g p. n. – Top down

Exquisita salsa fresca a base de cítricos, elaborada rigurosamente en frío con la exclusiva tecnología Evolution Fresh y utilizando ingredientes de alta calidad, como cáscaras de naranja y limón, almendras y Grana Padano DOP. De consistencia cremosa a la vez que fluida gracias al alto porcentaje de zumo de naranja fresco, es perfecta para el formato top-down comprimible. Con su olor aromático y veraniego, transmite frescura y sabor al paladar. Salsa excelente como ingrediente en bocadillos, sándwiches y pizzas gourmet.



SIN COLORANTES
SIN
CONSERVANTES
ELABORACIÓN EN
FRÍO
CON QUESO GRANA
PADANO DOP
ZUMO DE NARANJA
FRESCO
CON CÁSCARAS DE
LIMÓN Y NARANJA



Salsa di pistacchi (Salsa de pistachos)

X10X - 490 g p. n. – Top down

Salsa a base de pistachos, preparada con aceite de oliva virgen extra. Gracias a la exclusiva tecnología Evolution Fresh, garantizamos un producto con un sabor único y de color verde sin utilizar ningún aditivo. Los pocos ingredientes que componen su receta permiten mantener intacto el genuino sabor del pistacho. Salsa excelente para enriquecer bocadillos y pizzas gourmet al salir del horno. Perfecta en combinación con la crema de quesos para condimentar primeros platos, y también para acompañar carne, moluscos o crustáceos.



SIN COLORANTES
NI AROMAS
SIN
CONSERVANTES
CON ACEITE DE
OLIVA VIRGEN
EXTRA
COLOR VERDE
INTENSO



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

X80X - 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



Salsa di carciofi (Salsa de alcachofas)

X70X - 500 g p. n.

Delicada salsa a base de alcachofas seleccionadas cuidadosamente, trituradas y condimentadas con aceite y hierbas aromáticas. Gracias al tratamiento especial en HPP, esta salsa mantiene todo el sabor y el aroma de las alcachofas recién preparadas. Se presenta densa y cremosa, tiene un rendimiento muy alto y, gracias a su formato top down comprimible, es fácil y rápida de usar. Salsa excelente para enriquecer bocadillos y pizzas gourmet. Indicada especialmente en combinación con cremas de quesos para pizzas gourmet.



LISTA PARA USAR

6.10 SALSAS FRESH



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, agrídulce 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



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

CALDOS Y BASES DE CO...

«No es verdad que todo vale en una sopa», Marcello Marchesi.

En efecto, para hacer un buen caldo hacen falta productos escogidos y todo el cuidado y la atención que ponemos en sus preparaciones.

Caldos, sofritos, sazonadores y muchas otras bases de cocina nobles que aportarán un toque de sabor adicional a sus platos.



7.10 ACEITE



Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)

EK5 - Lata de 5 l

Aceite ligeramente frutado, para restaurantes y para usar en la cocina.



Olio extravergine di oliva «Riserva» (Aceite de oliva virgen extra «Reserva»)

EKC - Botella de 500 ml

Aceite de oliva virgen extra de alta calidad, obtenido a partir de una cuidada selección, con extracción en frío. Color amarillo dorado, sabor delicado y ligero, tiende a dulce. Realza el gusto de platos delicados sin alterar su sabor. Se utiliza crudo para aliñar ensaladas y condimentar pescado, carnes blancas, carpaccio, entrantes y bruschettas.



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA 100
% ITALIANO



Olio extravergine di oliva «Classico» (Aceite de oliva virgen extra «Clásico»)

EK0X - Botella de 500 ml

Aceite de oliva virgen extra de alta calidad, de color verde claro y sabor robusto. Ideal para platos calientes, verduras cocidas, carnes rojas y recetas a la brasa.



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA 100
% ITALIANO



Condimento al profumo di tartufo in olio extravergine d'oliva (Condimento de aceite de oliva virgen extra con aroma de trufa)

K10X - Botella de 500 ml

Condimento de aceite de oliva virgen extra, caracterizado por un intenso aroma de trufa. Ideal para realzar primeros platos, pizzas y bruschettas con su aroma rico e inconfundible.



7.10 ACEITE



Condimento al peperoncino in olio extravergine d'oliva (Condimento de aceite de oliva virgen extra con guindilla)

E30X - Botella de 500 ml

Aceite de oliva virgen extra aromatizado con guindillas. Con su sabor típico y picante, es ideal para condimentar primeros platos, pizzas y bruschettas.



Monodosis de aceite de oliva virgen extra)

EKF07 - Monodosis de 10 ml

Caja con 150 monodosis



Pepe (Pimienta)

P3M - Bolsitas monodosis de 0,2 g



Sale Iodato (Sal yodada)

P2M - Bolsitas monodosis de 1 g



7.11 VINAGRE



Aceto balsamico di Modena I.G.P. «Riserva Speciale» (Vinagre balsámico de Módona I.G.P. «Reserva especial»)

EJ6 - Botella con tapón antigoteo de 250 ml

Condimento obtenido mediante la acidificación lenta de vinagre y mosto cocido de las uvas de las típicas zonas de Módona, envejecido durante años en barricas de roble.



VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDONA I.G.P.



Aceto balsamico di Modena I.G.P. (Vinagre balsámico de Módona I.G.P.)

EN2X - Botella grande con tapón antigoteo de 2 l
EN6 - Botella con tapón antigoteo de 250 ml
EN0 - Botella cuadrada de 500 ml

Condimento obtenido mediante la acidificación lenta de vinagre y mosto cocido de las uvas de las típicas zonas de Módona, envejecido durante años en barricas de roble.



VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDONA I.G.P.



Aceto balsamico di Modena I.G.P. (Vinagre balsámico de Módona I.G.P.)

E75 - Bidón de 5 l

Condimento obtenido mediante la acidificación lenta de vinagre y mosto cocido de las uvas de las típicas zonas de Módona, envejecido durante años en barricas de roble.



VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDONA I.G.P.



Aceto di vino bianco (Vinagre de vino blanco)

E00 - Botella de 500 ml

Vinagre de vino de alta calidad, obtenido a partir de vino blanco de las regiones italianas de Marcas y Véneto. Grado de acidez: 7,2 %



VINAGRE 100 %
ITALIANO



7.11 VINAGRE



Espositore Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (Expositor de vinagre balsámico de Módena I.G.P.)

ENF - Monodosis de 5 ml



Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. extravecchio (Vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P. extra añejo)

K4Z - Botella de 100 ml

Vinagre de gran prestigio, envejecido durante más de 25 años. Fascina con las sensaciones balsámicas, rico y pleno en boca, acidez y mineralidad bien combinadas, potencia persistente, final interminable. Con un buen equilibrio entre el sabor dulce y ácido, se utiliza principalmente crudo sobre el queso Parmesano, las fresas y el helado; también es perfecto sobre alimentos calientes



VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDENA D.O.P. 25
AÑOS DE
MADURACIÓN



Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. (Vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P.)

K5Z - Botella de 100 ml

Vinagre de gran prestigio, envejecido durante más de 12 años. Perfecto para combinar con primeros platos, platos a base de carne, pizzas y ensaladas.



VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDENA D.O.P. 12
AÑOS DE
MADURACIÓN



SOPAS Y PLATOS PREPA...

«El descubrimiento de un nuevo plato contribuye más a la felicidad de la humanidad que el descubrimiento de una nueva estrella». Anthelme Brillat-Savarin.

Por esto, nunca nos falta el entusiasmo por descubrir y proponer recetas y platos listos para servir, elaborados con ingredientes frescos y cuidadosamente seleccionados para obtener la mejor combinación de sabores



8.1 SOPAS



Zuppa di Legumi e Cereali (Sopa de legumbres y cereales)

ZP1 - Lata de 810 g p. n.

Sopa elaborada con puerros, lentejas, frijoles negros, alubias blancas, judías borlotti, cebada, espelta, garbanzos, tomate, patatas, guisantes, zanahorias y habas. Lista para degustar, es excelente para servir acompañada de pasta o costrones de pan tostado.



GARBANZOS 100 % ITALIANOS
CEBADA PERLADA 100 % ITALIANA
TOMATE 100 % ITALIANO
ZANAHORIAS FRESCAS 100 % ITALIANAS



SOPA DE LEGUMBRES Y CEREALES (concentrada)

XR1 - Scat. 850 g pn.



CEBADA PERLADA 100 % ITALIANA
GRAN RENDIMIENTO



Gulaschsuppe

S33 - Peso neto 2.500 g

Receta típica de la tradición austrohúngara, se ha popularizado en la tradición culinaria tirolesa. El producto se prepara igual que una sopa tradicional. Listo para consumir, se puede calentar en una olla o en el microondas. Servir tal cual o diluido ligeramente con caldo o agua salada.



CARNE FRESCA 100 % ITALIANA
SIN GLUTAMATO Y SIN AROMAS



Zuppa di Ceci (Sopa de garbanzos)

ZM1X - Lata de 850 g p. n.

Sopa preparada con una parte de garbanzos triturados hasta obtener una crema y otra parte de garbanzos enteros, sazonada con hierbas aromáticas. Gran rendimiento: se recomienda diluir la sopa con agua o caldo. Servir con costrones de pan tostado.



GARBANZOS 100 % ITALIANOS



8.1 SOPAS



Zuppa di Asparagi (Sopa de espárragos)

ZE1X - Lata de 820 g p. n.

Sopa concentrada preparada con yemas de espárragos elaborados en fresco, de sabor fino y delicado. Excelente acompañada con costrones de pan tostado. Gran rendimiento: se recomienda diluir la sopa con agua o caldo.



ESPÁRRAGOS 100 % ITALIANOS

ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA



Zuppa di Fagioli (Sopa de judías borlotti)

ZB1 - Lata de 850 g p. n.

Sopa rica y nutritiva, elaborada con judías borlotti enteras y trituradas hasta obtener una crema con adición de verduras y hierbas aromáticas. Ideal para preparar el plato italiano «pasta e fagioli» (pasta con judías).

Excelente acompañada con pasta «maltagliati» o con costrones de pan tostado.

Gran rendimiento: se recomienda diluir la sopa con agua o caldo.



JUDÍAS BORLOTTI 100 % ITALIANAS
TOMATES 100% ITALIANOS



Zuppa di Cipolle (Sopa de cebolla)

ZD1X - Lata de 780 g p. n.

Sopa preparada con cebollas frescas, de sabor dulce y equilibrado. Para servir como sopa clásica, espolvorearla con queso Grana y gratinarla.

Gran rendimiento: se recomienda diluir la sopa con agua o caldo.



CEBOLLA 100 % ITALIANA

ELABORADA CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA



Zuppa di Porri e Lenticchie (Sopa de puerros y lentejas)

ZQ1X - Lata de 810 g p. n.

Sopa preparada con puerros, lentejas y patatas, con adición de pimienta negra y nuez moscada. Añadir agua o caldo, según la consistencia que se quiera obtener, y calentar.



TOMATE 100 % ITALIANO



8.1 SOPAS



Zuppa di Farro (Sopa de espelta)

ZR1 - Lata de 850 g p. n.

Sopa preparada con espelta y hortalizas (cebolla, zanahoria y apio), aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas. Gran rendimiento: se recomienda diluir la sopa con agua o caldo. Excelente acompañada con costrones de pan tostado y pimienta molida.



ZANAHORIAS 100 % ITALIANAS
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Ribollita

Sopa de verduras

XF1X - Lata de 810 g p. n.

La «ribollita», antiguo plato de la cocina de Toscana, es una sopa elaborada con berza, col crespita, alubias, cebolla, calabacines, patatas, zanahorias, apio, aceite de oliva virgen extra y tomillo. Todas las verduras se elaboran en fresco en su temporada, siguiendo la receta típica toscana. Lista para degustar, se puede servir con pan toscano duro.



COL CRESPIA, BERZA, CALABACINES, ZANAHORIAS FRESCOS 100 % ITALIANOS
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Minestrone di verdure (Sopa de verduras y legumbres)

ZA1 - Lata de 850 g p. n.

Elaborada con una gran variedad de verduras: patatas, zanahorias, judías borlotti y alubias blancas, judías verdes, guisantes, cebollas, acelgas, berza, apios, puerros y tomates. Excelente como sopa de verduras diluida con caldo y para preparar sopas «minestrone» con pasta.



ZANAHORIA, JUDÍAS BORLOTTI, TOMATE 100 % ITALIANOS



8.2 LASAÑAS Y CANELONES



Lasagne al ragù di carne con Pomodorina (Lasaña con salsa boloñesa con «Pomodorina»)

R4V - Bandeja de 350 g p. n.

Primer plato listo para degustar, elaborado con huevos enteros, carne y verduras frescas, enriquecido con salsa de tomate «Pomodorina» de Menù. Calentar en el microondas o en el horno tradicional directamente en su bandeja.



CON SALSA
«POMODORINA»
MENÙ

TOMATE 100 %
ITALIANO
ELABORADO EN SU
TEMPORADA

CARNE 100 %
ITALIANA



Cannelloni di ricotta e spinaci con besciamella (Canelones de ricotta y espinacas con bechamel)

RFV - Bandeja de 350 g p. n.

Receta tradicional italiana, ligera pero sabrosa. El plato está elaborado con canelones de pasta al huevo rellenos de queso ricotta y espinacas y cubiertos con bechamel.

Calentar en el microondas o en el horno tradicional directamente en su bandeja.



ESPINACAS 100 %
ITALIANAS

QUESO RICOTTA 100
% ITALIANO



Cannelloni di carne alla Pomodorina (Canelones de carne con salsa de tomate «Pomodorina»)

R5V - Bandeja de 350 g p. n.

