Gusto e Gusto

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ITALIANOS

Catálogo de Alimentos

Calle Destreza, 3 - Nave C11 - Poligono. Ind. los Olivos, 28906, Getafe, Madrid
E-mail: info@gustoegusto.com Teléfono 914 916 972 Movil (+34) 658204408

INDICE GENERAL

1. QUESOS
Pág. 7-14

2. EMBUTIDOS
Pág. 17-20

3. PASTA
Pág. 23-30

4. SALSAS Y TOMATE
Pág. 33-38

5. TRUFA, VINAGRE Y ACEITE
Pág. 41-42

6. DULCES
Pág. 45-48

7. HARINA Y ACCESORIOS
Pág. 51-54

8. BEBIDAS
Pág. 57-58

SIMBOLOGÍA

Ref.: numero de referencia de articulo

:producto por encargo 5 diás labor., 10 dias labor., 15 dias labor.)

31 : producto de temporada (los precios están sujetos a cambios según mercado)

NEWS: novedad Catalogo 2018

HECHO A MANO

IGP: indicación geográfica protegida

DOP: denominación de origen protegida

PSF: Presidio Slow Food

BIO: ecológico

SG: sin gluten

SL: sin lactosa

+4/6° PF: producto fresco +4/6°

-20° PC: producto congelado -18/20°

Tipo de leche

Maduración queso

Envase

Gusto e Gusto

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ITALIANOS

Quesos

Quesos

Envase: define el tipo de envoltorio del producto (bandeja, bolsa, bolsa nudo, caja, E/V envasado al vacio, MAP envasado en atmosfera protectora, natural, vaso)

Leche: define el tipo de leche está hecho el queso (vaca, bufala, cabra, oveja)

Curado: define el tiempo de curacion del queso. (fresco: maduración de menos de una semana; tierno: maduración entre 10 y 45 diás; semicurado: entre 45 diás y 3 meses; curados: entre 3 y 7 meses; viejos: entre 7 meses y 1 año; añejo: mas de 1 año.

M/G: materia grasa

El "Caseificio Ignalat" es una empresa familiar, especializada en la producción de productos lácteos, hechos exclusivamente con leche de vaca de las granjas locales de la zona de "Murgia Barese" zona con mucho verde situada en el sureste de Puglia; la empresa entiende que la singularidad de sus productos proviene de la calidad de sus ingredientes. La traición, con la experiencia y profesionalidad de la familia Ignazzi, que hoy se encuentra en su tercera generación, ha dado lugar a productos de alta calidad de la que estamos orgullosos. Ignalat produce diferentes quesos: frescos, ahumado, típicos de Puglia, aromatizados, mozzarella, burrata, burrata ahumada, burrata con trufa y aromatizadas stracciatella, scamorze, etc.

Nuestros productos están disponibles en una amplia gama de tamaños y envases para servir tanto a los canales de venta al por mayor que Ho.Re.Ca.

El "Caseificio Ignalat" actualmente cuenta con unos 30 empleados, clientes conocidos (por ejemplo Eataly), alta gastronomía, delicatesen y distribuidores en varios mercados de la UE y de fuera de ella.

BURRATINA IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01049 (12x100gr) / 01081 (8x125gr) / 01053 (8x125gr)

Queso fresco de doble texturas hecho rigurosamente a mano, por fuera es un saquito de mozzarella con un espesor muy fino. El relleno está compuesto por mozzarella hilada y nata comúnmente llamada stracciatella. El cierre del saquito sucede cuando la mozzarella está caliente (35/37 grados) y aún se puede moldear, luego viene ahumada naturalmente en horno.

vaca · fresco · vaso bandeja

BURRATA IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01115 (8x150gr) / 01050 (8x200gr)

Queso fresco de doble texturas hecho rigurosamente a mano, por fuera es un saquito de mozzarella con un espesor muy fino. El relleno está compuesto por mozzarella hilada y nata comúnmente llamada stracciatella. El cierre del saquito sucede cuando la mozzarella está caliente (35/37 grados) y aún se puede moldear, luego viene ahumada naturalmente en horno.

vaca · fresco · vaso

BURRATA IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01104 (8x250gr) / 01012 (8x300gr)

Queso fresco de doble texturas hecho rigurosamente a mano, por fuera es un saquito de mozzarella con un espesor muy fino. El relleno está compuesto por mozzarella hilada y nata comúnmente llamada stracciatella. El cierre del saquito sucede cuando la mozzarella está caliente (35/37 grados) y aún se puede moldear, luego viene ahumada naturalmente en horno.

vaca · fresco · bandeja

BURRATA SIN LACTOSA IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01155 (8x125gr)

Queso fresco de doble texturas hecho rigurosamente a mano, por fuera es un saquito de mozzarella con un espesor muy fino. El relleno está compuesto por mozzarella hilada y nata comúnmente llamada stracciatella. Esta versión es sin lactosa ideal para los intolerantes a la lactosa.

vaca · fresco · bandeja

BURRATA AFFUMICATA IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01048 (8x125gr)

Queso fresco de doble texturas hecho rigurosamente a mano, por fuera es un saquito de mozzarella con un espesor muy fino. El relleno está compuesto por mozzarella hilada y nata comúnmente llamada stracciatella. El cierre del saquito sucede cuando la mozzarella está caliente (35/37 grados) y aún se puede moldear, luego viene ahumada naturalmente en horno.

vaca · fresco · vaso

BURRATA TARTUFO NERO IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01051 (8x125gr)

Queso fresco de doble texturas hecho rigurosamente a mano, por fuera es un saquito de mozzarella con un espesor muy fino. El relleno está compuesto por mozzarella hilada y nata comúnmente llamada stracciatella, está aromatizada con trufa negra. El cierre del saquito sucede cuando la mozzarella está caliente (35/37 grados) y aún se puede moldear.

vaca · fresco · vaso

BURRATA ERBA CIPOLLINA IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01047 (8x125gr)

Queso fresco de doble texturas hecho rigurosamente a mano, por fuera es un saquito de mozzarella con un espesor muy fino. El relleno está compuesto por mozzarella hilada y nata comúnmente llamada stracciatella, está aromatizada con cebollino. El cierre del saquito sucede cuando la mozzarella está caliente (35/37 grados) y aún se puede moldear.

vaca · fresco · vaso

STRACCIATELLA IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01054 (8x250gr)

Queso fresco con textura cremosa, es el relleno de la burrata, compuesto por hilos de mozzarella y nata.

vaca · fresco · bandeja

Quesos

MOZZARELLA DI BUFALA DOP LA MARCHESA

+4/6°

Ref.: 01160 (16x125gr) / 01161 (12x250gr)

Quesos frescos de pasta hilada, se trata de un queso conocido en todo el mundo, elaborado según las antiguas tradiciones, se caracteriza por su color blanco porcelana y su característico aroma delicado, tiene un sabor lácteo, la bufala de la zona de Caserta se caracteriza por su cuerpo y salado, la palabra mozzarella viene de "mozzare" que significa "cortar".

bùfala · fresco · vaso bolsa nudo

BOCCONCINI DI BUFALA DOP LA MARCHESA

+4/6°

Ref.: 01173 (12X(10x25gr)) / 01163 (12X(5x50gr))

Quesos frescos de pasta hilada, se trata de un queso conocido en todo el mundo, elaborado según las antiguas tradiciones, se caracteriza por su color blanco porcelana y su característico aroma delicado, tiene un sabor lácteo, la bufala de la zona de Caserta se caracteriza por su cuerpo y salado, la palabra mozzarella viene de "mozzare" que significa "cortar".

bùfala · fresco · bandeja

TRECCIA DI BUFALA# DOP LA MARCHESA

+4/6°

Ref.: 00000 (8X(2x125gr)) / 01174 (8x250gr) / (1x1kg) / (1x2kg)

Quesos frescos de pasta hilada, se trata de un queso conocido en todo el mundo, elaborado según las antiguas tradiciones, se caracteriza por su color blanco porcelana y su característico aroma delicado, tiene un sabor lácteo, la bufala de la zona de Caserta se caracteriza por su cuerpo y salado, la palabra mozzarella viene de "mozzare" que significa "cortar".

bùfala · fresco · bandeja

MOZZARELLA DI BUFALA BIO DOP LA MARCHESA

+4/6°

Ref.: 01166 (24x125gr) / 01167 (12x250gr)

Quesos frescos de pasta hilada, se trata de un queso conocido en todo el mundo, elaborado según las antiguas tradiciones, se caracteriza por su color blanco porcelana y su característico aroma delicado, tiene un sabor lácteo, la bufala de la zona de Caserta se caracteriza por su cuerpo y salado, la palabra mozzarella viene de "mozzare" que significa "cortar".

bùfala · fresco · bolsa bolsa nudo

Los productos "La Marchesa" representan la excelencia de la producción lechera en Campania. Son el resultado de un trabajo meticuloso coordinado entre los diversos sectores de la empresa, donde la sabiduría de los maestros queseros, la pasión del personal y los controles microbiológicos y químicos continuos hacen que los productos sean de excelencia, una combinación de autenticidad y calidad. El producto estrella es claramente la Mozzarella di Bufala Campana DOP, queso fresco de pasta hilada, elaborado exclusivamente con leche de búfala de la zona de origen.