Receta típica de la gastronomía italiana sin conservantes. Canelones de pasta al huevo rellenos con carne de vacuno y de cerdo, tomate, pan rallado, queso y verduras frescas. Los canelones se recubren con nuestra salsa «Pomodorina», que le da un toque de personalidad. Calentar en el microondas o en el horno tradicional en su bandeja.



CON SALSA
«POMODORINA»
MENÙ

TOMATE 100 %
ITALIANO
ELABORADO EN SU
TEMPORADA

CARNE 100%
ITALIANA



8.3 PLATOS PREPARADOS



Èchili (salsa chili con carne)

Salsa chili con carne

SD1 - Lata de 850 g p. n.

Receta mexicana, el chili es un estofado de carne y frijoles ligeramente especiado. La carne de vacuno 100 % italiana se dora en aceite de oliva virgen extra, cebolla y ajo, a los que se añade tomate, pimiento, especias y cacao espolvoreado por encima; seguidamente, se procede a un lento estofado. Es ideal como segundo plato y como relleno para burritos, tortillas, piadinas y bocadillos. Excelente como plato único para acompañar platos a base de arroz.



CON CARNE DE VACUNO 100% ITALIANA
TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO EN SU TEMPORADA



Pulled pork

SB2 - Bolsa de 1300 g p. n.

Paletilla de cerdo cocinada durante muchas horas; mantiene todos los aromas y los sabores de la carne de cerdo y de las especias que lo caracterizan. Es ideal para rellenar hamburguesas, bocadillos, tortillas y bruschettas, o como segundo plato. Ejercer una ligera presión con las manos en la bolsa para romper los trozos de carne. Verter el contenido (que estará deshecho) junto con el líquido en una fuente sin papel para hornear y hornear durante 10-15 minutos hasta que se dore la carne.



CARNE FRESCA DE CERDO 100 % ITALIANA



Pulled Turkey

Carne de pavo desmenuzada

SQ2 - Bolsa de aluminio – 1300 g

El Pulled Turkey se prepara con carne blanca de pavo italiano criado en suelo. Los contramuslos y las alas de pavo se marinan con una mezcla de especias y se cocinan lentamente. Esta cocción especial al vacío permite mantener todos los jugos durante la cocción; el resultado es una carne tierna, sabrosa y succulenta, caracterizada por un aroma intenso y un sabor delicioso. Excelente como ingrediente de hamburguesas, bocadillos, tortillas, o como segundo plato.



CARNE DE PAVO 100% ITALIANA
PAVO CRIADO EN SUELO
ADECUATO PARA UNA DIETA SIN CARNE DE CERDO



Trippa alla Campagnola (Callos a la «Campagnola»)

SA0K - Lata de 410 g p. n.

SA1 - Lata de 850 g p. n.

Trippa blanca de vacuno de excelente calidad, cortada en tiras. Se puede cocinar a la pamesana con verduras frescas, aceite, pulpa de tomate y queso Grana Padano rallado. Ideal como segundo plato y para preparar sopas y risottos.



TOMATE 100 % ITALIANO
ELABORADO EN SU TEMPORADA

8.3 PLATOS PREPARADOS



Cervo alle Erbe Fini (Ciervo a las finas hierbas)

SM1X - Lata de 850 g p. n.

Carne de ciervo seleccionada, cortada en dados y cocinada en una salsa con hierbas aromáticas especiales que realzan el sabor. Excelente segundo plato de caza para servir con polenta, castañas, setas o puré. También es perfecto para condimentar primeros platos.



CON VINO TINTO
100 % ITALIANO



Capriolo in salmì (Estofado de corzo)

SF1X - Lata de 850 g p. n.

Carne de corzo seleccionada, cortada en trozos grandes y macerada con los aromas típicos que se usan para la caza. Segundo plato característico para servir con polenta, patatas o puré.



CON VINO TINTO
100 % ITALIANO



Stracotto d'asino (Estofado de burro)

SP1X - Lata de 850 g p. n.

Carne de burro cortada en dados, cocinada con vino tinto y hortalizas según una receta tradicional. Ideal para segundos platos, acompañado de polenta o puré de patatas. También se puede utilizar para condimentar un primer plato tras desmenuzar la carne con un tenedor.



CON VINO TINTO
100 % ITALIANO



Cinghiale al Barolo D.O.C.G. (Jabalí al vino Barolo D.O.C.G.)

SE1 - Lata de 850 g p. n.

Carne seleccionada de jabalí, cortada en trozos grandes y estofada con vino Barolo D.O.C.G., hortalizas y hierbas aromáticas. Excelente segundo plato de caza para servir con polenta, castañas, setas o puré.



CON VINO BAROLO
D.O.C.G.



8.3 PLATOS PREPARADOS



Goulasch

SG1 - Lata de 850 g p. n.

Plato típico de la tradición culinaria del este de Europa, elaborado con carne magra de vaca fresca, cocinada con cebolla y especias. Es un excelente segundo plato, ideal para proponer con patatas, polenta, cebollas y puré. Excelente base para preparar sopas.



CARNE DE BUEY
FRESCA 100 %
ITALIANA



Chiocciolate trifolate (Caracoles salteados)

SU1X - Lata de 790 g p. n.

Caracoles Helix, cuidadosamente seleccionados a mano, sin cáscara y aderezados con aceite, acelgas y hierbas aromáticas. Excelentes como plato preparado con adición de tomate. Perfectos para acompañar polenta y como condimento para platos de arroz.



SELECCIÓN
MANUAL



Lumache al naturale (Caracoles al natural)

EG1 - Lata de 800 g p. n.

Caracoles Helix, cuidadosamente seleccionados a mano, sin cáscara y en conserva al natural. Indicados para condimentar risottos, estofados con hierbas aromáticas y acompañados de polenta.



SELECCIÓN
MANUAL



Èpèpiteveg

albóndigas de soja con verduras

S8QX - 550 g - Lata de hojalata con apertura abrefácil

Un segundo plato ligero pero sabroso, pensado para quien sigue una dieta vegetariana o vegana o, simplemente, para quien mantiene un estilo de vida sano y equilibrado. La soja se prepara en pequeñas pepitas y se cocina con guisantes, patatas, zanahorias y hierbas aromáticas frescas. Una alternativa interesante a la carne, perfecta para cualquier día.



CON SOJA
ECOLÓGICA
ZANAHORIAS Y
CEBOLLAS 100%
ITALIANAS
CON HIERBAS
AROMÁTICAS
FRESCAS
SIN OMG



8.3 PLATOS PREPARADOS



Èpolloepiselli

Pollo con guisantes

S5QX - 550 g - Lata de hojalata con apertura abrefácil

Un gran clásico de la cocina italiana preparado con contramuslos de pollo a trozos, sofrito, guisantes y hierbas aromáticas frescas. Este segundo plato preparado, fruto de la unión de la tradición y de la moderna tecnología Evolution, es adecuado para grandes y pequeños y perfecto para una pausa para comer rápida, sabrosa y ligera. Acompañado con patatas al horno o puré es un plato único. Si se añade curry y arroz basmati se prepara un excelente plato de sabores orientales.



CARNE DE POLLO
FRESCA 100%
ITALIANA
ZANAHORIAS Y
CEBOLLAS 100%
ITALIANAS



Èpolpettealsugo

Albóndiga in salsa

S7QX - 550 g - Lata de hojalata con apertura abrefácil

Las albóndigas en salsa son todo un clásico de la cocina italiana, un plato muy apreciado por niños y adultos. Si, además, la salsa se prepara con la inimitable Pomodorina, el éxito está garantizado. Las albóndigas se elaboran con carne de alta calidad picada finamente. El resultado es un segundo plato vistoso y sabroso. Gracias a su doble uso, también se pueden preparar los famosos espaguetis con albóndigas en salsa, un plato emblemático de la cocina italoamericana.



CARNE FRESCA
100% ITALIANA
ALBÓNDIGAS DE
BUEN CALIBRE Y
UNIFORMES
CON SALSA
«POMODORINA»
MENÙ
DOBLE USO

8.4 LOS PRECOCINADOS



Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural)

Z62 - Bolsa de 2000 g p. n.

Patatas al natural, elaboradas en fresco, peladas y precocinadas. Añadir sal con hierbas aromáticas o «Profumoro» y un poco de aceite, y hornear 15 minutos a 200 °C.

Modo de conservación: 6 meses a 0 - 4° C.



Arrosti di maiale (Asado de cerdo)

229 - Bolsa de aluminio al vacío – 2000 g

Asado de lomo de cerdo sazonado en el exterior con hierbas aromáticas, dorado en el horno y cocinado lentamente a baja temperatura al vacío. La cocción permite conservar todos los jugos y los sabores que se liberan durante la cocción.. Cortado en finas lonchas, es excelente acompañado con salsa cremosa de atún para un segundo plato rápido de preparar. Cortado en lonchas más gruesas, calentado y enriquecido con salsas como la demi-glace, fondo oscuro o también salsas a base de verduras, es perfecto para servir como asado de cerdo.



DISTINTOS USOS
PREPARACIÓN RÁPIDA



Porchetta Cotta su Forno a Legna (Porchetta asada en horno de leña)

2Z9X - Envase al vacío de 3500 - 4000 g p. n.

Suculenta porchetta (lechón), deshuesada y salada en seco, obtenida del tronchetto (porción de la media caña) de cerdo entero, masajeada, atada y sometida a un proceso de cocinado en horno de leña.

Modo de conservación: 120 días a 0 - 4 °C.



CARNE DE CERDO
100 % ITALIANA



Costine di maiale (Costillas de cerdo)

24F - Envase al vacío de 500 - 700 g p. n.

Costillas de cerdo aderezadas con especias y aromas, asadas, doradas en el horno y cocinadas.

Sabor excelente, aromático y apetitoso.

Periodo de conservación: 12 meses a partir de la fecha de producción a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco.



CARNE DE CERDO
100 % ITALIANA



8.4 LOS PRECOCINADOS



Stinco di maiale (Codillo de cerdo)

2AF - Envase al vacío de 600 g p. n.

Codillo de cerdo con hueso sometido a un proceso de esterilización en bolsas de aluminio al vacío. Aroma envolvente y delicioso, sabor delicado, consistencia tierna y compacta.

Periodo de conservación: 24 meses a partir de la fecha de producción, en lugar fresco y seco.



Coscia d'anatra (Muslo de pato)

2RF - Envase al vacío de 300 g p. n.

Muslo de pato adulto con hueso precocinado. Color característico, sabor delicado y agradable, consistencia compacta pero tierna a la masticación.

Periodo de conservación: 24 meses a partir de la fecha de producción, en lugar fresco y seco.



Coscia d'anatra all'arancia (Muslo de pato a la naranja)

2CF - Envase al vacío de 300 g p. n.

Muslo de pato adulto con hueso, aromatizado a la naranja y precocinado. Característico color ambarino, sabor cítrico a la vez que delicado, consistencia compacta pero tierna a la masticación.

Periodo de conservación: 24 meses a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco.



Quarto posteriore di pollo (Cuarto trasero de pollo)

Muslo de pollo precocinado aromatizado con Profumoro

2PF - Bolsa de 300 g p. n.

Cuarto trasero de pollo 100 % italiano, aromatizado con Profumoro Menù.

Producto entero, con hueso, de sabor delicado y de consistencia compacta pero tierna a la masticación.

Periodo de conservación: 12 meses a temperatura ambiente.



CARNE DE POLLO
100 % ITALIANA
CON PROFUMORO
MENÙ



8.5 LOS FIAMBRES



Pastrami

259 - Bolsa de aluminio al vacío – 2500 g

El pastrami es una popular especialidad gastronómica originaria de Europa del Este. Se elabora con pecho de vacuno, que se cubre completamente con especias como la pimienta negra, el ajo y el cilantro. Se presenta de un bonito color rojo vivo, corteza suave y especiada, de aroma intenso, con carne muy tierna y succulenta y con un sabor intenso. Perfecto cortado en tiras como ingrediente para pizzas, piadinas o ensaladas.



AHUMADO EN CALIENTE CON MADERA DE HAYA



Roast beef di sottofesa al Profumoro (Rosbif de contra con Profumoro)

2N9 - Envase al vacío de 1500 – 2500 g p. n.

Rosbif de contra, uno de los cortes más tiernos y escogidos, asado lentamente durante 5 horas según la receta típica. Presenta los bordes exteriores de color marrón oscuro y el interior de un bonito color rosado. Es excelente servido en lonchas muy finas en entrantes y segundos platos, pero también es adecuado como ingrediente en pizzas a la salida del horno y bocadillos gourmet.



CON PROFUMORO MENÙ



Carne salada del Trentino

2Q9 - Peso indicativo 2000 - 2500 g p. n.

Fiambre típico de la provincia de Trento obtenido de la tapa de bovino adulto.

Modo de conservación: 90 días 0 - 4 °C.



CARNE DE VACUNO FRESCA



Girello affumicato (Redondo ahumado)

2M9 - Peso indicativo 1000 - 1200 g p. n.

Redondo de vacuno de sabor intenso y de color rojo oscuro.

Modo de conservación: 120 días a 0 - 4 °C.



PASTA, ARROZ Y CEREAL...

«Macarrón... ¡me has provocado y ahora te destruyo, macarrón! ¡Yo te como!». Alberto Sordi.

La pasta y los cereales son la base de la cocina italiana, tan ensalzada en el mundo entero. Por ello hemos seleccionado los mejores productos que , junto con los grandes condimentos y las especialidades más exclusivas, pueden convertirse en platos de "Óscar" gastronómico.



9.1 ÑOQUIS Y CHICCHE DE PATATAS



Gnocchi di patate (Ñoquis de patatas)

RD1 - Bolsa de 1000 g p. n.

Plato típico de la tradición culinaria italiana, listo para degustar.

Cuecen en pocos minutos y su forma ovalada, rayada en la superficie, hace que sean ideales para crear deliciosos platos cada día.