BOCCONCINI DI BUFALA BIO DOP LA MARCHESA

+4/6°

Ref.: 00000(12X(25x10gr)) / (12X(10x25gr)) / (12X(5x50gr))

Quesos frescos de pasta hilada, se trata de un queso conocido en todo el mundo, elaborado según las antiguas tradiciones, se caracteriza por su color blanco porcelana y su característico aroma delicado, tiene un sabor lácteo, la bufala de la zona de Caserta se caracteriza por su cuerpo y salado, la palabra mozzarella viene de "mozzare" que significa "cortar".

bùfala · fresco · bolsa nudo

MOZZARELLA DI BUFALA S/LATT. DOP LA MARCHESA

+4/6°

Ref.: 00000 (8X(2x125gr)) / 01168 (8x250gr)

Quesos frescos de pasta hilada, se trata de un queso conocido en todo el mundo, elaborado según las antiguas tradiciones, se caracteriza por su color blanco porcelana y su característico aroma delicado, tiene un sabor lácteo, la bufala de la zona de Caserta se caracteriza por su cuerpo y salado, la palabra mozzarella viene de "mozzare" que significa "cortar".

bùfala · fresco · bolsa nudo

MOZZARELLA DI BUFALA TARTUFO DOP LA MARCHESA

+4/6°

Ref.: 01169 (8x150gr)

Quesos frescos de pasta hilada, se trata de un queso conocido en todo el mundo, elaborado según las antiguas tradiciones, se caracteriza por su color blanco porcelana y su característico aroma delicado, tiene un sabor lácteo, la bufala de la zona de Caserta se caracteriza por su cuerpo y salado, la palabra mozzarella viene de "mozzare" que significa "cortar".

bùfala · fresco · vaso

BURRATA DI BUFALA DOP LA MARCHESA

+4/6°

Ref.: 01170 (8x200gr)

Queso fresco de doble texturas hecho rigurosamente a mano, por fuera es un saquito de mozzarella con un espesor muy fino. El relleno está compuesto por mozzarella hilada y nata comúnmente llamada stracciatella. El cierre del saquito sucede cuando la mozzarella está caliente (35/37 grados) y aún se puede moldear, luego viene ahumada naturalmente en homo.

bùfala · fresco · vaso

MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA DOP LA MARCHESA

+4/6°

Ref.: 01164 (8x250gr) / 01165 (8X(5x50gr))

Quesos frescos de pasta hilada, se trata de un queso conocido en todo el mundo, elaborado según las antiguas tradiciones, se caracteriza por su color blanco porcelana y su característico aroma delicado, tiene un sabor lácteo, la bufala de la zona de Caserta se caracteriza por su cuerpo y salado, la palabra mozzarella viene de "mozzare" que significa "cortar". Ahumada en homo.

bùfala · fresco · bandeja

Quesos

Envase: define el tipo de envoltorio del producto (bandeja, bolsa, bolsa nudo, caja, E/V envasado al vacio, MAP envasado en atmosfera protectora, natural, vaso)

Leche: define el tipo de leche está hecho el queso (vaca, bufala, cabra, oveja)

Curado: define el tiempo de curacion del queso. (fresco: maduración de menos de una semana; tierno: maduración entre 10 y 45 diás; semicurado: entre 45 diás y 3 meses; curados: entre 3 y 7 meses; viejos: entre 7 meses y 1 año; añejo: mas de 1 año.

M/G: materia grasa

MOZZARELLA FIOR DI LATTE VALLE VERDE

+4/6º

Ref.: 01092 (10x400gr)

Es un queso de pasta hilada fresco y tierno, de color blanco porcelana, lisa y brillante. Su textura es elástica y suave y presenta un gusto dulce y fresco, con un matiz láctico. La Mozzarella es uno de los quesos italianos más conocidos en el mundo, el utilizo de este producto es ideal para pizzas.

vaca · fresco · caja

MOZZARELLA FIOR DI LATTE LATTERIA SORRENTINA

+4/6º

Ref.: 01122 (8x500gr)

Es un queso de pasta hilada fresco y tierno, de color blanco porcelana, lisa y brillante. Su textura es elástica y suave y presenta un gusto dulce y fresco, con un matiz láctico. La Mozzarella es uno de los quesos italianos más conocidos en el mundo, el utilizo de este producto es ideal para pizzas.

vaca · fresco · caja

PROVOLA DI FIOR DI LATTE LATTERIA SORRENTINA

+4/6º

Ref.: 01089 (12x250gr)

Es un queso de pasta hilada fresco y tierno, de color blanco porcelana, lisa y brillante. Su textura es elástica y suave y presenta un gusto dulce y fresco, con un matiz láctico. La Mozzarella es uno de los quesos italianos más conocidos en el mundo, el utilizo de este producto es ideal para pizzas.
Esta versio´n viene ahumada natuarlmente en horno con virutas de madera.

vaca · fresco · caja

MOZZARELLA/PROVOLA DEI MONTI LATTERIA SORRENTINA

+4/6º

Ref.: 01080 MOZZ. (9x800gr) / 01098 PROVOLA (9x800gr)

vaca · fresco · caja

MOZZARELLA FIOR DI LATTE NAPOLI JULIENNE LATT. SORRENTINA

+4/6º

Ref.: 01076 (4x3kg)

Es un queso de pasta hilada fresco y tierno, de color blanco porcelana, lisa y brillante. Su textura es elástica y suave y presenta un gusto dulce y fresco, con un matiz láctico. La Mozzarella es uno de los quesos italianos más conocidos en el mundo, el utilizo de este producto es ideal para pizzas.

vaca · fresco · caja

MOZZARELLA FIOR DI LATTE CUBETTI LATT. SORRENTINA

+4/6º

Ref.: 01177 (6x1,5kg)

Es un queso de pasta hilada fresco y tierno, de color blanco porcelana, lisa y brillante. Su textura es elástica y suave y presenta un gusto dulce y fresco, con un matiz láctico. La Mozzarella es uno de los quesos italianos más conocidos en el mundo, el utilizo de este producto es ideal para pizzas.

vaca · fresco · caja

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

+4/6º

Ref.: 01094 (3kg julienne) / 01095 (3kg cubettato)

Es un queso de pasta hilada fresco y tierno, de color blanco porcelana, lisa y brillante. Su textura es elástica y suave y presenta un gusto dulce y fresco, con un matiz láctico. La Mozzarella es uno de los quesos italianos más conocidos en el mundo, el utilizo de este producto es ideal para pizzas.

vaca · fresco · caja

MOZZARELLA FIOR DI LATTE BARRA LATTERIA SORRENTINA

+4/6º

Ref.: 01031 (12x1000gr) E/V

Es un queso de pasta hilada fresco y tierno, de color blanco porcelana, lisa y brillante. Su textura es elástica y suave y presenta un gusto dulce y fresco, con un matiz láctico. La Mozzarella es uno de los quesos italianos más conocidos en el mundo, el utilizo de este producto es ideal para pizzas.

vaca · fresco · caja

MOZZARELLA FIOR DI LATTE VALLE VERDE

+4/6°

Ref.: 01109 (12x125gr)

Es un queso de pasta hilada fresco y tierno, de color blanco porcelana, lisa y brillante. Su textura es elástica y suave y presenta un gusto dulce y fresco, con un matiz láctico. La Mozzarella es uno de los quesos italianos más conocidos en el mundo.

vaca | fresco | bolsa bandeja

MOZZARELLA PALLA BIO BRIMI

+4/6°

Ref.: 01122 (8x100gr)

100% leche ecológica de montaña del Alto Adigio sin organismos modificados genéticamente y sin conservantes, el sabor preferido de los expertos en mozzarella ideal para la preparación de ensaladas o aperitivos.

vaca | fresco | bolsa

SIN LACTOSA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE SIN LACTOSA IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01142 (8X125gr)

Es una mozzarella sin lactosa ideal para los intolerantes a la lactosa.

vaca | fresco | vaso

PERLINE FIOR DI LATTE VALLE VERDE

+4/6°

Ref.: 01108 (70x15gr)

Es un queso de pasta hilada fresco y tierno, de color blanco porcelana, lisa y brillante. Su textura es elástica y suave y presenta un gusto dulce y fresco, con un matiz láctico. La Mozzarella es uno de los quesos italianos más conocidos en el mundo. Ideal para aperitivos y ensalada.

vaca | fresco | bandeja

NODINI DI MOZZARELLA IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01149 (8X(8X32gr))

Es una mozzarella, su característica es la forma y la consistencia de la masa, elástica pero fibrosa al mismo tiempo.

vaca | fresco | bandeja

BOCCONCINI FIOR DI LATTE VALLE VERDE

+4/6°

Ref.: 01107 (12X(4x63gr)

Es un queso de pasta hilada fresco y tierno, de color blanco porcelana, lisa y brillante. Su textura es elástica y suave y presenta un gusto dulce y fresco, con un matiz láctico. La Mozzarella es uno de los quesos italianos más conocidos en el mundo, el utilizo de este producto es ideal para pizzas.

vaca | fresco | bandeja

SFOGLIA FIOR DI LATTE IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01116 (4x500gr)

Queso fresco es una hoja de mozzarella .

vaca | fresco | bandeja

SFOGLIA FIOR DI LATTE VALLE VERDE

+4/6°

Ref.: 01025 (1x1000gr)

Es un queso de pasta hilada fresco y tierno, de color blanco porcelana, lisa y brillante. Su textura es elástica y suave y presenta un gusto dulce y fresco, con un matiz láctico. La Mozzarella es uno de los quesos italianos más conocidos en el mundo, el utilizo de este producto es ideal para pizzas.

vaca | fresco | bandeja

RICOTTA FISCELLA VALLE VERDE

+4/6°

Ref.: 01097 (12x250gr) / 01096 (4x1,5kg)

Es un queso fresco cremoso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo, producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. La Ricotta se usa mucho en cocina por su sabor ligero, dulce y delicado. Presenta una pasta suave y cremosa, de color blanco. Se caracteriza por su consistencia suave, espesa y granulosa.

vaca | fresco | vaso

RICOTTA CON LATTE E PANNA LATTERIA SORRENTINA

+4/6°

Ref.: 02061 (12x250gr) / 02066 (4x1,8kg)

Es un queso fresco cremoso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo, producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. La Ricotta se usa mucho en cocina por su sabor ligero, dulce y delicado. Presenta una pasta suave y cremosa, de color blanco. Se caracteriza por su consistencia suave, espesa y granulosa.

vaca | fresco | vaso

RICOTTA BIO BRIMI

+4/6°

Ref.: 01130 (8x200gr)

100% leche de montaña del Alto Adigio sin organismos modificados genéticamente y sin conservantes. Exquisita al natural o como delicioso relleno para primeros platos ligeros, es también un ingrediente muy apreciado para la creación de atractivos entrantes o de delicados dulces.

vaca | fresco | vaso

SIN LACTOSA

RICOTTA SIN LACTOSA BRIMI

+4/6°

Ref.: 01157 (8x200gr)

100% leche SIN LACTOSA de montaña del Alto Adigio sin organismos modificados genéticamente y sin conservantes, Exquisita al natural o como delicioso relleno para primeros platos ligeros, es también un ingrediente muy apreciado para la creación de atractivos entrantes o de delicados dulces.

vaca | fresco | bolsa

RICOTTA ORO LATTERIA SORRENTINA

+4/6°

Ref.: 01157 (2x2kg)

El queso Ricotta es un derivado lácteo difundido a nivel mundial y pionero en la realización de diversas recetas dulces y saladas, la ricota de oveja es ideal para la elaboración de postres.