Chicche di patate (Chicche de patatas)

RE1 - Bolsa de 1000 g p. n.

Las chicche son una sabrosa alternativa a los clásicos ñoquis.

Nacidas de la receta original elaborada con patatas seleccionadas y harina de trigo, se preparan y cuecen en pocos minutos.



9.4 NATURALMENTE MENÙ: QUINUA PREPARADA



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



9.6 NATURALMENTE MENÙ: CEREALES Y AFINES



Super Mix (Mezcla de arroces)

RG0 - Bolsa de 500 g p. n.

Mezcla de arroces de distinta forma, color y consistencia: arroz Basmati, arroz rojo y Zizania aquatica (arroz salvaje). Adecuado para ensaladas de verano.

Cocer en agua hirviendo durante 10 minutos.



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.



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.



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.



9.6 NATURALMENTE MENÙ: CEREALES Y AFINES



Quinoa tricolore (Quinua de tres colores)

RQ0 - Bolsa de 500 g p. n.

La quinua es una planta herbácea con alto contenido en carbohidratos, proteínas y minerales, y con bajo contenido en grasas. La quinua de tres colores es una mezcla de quinua 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.



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.



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.



9.7 NATURALMENTE MENÙ: LAS SEMILLAS



Semi di zucca decorticati (Semillas de calabaza sin cáscara)

RBO - 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)

RJO - 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 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



9.8 NATURALMENTE MENÙ: SURTIDOS



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



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 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



APERITIVOS Y SNACKS

«Un pueblo con una variedad tan grande de aperitivos como el nuestro no puede morir de hambre». Marcello Marchesi.

La variedad y la calidad son la base de la amplia oferta de nuestros aperitivos.

Bases para pizza, bruschettas, finger food, pinchos y snacks: todo lo que necesitas para asombrar a tu cliente con imagen y sabor.



10.1 APERITIVOS Y SNACKS



Peperoncini a goccia rossi dolci (Pimientos lágrima rojos dulces)

W60X - Lata de 400 g p. n.

Pimientos rojos de variedad autóctona peruana, de forma redondeada y de sabor dulce.
Excelentes como aperitivo, para acompañar quesos y como ingrediente para ensaladas. Especialmente indicados para preparaciones en carnicería y como ingrediente para pizzas.



Peperoncini a goccia gialli dolci (Pimientos lágrima amarillos dulces)

W70X - Lata de 400 g p. n.

Pimientos amarillos de variedad autóctona peruana, de forma redondeada y de sabor dulce.
Excelentes como aperitivo, para acompañar quesos y como ingrediente para ensaladas. Especialmente indicados para preparaciones en carnicería y como ingrediente para pizzas.



Pimientos lágrima blancos dulces

W80X - Lata de 400 g p. n.

Pimientos blancos de variedad autóctona peruana, de forma redondeada y de sabor dulce.
Excelentes como aperitivo, para acompañar quesos y como ingrediente para ensaladas. Especialmente indicados para preparaciones en carnicería y como ingrediente para pizzas. Se combinan muy bien con piña y mango para preparar macedonias exóticas.



Frutto del Capperò all'aceto (Alcaparrones en vinagre)

TRH - Tarro de cristal de 790 g p. n.

Alcaparrones con pedúnculo, con un ligero toque de vinagre y acompañados con cubitos de pimiento. Listos para servir después de escurrir. Ideales para aperitivos, bufés, entrantes, canapés y guarniciones.



10.1 APERITIVOS Y SNACKS



Peperoni Lombardi (Guindillas verdes dulces)

V9H - Tarro de cristal de 920 g p. n.

Típicos pimientos de forma alargada y puntiaguda, de color verde claro. Indicados para entrantes con embutidos y bufés, como guarnición para carnes hervidas y para preparar salsas típicas.



Spicchi di aglio in agrodolce (Dientes de ajo en agridulce)

ZSH - Tarro de cristal de 780 g p. n.

Crujientes dientes de ajo marinados en agridulce y aderezados con hierbas aromáticas y especias. Excelentes para aperitivos y bufés, y como acompañamiento de embutidos.



Cetriolini all'aceto (Pepinillos en vinagre)

T13 - Lata de 2500 g p. n.

Pepinillos en vinagre de vino. Excelentes para bufés, aperitivos y entrantes.



Cetriolini all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Pepinillos en vinagre balsámico de Módena I.G.P.)

V81X - Lata de 850 g p. n.

Pepinillos en agridulce encurtidos en una solución especial compuesta por vinagre balsámico de Módena I.G.P., aceite, sal y azúcar. Son especialmente adecuados para aperitivos, entrantes calientes o fríos, bocadillos y sándwiches. Perfectos para acompañar carnes y quesos.



VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDENA I.G.P.
AZÚCAR 100 %
ITALIANO



10.1 APERITIVOS Y SNACKS



Funghi prataioli grigliati per antipasti (Champiñones a la parrilla para entrantes)

FDH - Tarro de cristal de 760 g p. n.

Champiñones cultivados a la parrilla preparados con aceite, hierbas aromáticas y trocitos de guindilla. Con un ligero toque de vinagre y ligeramente picantes, son perfectos para entrantes, guarniciones, aperitivos y bufés.



10.2 LÍNEA SNACK PANADERÍA/PANIFICADOS



Saltimbocca

Pan cocido en piedra volcánica

7011 - Bolsa de 500 g p. n.

Producto típico de la tradición napolitana, preparado solo con agua, harina y levadura.

La masa se deja fermentar de 24 a 36 horas y se elabora a mano para darle su característica forma plana y alargada. La cocción sobre piedra volcánica a 500 °C permite obtener un pan con una miga tierna y una corteza crujiente y tostada. Excelente para rellenar con Pulled Pork Menù, pero también con embutidos, quesos y verduras.



COCIDO SOBRE PIEDRA VOLCÁNICA
EXTENDIDO A MANO
PAN PRECORTADO
MODO DE CONSERVACIÓN: 90 DÍAS A TEMPERATURA AMBIENTE



PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala)

7060 - Bolsa de 440 g p. n.

Pizza con particular forma rectangular que recuerda a la de la pala. Precocinada y de altísima calidad, está lista para condimentar y terminar en el horno. Producto artesanal de alta hidratación y larga fermentación. Masa ligera, alveolada y especialmente crujiente. Base excelente para crear una auténtica pizza gourmet, perfecta también para dividir en porciones y compartir con los amigos con una bebida durante el aperitivo.



ELABORACIÓN ARTESANAL
MASA EXTENDIDA A MANO
MODO DE CONSERVACIÓN: 70 DÍAS A 0 - 4 °C.



PIZZA P.A.L.A. AMBIENT

7016 - Bolsa de 250 g p. n.

Pizza con particular forma rectangular que recuerda a la de la pala. Precocinada y de altísima calidad, está lista para condimentar y terminar en el horno. Producto artesanal de alta hidratación y larga fermentación. Masa ligera, alveolada y especialmente crujiente. Base excelente para crear una auténtica pizza gourmet, perfecta también para dividir en porciones y compartir con los amigos con una bebida durante el aperitivo.



ELABORACIÓN ARTESANAL
MASA ESTIRADA A MANO
ALMACENAMIENTO: 120 DÍAS A TEMPERATURA AMBIENTE
APTO PARA VEGANOS
DOBLE FERMENTACIÓN



Base pizza senza glutine (Base para pizza sin gluten)

7031 - Bolsa de 220 g p. n.

Base para pizza elaborada artesanalmente, estirada y extendida a mano.

Condimentar al gusto y cocinar siguiendo las instrucciones indicadas en el envase.



ELABORACIÓN ARTESANAL
MASA EXTENDIDA A MANO
MODO DE CONSERVACIÓN: 60 DÍAS A 0 - 4 °C.
DOBLE FERMENTACIÓN

10.2 LÍNEA SNACK PANADERÍA/PANIFICADOS



Base pizza rustica (Base para pizza rústica)

7085 - Bolsa de 880 g p. n.

Base para pizza precocinada redonda, elaborada artesanalmente con levadura fresca y natural, con extendido manual de la masa y fermentación de hasta 24 horas. De esta forma se obtiene una masa más ligera a la vez que aromática. Con la receta utilizada se obtiene una base crujiente, ligera, muy digerible y sin grasas animales.



ELABORACIÓN
ARTESANAL
MASA EXTENDIDA A
MANO
LEVADURA FRESCA
Y NATURAL
MODO DE
CONSERVACIÓN: 60
DÍAS A 0 - 4 °C.



Piadina sfogliata extrasottile (Piadina hojaldrada extrafina)

7032 - Bolsa de 360 g p. n.

Producto a base de harina de trigo, agua y aceite de oliva virgen extra. Se prepara según la receta típica de la cocina de la Romaña; luego, se deja reposar la masa y se cocina en una plancha durante unos pocos segundos. Excelente para rellenarla con embutidos, verduras, salsas y quesos. También es apta para enrollarla, tanto cruda como cocida, sin riesgo a que se rompa o agriete.



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
MODO DE
CONSERVACIÓN:
120 DÍAS A
TEMPERATURA
AMBIENTE.



Piada classica senza glutine (Piadina clásica sin gluten)

7033 - Bolsa de 220 g p. n.

Piadina artesanal sin gluten, esponjosa y crujiente, cocida y lista para su uso. Calentar sobre una plancha o sartén antiadherente sin añadir aceite durante 30 segundos por cada lado y rellenar al gusto. También se puede elaborar enrollada sin que se rompa.



MODO DE
CONSERVACIÓN: 90
DÍAS A
TEMPERATURA
AMBIENTE



Base focaccia (Base para focaccia)

7015 - Bolsa de 580 g p. n.

Receta de la típica focaccia italiana a base de manteca de cerdo y aceite de oliva. Base para focaccia precocinada rectangular (30x20 cm) lista para usar. Especialmente apta para cestas de pan, tal cual o espolvoreada por encima con sal con hierbas aromáticas. Idónea tanto para condimentarla en la superficie como para rellenarla según se desee. Si se rellena con tomate y mozzarella se transforma en una pizza especial, alta y esponjosa.



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
MODO DE
CONSERVACIÓN: 60
DÍAS A 0 - 4 °C.



10.2 LÍNEA SNACK PANADERÍA/PANIFICADOS



Puccia salentina (Pan Salentino)

7012 - Bolsa de 230 g p. n.

Pan típico de la tradición de Apulia, de forma redonda y plana. La masa se realiza con una mezcla de sémola de trigo duro, levadura madre con 5 horas de fermentación y aceite de oliva virgen extra. La larga fermentación permite obtener un pan de corteza muy crujiente y sin miga en su interior. Para la cocción, calentar el horno a 220-250 °C y hornear el producto durante 3 o 4 minutos.

Cortar el pan y rellenar al gusto.



CON LEVADURA
MADRE
COCIDO SOBRE
PIEDRA VOLCÁNICA
MODO DE
CONSERVACIÓN: 60
DÍAS A
TEMPERATURA
AMBIENTE





Salsicciotti all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Salchichas al vinagre balsámico de Módena I.G.P)

SS1X - Lata de 830 g p. n.

Pequeñas salchichas de tipo «luganega» de carne de cerdo, en una deliciosa salsa de vinagre balsámico de Módena I.G.P. Excelente aperitivo o entrante caliente. Ideal para segundos platos y bocadillos calientes.



CON VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDENA I.G.P.



Würstel giganti affumicati senza pelle (Salchichas Frankfurt gigantes sin piel)

SXH - Tarro de cristal de 1030 g p. n.

Salchichas Frankfurt en salmuera, sin piel, ahumadas con madera de haya. Perfectas en rodajas sobre la pizza, enteras en bocadillos o a la parrilla como segundo plato.



AHUMADO CON
MADERA DE HAYA



Cocktail Würstel senza pelle (Salchichas cóctel sin piel)

SW7 - Tarro de cristal de 550 g p. n.

Salchichas cóctel en salmuera, sin piel, con el típico sabor ahumado. Ideales para aperitivos y picoteo. Perfectas para servir a temperatura ambiente o ligeramente doradas.



SALCHICHAS
FRANKFURT DE
ORIGEN ALEMÁN



Taralli classici («Taralli» clásicos)

584M - Bolsa de 300 g p. n.

Producto de panadería, típico de la tradición de Apulia, con aceite de oliva virgen extra.



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



10.3 LÍNEA SNACK-PAN Y SUSTITUTOS SIN GLUTEN



Base pizza P.A.L.A. senza glutine (Base para pizza en pala sin gluten)

7061 - Bandeja de aluminio con bolsa transparente – 220 g

Base para pizza sin gluten con forma especial que recuerda a una pala, elaborada artesanalmente, estirada y extendida a mano.

Excelente base para pizza sin gluten para aderezar al gusto. Se puede servir como plato único o dividida para compartir, por ejemplo, en el aperitivo.



ELABORACIÓN
ARTESANAL
MASA EXTENDIDA A
MANO
MODO DE
CONSERVACIÓN: 60
DÍAS A 0 - 4 °C.



Tortillas

7045 - Bolsa de 240 g p. n.

Excelente masa precocida y fina. Idónea para ser enrollada sin romperse. Calentar la tortilla en una sartén o una plancha 1 minuto por cada lado y rellenar según se desee con verduras, quesos o embutidos.

Es ideal para preparaciones cárnicas.



MODO DE
CONSERVACIÓN: 90
DÍAS A
TEMPERATURA
AMBIENTE



Tigella di Modena (Tigella de Módena)

7050 - Bolsa de 220 g p. n.

Tigelle esponjosas preparadas según la receta de la tradición modenese.

Listas para calentar y rellenar al gusto.



MODO DE
CONSERVACIÓN: 5
MESES A
TEMPERATURA
AMBIENTE



Mix per pizza e pane (Mezcla de harinas para pizza y pan)

7029 - Saco de papel 10 000 g p. n.