oveja | fresco | vaso

RICOTTA DI BUFALA LA MARCHESA

+4/6°

Ref.: 01171 (12x200gr)

Es un queso fresco cremoso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo, producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. La Ricotta se usa mucho en cocina por su sabor ligero, dulce y delicado. Presenta una pasta suave y cremosa, de color blanco. Se caracteriza por su consistencia suave, espesa y granulosa.

búfala | fresco | vaso

STRACCHINO CASTEL REGIO

+4/6°

Ref.: 02103 (12x180)

Queso fresco en pasta cruda producido con leche de vaca entera. Es un queso original de la llanura Padana comúnmente conocida con el término "crescenza". Tiene textura tierna y delicioso sabor frutal, se utiliza para ensaladas y piadinas.

vaca | fresco | bandeja

MASCARPONE BRIMI

+4/6°

Ref.: 02135 (6x250gr) / 02136 (6x500gr)

Con el aroma de los pastos naturales y una consistencia cremosa y aterciopelada, resulta óptimo al natural y como ingrediente para preparar suaves postres, empezando por el tiramisú.

vaca | fresco | vaso

MASCARPONE BRIMI

+4/6°

Ref.: 02137 (1x2kg)

Con el aroma de los pastos naturales y una consistencia cremosa y aterciopelada, resulta óptimo al natural y como ingrediente para preparar suaves postres, empezando por el tiramisú.

vaca | fresco | cubo

TOMINO PIEMONTESE ARRIGONI

+4/6°

Ref.: 02169 (1x100gr)

Queso elaborado con leche de vaca, su corteza es de superficie madurada. Se deja secar durante un par de días bajo una capa de hierbas de montaña, lo que le confiere más sabor. Tiene un +5% de materia grasa. Adopta la forma de un cilindro de lados rectos y base ligeramente convexa. Su pasta es blanda, como natillas con pequeños poros. Su sabor resulta dulce y muy aromático.

cabra | fresco | bandeja

CAMEMBERT DI BUFALA 3B LATTE CASEIFICIO

+4/6°

Ref.: 02057 (4x300gr)

Las características del camembert se ven reforzadas por el aroma y la cremosidad de la leche de búfala, una extraordinaria sinfonía de aromas y sabores.

búfala | 10/15 días | papel

GORGONZOLA DOLCE DOP CASTEL REGIO

+4/6°

Ref.: 02071 (8x200gr) / 02006 (4x1,5kg)

Queso de mesa, de pasta cremosa y untuosa, dulce, que presenta un aspecto cremoso y mórbido con sabor particular y característico ligeramente picante. En su elaboración se añade a la leche de vaca pasteurizada el hongo "Penicillium roqueforti" para su fermentación. Alargando el tiempo de curado el queso se vuelve más cremoso.

vaca | semicurado | bandeja

GORGONZOLA DOLCE DOP CUCCHIAIO CASTEL REGIO

+4/6°

Ref.: 02101 (1x6kg)

Queso de mesa, de pasta cremosa y untuosa, dulce, que presenta un aspecto cremoso y mórbido con sabor particular y característico ligeramente picante. En su elaboración se añade a la leche de vaca pasteurizada el hongo "Penicillium roqueforti" para su fermentación. Alargando el tiempo de curado el queso se vuelve más cremoso.

vaca | semicurado | 1/2 forma

GORGONZOLA PICCANTE DOP CASTEL REGIO

+4/6°

Ref.: 02024 (4x1,5kg)

Queso de mesa, de pasta cremosa y untuosa, dulce, que presenta un aspecto cremoso y mórbido con sabor particular y característico ligeramente picante. En su elaboración se añade a la leche de vaca pasteurizada el hongo "Penicillium roqueforti" para su fermentación. Alargando el tiempo de curado el queso se vuelve más cremoso.

vaca | fresco | vaso

SCAMORZINE BIANCHE IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01136 (15x60/70gr)

Es un queso de breve curación con masa semi-dura, tiene forma de pera. De color blanco sabor dulce y delicado.

vaca | tierno | bandeja

SCAMORZINA BIANCA VALLE VERDE

+4/6°

Ref.: 02106 (18x167gr) MAP

Es un queso de breve curación con masa semi-dura, tiene forma de pera. De color blanco sabor dulce y delicado.

vaca | tierno | caja

SCAMORZA BIANCA O AFFUMICATA IGNALAT

+4/6°

Ref.: 02136 BIANCA(8x250gr)/ 01065 AFFUMICATA(8x250gr)

Es un queso ahumado de breve curación con masa semi-dura tiene forma de pera, obtenido de un proceso de ahumado natural llevado a cabo en un horno con virutas de madera. Es de color marrón, con pasta compacta y elástica. El sabor es aromático y dulce, el olor es ahumado.

vaca | tierno | bandeja

OVALINE / SCHIACCIATINE AFFUMICATE IGNALAT

+4/6°

Ref.: 01133 OVALINE (8X(5x50gr))/ 01134 SCHIACCIATINE

Es un queso ahumado de breve curación con masa semi-dura tiene forma de disco de 50gr, obtenido de un proceso de ahumado natural llevado a cabo en un horno con virutas de madera. Es de color marrón, con pasta compacta y elástica. El sabor es aromático y dulce, el olor es ahumado.

vaca | tierno | bandeja

SCAMORZA AFFUMICATA LATTERIA SORRENTINA

+4/6°

Ref.: 02168 (4x2kg) E/V

Es un queso ahumado de breve curación con masa semi-dura tiene forma de pera, obtenido de un proceso de ahumado natural llevado a cabo en un horno con virutas de madera. Es de color marrón, con pasta compacta y elástica. El sabor es aromático y dulce, el olor es ahumado.

vaca | tierno | barra

SCAMORZA AFFUMICATA LATTERIA SORRENTINA

+4/6°

Ref.: 02017 (24x200gr) E/V

Es un queso ahumado de breve curación con masa semi-dura tiene forma de pera, obtenido de un proceso de ahumado natural llevado a cabo en un horno con virutas de madera. Es de color marrón, con pasta compacta y elástica. El sabor es aromático y dulce, el olor es ahumado.

vaca | tierno | caja

ASIAGO DOP LATTERIE VICENTINE

+4/6°

Ref.: 02161 (1x14kg)

Produttore: Latterie Vicentine

vaca | tierno 40 días

CACIOTTA AL PEPERONCINO IGNALAT

+4/6°

Ref.: 02141 (1x1,5kg)

Es un queso fresco con fermentos lácticos añadidos, sometidos a un corto período de curación, a pesar de ser un queso semiduro, por dentro es cremoso y dulce / aromatizado a la guindilla ligeramente picante, extremadamente sabroso.

vaca | tierno 20 días | forma entera

CACIOTTA ALLE OLIVE IGNALAT

+4/6°

Ref.: 02142 (1x1,5kg)

Es un queso fresco con fermentos lácticos añadidos, sometidos a un corto período de curación, a pesar de ser un queso semiduro, por dentro es cremoso y dulce / aromatizado con olivas y guindilla ligeramente picante, extremadamente sabroso.

vaca | tierno 20 días | forma entera

CACIOCAVALLO SEMI STAGIONATO IGNALAT

+4/6°

Ref.: 02096 (1x1,3kg)

Es un queso fresco cremoso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo, producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. La Ricotta se usa mucho en cocina por su sabor ligero, dulce y delicado. Presenta una pasta suave y cremosa, de color blanco. Se caracteriza por su consistencia suave, espesa y granulosa.

vaca | tierno 45 días | forma entera

TALEGGIO DOP CASTEL REGIO

+4/6°

Ref.: 02102 (8x200gr) / 02013 (2x2kg)

es uno de los quesos blandos más antiguos, ya elaborado en el siglo X en las cavas del valle lombardo de Taleggio. La pasta es uniforme y compacta, el color de la pasta varía de blanco a paja. La corteza es fina y suave textura y el color natural de color rosa, con la presencia de moho características gris y verde - salvia clara. El sabor es dulce, con ligeros toques ácidos.

vaca | tierno 35 días | forma entera bandeja

FONTINA VALDOSTANA DOP ARRIGONI FORMAGGI

+4/6°

Ref.: 02170 (1x2kg)

vaca | semicurado 90 diás | cuña E/V

CACIORICOTTA STAGIONATA IGNALAT

+4/6°

Ref.: 02118 (10x300gr)

Es un queso semicurado con masa semi-dura tiene una forma cilíndrica de 10cm y alta +/5cm. Es ideal para condimentar pastas y pizzas.

vaca | semicurado 60 días | forma entera

CACIORICOTTA STAGIONATA AFFUMICATA IGNALAT

+4/6°

Ref.: 02119 (10x300gr)

Es un queso semicurado ahumado con masa semi-dura tiene una forma cilíndrica de 10cm y alta +/5cm. Obtenido de un proceso de ahumado natural llevado a cabo en un horno con virutas de madera, es ideal para condimentar pastas y pizzas.

vaca | semicurado 60 días | forma entera

PROVOLONE DOLCE VALPADANO DOP PLAC

+4/6°

Ref.: 02155 (20x200gr)

El provolone "dulce" es un queso semi-duro con un sabor muy suave.

vaca | semicurado 90 días | forma entera

PROVOLONE DOLCE VALPADANO DOP PLAC

+4/6°

Ref.: 02104 (2x5kg)

El provolone es un queso semi-duro con un sabor muy fuerte.

vaca | curado 4 meses | E/V

PROVOLONE PICCANTE

+4/6°

Ref.: 02104 (2x5kg)

El provolone es un queso semi-duro con un sabor muy fuerte.

vaca | curado 4 meses | forma entera

PROVOLONE PICCANTE VALPADANO DOP PLAC

+4/6°

Ref.: 02156 (18x250gr)

El provolone es un queso semi-duro con un sabor muy fuerte.

vaca | curado 4 meses | E/V

PROVOLONE FIASCHETTO "IL PRIORE" PLAC

+4/6°

Ref.: 02123 (4x2kg)

vaca | curado 6 meses | forma entera

PROVOLONE FIASCHETTO AFF. "IL PRIORE" PLAC

+4/6°

Ref.: 02124 (4x2kg)

vaca | curado 6 meses | forma entera

PROVOLONE FIASCHETTO "IL PRIORE SEL." PLAC

+4/6°

Ref.: 02125 (4x2kg)

vaca | curado 6 meses | forma entera

MANDARINO PICCANTE SIGILLO ROSSO PLAC

+4/6°

Ref.: 02126 (1x25kg)

Es un queso fresco con fermentos lácticos añadidos, sometidos a un corto período de curación, a pesar de ser un queso semiduro, por dentro es cremoso y dulce / aromatizado a la guindilla ligeramente picante, extremadamente sabroso.

vaca | curado 6 meses | forma entera

GRANA PADANO DOP PLAC

+4/6°

Ref.: 02035 (8x1kg) / 02034 (2x4,5kg) / 02010 (1x35kg)

Queso semi-graso curado lentamente, la textura es finamente granulada, sin apenas ojos la pasta es de color amarillo marfil oscuro, presenta un olor fragante y característico, el sabor es intenso, ligeramente picante y extremadamente gustoso.

vaca | añejo 12 meses | forma entera cuña E/V

GRANA PADANO DOP RALLADO PLAC

+4/6°

Ref.: 02073 (15x100gr) / 02075 (8x1kg)

Queso semi-graso curado lentamente, la textura es finamente granulada, sin apenas ojos la pasta es de color amarillo marfil oscuro, presenta un olor fragante y característico, el sabor es intenso, ligeramente picante y extremadamente gustoso.

vaca | añejo 12 meses | bolsa

GRANA PADANO DOP SCAGLIE PLAC

+4/6°

Ref.: 02097 (8x1kg)

Queso semi-graso curado lentamente, la textura es finamente granulada, sin apenas ojos la pasta es de color amarillo marfil oscuro, presenta un olor fragante y característico, el sabor es intenso, ligeramente picante y extremadamente gustoso.

vaca | añejo 12 meses | bandeja

PARMIGIANO REGGIANO DOP PLAC

+4/6°

Ref.: 02067 (2x4,5kg)12meses / 02172 (2x4,5kg) 18meses

Es un queso de orígenes históricos antiquísimos y que en la actualidad es el más conocido y apreciado en todo el mundo. Granulosidad muy menuda, se rompe en escamas y con agujeros apenas visibles. Corteza palida amarilla y pasta de color pajizo claro, el sabor es afrutado, fragante, delicado, sabroso, pero no picante, olor suave, agradable y delicado.

vaca | 12 meses 18 meses | cuña E/V

PARMIGIANO REGGIANO DOP PLAC

+4/6°

Ref.: 02174 (2x4,5kg)24meses

Es un queso de orígenes históricos antiquísimos y que en la actualidad es el más conocido y apreciado en todo el mundo. Granulosidad muy menuda, se rompe en escamas y con agujeros apenas visibles. Corteza palida amarilla y pasta de color pajizo claro, el sabor es afrutado, fragante, delicado, sabroso, pero no picante, olor suave, agradable y delicado.

vaca | 24 meses | cuña E/V

PECORINO ROMANO DOP PINNA

+4/6°

Ref.: 02042 (2x1,2kg)

Sabor característico: salado e intensamente frutal, que se vuelve cada vez más robusto. La pasta compacta es de color amarillo claro, con ojos pequeños e irregulares; debe ser húmeda pero granulada.

oveja | viejo 8 meses | tierno 20/25 días | forma entera

PECORINO ROMANO DOP RALLADO PINNA

+4/6°

Ref.: 02043 (12x1kg)

Sabor característico: salado e intensamente frutal, que se vuelve cada vez más robusto. La pasta compacta es de color amarillo claro, con ojos pequeños e irregulares; debe ser húmeda pero granulada.

oveja | viejo | forma entera

PECORINO SARDO DOLCE PERLE DI SARDEGNA

+4/6°

Ref.: 02107 (1x1,3kg)

oveja | tierno 30 días | forma entera

PECORINO SARDO DOLCE PERLE DI SARDEGNA PEPE

+4/6°

Ref.: 02145 (1x1,3kg)

oveja | tierno 20/25 días | forma entera

PECORINO SARDO DOLCE PERLE DI SARDEGNA TARTUFO

+4/6°

Ref.: 02153 (1x1,3kg)

oveja | tierno 20/25 días | forma entera

PECORINO SARDO DOLCE PERLE DI SARDEGNA ZAFFERANO

+4/6°

Ref.: 02154 (1x1,3kg)

oveja | tierno 20/25 días | forma entera

PECORINO SARDO MATURO "PREZIOSO DI SARDEGNA"

+4/6°

Ref.: 02162 (1x3kg)

oveja | curado 4 meses | forma entera

PECORINO MOLITERNO DI SARDEGNA AL TARTUFO

+4/6°

Ref.: 02152 (1x5kg)

oveja | curado 4 meses | forma entera

PECORINO ABRUZZESE CAPPATO NERO

+4/6°

Ref.: 02163 (1x1,5kg)

oveja | tierno 30 días | forma entera

PECORINO MAREMMA TOSC. DOLCE CAPPATO PAGLIERINO

+4/6°

Ref.: 02160 (1x2kg)

oveja | tierno 30 días | forma entera

PECORINO ROMAGNOLO MATURO "SCOPAROLO"

+4/6°

Ref.: 02151 (1x2,1kg)

oveja | semicurado 3 meses | forma entera

PECORINO DI AMATRICE MATURO "IL SELVATICO"

+4/6°

Ref.:02148 (1x3kg)

oveja | curado 4 meses | forma entera

PECORINO DI AMATRICE SEMIMATURO "PASTORELLO"

+4/6°

Ref.: 02130 (1x1,5kg)

oveja | semicurado 60 días | forma entera

PECORINO DI AMATRICE MATURO "VECCHIO STAMPO"

+4/6°

Ref.:02149 (1x4kg)

oveja | viejo 6 meses | forma entera

PECORINO DI AMATRICE MATURO "GRAN RISERVA IN GROTTA"

+4/6°

Ref.: 02159 (1x3kg)

oveja | curado 8 meses | forma entera

FORMAGGIO DI CAPRA BRIGANTE PINNA

+4/6°

Ref.: 02176 (1x1,3kg)

cabra | tiemo 30 días | forma entera

FORMAGGIO GRAN MISTO AI TRE LATTI

+4/6°

Ref.: 02150 (1x4kg)

oveja cabra vaca | semicurado 60 días | forma entera

BURRO SCIAVES BRIMI

+4/6°

Ref.: 02138 (20x250gr) / 02139 (6x1kg)

vaca | papel

BURRO BIO BRIMI

+4/6°

Ref.: 02140 (20x175gr)

vaca | papel

BURRO DI BUFALA LA MARCHESA

+4/6°

Ref.: 01172 (20x250gr)

Mantequilla obtenida de la crema derivada del procesamiento de mozzarella de leche de búfala.

búfala | fresco | papel

SIN LACTOSA

BURRO SIN LACTOSA "LIBERA"

+4/6°

Ref.: 02147 (20x100gr)

vaca | papel

PANNA DA CUCINA STERILGARDA

+4/6°

Ref.: 15115 (12x500ml)

23,5% materia grasa.

vaca | brick

PANNA DA MONTARE STERILGARDA

+4/6°

Ref.: 15116 (12x500ml)

36% materia grasa.

vaca | brick

Embutidos

Embutidos

Envase: define el tipo de envoltorio del producto (E/V envasado al vacio, MAP envasado en atmosfera protectora, natural)

Animal: define el tipo de animal (cerdo, ternera)

Curado: define el tiempo de curacion del embutido.

Desde carniceros hasta trabajadores en una fábrica de embutidos, hasta llegar a ser empresarios. Su historia, antes de ser la historia de una empresa, es la historia de la familia Pedrazzoli, que tiene como hilo conductor, incluso en las generaciones más lejanas, el arte de producir embutidos. SALUMIFICIO PEDRAZZOLI se fundó en 1951 en el centro de San Giovanni del Dosso en la provincia de Mantua, una empresa familiar dedicada al sacrificio y procesamiento de carnes curadas, que hoy ofrece tres productos artesanales tradicionales (Q + y PrimaVera Bio) hechos de acuerdo a la tradición. Norcina italiana.

PANCETTA CASARECCIA NERA PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03044 (6x1,5kg)

Para hacer la pancetta, se utiliza la parte central del vientre del cerdo. La pieza se aromatiza con una mezcla de sal marina, pimienta negra y clavo de olor. Después de enrollarlo se introduce en un saco de tripa natural para su curación.

cerdo | 30 diás | envasado al vacío

GUANCIALE STAGIONATO "DEL DOSSO" PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03022 (4x1,5kg)

La consistencia es más dura que la panceta y el sabor más característico. El guanciale está hecho de la parte más tierna del cerdo, donde la grasa es mejor. Gracias a las largas curaciones y cobertura con pimienta le otorgan un sabor especial.

cerdo | 3 meses | natural

LARDO DEI GONZAGA PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03032 (4x2kg)

La preparación comienza dividiendo un corte de grasa de cerdo por los lados regulares que luego serán masajeados con sal marina. La "conche" (donde se sazona el lardo), se frotará rigurosamente con ajo, aromas, negra recién molida, ajo fresco pelado.

cerdo | 6 mese | envasado al vacío

COPPA STAGIONATA DEL DUCATO PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03033 (6x2,5kg)

Se obtiene con la parte muscular del cuello del cerdo, la mejor. Además, se obtiene de cerdos que pesan al menos 180 kilos. El aromatizado consiste simplemente en sal y pimienta para que los aromas naturales de la carne no estén cubiertos.

cerdo | 3 meses | natural

COPPA ALLE ERBE PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03067(6x1,5kg)

Aromatizado con sal, pimienta, romero y varias otras hierbas. El dorado externo es el resultado de una cocción lenta en el horno que le da un sabor delicado e inimitable.

cerdo | 3 meses | natural

FIOCCO DI PROSCIUTTO PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03079 (4x1,5kg)

El Fiocco es uno del producto más prestigioso de la "salumeria italiana". Por lo tanto, su origen está estrechamente relacionado con el de la carne curada más famosa de la tradición italiana, el Culatello.

cerdo | 4 meses | natural

CULATELLO PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03061 (2x4,5kg)

Produttore: Salumificio Pedrazzoli

cerdo | 12 meses | natural

SPECK FESA ALTA PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03080 (4x2,5kg)

Un producto único en su sabor, originario de Alto Adige, este jamón ahumada con secado al aire libre es conocido por los gourmets de todo el mundo. Está aromatizado con sal y una mezcla de aromas (sal, pimienta, enebro, romero, laurel).