7030 - Bolsa de 1000 g p. n.

Mezcla de harinas para preparar pizza y pan sin gluten. Después de la fermentación se obtiene una masa que casi dobla su volumen, con una textura granulosa debido a la buena maduración de la masa. Se obtiene una masa muy crujiente pero con bordes esponjosos y bien alveolados.



MODO DE
CONSERVACIÓN: 12
MESES A
TEMPERATURA
AMBIENTE



10.4 BRUSCHETTA...MIA



Pane Bruschetta...Mia (Pan Bruschetta... Mía)

7010 - Bolsa de 500 g p. n.

Pan elaborado específicamente para el servicio «Bruschetta... Mía».

Es un pan de tipo «0» con aceite de oliva, cortado en rebanadas ovaladas con corteza fina. Per preparar una excelente bruschetta, condimentar con tomate y queso «Bruschetta... Mía», añadir ingredientes al gusto y calentar.



**CORTEZA
CRUJIENTE
MIGA AROMÁTICA Y
TIERNA
MODO DE
CONSERVACIÓN: 90
DÍAS A
TEMPERATURA
AMBIENTE.**



Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía)

7020 - Envase al vacío de 1000 g p. n.

Queso cortado en cubitos y listo para usar, pensado específicamente para el servicio «Bruschetta... Mía». Este queso se elabora con leche de vaca italiana procedente de las regiones de Trentino Alto Adigio y Véneto.

Queso de sabor delicado, no suelta líquidos en exceso durante la cocción gracias a su buen grado de fusión y a su bajo porcentaje de humedad, por lo que el pan queda seco y crujiente. Modo de conservación: de 0° a 4° C.



**LECHE DE VACA 100
% ITALIANA
MODO DE
CONSERVACIÓN: 90
DÍAS A 0 - 4 °C.**



10.5 FINGER FOOD



S'Panito

7080 - Cubo para alimentos de 1000 g p. n.

Tartaleta crujiente de pan para rellenar al gusto, perfecta para saborear divertidos y apetitosos pinchos y aperitivos, dulces o salados.

Es excelente para los bufés de banquetería, como entrante en restaurantes y pizzerías, en gastrobares y vinotecas.



CONSERVACIÓN: 6
MESES A
TEMPERATURA
AMBIENTE



Miny trandy quadrato (Minitartaletas cuadradas)

7081 - Caja de 672 g p. n.

Minitartaleta de pastaflora neutra, de forma cuadrada y elegante. Ideal para rellenar con cremas de verduras y quesos o con mousses saladas y dulces.



MODO DE
CONSERVACIÓN: 12
MESES A
TEMPERATURA
AMBIENTE



Amusette (Cuchara de hojaldre)

7082 - Caja de 294 g p. n.

Producto de pastelería en forma de cucharilla, ligeramente salado. Listo para rellenar y muy útil para invitar a degustaciones.



MODO DE
CONSERVACIÓN: 12
MESES A
TEMPERATURA
AMBIENTE



Foglia finger autunnale (Hoja otoñal para canapés)

7083 - Caja de 296 g p. n.

Hojas elaboradas a mano con un ligero gusto a queso. Ideal para rellenar con cremas y mousses saladas o para acompañar platos de verduras.



MODO DE
CONSERVACIÓN: 12
MESES A
TEMPERATURA
AMBIENTE



ACEITUNAS, VERDURAS ...

«Comer es incorporar un territorio». Jean Brunhes

Gracias a una atenta selección de las aceitunas y de las verduras más exquisitas, llevamos a tu cocina solo lo mejor de los territorios con vocación agrícola.

Del campo a la mesa, como recién cosechadas, un sinfín de exquisiteces para dar color, aroma y sabor a tus platos.



11.1 ACEITUNAS PARA GASTRONOMÍA



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 Leccino denocciate (Aceitunas «Leccino» sin hueso)

Z92 - Bolsa de 1950 g p. n.

Aceitunas de la variedad Leccino sin hueso, aderezadas con aceite, guindilla y romero para realzar su sabor. Excelentes como ingrediente para pizzas y como guarnición para platos a base de pescado y carnes blancas. También son excelentes como aperitivo y entrante para acompañar tablas de embutidos y de quesos.



ACEITUNAS VAR.
LECCINO 100 %
ITALIANAS

EN ACEITE



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



Olive Taggiasche «alla provenzale» (Aceitunas «Taggiasca» a la provenzal)

U81X - Lata de 850 g p. n.

Aceitunas Taggiasca marinadas en aceite de oliva virgen extra, con adición de hierbas aromáticas. Excelentes para acompañar platos de pescado al horno y carnes blancas en general.



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



11.1 ACEITUNAS PARA GASTRONOMÍA



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 Leccino «alla calabrese» (Aceitunas «Leccino » a la calabresa)

U91 - Lata de 850 g p. n.

Aceitunas de la variedad Leccino, aliñadas con hierbas aromáticas y aceite de oliva virgen extra. Excelentes para condimentar primeros platos.



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
ACEITUNAS VAR.
LECCINO 100 %
ITALIANAS



Olive Itrana «alla siciliana» (Aceitunas «Itrana» a la siciliana)

UH1X - Lata de 830 g p. n.

Aceitunas de Itrana en aceite, aromatizadas con pimientos en tiras y hierbas aromáticas. Ideales para bufés fríos, ensaladas y guarniciones.



ACEITUNAS GAETA
100 % ITALIANAS
PIMIENTOS ROJOS
100 % ITALIANOS



Olive Cuquillo (Aceitunas «Cuquillo»)

T61X - Lata de 830 g p. n.

Aceitunas de tipo Cuquillo en aceite, con adición de alcaparras. Excelentes para aperitivos o entrantes gracias a su sabor agradablemente amargo. Indicadas como ingrediente en pizzas y para acompañar platos a base de carne o pescado al horno.



11.1 ACEITUNAS PARA GASTRONOMÍA



Olive verdi denocciolate (Aceitunas verdes sin hueso)

U13 - Lata de 2550 g p. n.

Aceitunas verdes sin hueso en salmuera.
Perfectas para aperitivos.



AL NATURAL



Olive verdi a rondelle (Aceitunas verdes en rodajas)

XE3 - Lata de 2500 g p. n.

Aceitunas verdes cortadas en rodajas y en salmuera, listas para degustar. Perfectas como ingrediente en pizzas y focaccias y como condimento para ensaladas.
Excelentes para rellenos de carne.



AL NATURAL



Olive nere a rondelle (Aceitunas negras en rodajas)

UW3 - Lata de 2400 g p. n.

Aceitunas negras en rodajas y conservadas en agua y sal.
Recomendadas especialmente para pizzas.



AL NATURAL



11.2 ACEITUNAS PARA APERITIVOS



Olive di Castelvetro sfiziose (Deliciosas aceitunas Castelvetro)

En aceite

KO1 - Lata de 760 g p. n.

Las aceitunas de Castelvetro, 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. Menú 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
CASTELVETRO
100 % ITALIANAS
EN ACEITE



Olive verdi giganti (Aceitunas vedes gigantes)

U63 - Lata de 2650 g p. n.

Aceitunas verdes de gran calibre en salmuera, sabrosas y muy carnosas. Recomendadas para bufés fríos, entrantes y aperitivos.



CRUJIENTES Y
CARNOSAS
AL NATURAL



Olive Gran bella di Cerignola (Aceitunas «Gran Bella di Cerignola»)

TU3 - Lata de 2550 g p. n.

Aceitunas verdes y carnosas con hueso, de gran calibre, cultivadas en Apulia en la zona de Cerignola. Ideales para aperitivos, bufés y entrantes.



ACEITUNAS 100 %
ITALIANAS
GRAN CALIBRE
AL NATURAL



Olive «Bella di Cerignola» (Aceitunas «Bella di Cerignola»)

TU1X - Lata de 830 g p. n.

Aceitunas verdes y carnosas con hueso, de calibre medio, cultivadas en Apulia en la zona de Cerignola. Ideales para aperitivos, bufés y entrantes.



ACEITUNAS 100 %
ITALIANAS
CALIBRE MEDIO
AL NATURAL

11.2 ACEITUNAS PARA APERITIVOS



Olive verdi (Aceitunas verdes)

UX3 - Lata de 2650 g p. n.

Aceitunas verdes de calibre 24-26 en salmuera.
Excelentes para entrantes y bufés fríos



CALIBRE 24 - 26
AL NATURAL



Olive «alla greca» (Aceitunas a la griega)

U51 - Lata de 830 g p. n.

Aceitunas Kalamon con el corte característico, marinadas en agua, vinagre y aceite de oliva virgen extra.
Excelentes para entrantes, aperitivos y ensaladas.



Olive nere manzanilla (Aceitunas negras manzanilla)

ZT1X - Lata de 840 g p. n.

Aceitunas negras de la variedad manzanilla en salmuera.
Ideales para aperitivos, bufés, entrantes y guarniciones, y para condimentar ensaladas frías de pasta y arroz.
Excelentes como ingrediente en pizzas.



AL NATURAL



Olive nere (Aceitunas negras)

U03 - Lata de 2600 g p. n.

Aceitunas negras de calibre 24 - 26.
Excelentes para condimentar primeros platos.



CALIBRE 24 - 26
AL NATURAL



11.2 ACEITUNAS PARA APERITIVOS



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 farcite al peperoncino (Aceitunas rellenas de guindilla)

ZXH - Tarro de cristal de 790 g p. n.

Aceitunas verdes sin hueso, rellenas con la punta de una guindilla verde picante.
De aspecto apetitoso y con el sabor pleno y cálido de la guindilla, son perfectas para cócteles y aperitivos, entrantes y bufés, para añadir a platos de embutidos, quesos o segundos platos a base de carne.



CON GUINDILLA
VERDE PICANTE



Olive farcite al peperone (Aceitunas rellenas de pimiento)

ZWH - Tarro de cristal de 790 g p. n.

Aceitunas verdes sin hueso y rellenas manualmente con una tira de pimiento rojo dulce.
De aspecto apetitoso y de sabor dulce, son perfectas para cócteles y aperitivos, entrantes y bufés, para añadir a platos de embutidos, quesos o segundos platos a base de carne.



CON PIMIENTO
ROJO DULCE



11.3 CEBOLLAS



Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebollitas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.)

VW1 - Lata de 820 g p. n.

VW3 - Lata de 2600 g p. n.

Cebollitas «borettane» seleccionadas, en agri dulce, enriquecidas con vinagre balsámico de Módena I.G.P. Excelentes para entrantes y guarniciones, combinan muy bien con embutidos y quesos.



VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA I.G.P.

CEBOLLITAS BORETTANE 100 % ITALIANAS

AZÚCAR 100 % ITALIANO



Cipolline in agrodolce (Cebollitas Borettane en agri dulce)

VN1 - Lata de 830 g p. n.

VN3 - Lata de 2550 g p. n.

Cebollitas «borettane» cocinadas en vinagre, azúcar y aceite. Muy apetitosas, son excelentes para entrantes, guarniciones y bocadillos.



CEBOLLITAS BORETTANE 100 % ITALIANAS

AZÚCAR 100 % ITALIANO



Cipolline al naturale (Cebollitas al natural)

VQ3 - Lata de 2550 g p. n.

Cebollitas «borettane» en agua, sal y azúcar. Indicadas para todo tipo de elaboraciones.



CEBOLLITAS BORETTANE 100 % ITALIANAS

AZÚCAR 100 % ITALIANO



Cipolle rosse all'aceto (Cebollas rojas al vinagre)

TJ3 - Lata de 2600 g p. n.

Cebollas rojas crujientes, cocinadas con vinagre de vino tinto, azúcar y sal. Indicadas para acompañar embutidos y carnes hervidas, para entrantes y como guarnición.

Picadas, se pueden usar como base para salsas agri dulces.



VINAGRE DE VINO TINTO 100 % ITALIANO

11.3 CEBOLLAS



Perline (Cebollitas perla)

Cebollitas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.

T9H - Tarro de cristal de 800 g p. n.

Pequeñas cebollitas blancas conservadas en vinagre balsámico de Módena I.G.P., listas para servir después de escurrir las.

Ideales para aperitivos, bufés, entrantes y guarniciones.



VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDENA I.G.P.

CEBOLLITAS
BLANCAS 100 %
ITALIANAS

AZÚCAR 100 %
ITALIANO



Coralline

Cebollitas en jugo de frambuesa

VPH - Tarro de cristal de 820 g p. n.

Cebollitas blancas conservadas en jugo de frambuesa. Producto agrídulce ya listo para servir.

Ideal para entrantes, aperitivos, ensaladas, bufés y guarniciones.



CEBOLLITAS
BLANCAS 100 %
ITALIANAS



Cipolle bianche a rondelle (Cebollas blancas en aros)

VL1X - Lata de 820 g p. n.

VL3 - Lata de 2500 g p. n.

Cebollas blancas cortadas en aros, conservadas en agua, sal y azúcar. Indicadas como ingrediente en pizzas, ensaladas, focaccia y bocadillos.



CEBOLLA BLANCA
FRESCA 100 %
ITALIANA

AZÚCAR 100 %
ITALIANO



Cipolle a fette (Cebollas en rodajas)

VJH - Tarro de cristal de 780 g p. n.

Cebolla blanca cortada en rodajas muy finas y cocinada en agrídulce con vinagre, azúcar y aceite. Ideal como ingrediente en pizzas y bocadillos.



CEBOLLA BLANCA
FRESCA 100 %
ITALIANA

AZÚCAR 100 %
ITALIANO

VINAGRE BLANCO
100 % ITALIANO



11.3 CEBOLLAS



Cipolline agrodolci (Cebollitas agridulces)

T23 - Lata de 2500 g p. n.

Cebollitas Maggioline agridulces en vinagre de vino blanco.
Ideales para aperitivos y entrantes.



CEBOLLITAS
BLANCAS 100 %
ITALIANAS



11.4 VERDURAS PREPARADAS



Antipasto Rustico (Entrante «Rústico»)

Surtido de verduras en agridulce

Z53 - Lata de 2650 g p. n.

Surtido de verduras: pimientos rojos y amarillos, zanahorias, coliflor, cebollitas, hinojo, apio, calabacines y champiñones. Ideal para entrantes fríos, en bufés y como guarnición. Excelente para acompañar tablas de embutidos y de quesos.



CEBOLLITAS,
HINOJO, APIO,
COLIFLOR,
CALABACÍN Y
ZANAHORIA
FRESCAS 100 %
ITALIANAS
SABOR AGRIDULCE
CON VINAGRE



Giardiniera all'Emiliana (Hortalizas encurtidas)

W03 - 2800 g p. n. – Evolution Steel Box (ESB)

La giardiniera es una preparación típica de la región de Emilia, que nació como guarnición de platos tradicionales, como las carnes hervidas y los embutidos. Con su nota agridulce y colores vivos, la giardiniera al estilo emiliano es excelente para acompañar platos grasos, ya que sus notas ácidas y la textura crujiente de las hortalizas les aportan equilibrio. Perfecta como acompañamiento de embutidos de sabor intenso o carnes hervidas. También es adecuada como



HORTALIZAS
TROCEADAS
CORTE ARTESANAL



Antipasto piemontese (Entrante Piamontés)

Surtido de verduras para entrantes

V11X - Lata de 830 g p. n.

El entrante piamontés es un plato típico y muy colorido de la región del Piemonte, caracterizado por contener una gran cantidad y variedad de verduras (coliflor, calabacín, zanahoria, pimiento, apio y cebolla) junto con una salsa de tomate ligeramente agridulce. Auténtica explosión de sabor y color. Adecuado para bufés. Excelente como guarnición.



VERDURA
ELABORADA CON
PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA
TOMATE,
CALABACÍN,
ZANAHORIA, APIO Y
CEBOLLA FRESCOS
100 % ITALIANOS
RECETA
TRADICIONAL



Grandantipasto (Surtido para entrantes)

TH1 - Lata de 830 g p. n.

Surtido de setas (champiñones comunes, nameko, setas de la paja de arroz) y hortalizas (cebollitas, pepinillos, alcachofas cortadas por la mitad, pimientos en cubitos) con aceitunas verdes y negras. Todo ello con aceite de oliva virgen extra y vinagre balsámico de Módena I.G.P. Indicado como entrante y para condimentar ensaladas y platos de pasta fría.



PIMENTOS ROJOS
Y AMARILLOS 100 %
ITALIANOS
CEBOLLITAS 100 %
ITALIANAS
VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDENA I.G.P.
CON VINAGRE



11.4 VERDURAS PREPARADAS



Antipasto Gitano (Entrante «Gitano»)

Surtido de verduras, aceitunas y setas

VI3 - Lata de 2450 g p. n.

Surtido preparado con pimientos rojos y amarillos, alcachofas, aceitunas verdes y negras con adición de setas (nameko y champiñones), en aceite. Al no ser avinagrado, es perfecto como ingrediente en pizzas, bruschettas y piadinas.

Excelente para preparar entrantes, bufés y guarniciones y para condimentar ensaladas de arroz y de pasta.



PIMIENTOS ROJOS
Y AMARILLOS 100 %
ITALIANOS
SETAS FRESCAS
SIN VINAGRE



Buon orto (Surtido de verduras en aceite)

TK1X - Lata de 800 g p. n.

TK3 - Lata de 2500 g p. n.

Entrante de sabor fresco y crujiente con varias hortalizas cortadas en trozos (zanahorias, pimientos rojos y amarillos, hinojos, nabo, pepinos, alcachofas, coliflor, cebollitas y apio) en aceite y vinagre con adición de champiñones, aceitunas negras y verdes y alcaparras.

Indicado para preparar entrantes, ensaladas de arroz o de pasta, ensaladas de marisco y guarniciones.



CON VINAGRE
ZANAHORIA,
PIMIENTOS ROJOS
Y AMARILLOS,
NABO, HINOJO,
PEPINO, COLIFLOR,
APIO Y CEBOLLITAS
100 % ITALIANOS



Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra)

XG7 - Tarro de cristal de 380 g p. n.

Alcaparras de calibre fino en aceite de oliva virgen extra, especialmente indicadas para enriquecer bufés y entrantes y como ingrediente de pizzas, bruschettas y bocadillos.



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



Tuttocampo (Surtido de verduras para ensaladas)

TG1 - Lata de 830 g p. n.

Nuevas variedades de hortalizas: guisantes, cebollitas, hinojo, nabo, zanahorias, apio, pepinos, coliflor, pimientos rojos y amarillos, con adición de aceitunas verdes y negras en rodajas, maíz, alcaparras, aceite, vinagre balsámico de Módena I.G.P. y zumo de limón.

Excelente para condimentar ensaladas de arroz y de pasta y ensaladas verdes.



CEBOLLITAS,
HINOJOS, NABOS,
ZANAHORIAS,
COLIFLOR,
PIMIENTOS ROJOS
Y AMARILLOS 100 %
ITALIANOS
VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDENA I.G.P.
CON VINAGRE



11.4 VERDURAS PREPARADAS



Tuttocampo senza mais (Surtido «Tuttocampo» sin maíz)

TB1 - Lata de 830 g p. n.

Hortalizas cortadas en cubitos (zanahorias, pimientos rojos y amarillos, hinojos, pepinos, nabos, guisantes, cebollitas y apio), con adición de aceitunas verdes y negras cortadas en rodajas, champiñones, alcaparras, aceite y vinagre. Excelente para acompañar platos a base de pasta y arroz, como entrante o plato único.



CON VINAGRE
ZANAHORIA,
HINOJO, PIMIENTOS
ROJOS Y
AMARILLOS,
PEPINO, NABO Y
CEBOLLITAS 100 %
ITALIANOS



Armonia di Verdure (Armonía de verduras)

T51 - Lata de 810 g p. n.

T53 - Lata de 2500 g p. n.

Surtido de verduras: pimientos rojos y amarillos, apio nabo, zanahorias, pepinos y alcachofas, con adición de champiñones y aceitunas verdes y negras. Al no ser avinagrado, es especialmente indicado como ingrediente en pizzas, bruschettas y bocadillos. Excelente para preparar ensaladas de carne o pescado.



PIMIENTOS ROJOS
Y AMARILLOS 100 %
ITALIANOS
PEPINOS 100 %
ITALIANOS
SIN VINAGRE



Ortopizza

Surtido de verduras en rodajas

TA1 - Lata de 830 g p. n.

TA3 - Lata de 2550 g p. n.

Surtido de verduras cortadas en rodajas y conservadas en aceite, preparado con zanahorias, calabacines, pimientos rojos y amarillos, berenjenas, alcachofas y cebollas, con adición de champiñones. Excelente como ingrediente en pizzas, tartas saladas, tortillas y bocadillos. Indicado para preparar ensaladas de arroz y de pasta.



PIMIENTOS ROJOS
Y AMARILLOS,
CEBOLLAS,
ALCACHOFAS,
ZANAHORIAS,
CALABACINES Y
BERENJENAS
FRESCOS 100 %
ITALIANOS
CHAMPIÑONES
FRESCOS
SIN VINAGRE



Misto Goloso (Surtido goloso)

Surtido de hortalizas con champiñones

TW2 - Bolsa de 1800 g p. n.

Surtido preparado con pimientos rojos y amarillos, aceitunas verdes y negras, alcaparras y champiñones conservados en aceite.

Perfecto como ingrediente en pizzas, bruschettas y piadinas. Indicado para preparar entrantes, bufés y guarniciones.



PIMIENTOS ROJOS
Y AMARILLOS 100 %
ITALIANOS
CHAMPIÑONES
FRESCOS
CON VINAGRE



11.4 VERDURAS PREPARADAS



Peperonepronto

Pimientos rojos y amarillos listos para servir

V41 - Lata de 820 g p. n.

Pimientos rojos y amarillos listos para servir conservados en aceite de oliva virgen extra, con adición de vino Marsala D.O.C.

Guarnición muy delicada y ligera indicada para entrantes, guarniciones y pizzas.



CON MARSALA
D.O.C.
SABOR AGRIDULCE



Peperoni interi alla brace (Pimientos enteros a la brasa)

TT1 - Lata de 800 g p. n.

Pimientos rojos enteros elaborados en fresco, descorazonados y sin piel, asados a la brasa y conservados en aceite.

Se pueden utilizar tanto fríos como calientes: para primeros platos, ensaladas, pizzas y como guarnición.



PIMIENTOS
ITALIANOS
FRESCOS 100 %
ITALIANOS
SIN VINAGRE



Falde di peperoni in agrodolce (Pimientos en agrodulce cortados en cuartos)

VA1X - Lata de 820 g p. n.

VA3 - Lata de 2550 g p. n.

Grandes y fresquísimos pimientos rojos y amarillos cortados en cuatro partes y conservados en un líquido ligeramente agrodulce. Excelentes para entrantes, guarniciones y bocadillos.

También se pueden cocinar a la parrilla, al horno o rellenos.



PIMIENTOS ROJOS
Y AMARILLOS
FRESCOS 100 %
ITALIANOS
SABOR AGRIDULCE



«Gli Arricciati»

Pimientos semisecos tricolor

XJ1 - Lata de 800 g p. n.

Pimientos rojos, amarillos y verdes italianos, seleccionados cuidadosamente y elaborados en su temporada, secados parcialmente y conservados en aceite. Se distinguen por el sabor dulce y característico del pimiento. Ideales como entrante, servidos en bufés, como ingrediente en pizzas y bruschettas y, combinados con otros ingredientes, para preparar primeros platos sabrosos.



PIMIENTOS ROJOS,
AMARILLOS Y
VERDES FRESCOS
100 % ITALIANOS
SIN VINAGRE



11.4 VERDURAS PREPARADAS



Peperoni fantasia (Pimientos fantasía)

Tiras de pimientos en agridulce

VB1 - Lata de 820 g p. n.

VB3 - Lata de 2600 g p. n.

VBH - Tarro de cristal de 810 g p. n.

Pimientos rojos y amarillos frescos, cortados en tiras y conservados en agridulce con vinagre y aceite. Indicados para entrantes y como ingrediente para bocadillos, sándwiches y pizzas.



SABOR AGRIDULCE



Peperoncini detorsolati (Pimientos cherry descorazonados)

Z11X - Lata de 790 g p. n.

Pimientos cherry descorazonados y conservados en vinagre de vino.

Producto semielaborado que permite preparar pimientos rellenos con ingredientes al gusto: atún, aceitunas, anchoas y alcaparras, verduras, etcétera.

Ideales para aperitivos, bufés y guarniciones.



PIMIENTOS
CHERRY 100 %
ITALIANOS
CON VINAGRE



Asparagi rustici (Espárragos rústicos)

T4H - Tarro de cristal de 740 g p. n.

Espárragos cosechados en temporada, preparados en aceite de oliva virgen extra, con vinagre de vino, ajo y aromas.

Ideales para entrantes y bufés, combinados con embutidos u otras verduras.

También son excelentes como guarnición y como ingrediente para pizzas, bruschettas, bocadillos y sándwiches.



ESPÁRRAGOS 100 %
ITALIANOS
ELABORADOS EN
FRESCO Y EN
TEMPORADA
EN ACEITE



11.4B VERDURAS FRESCAS A LA PARRILLA



Melanzane fresche grigliate (Berenjenas frescas a la parrilla)

1I1 - 750 g p. n. – Bandeja termosellada

Berenjenas frescas ya cortadas y asadas a la parrilla, conservadas al natural en una práctica bandeja. Ideal para todos los usos; como entrante o guarnición y también como ingrediente de pizzas, bocadillos y ensaladas



PRODUCTO AL
NATURAL
LISTO PARA USAR
SIN ALÉRGENOS



Zucchine fresche grigliate (Calabacines frescos a la parrilla)

1C1 - 750 g p. n. – Bandeja termosellada

Calabacines frescos ya cortados y asados a la parrilla, conservados al natural en una práctica bandeja. Ideal para todos los usos; como entrante o guarnición y también como ingrediente de pizzas, bocadillos y ensaladas



PRODUCTO AL
NATURAL
LISTO PARA USAR
SIN ALÉRGENOS



11.5 LOS ASADOS A LA PARRILLA



Mix Grill

Surtido de verduras a la parrilla

TP2 - Bolsa de 1800 g p. n.

Pimientos rojos y amarillos, calabacines y berenjenas frescos de temporada, asados a la parrilla y cortados en trozos. Se presentan mezclados en una sabrosa y ligera salsa mediterránea que permite tener un producto ya condimentado y listo para consumir sin escurrirlo, teniendo así un rendimiento del 100 %. Ideal como guarnición. Excelente como entrante y como ingrediente de pizzas y bocadillos



GRAN
RENDIMIENTO



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



Melanzane alla griglia (Berenjenas a la parrilla)

TE1 - Lata de 790 g p. n.

Berenjenas elaboradas en fresco, asadas a la parrilla y aderezadas con aceite y hierbas aromáticas. Perfectas como ingrediente para hamburguesas y bruschettas. Son ideales como guarnición y para preparaciones cárnicas.



BERENJENAS
FRESCAS 100 %
ITALIANAS
SIN VINAGRE



Carciofi alla griglia (Alcachofas a la parrilla)

TO1 - Lata de 780 g p. n.