cerdo | 4 meses | envasado al vacío

PROSCIUTTO CRUDO PARMA "IL POGGIO" Q+ " PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03078 (1x10kg)

Para preparar este jamón, se han seleccionado las mejores patas de cerdo pesado italiano, con peso superior a 180 kg con una dieta diseñada para dar mayor salubridad y dulzura al producto. Il Poggio se selecciona exclusivamente con hueso.

cerdo | 24 meses | natural

MORTADELLA BOLOGNA IGP CON PISTACHO PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03036 (4x3,5kg) Diametro 18cm

La mortadela IGP BOLOGNA se obtiene de una mezcla de carne (preferiblemente del hombro) y grasa de la garganta cortada en cubos, la carne está finamente molida y condimentada con sal, pimienta entera y en trozos.

cerdo | 30 diás | envasado al vacío

MORTADELLA BOLOGNA IGP CON PISTACHO PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03053 (2x7kg) Diametro 27cm En vejiga natural

La mortadela IGP BOLOGNA se obtiene de una mezcla de carne (preferiblemente del hombro) y grasa de la garganta cortada en cubos, la carne está finamente molida y condimentada con sal, pimienta entera y en trozos.

cerdo | 30 diás | envasado al vacío

MORTADELLA TARTUFELLA PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03009 (1x6kg) Diametro 17cm

De forma oval o cilíndrica, tiene una superficie aterciopelada y un color rosa brillante uniforme; Esta mortadela está enriquecida con escamas de trufa negra.

cerdo | 30 diás | envasado al vacío

PROSCIUTTO COTTO "IL GRANDUCATO" PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03057 (2x9kg)

La elaboración empieza con un masaje para ayudar la absorción de los aromas (sal, pimienta, laurel, enebro). El jamón se coloca en un molde, después se cocina lentamente a vapor y finalmente se enfría. Suave, dulce, el jamón cocido tiene un color rosado.

cerdo | 30 diás | envasado al vacío

ARROSTO AL LAURO PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03058 (2x7kg) Con jenjibre, romero, ajo y laurel.

Salumificio Pedrazzoli Para el arrosto al laurel se utiliza todo el hombro, se cocina fuera del molde y se ata a mano en tripa natural. Antes de cocinarlo, se rocía con bayas de romero, laurel y jengibre para acentuar el sabor y luego se dora lentamente.

cerdo | 30 diás | envasado al vacío

SALAME CACCIATORE DOP PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03034 (1x120gr)

Hecho con carnes, grasa de cerdo duro, sal, pimienta molida y ajo molido, el Salame Cacciatore DOP se rellena en una tripa natural atada a mano. Estos salamis pueden atarse uno tras otro en una cuerda larga de 35 cm. Curado mínimo 21 días.

cerdo | 21 diás | MAP

SALAME DEL NONNO PEDRAZZOLI (tripa natural)

+4/6°

Ref.: 03049 (1x1kg)

Se produce siguiendo una antigua receta de un pequeño pueblo en la zona de Parma, Felino. Producido según la receta clásica, con carne de primera calidad de grano grueso. Se caracteriza por su suavidad, sabor delicado, dulce y fragante.

cerdo | 2 meses | natural

SALAME MILANO PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03075 (3x3kg)

El Salame Milano nace desde carne de cerdo magra con grasa de varias partes del cuerpo. El conjunto está curtido con sal, pimienta negra, pimienta blanca molida, vino y a veces ajo.

cerdo | 50 diás | natural

SALAME FINOCCHIONA PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03042 (3x2,5kg)

Es un embutido típico de la Toscana y se ha producido durante siglos. La semilla de hinojo utilizada es la silvestre, con un grano pequeño.

cerdo | 45 diás | natural

SALAME ZIA PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03076 (3x5kg)

Misma masa de Campagnolo pero está relleno en una carcasa redonda llamada Zia, cerrada solo por un lado. Esta es le da la forma característica, su mezcla se condimenta con sal, pimienta y ajo fresco, previamente dejado macerar en vino blanco.

cerdo | 45 diás | natural

SALSICCIA PICCANTE DRITTA PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03113 (2x475gr)

Según la rigurosa tradición de Calabrese, la salchicha se prepara utilizando exclusivamente la pulpa del hombro y la panceta de cerdo. Adecuadamente aromatizado con pimienta negra y pimiento rojo dulce o picante, se rellena en tripa natural de cerdo.

cerdo | 30 diás | envasado al vacío

SCHIACCIATA PICCANTE PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03048 (6x2kg)

La schiacciata picante es un embutido con un sabor fuerte. Después de moler la carne en una textura de grano grueso se mezcla con sal, pimienta negra en gránulos y pimiento rojo. La schiacciata se rellena en tripas naturales.

cerdo | 30 diás | envasado al vacío

SPIANATA ROMANA## PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03051 (6x2kg)

Para la elaboración de la Spianata romana solo se utiliza carne de cerdo magra, seleccionada y finamente picada, enriquecida con trozos de manteca previamente condimentados con sal y pimienta.

cerdo | 45 diás | envasado al vacío

SALAME EXTRA GABBIANELLA Q+ PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03063 (1x4kg)

Produttore: Salumificio Pedrazzoli

cerdo | 4 meses | natural

SALAME PADUS Q+ LIMITED ED. PEDRAZZOLI

+4/6°

Ref.: 03052 (1x1,2kg)

Hecho con todas las partes nobles del cerdo pesado de 180 kg, se sazona de acuerdo con la receta de la tradición Norcina: en bolsas de tripa natural, se deja curar durante al menos 5 meses en la tenue luz de una bodega húmeda.

cerdo | 5 meses | natural

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO S/H ANTICA SALUMERIA ITALIANA

+4/6°

Ref.: 03086 (4x7kg)

Piernas pesadas y rigurosamente seleccionadas, un curado mínimo de 12 meses y un cuidadoso control de calidad caracterizan nuestros jamones.

cerdo | 12 meses | envasado al vacío

PROSCIUTTO CRUDO "TUTTAFETTA" ANTICA SALUMERIA ITALIANA

+4/6°

Ref.: 03094 (4x3kg)

El jamón "TUTTAFETTA" ha nacido para responder las exigencias de quien requiere un producto listo para su corte y de altísimo rendimiento. El envase innovador con una film retráctil que facilitada su abertura y corte. SIN MERMA

cerdo | 12 meses | envasado al vacío

PROSCIUTTO DI PARMA DOP S/H ANTICA SALUMERIA ITALIANA

+4/6°

Ref.: 03001 (2x9kg)

Un verdadero clásico de la tradición gastronómica italiana; su gusto dulce y delicado lo ha convertido en un símbolo de nuestro país y es apreciado en todo el mundo.

cerdo | 18 meses

PROSCIUTTO DI PARMA DOP TRANCI ANTICA SALUMERIA ITALIANA

+4/6°

Ref.: 03091 (4x1,5kg)

Un verdadero clásico de la tradición gastronómica italiana; su gusto dulce y delicado lo ha convertido en un símbolo de nuestro país y es apreciado en todo el mundo.

cerdo | 18 meses | envasado al vacío

ANTICA SALUMERIA ITALIANA es una selección exclusiva de "Sabores de Italia", esta vez hemos viajado hasta los Apeninos, una zona de valles y naturaleza, para crear nuestra propria selección de jamones. Nuestros consumidores pueden contar con productos de excelente calidad, realizados por una empresa cuyo objetivo principal es la satisfacción de las exigencias del cliente. La calidad de nuestros productos nace de un cuidadoso control de las materias primas, de una fuerte atención a las innovaciones tecnológicas y de una monitorización constate del proceso productivo; todo ello para poder ofrecer la garantía de un producto sano y seguro. Para nosotros calidad significa autenticidad y tradición, innovación y seguridad.

PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP S/H ANTICA SALUMERIA ITALIANA

+4/6°

Ref.: 03040 (2x6,5kg)

Las piernas recortados por la grasa y las costillas, se curten con sal, se masajean para vaciar la vena femoral y se presionan para mezclar mejor las partes magras y grasas y para dar la forma clásica de violín.

cerdo | 18 meses | envasado al vacío

PROSCIUTTO CRUDO RUSTICO S/H - C/H AL PEPE NERO

+4/6°

Ref.: 03092 (4x6,5kg) S/H - 03000 (4x6,5kg) C/H

Produttore: Antica Salumeria

cerdo | 7 meses | envasado al vacío

PANCETTA TESA AHUMADA ANTICA SALUMERIA

+4/6°

Ref.: 03007 (12x1,4kg)

Produttore: Antica Salumeria

cerdo | 30 diás | envasado al vacío

PANCETTA ARROTOLATA ANTICA SALUMERIA

+4/6°

Ref.: 03095 (12x1,2kg)

Produttore: Antica Salumeria

cerdo | 50 diás | envasado al vacío

PANCETTA COPPATA## ANTICA SALUMERIA

+4/6°

Ref.: 03082 (4x1,7kg)

Produttore: Antica Salumeria

cerdo | 45 diás | envasado al vacío

PROSCIUTTO COTTO "GRAN DOLCE" ANTICA SALUMERIA

+4/6°

Ref.: 03083 (2x8kg)

Produttore: Antica Salumeria

cerdo | envasado al vacío

PROSCIUTTO PRIMO "APPETITOSO" ANTICA SALUMERIA

+4/6°

Ref.: 03085 (2x8kg)

Produttore: Antica Salumeria

cerdo | envasado al vacío

PROSCIUTTO COTTO "RICCO" ANTICA SALUMERIA +4/6°
Ref.: 00000 (2x8kg)

Produttore: Antica Salumeria
cerdo | envasado al vacío

MORTADELLA VIVACE (CON PISTACHOS) ANTICA SALUMERIA +4/6°
Ref.: 03081 (1x6,5kg)

Produttore: Antica Salumeria
cerdo | envasado al vacío

MORTADELLA VIVACE ANTICA SALUMERIA +4/6°
Ref.: 03120 (1x6,5kg)

Produttore: Antica Salumeria
cerdo | envasado al vacío

SPECK PREMIUM DELIZIE MONTANE +4/6°
Ref.: 03012 (8x2,2kg)

Produttore: Antica Salumeria
cerdo | 5 meses | envasado al vacío

SALAME NAPOLI DOLCE ANTICA SALUMERIA +4/6°
Ref.: 03087 (10x1,3kg)