Alcachofas con tallo, en mitades y marcadas a la parrilla, aderezadas con aceite de oliva virgen extra, sal y aromas. Indicadas especialmente como guarnición para platos a base de carne o pescado. Excelentes para servirlos tal cual en bufés y como ingrediente en pizzas y bocadillos.



ALCACHOFAS 100 %
ITALIANAS
ELABORADAS EN
TEMPORADA
SIN VINAGRE



11.5 LOS ASADOS A LA PARRILLA



Funghi Prataioli Grigliati (Champiñones a la parrilla)

FR1X - Bolsa de 1200 g p. n.

Champiñones enteros (*Agaricus bisporus*), de primera calidad, asados a la parrilla y aderezados con aceite y hierbas aromáticas.

Excelentes para entrantes, guarniciones y bufés.



CHAMPIÑONES
FRESCOS
SIN VINAGRE



Zucchine alla Griglia (Calabacines a la parrilla)

TL1 - Lata de 780 g p. n.

Láminas de calabacín seleccionadas y elaboradas en fresco, asadas a la parrilla y aderezadas con aceite y hierbas aromáticas. Perfectas como ingrediente en pizzas, bruschettas y bocadillos.



CALABACINES
FRESCOS 100 %
ITALIANOS
SIN VINAGRE



Radicchio rosso alla griglia (Achicoria roja a la parrilla)

TF1X - Lata de 770 g p. n.

Achicoria roja elaborada en fresco, cortada, asada a la parrilla y aderezada con aceite y sal.

Perfecta como ingrediente para hamburguesas y bruschettas. Indicada para acompañar platos a base de carne.



ACHICORIA ROJA
FRESCA 100 %
ITALIANA
SIN VINAGRE



Mix grill

Surtido de verduras a la parrilla

TP1 - Lata de 830 g p. n.

Pimientos rojos y amarillos, calabacines y berenjenas, elaborados en fresco, asados a la parrilla y cortados en trozos. Se presentan mezclados en una salsa que permite consumir todo el producto sin tener que escurrirlo.

Ideal como guarnición, adecuado también como entrante para condimentar una pizza.



CALABACINES
FRESCOS 100 %
ITALIANOS
BERENJENAS
FRESCAS 100 %
ITALIANAS
SIN VINAGRE



11.5 LOS ASADOS A LA PARRILLA



Cipolle alla griglia (Cebollas a la parrilla)

TM1X - Lata de 800 g p. n.

Cebollas «borettane» medianas cortadas por la mitad y asadas a la parrilla con adición de aceite y vinagre.

Excelentes como entrantes en bufés fríos, especiales como guarnición y para preparaciones cárnicas.



CON VINAGRE
CEBOLLITAS
BORETTANE 100 %
ITALIANAS



11.6 GUARNICIONES LISTAS PARA SERVIR



Caponata (Berenjenas a la siciliana)

V61X - Lata de 820 g p. n.

Plato típico de la tradición culinaria siciliana, preparado con berenjenas en trozos cocinadas con cebolla, apio, aceitunas verdes y alcaparras, aceite y vinagre. Indicado para guarniciones y entrantes.



BERENJENAS FRESCAS 100 % ITALIANAS

TOMATE 100 % ITALIANO

APIO FRESCO



Peperonata della casa («Peperonata» de la casa)

V50K - Lata de 410 g p. n.

V51 - Lata de 830 g p. n.

V53 - Lata de 2600 g p. n.

Plato elaborado con pimientos rojos y amarillos frescos de temporada cortados a trozos grandes, con adición de cebolla, tomate, vinagre y aceite. Excelente para preparar entrantes y como guarnición.



CEBOLLA FRESCA 100 % ITALIANA

TOMATE 100 % ITALIANO



Olive nere al forno denocciolate (Aceitunas negras sin hueso al horno)

UBP - 600 g p.n.

Aceitunas negras seleccionadas cuidadosamente, deshuesadas y secadas lentamente en el horno con unas gotas de aceite de oliva virgen extra. De color negro intenso, son muy sabrosas y se caracterizan por un aroma muy intenso que recuerda al maquis mediterráneo. Excelentes para degustar tal cual como un apetitoso aperitivo, acompañadas de embutidos y quesos. Perfectas para enriquecer primeros y segundos platos de carne, y también platos contundentes a base de pescado como sardas y pescado asado.



CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

LISTAS PARA USAR



Lenticchie in umido (Lentejas estofadas)

T71X - Lata de 850 g p. n.

Lentejas cocinadas con sofrito de cebolla, verduras, tomate, tocino, panceta, aceite y hierbas aromáticas. Listas para servir, son excelentes para acompañar platos de carne.



ZANAHORIAS 100% ITALIANAS

TOMATE 100 % ITALIANO



11.6 GUARNICIONES LISTAS PARA SERVIR



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



Friarielli (Grelos)

Brócolis Rabe picantes

BJ0K - Lata de 410 g p. n.

BJ1 - Lata de 800 g p. n.

Brócolis rabe cocinados siguiendo la antigua receta de Campania con aceite de oliva virgen extra, ajo, sal y guindilla. Muy indicados como ingrediente para pizzas, para acompañar salchichas y en bruschettas y bocadillos. Excelentes como guarnición.



BRÓCOLIS RABE
FRESCOS 100 %
ITALIANOS

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

AJO 100 % ITALIANO
SIN VINAGRE



Friarielli (Grelos)

Pequeños brócolis rabe picantes

B60K - Lata de 410 g p. n.

Brócolis rabe de pequeño tamaño, seleccionados cuidadosamente y cocinados siguiendo la antigua receta de Campania con aceite de oliva virgen extra, ajo, sal y guindilla. Muy indicados como ingrediente para pizzas, para acompañar salchichas y en bruschettas y bocadillos. Excelentes para condimentar primeros platos, especialmente pasta orecchiette.



BRÓCOLIS RABE
FRESCOS 100 %
ITALIANOS

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

AJO 100 % ITALIANO
SIN VINAGRE



Èfriarielli

Grelos

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



11.6 GUARNICIONES LISTAS PARA SERVIR



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 sapidez 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



Scarola campana (Escarola al estilo de Campania)

ZFP - Bolsa de 800 g p. n.

Base de escarola elaborada en fresco con aceite de oliva virgen extra y una ligera punta de ajo. De color verde intenso como si se acabara de cocinar, es excelente para preparar sabrosas tartas salidas, rellenos para asados, pizzas, primeros platos o guarniciones. Se puede usar diluida para elaborar una sopa excelente.



ESCAROLA FRESCA
100 % ITALIANA
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
SIN VINAGRE



Scarola brasata (Escarola braseada)

ZH0K - Lata de 400 g p. n.

Escarola elaborada en fresco recién cosechada, cocinada con aceitunas de la variedad Leccino sin hueso, alcaparras, ajo y anchoas. Indicada especialmente como guarnición. Es excelente como entrante y como ingrediente para pizzas, bocadillos y tartas saladas.



ESCAROLA FRESCA
100 % ITALIANA
ACEITUNAS VAR.
LECCINO 100 %
ITALIANAS
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
SIN VINAGRE

11.6 GUARNICIONES LISTAS PARA SERVIR



Spinaci pronti (Espinacas listas para servir)

T3P - Bolsa de aluminio de 800 g p. n.

Espinacas 100 % italianas elaboradas con productos frescos de temporada, cocinadas en un ligero soffrito de cebolla y ligeramente aromatizadas con pimienta negra.

Excelentes como guarnición lista para servir, son especialmente indicadas para preparar pasteles de espinacas y tartas saladas. Perfectas para rellenos de pasta fresca, asados y preparaciones en carnicería.



ESPINACAS FRESCAS 100 % ITALIANAS

ELABORADOS CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA



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



Mexico

Frijoles negros en salsa picante

Z41 - Lata de 870 g p. n.

Frijoles negros preparados con una típica salsa mexicana a base de tomate, hierbas aromáticas y especias.

Se pueden utilizar tal cual como guarnición para platos de carne como el chili. Escurridos parcialmente son perfectos como ingrediente en pizzas, bruschettas y piadinas. Se pueden triturar para elaborar una salsa o crema excelente.



CON ESPECIAS Y HIERBAS AROMÁTICAS SABOR PICANTE TOMATE 100 % ITALIANO



Refritos

Salsa de frijoles negros al estilo mexicano

T81X - Lata de 850 g p. n.

Frijoles negros, en parte enteros y en parte triturados, cocinados con aceite, cebolla, pimientos y especias.

Excelente salsa para acompañar platos de arroz y de carne (pollo, buey y cerdo). Indicados como ingrediente en tortillas, tacos, piadinas y platos tex-mex.



FRIJOLES EN SALSA SABOR ESPECIADO

11.6 GUARNICIONES LISTAS PARA SERVIR



Fagioli Borlotti Lamoni in umido (Judías Borlotti Lamoni estofadas)

V01 - Lata de 850 g p. n.

Judías Borlotti de la apreciada variedad Lamoni, estofadas con hortalizas, aceite y tomate.

Ya listas para servir, son especialmente indicadas como guarnición.



JUDÍAS BORLOTTI
LAMONI 100 %
ITALIANAS

ZANAHORIAS 100 %
ITALIANAS

TOMATE 100 %
ITALIANO



Fagioli bianchi in umido (Judías blancas grandes estofadas)

VM1X - Lata de 850 g p. n.

Judías blancas Corona, de gran calibre, preparadas con hortalizas, aceite y tomate.

Ya listas para servir, son excelentes como guarnición.

Ideales para acompañar platos tradicionales como cotechino, zampone o carnes hervidas.



ZANAHORIAS 100 %
ITALIANAS

TOMATE 100 %
ITALIANO



11.7 ENSALADAS



Insalata arcobaleno (Ensalada arcoíris)

Surtido de verduras en tiras

VF1 - Caja de 830 g p. n.

VG3 - Caja de 2550 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 AGRIDULCE



Rape rosse a fette (Remolacha roja en rodajas)

VH3 - Lata de 2500 g p. n.

Rodajas de remolacha roja conservadas en agua, vinagre y azúcar. Excelentes como guarnición y como ingrediente en ensaladas.



SABOR AGRIDULCE



Sedano rapa a filetti (Apio nabo en tiras)

V23 - Lata de 2500 g p. n.

Apio nabo cortado en juliana, conservado en agua, sal y vinagre.

Ideal como guarnición y como ingrediente en ensaladas.



SABOR AGRIDULCE



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 AGRIDULCE



11.8 VERDURAS AL NATURAL



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 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



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.



11.8 VERDURAS AL NATURAL



Piselli fini lessati (Guisantes finos cocidos)

UC1 - Lata de 800 g p. n.

UC3 - Lata de 2600 g p. n.

Guisantes finos cocidos, conservados en agua, sal y azúcar. Excelentes como guarnición y como ingrediente para ensaladas de pasta y de arroz.



GUISANTES 100 % ITALIANOS



Fagiolini fini lessati (Judías verdes finas cocidas)

UD3 - Lata de 2600 g p. n.

Judías verdes finas cocidas, conservadas en agua y sal. Ideales como guarnición y como ingrediente para ensaladas.



JUDÍAS VERDES 100 % ITALIANAS



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.



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



11.8 VERDURAS AL NATURAL



Punte di asparagi verdi lessate (Yemas de espárragos verdes cocidas)

U71 - U71 - Lata de 900 g p. n.

Yemas de espárragos de excelente calidad, seleccionadas cuidadosamente y elaboradas en fresco, cocidas y conservadas en agua, sal y azúcar. Son excelentes como guarnición, para preparaciones cárnicas y como ingrediente para pizzas, bruschettas y bocadillos.



ESPÁRRAGOS
FRESCOS 100 %
ITALIANOS
SIN VINAGRE



Asparagi verdi al naturale lessati (Espárragos verdes al natural cocidos)

TS1K - Lata rect. alta 700 g p. n.

Espárragos verdes elaborados en fresco y en conserva al natural con agua y sal. Excelentes como guarnición y para preparar ensaladas y entrantes.



SIN VINAGRE



Asparagi bianchi lessati (Espárragos blancos cocidos)

UR1 - Lata rect. alta 660 g p. n.

Espárragos blancos de excelente calidad, pelados, cocidos y en conserva al natural con agua y sal. Excelentes como guarnición y como ingrediente en ensaladas.



SIN VINAGRE



Asparagi bianchi interi lessati (Espárragos blancos enteros cocidos)

UR0 - Lata de 430 g p. n.

Espárragos blancos, pelados y en conserva al natural con agua y sal. Excelentes como guarnición, para preparar ensaladas y como ingrediente en pizzas y bruschettas.



SIN VINAGRE



11.8 VERDURAS AL NATURAL



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



Crauti al naturale (Chucrut al natural)

UE1 - Lata de 810 g p. n.

Chucrut en conserva al natural con agua y sal. Especialmente indicada como ingrediente en perritos calientes y como guarnición.



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.



Macedonia di verdure al naturale (Macedonia de verduras al natural)

Surtido de verduras

UZ3 - Lata de 2600 g p.

Patatas y zanahorias cortadas en cubitos con adición de guisantes, en conserva al natural en agua y sal. Producto aconsejado para preparar guarniciones y ensaladillas rusas.



11.8 VERDURAS AL NATURAL



Mais dulce 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



Capperi sotto sale (Alcaparras en sal)

U39 - Lata de 1000 g p. n.

Puntas de alcaparras en sal. Excelentes para bufés, entrantes y como ingrediente en pizzas, bocadillos y bruschettas.
Indicadas para acompañar platos de carne y pescado.



Capperini sotto sale (Alcaparras pequeñas en sal)

U31 - Lata de 1000 g p. n.

Puntas pequeñas de alcaparras en sal. Excelentes para bufés, entrantes y como ingrediente en pizzas, bocadillos y bruschettas.
Indicadas para acompañar platos de carne y pescado.



ESPECIALIDADES DE RE...