Produttore: Antica Salumeria
cerdo | 35 diás | natural

SALAME PICCANTE BASTONE DELIZIE MONTANE +4/6°
Ref.: 03088 (12X(2x350gr))

Produttore: Antica Salumeria
cerdo | 40 diás | MAP

SALAME PICCANTE VENTRICINA DELIZIE MONTANE +4/6°
Ref.: 03055 (6x2,5kg)

Produttore: Antica Salumeria
cerdo | 40 diás | MAP

NDUJA CALABRESE SALUMIFICIO MENA +4/6°
Ref.: 03107 (6x400gr)

Produttore: Salumificio Mena
cerdo | 40 diás | envasado al vacío

PORCHETTA DI ARICCIA IGP ISABELLA LEONI +4/6°
Ref.: 03074 (1x4,5kg); 03075 (1x35/40kg entera con cabeza)

Produttore: Leoni Randolfo
cerdo | envasado al vacío

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP (LONCHEADO) +4/6°
Ref.: 03071 (4x100gr)

Produttore: Salumificio Mottolini
ternera | 60 diás | envasado al vacío

BRESAOLA GRAN GUSTO MOTTOLINI +4/6°
Ref.: 03069 (4x1,5kg)

Produttore: Salumificio Mottolini
ternera | 45 diás | envasado al vacío

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP MOTTOLINI +4/6°
Ref.: 03070 (4x1,5kg)

Produttore: Salumificio Mottolini
ternera | 60 diás | envasado al vacío

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP MOTTOLINI +4/6°
Ref.: 03068 (4x2kg)

Produttore: Salumificio Mottolini
ternera | 60 diás | envasado al vacío

Pasta

Pasta

ENVASE: define el tipo de envoltorio del producto. (bandeja; bolsa; caja; MAP: envasado en atmósfera protectora).

TIEMPO COCCIÓN: define los minutos y el método de cocción de la pasta

PESO UNITARIO: define el peso unitario de cada pasta

CALAMARATA PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05081 (8x400gr)

Pasta fresca de semola

5 minutos MAP

PACCHERI PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05081 (8x400gr)

Pasta fresca de semola

5 minutos MAP

ORECCHIETTE PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05075 (10x500gr)

Pasta fresca de semola

6 minutos MAP

CAVATELLI PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05076 (10x500gr)

Pasta fresca de semola

6 minutos MAP

FUSILLI PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05077 (10X500gr)

Pasta fresca de semola

6 minutos MAP

SCIALATELLI PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05078 (10x500gr)

Pasta fresca de semola

6 minutos MAP

TROFIE PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05080 (10x500gr)

Pasta fresca de semola

6 minutos MAP

ORECCHIETTE PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05083 (10x400gr)

Pasta fresca de semola integral

2/3 minutos MAP

FUSILLI PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05084 (10x400gr)

Pasta fresca de semola integral

2/3 minutos MAP

ORECCHIETTE BIO PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05085 (8X250gr)

Pasta fresca de semola BIO

6 minutos — MAP

TROFIE BIO PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05086 (8X250gr)

Pasta fresca de semola BIO

6 minutos — MAP

SFOGLIA EXTRAFINE BIO PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05098 (12X250gr)

Pasta fresca de semola BIO

15 minutos — MAP

TAGLIATELLE PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05087 (10X250gr)

Pasta fresca al huevo "trafilata bronza"

4 minutos — MAP

PAPPARDELLE PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05088 (10X250gr)

Pasta fresca al huevo "trafilata bronza"

4 minutos — MAP

TAGLIOLINI PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05089 (10X250gr)

Pasta fresca al huevo "trafilata bronza"

3 minutos — MAP

BIGOLI PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05090 (10X250gr)

Pasta fresca al huevo "trafilata bronza"

7/8 minutos — MAP

SPAGHETTI CHITARRA PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05091 (10X250gr)

Pasta fresca al huevo "trafilata bronza"

4 minutos — MAP

SFOGLIA CLASSICA PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05092 (10X250gr)

Pasta fresca al huevo "trafilata bronza"

20 minutos — MAP

CHICCHE DI PATATE FRESCHE PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05000 (12X500gr)

Pasta fresca

2 minutos — MAP

GNOCCHI DI PATATE FRESCHE PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05096 (12X500gr)

Pasta fresca

2 minutos — MAP

TORTELLINI DI CARNE PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05094 (12X500gr)

Pasta fresca rellena

2 minutos — MAP

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI PASTAIO MAFFEI

+4/6°

Ref.: 05095 (12X500gr)

Pasta fresca rellena

2 minutos — MAP

QUADROTTO CON FUNGHI PORCINI PASTAIO SARANDREA

Ref.: 22017 (1x2kg)

Pasta artesanal congelada rellena de setas porcini

Peso unitario: 25gr
Dimensioni: 7x7cm

-20° caja

RETTANGOLO AL TARTUFO PASTAIO SARANDREA

Ref.: 22011 (1x2kg)

Pasta artesanal congelada rellena de trufa

Peso unitario: 11gr
Dimensioni: 4,5x5cm

-20° caja

RAVIOLO AL BRASATO PASTAIO SARANDREA

Ref.: 22012 (1x2kg)

Pasta artesanal congelada rellena de carne guisada

Peso unitario: 8gr
Dimensioni: 3,5x3,5cm

-20° caja

MEDAGLIONI AL TARTUFO PASTAIO SARANDREA

Ref.: 22013 (1x2kg)

Pasta artesanal congelada rellena de requeson trufa

Peso unitario: 25gr
Dimensioni: 7x7cm

-20° caja

RETTANGOLO GAMBERI E ZUCCHINE PASTAIO SARANDREA

Ref.: 22014 (1x2kg)

Pasta artesanal congelada rellena de gambas y calabacín

Peso unitario: 11gr
Dimensioni: 4,5x5cm

-20° caja

RETTANGOLO BACCALÁ E OLIVE PASTAIO SARANDREA

Ref.: 22015 (1x2kg)

Pasta artesanal congelada rellena de bacalao y aceitunas

Peso unitario: 11gr
Dimensioni: 4,5x5cm

-20° caja

SOMBRERO ALLA BURRATA PASTAIO SARANDREA

Ref.: 22016 (1x2kg)

Pasta artesanal congelada rellena de queso burrata

Peso unitario: 25gr
Dimensioni: 7x7cm

-20° caja

FAGOTTINO SPECK E RADICCHIO PASTAIO SARANDREA

Ref.: 22017 (1x2kg)

Pasta artesanal congelada, rmasa color violeta, relleno de speck y archicoria roja

Peso unitario: 9gr
Dimensioni: 2cm

-20° caja

RETTANGOLO CON RICOTTA E SPINACI PASTAIO SARANDREA

Ref.: 22018 (1x2kg)

Pasta artesanal congelada rellena de requesón y espinacas

Peso unitario: 11gr
Dimensioni: 4,5x5cm

-20° caja

TORTELLONE AI FORMAGGI PASTAIO SARANDREA

Ref.: 22019 (1x2kg)

Pasta artesanal rellena congelada rellena de queso

Peso unitario: 30gr
Dimensioni: 5x3cm

-20° caja

IL TORTIGLIONE
PASTA ARMANDO

Ref.: 04166 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 40mm - Ø 1,07mm

10 minutos — bolsa

IL RIGATONE
PASTA ARMANDO

Ref.: 04167 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 45mm - Ø 1,25mm

10 minutos — bolsa

LA MEZZA MANICA
PASTA ARMANDO

Ref.: 04168 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 33mm - Ø 1,25mm

10 minutos — bolsa

IL FUSILLO
PASTA ARMANDO

Ref.: 04169 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 37mm - Ø 1,35mm

9 minutos — bolsa

LA TRECCIA
PASTA ARMANDO

Ref.: 04170 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 40mm - Ø 1,25mm

10 minutos — bolsa

LA PENNETTA
PASTA ARMANDO

Ref.: 04171 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 40mm - Ø 1,20mm

12 minutos — bolsa

LO SPAGHETTO
PASTA ARMANDO

Ref.: 04172 (20X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 260mm - Ø 1,90mm

12 minutos — bolsa

LA CHITARRA
PASTA ARMANDO

Ref.: 04173 (21X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 260mm - Ø 2mm

12 minutos — bolsa

LA FETTUCCIA
PASTA ARMANDO

Ref.: 04174 (18X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 5,4mm - Ø 1,20mm

10 minutos — bolsa

LA PAPPARDELLA
PASTA ARMANDO

Ref.: 04175 (8X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 12,7mm - Ø 1,27mm

7 minutos — bolsa

LA MAFALDA
PASTA ARMANDO

Ref.: 04000 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 10,5mm - Ø 1,12mm

7 minutos — bolsa

LA LASAGNA
PASTA ARMANDO

Ref.: 04176 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 170mm - Ø 1,15mm

30 minutos horno a 180° — bolsa

IL CANNELLONE
PASTA ARMANDO

Ref.: 04177 (12X250gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada.
Proteinas: 13,50%
Dimensiones: ▯ 98mm - Ø 1,03mm

30 minutos horno a 180° — bolsa

IL FUSILLO INTEGRALE BIO
PASTA ARMANDO

Ref.: 04178 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada integral BIO.
Proteinas: 11,30%
Dimensiones: ▯ 30mm - Ø 1,08mm

7 minutos — estuche

IL TORTIGLIONE INTEGRALE BIO
PASTA ARMANDO

Ref.: 04179 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada integral BIO.
Proteinas: 11,30%
Dimensiones: ▯ 40mm - Ø 1,50mm

8 minutos — estuche

LO SPAGHETTO INTEGRALE BIO
PASTA ARMANDO

Ref.: 04189 (20X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada integral BIO.
Proteinas: 11,30%
Dimensiones: ▯ 260mm - Ø 1,70mm

7 minutos — estuche

LA PAPPARDELLA INTEGRALE BIO
PASTA ARMANDO

Ref.: 04190 (8X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada integral BIO.
Proteinas: 11,30%
Dimensiones: ▯ 12,4mm - Ø 1,10mm

7 minutos — estuche

LA TRECCIA FARRO
PASTA ARMANDO

Ref.: 04188 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada de Farro espelta.
Proteinas: 12,00%
Dimensiones: ▯ 35mm - Ø 1,25mm