«—Siempre tomo el postre antes.

—¿Eso es una postura política o es por cuestiones médicas, quizá?

—No veo por qué hay que esperar». De la película Remember Me.

Con nuestros preparados para postres, nadie podrá resistirse a la tentación.

De los postres de cuchara a las tartas, las mejores recetas de la pastelería italiana para llevar a la mesa un mundo de dulzor.



12.1 POSTRES LISTOS PARA SERVIR



Èpannacotta (Panacota)

LK1 - Lata de 810 g p. n.

La nueva panacota realizada con la tecnología Evolution y preparada únicamente con leche, nata, azúcar y gelatina, es un postre listo para servir que se conserva a temperatura ambiente. El uso de leche y nata frescas otorga a este producto un buqué sensacional que abarca desde el aroma de la mantequilla fresca hasta una nota dulce de vainilla.



LISTA PARA USAR
LECHE 100 %
ITALIANA
NATA 100 % ITALIANA
RECETA
TRADICIONAL
AZÚCAR 100 %
ITALIANO



Ècremosoalcioccolato - Postre cremoso de chocolate

L71X - Lata de 800 g p. n.

Este postre cremoso de chocolate Menù completa la línea de postres listos para servir preparados con la tecnología Evolution. De consistencia suave y cremosa y con un intenso sabor a chocolate, este postre está preparado con leche y nata frescas, manteca de cacao y cacao holandés. Se puede utilizar tal cual para preparar un postre cremoso, o bien montada en una amasadora planetaria para preparar una mousse excepcional.



LISTO PARA USAR
NATA FRESCA 100 %
ITALIANA
LECHE FRESCA 100 %
ITALIANA
AZÚCAR 100 %
ITALIANO
CACAO HOLANDÉS



12.2 LOS GRANDES CLÁSICOS



Panna Cotta (Panacota)

Preparado en polvo

DZ1 - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar panacota, postre típico de la cocina italiana. Para la preparación basta añadir leche y nata y cocinar siguiendo las instrucciones indicadas en el envase. Fácil de preparar y resultados excelentes. Se puede servir con salsa caliente de chocolate y frutas del bosque o glaseados Menù.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO
PREPARACIÓN EN
CALIENTE



Panna Cotta alla liquirizia (Panacota de regaliz)

Preparado en polvo

D81X - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Variante de la panacota clásica con adición de regaliz purísimo en polvo que desarrolla su característico color y aroma. Para la preparación basta añadir leche y nata y cocinar siguiendo las instrucciones indicadas en el envase. Se recomienda servirla acompañada de glaseado de fresa, chocolate o caramelo, y también con frutas del bosque, frías o crías.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO
PREPARACIÓN EN
CALIENTE



Crema Catalana

Preparado en polvo

DX1 - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Producto semielaborado en polvo de color amarillo huevo y con aroma de piel de limón para preparar rápidamente una crema catalana, postre de cuchara típico de Cataluña. Preparación en frío sin necesidad de cocción; basta añadir nata fresca y leche al preparado siguiendo las instrucciones y luego ponerlo en la nevera. Antes de servir, espolvorear azúcar por encima y caramenzarlo.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO
PREPARACIÓN EN
FRÍO



Tiramisù

Preparado en polvo

DP1 - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar el característico postre. Tiene el color, el sabor y la densidad típica de la crema de mascarpone base del tiramisù. Para la preparación basta añadir en frío leche y nata siguiendo las instrucciones indicadas en el envase. Una vez preparada la crema, completar la preparación del tiramisù añadiendo bizcochos savoiardi empapados de café u otros ingredientes.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO
PREPARACIÓN EN
FRÍO



12.2 LOS GRANDES CLÁSICOS



Budino al cioccolato (Budino de chocolate)

Preparado en polvo

DG1X - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Producto semielaborado en polvo con cacao puro holandés para preparar el clásico budino de chocolate. Fácil y rápido de preparar, basta añadir leche, cocinar y luego dejar enfriar siguiendo las instrucciones indicadas en el envase. Excelente para hacer budines, también es perfecto para preparar zuppa inglese acompañada de budino de vainilla.



CACAO HOLANDÉS
AZÚCAR 100 % ITALIANO
PREPARACIÓN EN CALIENTE



Budino alla vaniglia (Budino de vainilla)

Preparado en polvo

DL1X - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar budino de vainilla. Fácil y rápido de preparar, basta añadir leche, cocinar y luego dejar enfriar siguiendo las instrucciones indicadas en el envase.

Excelente para hacer budines, también es perfecto para preparar zuppa inglese acompañada de budino de chocolate.



AZÚCAR 100 % ITALIANO
PREPARACIÓN EN CALIENTE



Bonet

Preparado en polvo

LA1X - Bolsa de film multicapa 1050 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar el Bonet, postre a base de almendras amargas y cacao típico de la tradición repostería del Piamonte. Para la preparación basta añadir leche y calentar siguiendo las instrucciones indicadas en el envase. Perfecto para proponer durante los meses fríos.



AZÚCAR 100 % ITALIANO
PREPARACIÓN EN CALIENTE
GALLETAS AMARETTI 100 % ITALIANAS



Crema pasticcera a freddo (Crema pastelera en frío)

Preparado en polvo

DY1X - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar la clásica crema pastelera. Preparación en frío, fácil y rápida; basta añadir leche y mezclar siguiendo las instrucciones indicadas en el envase. Ideal para rellenar bollos, canutillos, tartas de bizcocho, etcétera.



AZÚCAR 100 % ITALIANO
PREPARACIÓN EN FRÍO

12.2 LOS GRANDES CLÁSICOS



Crema Inglesa con semi di vaniglia (Crema inglesa con semillas de vainilla)

Preparado en polvo

PO1X - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar crema inglesa, caracterizado por la presencia de semillas de vainilla. Producto instantáneo para preparar en frío, solo hay que añadir leche siguiendo las proporciones que se indican en el envase. Extender la crema inglesa en un plato y utilizarla como base para acompañar tartas secas de horno, semifríos y postres de cuahero.



**AZÚCAR 100 %
ITALIANO
CON SEMILLAS DE
VAINILLA
PREPARACIÓN EN
FRÍO**



Crème caramel (Flan)

Preparado en polvo

DM1 - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar flan, postre de origen español. Es suficiente añadir leche al preparado y cocinar siguiendo las instrucciones indicadas en el envase; por último, dejar enfriar. Servir frío acompañado de azúcar caramelizado Menù.



**AZÚCAR 100 %
ITALIANO
PREPARACIÓN EN
CALIENTE**



'O Babà

Postre napolitano con licor de limón

DVH - Tarro de cristal de 800 g p. n.

Típico postre de horno de la cocina napolitana, aromatizado con licor de limón. Ideal como postre, acompañado de crema inglesa o crema chantilly.



12.3 LOS POSTRES



Dessert gusto Panna (Postre de sabor nata)

Preparado en polvo

DA1X - Bolsa de 750 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar un esponjoso y cremoso postre con sabor a nata. Es suficiente añadir leche y seguir las instrucciones que se indican en el envase. Excelente base para realizar porciones individuales o semifríos.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO
PREPARACIÓN EN
FRÍO



Dessert gusto Zabaglione (Postre de sabor Zabaglione)

Preparado en polvo

DE1X - Bolsa de 800 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar un esponjoso y cremoso postre con sabor a zabaglione. Es suficiente añadir leche y seguir las instrucciones que se indican en el envase. Excelente base para realizar porciones individuales o semifríos.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO
PREPARACIÓN EN
FRÍO



12.4 LOS POSTRES



Mousse al cioccolato (Mousse de chocolate)

DH1X - Bolsa de 750 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar mousse de chocolate.

Preparación fácil y rápida, solo hay que añadir leche.

Antes de servir, decorar al gusto con virutas de chocolate o glaseado de chocolate Menù.



AZÚCAR 100 % ITALIANO
PREPARACIÓN EN FRÍO



Mousse al caffè (Mousse de café)

DI1X - Bolsa de 750 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar mousse de café. Preparación fácil y rápida, solo hay que añadir leche.

Antes de servir, decorar al gusto con granos de café.



AZÚCAR 100 % ITALIANO
PREPARACIÓN EN FRÍO



Mousse alla fragola (Mousse de fresa)

DK1X - Bolsa de 750 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar mousse de fresa. Preparación fácil y rápida, solo hay que añadir leche.

Antes de servir, decorar al gusto con fresas frescas o glaseado de fresa Menù.



AZÚCAR 100 % ITALIANO
PREPARACIÓN EN FRÍO



Mousse allo yogurt (Mousse de yogurt)

DJ1X - Bolsa de 750 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar mousse de yogurt. Preparación fácil y rápida, solo hay que añadir leche.

Antes de servir, decorar al gusto con fruta fresca, confitura de cobertura o glaseado Menù.



AZÚCAR 100 % ITALIANO
PREPARACIÓN EN FRÍO



12.5 LOS SEMIFRÍOS



Dolce freddo (Dulce frío)

Preparado en polvo para semifrío

LC1X - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Base neutra para preparar añadiendo leche a uno de los sabores de la línea «DELICIA».

De esta forma, con una sola base se pueden obtener muchos semifríos de distintos sabores.



AZÚCAR 100 % ITALIANO
PREPARACIÓN EN FRÍO COMBINADA CON UNA «DELICIA»



Delizia al cocco («Delicia» de coco)

Preparado dulce en crema

L81X - Tarrina de 750 g p. n.

Crema concentrada a base de coco. Producto versátil que permite preparar tartas semifrías o porciones individuales frescas y sabrosas. También es perfecto para rellenar tartas.



PREPARACIÓN EN FRÍO



Delizia al caffè («Delicia» de café)

Preparado dulce en crema

L91X - Tarrina de 750 g p. n.

Crema concentrada a base de café. Producto versátil que permite preparar tartas semifrías o porciones individuales con intenso sabor a café. También es perfecto para rellenar tartas.



PREPARACIÓN EN FRÍO



Delizia alla nocciola («Delicia» de avellana)

Preparado dulce en crema

LD1X - Tarrina de 750 g p. n.

Crema concentrada con trozos de avellana. Producto versátil que permite preparar tartas semifrías o porciones individuales con sabor a avellana. También es perfecto para rellenar tartas.



PREPARACIÓN EN FRÍO



12.5 LOS SEMIFRÍOS



Delizia all'amaretto («Delicia» de almendras amargas)

Preparado dulce en crema

LE1X - Tarrina de 750 g p. n.

Crema concentrada con trozos de almendras amargas. Producto versátil que permite preparar tartas semifrías o porciones individuales con sabor a almendras amargas. También es perfecto para rellenar tartas.



PREPARACIÓN EN FRÍO

GALLETAS AMARETTI 100 % ITALIANAS



Delizia al torrone («Delicia» de turrón)

Preparado dulce en crema

LB1X - Tarrina de 750 g p. n.

Crema concentrada con trozos de turrón. Producto versátil que permite preparar tartas semifrías o porciones individuales con sabor a turrón. También es perfecto para rellenar tartas.



PREPARACIÓN EN FRÍO



Pasta di pistacchio pura (Pasta pura de pistachos)

L30 - Tarrina de 500 g p. n.

Pasta densa y cremosa a base exclusivamente de pistachos pelados, tostados y triturados hasta obtener una crema. Gran rendimiento y uso sumamente práctico. Receta neutra; excelente para aromatizar semifríos, tiramisú, cremas y pasteles. Indicada para preparar cremas frías en la sorbetera. Si se diluye ligeramente, también es indicada como salsa para acompañar platos a base de carne y pescado y como ingrediente en pizzas gourmet.



100 % A BASE DE PISTACHOS



12.6 CREMAS FRÍAS



Crema Fredda - Base Neutra (Crema fría - Base neutra)

Preparado en polvo

DT1X - Bolsa de film multicapa 800 g p. n.

Una excelente y versátil base que, combinada con los glaseados Menù, permite preparar un sinfín de nuevos postres de sabores apetitosos y sorprendentes.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO
PREPARACIÓN EN
FRÍO



Crema fredda al caffè (Crema fría de café)

PV1 - Bolsa de film multicapa 900 g p. n.

Preparado en polvo para crema fría de café. Preparación en frío, solo hay que añadir leche entera siguiendo las instrucciones indicadas en el envase. Amalgamar todos los ingredientes en la granizadora durante una hora como mínimo. Si se deja el producto durante más tiempo, se obtiene una crema de café más cremosa. Bebida ideal para saborear al final de las comidas.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO
PREPARACIÓN EN
FRÍO



Crema fredda allo yogurt (Crema fría de yogurt)

PB1 - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Preparado en polvo con sabor a yogurt para granizadoras. Preparación en frío en la granizadora, solo hay que añadir leche semidesnatada y seguir las instrucciones que se indican en el envase. Bebida ideal para degustar al final de las comidas.



PREPARACIÓN EN
FRÍO



12.6 PREPARADOS PARA SORBETES



Sorbetto gusto limone (Sorbete de sabor limón)

Preparado en polvo

LL1 - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Preparado en polvo para sorbetes de limón; solo hay que mezclar con agua y preparar en la sorbetera para obtener una mezcla típicamente fluida y cremosa. Ideal para servir como postre al final de las comidas.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO
PREPARACIÓN EN
FRÍO



Sorbetto gusto mela verde (Sorbete de sabor manzana verde)

Preparado en polvo

LG1X - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Producto en polvo para preparar sorbetes con sabor a manzana verde; solo hay que mezclar con agua y preparar en la sorbetera para obtener una mezcla típicamente fluida y cremosa. Ideal para servir como postre al final de las comidas.



PREPARACIÓN EN
FRÍO



12.7 CIAO DOLCEZZA - LOS BIZCOCHOS



Preparado en polvo para crema de tarta de queso

L40X - Bolsa de aluminio de 500 g p. n.