10 minutos — estuche

LA PENNA FARRO
PASTA ARMANDO

Ref.: 04180 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada de Farro espelta.
Proteinas: 12,00%
Dimensiones: ▯ 35mm - Ø 1,20mm

10 minutos — estuche

LO SPAGHETTO FARRO
PASTA ARMANDO

Ref.: 04181 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura integrada de Farro espelta.
Proteinas: 12,00%
Dimensiones: ▯ 260mm - Ø 1,70mm

7 minutos — estuche

LA PENNA GLUTEN FREE
PASTA ARMANDO

Ref.: 04183 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura sin gluten.
Proteinas: 7,00%
Dimensiones: ▯ 45mm - Ø 0,95mm

8 minutos — estuche

LO SPAGHETTO GLUTEN FREE
PASTA ARMANDO

Ref.: 04184 (12X500gr)
Pasta seca trafila al bronce 100% grano italiano de agricultura sin gluten.
Proteinas: 7,00%
Dimensiones: ▯ 245mm - Ø 1,80mm

8 minutos — estuche

LO SPAGHETTO LENTICCHIA ROSSA
GLUTEN FREE PASTA ARMANDO

Ref.: 04185 (12X250gr)
Pasta de legumbres hecha con lentejas rojas, mantiene la cocción y tiene una consistencia uniforme y tenaz.
Proteinas: 25,00%
Dimensiones: ▯ 245mm - Ø 1,80mm

8 minutos — estuche

LA PENNA LENTICCHIA ROSSA
GLUTEN FREE PASTA ARMANDO

Ref.: 04186 (12X250gr)
Pasta de legumbres hecha con lentejas rojas, mantiene la cocción y tiene una consistencia uniforme y tenaz.
Proteinas: 25,00%
Dimensiones: ▯ 40mm - Ø 1,05mm

8 minutos — estuche

LA LINGUINA LEGUMI
GLUTEN FREE PASTA ARMANDO

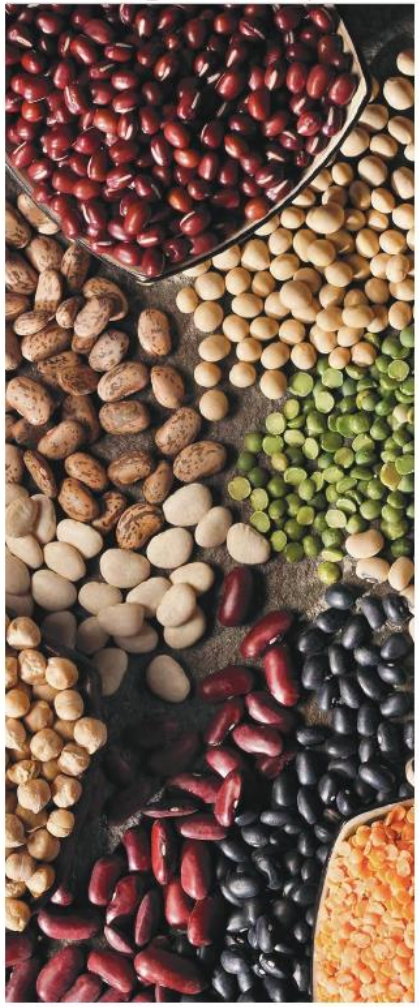
Ref.: 04192 (12X250gr)
Pasta de legumbres hecha con lentejas, garbanzos, alubias, guisantes, mantiene la cocción y tiene una consistencia uniforme y tenaz.
Proteinas: 25,00%
Dimensiones: ▯ 3,35mm - Ø 1,30mm

7 minutos — estuche

IL FUSILLO LEGUMI
GLUTEN FREE PASTA ARMANDO

Ref.: 04191 (12X250gr)
Pasta de legumbres hecha con lentejas, garbanzos, alubias, guisantes, mantiene la cocción y tiene una consistencia uniforme y tenaz.
Proteinas: 25,00%
Dimensiones: ▯ 35mm - Ø 1,20mm

7 minutos — estuche



PACCHERI DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04146 (12x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 60mm - Ø 28mm

13 minutos — bolsa

CALAMARATA DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04152 (12x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 15mm - Ø 18mm

12 minutos — bolsa

RIGATONI DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04147 (14x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 65mm - Ø 15mm

12 minutos — bolsa

TORTIGLIONI DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04148 (20x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 45mm - Ø 12mm

12 minutos — bolsa

MEZZE MANICHE DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04158 (16x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 50mm - Ø 40mm

14 minutos — bolsa

PENNE RIGATE DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04149 (24x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 50mm - Ø 6mm

10 minutos — bolsa

FESTONI DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04154 (16x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 40mm - Ø 20mm

10 minutos — bolsa

LUMACONI DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04159 (12x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 30mm - Ø 15mm

12 minutos — bolsa

SPAGHETTI DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04150 (24x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 550mm - Ø 2mm

9 minutos — bolsa

LINGUINE DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04151 (24x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 500mm - Ø 2mm

9 minutos — bolsa

BUCATINI DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04153 (24x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 550mm - Ø 3mm

9 minutos — bolsa

CANNELLONI DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04155 (24x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 130mm - Ø 30mm

12 minutos — bolsa

ZITI DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04160 (20x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%
Dimensiones: ▯ 40mm - Ø 5mm

10 minutos — bolsa

PASTA MISTA DI GRAGNANO IGP L'ORO DI GRAGNANO

Ref.: 04161 (16x500gr)

Pasta seca artesanal trafilata al bronce hecha con secado lento, desde el 2013 está reconocida con identificación geográfica protegida.
Proteinas: 14,00%

8 minutos — bolsa

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA TERRE SCELTE

Ref.: 05071 (12X500gr)

Proteinas: 14,00%

10 minutos — bolsa

RISO ARBORIO
RISO TORO
Ref.: 06004 (12X500gr)
Riseria Martinotti

15 minutos estuche

RISO SUPERFINO CARNAROLI
RISO TORO
Ref.: 06003 (12X500gr)
Riseria Martinotti

15 minutos estuche

RISO VIALONE NANO
RISO TORO
Ref.: 06005 (12X500gr)
Riseria Martinotti

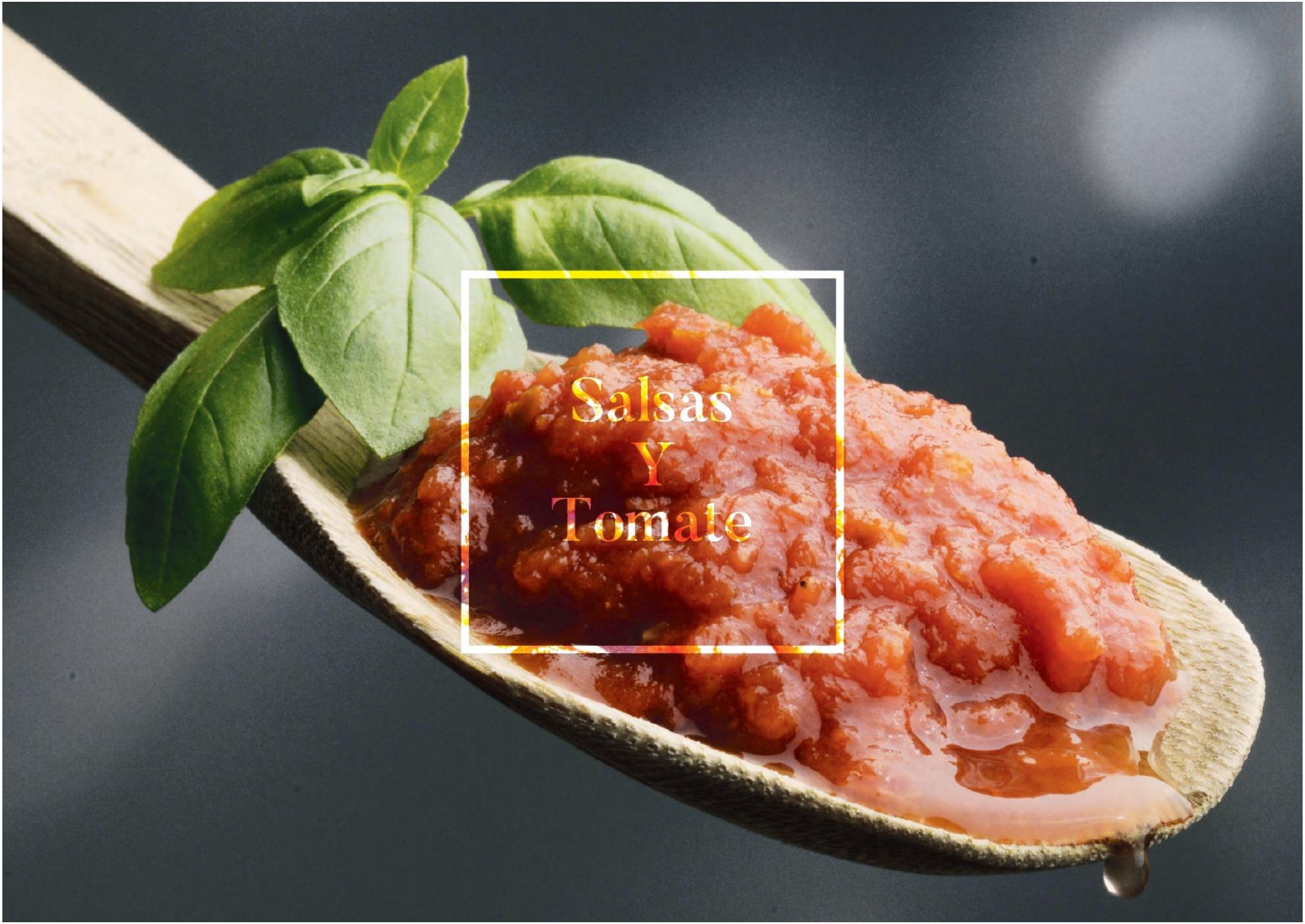
15 minutos estuche

RISO ROSSO INTEGRALE
RISO TORO
Ref.: 06006 (12X500gr)
Riseria Martinotti

45 minutos estuche

RISO NERO INTEGRALE
RISO TORO
Ref.: 06007 (12X500gr)
Riseria Martinotti

45 minutos estuche


Salsas
Y
Tomate

Salsas Y Tomate

POMODORI PELATI GUSTAROSSO

Ref.: 09055 (12x400gr) / 09054 (6x2,5kg)

El clásico tomate italiano, en su versión pelada y puesto en conserva como tradición con más de un siglo. Solo los mejores tomates del sur de Italia son procesados por Gustarosso.

lata

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE NOCERINO DOP

Ref.: 09066 (12x400gr) / 09063 (6x2,5kg)

El Rey de los tomates: así es como definen el tomate de San Marzano en la cocina. 24 agricultores miembros de DANIcoop se dedican exclusivamente al cultivo de San Marzano, en áreas protegidas por la especificación DOP. Producción limitada.