Preparado en polvo para obtener de forma fácil y rápida una excelente crema con sabor a queso y de consistencia compacta para preparar la clásica tarta de queso.



SIN GLUTEN



Base biscotto per cheesecake (Base de galletas para tarta de queso)

L51X - Bolsa de 800 g p. n.

Polvo de galletas trituradas para preparar la base de la tarta de queso. Mezclar 200 g de galletas con mantequilla en pomada hasta formar una masa y extenderla en un molde de 22 cm. Montar la crema de queso fresco para untar durante unos minutos en el robot de cocina y extenderla en frío sobre la base. Por último, decorar la tarta al gusto con una confitura de cobertura de Menù. Dejar en la nevera durante 2 horas como mínimo y servir fría.



Preparato in polvere per TORTA AL CIOCCOLATO (Preparado en polvo para bizcocho de chocolate)

LP1X - Bolsa de aluminio de 1000 g p. n.

Preparado en polvo para bizcocho de chocolate con chocolate en polvo, cacao puro y un toque de café. Fácil y rápido de preparar. Excelente para servir tal cual. También es ideal para rellenar o preparar deliciosos muffins de chocolate, tartas Sacher, etc.



AZÚCAR 100 % ITALIANO
CACAO HOLANDÉS
AÑADIR SOLO HUEVOS Y AGUA



Preparato in polvere per TORTA MARGHERITA (Preparado en polvo para bizcocho de masa ligera)

DB1X - Bolsa de aluminio de 1000 g p. n.

Preparado en polvo para bizcocho de masa ligera. Fácil de preparar. Base excelente para preparar dulces típicos de la tradición italiana: ciambelle, tartas con fruta, tarta de manzana, zuccotto, etc.



AZÚCAR 100 % ITALIANO
AÑADIR SOLO HUEVOS Y AGUA



12.7 CIAO DOLCEZZA - LOS BIZCOCHOS



Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO (Preparado en polvo para salchichón de chocolate)

PP1X - Bolsa de aluminio de 1000 g p. n.

Preparado en polvo para salchichón de chocolate, dulce sabroso elaborado con chocolate y galletas secas desmenuzadas. Se puede servir como un clásico salchichón de chocolate o cortarlo en forma de trufa o chocolatina. 24 porciones. No necesita cocción. 1 bolsa para 1 salchichón dulce



AZÚCAR 100 % ITALIANO

NO NECESITA COCCIÓN

AÑADIR SOLO HUEVOS (O AGUA) Y RON



Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA (Preparado en polvo para tarta «sbrisolona»)

LR1X - Bolsa de aluminio de 1000 g p. n.

Preparado en polvo para tarta «sbrisolona», dulce de textura crujiente originario de la ciudad de Mantua elaborado con harina, azúcar y almendras. Fácil y rápido de preparar. Excelente para servir tal cual, también se puede utilizar como base para tartas de queso y postres de cuchara.



AZÚCAR 100 % ITALIANO

AÑADIR SOLO MANTEQUILLA



12.8 PREPARADOS PARA POSTRES



Preparato in polvere per torta alle mandorle (Preparado en polvo para tarta de almendras)

PW0 - Bolsa de film multicapa 500 g p. n.

Preparado en polvo para una esponjosa y dulce tarta de almendras. Ideal para preparar la clásica tarta de almendras, y también para rellenar u aromatizar al gusto.



AÑADIR SOLO
ACEITE (O
MANTEQUILLA) Y
HUEVOS



Preparato in polvere per torta allo yogurt (Preparado en polvo para tarta de yogur)

PY0 - Bolsa de film multicapa 400 g p. n.

Preparado en polvo para una esponjosa y delicada tarta de yogur. Ideal para preparar la clásica tarta de yogur o como base para cualquier tipo de tarta al horno.



AÑADIR SOLO
ACEITE (O
MANTEQUILLA) Y
HUEVOS



Preparato per tortino al cacao (Preparado para volcán de cacao)

PX1X - Bolsa de film multicapa 890 g p. n.

Preparado para realizar pastelitos individuales con corazón de crema al cacao. Ideal para restaurantes, bares y pastelerías.



AÑADIR SOLO
HUEVOS



Preparato per Croccante (Preparado para crujiente)

P50 - Bolsa de film multicapa 500 g p. n.

Preparado para crujiente a base de almendras. Extender el contenido directamente sobre papel de horno y crear una capa de medio centímetro aproximadamente. Hornear 180° durante unos 7 u 8 minutos. Retirar del horno, dejar enfriar ligeramente y moldear al gusto. También se utiliza como cobertura de hojaldre, pastaflora y masas levadas, a las que confiere una dulce nota crujiente.



DECORACIÓN, ACOMPAÑ...

«Una esta sin pastel no es más que una reunión». Julia Child.

No hay fiesta sin decoraciones; por esto, utilizamos los ingredientes más selectos para realizar acompañamientos y toppings para tus dulces.

Gracias a sus colores y a sus sabores intensos, son la auténtica guinda del pastel. 🍓



13.1 FRUTAS DEL BOSQUE



Mirtilli nel loro succo (Arándanos en su jugo)

AA7 - Tarro de cristal de 420 g p. n.

Arándanos enteros, cuidadosamente seleccionados, con azúcar, jugo y pulpa de arándanos. Perfectos para decorar semifríos, postres, tartas y copas de helado. Se recomienda escurrirlos.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO
CON JUGO DE
ARÁNDANO



More nel loro succo (Moras en su jugo)

AC7 - Tarro de cristal de 420 g p. n.

Moras enteras, cuidadosamente seleccionadas, con azúcar, jugo y pulpa de moras. Perfectas para decorar semifríos, postres, tartas y copas de helado. Se recomienda escurrir las.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO
CON JUGO DE
MORA



Misto frutti di bosco (Surtido de frutas del bosque)

AO7 - Tarro de cristal de 420 g p. n.

AOH - Tarro de cristal de 850 g p. n.

Arándanos, grosellas y moras enteras, cuidadosamente seleccionados, con azúcar y jugo de grosella. Perfectas para decorar semifríos, postres, tartas y copas de helado. Se recomienda escurrir las.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO
CON JUGO DE
GROSELLA



13.3 GLASEADOS Y ACOMPAÑAMIENTOS



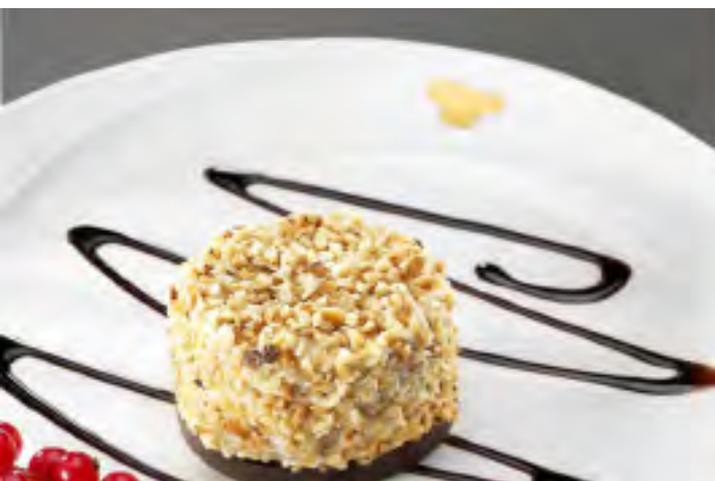
Zucchero caramellato (Azúcar caramelizado)

DN0 - Envase bocabajo de 650 g p. n.

Producto denso con jarabe de glucosa y cristales puros de azúcar. Excelente para acompañar flanes, copas de helado, nata montada, fruta, etc.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO



Glassa al cioccolato (Glaseado de chocolate)

D30 - Envase bocabajo de 600 g p. n.

Glaseado a base de cacao holandés y chocolate negro puro, con adición de gotas de ron que intensifican el sabor. Ideal para acompañar helados, dulces y postres en general.



CACAO HOLANDES
AZÚCAR 100 %
ITALIANO



Glassa alla fragola (Glaseado de fresa)

QA0 - Envase bocabajo de 630 g p. n.

Glaseado a base de fresas, de sabor fresco y vivo, para aportar color y sabor a tus postres. Ideal para acompañar helados, dulces y postres en general.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO



Glassa ai frutti di bosco (Glaseado de frutas del bosque)

DS0 - Envase bocabajo de 630 g p. n.

Glaseado a base de jugo y pulpa de arándanos, moras y grosellas. Ideal para acompañar helados, dulces y postres en general.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO



13.3 GLASEADOS Y ACOMPAÑAMIENTOS



Glassa all'aceto balsamico (Glaseado de vinagre balsámico)

D20 - Envase bocabajo de 600 g p. n.

Glaseado selecto preparado con vinagre balsámico de Módena I.G.P. Ideal para acompañar postres, copas de fruta y macedonias. También es adecuado para acompañar carnes a la parrilla, verduras y quesos curados.



CON VINAGRE
BALSÁMICO DE
MÓDENA I.G.P.
AZÚCAR 100 %
ITALIANO



Sablage nocciola (Crocanti de avellana)

7086 - Cubo de 1400 g p. n.

Avellanas trituradas y caramelizadas con un 50 % de azúcar. Excelentes como decoración para tartas, postres de cuchara y helados.



Riccioli di cioccolato (Rizos de chocolate)

7087 - Cubo de 700 g p. n.

Chocolate negro en forma de rizos. Excelente como decoración para postres, cremas frías y helados.



Jura assortito (Jura surtido)

7088 - Caja de 9620 g p. n.

Figuras geométricas surtidas (cuadradas, redondas, triangulares y rectangulares) al chocolate blanco y negro. Ideal como decoración para postres, dulces de cuchara y helados.



13.3 GLASEADOS Y ACOMPAÑAMIENTOS



Matite di cioccolato fondente (Cigarillos de chocolate negro)

7089 - Caja de 900 g p. n.

Cigarillos ahusados de chocolate negro fino.
Excelentes para decorar postres de cuchara, tartas y helados.



Castagnapronta («Castaña lista»)

AR1 - Lata de 850 g p. n.

Castañas listas para usar, en conserva con agua y azúcar.
Excelentes para servir como postre, para acompañar segundos platos de carne y para preparaciones cárnicas.



CASTAÑAS 100 %
ITALIANAS
AZÚCAR 100 %
ITALIANO



Castagne al miele di acacia (Castañas a la miel de acacia)

AV1X - Lata de 900 g p. n.

Castañas listas para usar en agua, azúcar y miel de acacia.
Especialmente adecuadas como acompañamiento o relleno de postres.



MIEL DE ACACIA
ITALIANA
AZÚCAR 100 %
ITALIANO



Prugne allo sciroppo (Ciruelas en almíbar)

AF1 - Lata de 880 g p. n.

Ciruelas de gran calibre secadas y conservadas en un almíbar ligero de agua y azúcar de sabor natural.
Excelentes para servir como postre, para acompañar copas de helado y como relleno de tartas. También son especialmente adecuadas para preparaciones cárnicas.



AZÚCAR 100 %
ITALIANO



13.3 GLASEADOS Y ACOMPAÑAMIENTOS



Granella di pistacchio (Pistachos verdes picados)

7084 - 500 g p. n.

Picada de pistachos obtenida a partir de pistachos de color verde intenso, seleccionados cuidadosamente y sin tostar, pelados y picados. Excelentes para utilizar en cualquier receta y para añadir a postres. La receta neutra, solo a base de pistachos, hace que este producto sea muy versátil y excelente también para combinaciones saladas, como condimento de primeros y segundos platos a base de carne o de pescado y para decorar pizzas gourmet.



100% A BASE DE PISTACHOS



Ananas allo sciroppo (Piña en almíbar)

AM2 - Lata de 825 g p. n.

Piña cortada en rodajas y conservada en agua y azúcar. Excelente para servir tal cual o como decoración para tartas.



Succo di limone (Zumo de limón)

A11 - Botella de 1000 ml

Zumo de limón puro concentrado, 100 % natural. Excelente para preparar bebidas y té. También es indicado como salsa para acompañar platos a base de pescado y carne.



Staccante spray (Espray antiadherente)

Q10 - Espray de 500 ml

Espray desmoldante alimentario para untar bandejas, moldes, moldes para galletas y planchas. El formato en espray permite aplicar el producto de forma uniforme.



13.3 GLASEADOS Y ACOMPAÑAMIENTOS



Sprint gel (Gelatina en spray)

Q24 - Spray de 200 ml

Gelatina lista para usar, fácil de dosificar gracias al cómodo sistema de dosificación en spray. Especialmente indicada para preparar crostatas de fruta y macedonia.



Prosecco «Tenuta Vallalta»

Vino espumoso extra seco

DOC - Botella de 750 ml

Método de elaboración:

Martinotti, método italiano en autoclave.

Viñedos: Prealpes de Treviso.

Características organolépticas: Color amarillo pajizo, brillante. Espuma cremosa y persistente. Aroma delicado, característico de fruta fresca.



Lambrusco Grasparossa DOC seco

D1C - Botella de 750 ml

Vino espumoso seco DOC obtenido de la cepa homónima plantada con formación en espaldera cordón Royat, de uva tinta de vigor medio, con piel consistente y pulpa de jugosidad media, dulce y levemente acidulada. De color rojo rubí con reflejos violáceos y espuma evanescente, este lambrusco tiene un perfume intenso, afrutado, fragante, complejo y aromático de uva.

Sabor agradable y aromático, afrutado, de acidez equilibrada y buena estructura.



tempo
d' Italia
healthy food



CONTACTO:

+34 673 36 65 28 || +34 646 28 77 33
info@tempoditalia.com

www.tempoditalia.com
www.italycoffeeteastore.com
www.piadinaleggera.com