31 lata

POMODORI PELATI BIO GUSTAROSSO

Ref.: 09067 (12x400gr) / 09068 (6x2,5kg)

Los tomates pelados ecológicos de Gustarosso siguen todo el proceso de cultivo orgánico. Los campos de nuestro tomate orgánico están en el sur de Italia, en Puglia. El tomate es recogido, pelado y enlatado junto con jugo de tomate orgánico.

lata

POMODORI PELATI "ANTICHI SAPORI DI NAPOLI"

Ref.: 09065 (12x520gr)

Los Tomates "Antichi Sapori di Napoli" son un importante Presidio Slow Food: se han cultivado durante siglos en la provincia de Salerno. Los tomates vienen pelados a mano y puestos en conservas como lo hacían las abuelas hace más de un siglo.

31 botella de cristal

E PACCHETELLE#"FILETTI DI POMODORO" GUSTAROSSO

Ref.: 09058 (12x400gr) / 09054 (6x2,5kg)

E "pacchetelle" de San Marzano es un tomate con piel cortado desde el lado largo en 4 partes, puesto en lata y condimentado con salsa del mismo tomate, todo el proceso es completamente manual.

31 lata

POMODORINO CROVARESE GUSTAROSSO

Ref.: 09051 (12x400gr)

El tomate Crovarese es una variedad autóctona de la zona Agro Sarnese Nocerino. Hay pocos y pequeños cultivos en las colinas. Gracias a la exposición al sol, tiene un sabor agridulce y es muy jugoso. Ideal para condimentar platos de pasta y pizzas gournet.

lata

POMODORINO DATTERINO GUSTAROSSO

Ref.: 09052 (12x400gr)

Los tomates datterinos son pequeños y de forma ovalada, cargados de sabor. Se caracterizan precisamente por su forma y su consistencia particularmente pulposa. Su cáscara es muy fina y esto los hace perfectos para la creación de salsas.

lata

PASSATA DI POMODORO GUSTAROSSO

Ref.: 09053 (12x680gr) / 09064 /6x2,5kg)

Tomate triturado, producido exclusivamente a partir de tomates cultivados por agricultores Agro-Sarnese Nocerino.

botella de cristal

Desde 1910, la familia Ruggiero de Sarno (SA) son cultivadores directos del tomate DOP San Marzano, tomate famoso en todo el mundo. Dani Coop, Sociedad Cooperativa Agrícola, nació en Sarno, en la provincia de Salerno, gracias a la voluntad de la tenacidad de los agricultores que sienten la necesidad de combinar sus conocimientos y la capacidad de cultivar el "Tomate San Marzano" siguiendo las experiencias transmitidas por cuatro generaciones Dani Coop, Cooperativa Agrícola compuesta por más de 70 miembros, inscrita en el Registro de Granjas Educativas de la Región de Campania, y, en el Coldiretti de Salerno, cuenta con tres de sus actividades principales, la comercialización de Pomodoro San Marzano DOP. Ruggiero Angelo Edoardo es el actual presidente de la Cooperativa. Dani Coop sigue todo el proceso de producción de "San Marzano" a partir de las semillas, desde el suministro de las plántulas a los productores y asegurándoles la asistencia técnica agronómica durante la fase de crecimiento hasta la cosecha. Por lo tanto, el consumidor debe saber que detrás de cada jarrón de San Marzano hay una organización compleja, integrada por agricultores, técnicos y controles de la materia prima, que permite la trazabilidad completa de toda la cadena de suministro, certificada también por Agroqualità reconocida por MIPAF (Ministerio de Agricultura).

POLPA FINISSIMA DI POMODORO GUSTAROSSO

Ref.: 09073 (3x4kg)

Pulpa de tomate obtenida solo de tomate italiano, perfecta para la restauración.

lata

SPUNZILLO IN SALSA POMODORINO DEL PIENNOLO IN SALSA

Ref.: 09072 (12x400gr)

De forma ovalada, ligeramente alargada y con el característico "pizzo" final, la cáscara de estos tomates es más resistente que los demás y esto los haces perfectos para largas cocciones.

31 bote cristal

SPUNZILLO A PACHETELLE FILETTI DI POMODORINO DEL PIENNOLO

Ref.: 09060 (12x520gr) / 09069 (6x800)

De forma ovalada, ligeramente alargada y con el característico "pizzo" final, la cáscara de estos tomates es más resistente que los demás y esto los haces perfectos para largas cocciones.

31 bote cristal

SPUNZILLO AL NATURALE POMODORINO DEL PIENNOLO NATURALE

Ref.: 09057 (12x520gr)

De forma ovalada, ligeramente alargada y con el característico "pizzo" final, la cáscara de estos tomates es más resistente que los demás y esto los haces perfectos para largas cocciones.

31 bote cristal

LUCARIELLO AL NATURALE POMODORINO DEL PIENNOLO GIALLO

Ref.: 09061 (12x400gr) / 09059 (12x520gr)

El tomate amarillo Lucariello es un injerto natural entre las variedades de tomates del Nocerino Agro-Sarnese y la variedad de tomate del piennolo del Vesuvio. Amarillo como el sol, tiene una piel gruesa y una carne particularmente firme.

31 bote cristal

LUCARIELLO A PACCHETELLE POMODORINO DEL PIENNOLO GIALLO

Ref.: 09071 (6x800gr)

El tomate amarillo Lucariello es un injerto natural entre las variedades de tomates del Nocerino Agro-Sarnese y la variedad de tomate del piennolo del Vesuvio. Amarillo como el sol, tiene una piel gruesa y una carne particularmente firme.

31 bote cristal

ORIGANO DI MONTAGNA GUSTAROSSO

Ref.: 09062 (12x100gr)

El orégano Gustarosso se cultiva en las montañas de Valle del Sarno, en particular en Monte Saro. secado al sol y triturado completamente a mano.

31 bote cristal

POMODORI PELATI STRIANESE

Ref.: 09046 (24x400gr)

Tomate entero pelado al natural condimentado con salsa del mismo tomate.

lata

POMODORI PELATI "LATTA ORO" STRIANESE

Ref.: 09045 (6x2,5kg)

Tomate entero pelado al natural condimentado con salsa del mismo tomate.

lata

POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP STRIANESE

Ref.: 09043 (24x400gr) / 09044 (6x2,5kg)

Tomate San Marzano DOP entero pelado al natural condimentado con salsa del mismo tomate.

lata

POMODORINI DI COLLINA STRIANESE

Ref.: 09041 (24x400gr) / 09012 (6x2,5kg)

Tomates cherry al natural condimentado con salsa del mismo tomate.

lata

POMODORINI DATTERINI STRIANESE

Ref.: 09024 (24x400gr)

Tomates cherry al natural condimentado con salsa del mismo tomate y guidilla.

lata

PASSATA DI POMODORO STRIANESE

Ref.: 09024 (12x680gr)

Tomate tributado al natural.

lata

POLPA DI POMODORO FINE "PRONTO PIZZA LATTA ORO"

Ref.: 09049 (3x4kg)

Pulpa fine de tomate ideal para la pizza.

lata

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO STRIANESE

Ref.: 09048 (24x400gr) / 09070 (6x2,5kg)

Tomate concentrado.

lata

CREMA DI PORCINI
ELLE ESSE

Ref.: 07114 (6x520gr)

Salsa de setas porcini: ideal para condimentar platos de pasta, pizzas, para rellenar sandwiches, o simplemente para untar en canapés o bruschettas.

bote cristal

CREMA DI ASPARAGI
ELLE ESSE

Ref.: 07115 (6x520gr)

Salsa de espárragos verdes: ideal para condimentar platos de pasta, pizzas, para rellenar sandwiches, o simplemente para untar en canapés o bruschettas.

bote cristal

CREMA DI NOCI
ELLE ESSE

Ref.: 07117 (6x520gr)

Salsa de nueces: ideal para condimentar platos de pasta, pizzas, para rellenar sandwiches, o simplemente para untar en canapés o bruschettas.

bote cristal

CREMA DI FORMAGGI
ELLE ESSE

Ref.: 07118 (6x400gr)

Cremosa fondue hecha con parmesano, fontal, maasdammer y emmental. Ideal para condimentar platos de pasta y risottos, para untar en pan o pizza.

lata

PORCINI TRIFOLATI
ELLE ESSE

Ref.: 07119 (6x750gr)

Setas Porcini en trozos, ideal para condimentar primeros platos, segundos platos de carne, o untar en pizzas y canapés.

lata

RAGÚ DI CAPRIOLO
ELLE ESSE

Ref.: 07120 (6x400gr)

Guiso de carne de hueva ideal para condimentar platos de pastas.

lata

RAGÚ DI LEPRE
ELLE ESSE

Ref.: 07121 (6x400gr)

Guiso de carne de liebre ideal para condimentar platos de pastas.

lata

RAGÚ DI CINGHIALE
ELLE ESSE

Ref.: 07122 (6x400gr)

Guiso de carne de jabalí ideal para condimentar platos de pastas.

lata

CREMA DI SALMONE
ELLE ESSE

Ref.: 07123 (6x520gr)

Crema de salmón deliciosa ideal para condimentar platos de pasta, o simplemente para untar en pan y canapés.

bote cristal

CREMA DI SCAMPI
ELLE ESSE

Ref.: 07124 (6x520gr)

Crema de cigalas deliciosa ideal para condimentar platos de pasta, o simplemente para untar en pan y canapés.

bote cristal

BACCALÁ MANTECATO
ELLE ESSE

Ref.: 07149 (6x310gr)

De los mares del norte, el mejor bacalao listo para ser utilizado: excelente para mantecar ñoquis, pasta y risotto, pizzas recién horneados o para la preparación de sandwiches y canapés.

bote cristal

PESTO FRESCO CON BASILICO GENOVESE
D.O.P. SAPORI MEDITERRANEI

Ref.: 07043 (6x1,2kg)

Pesto preparato solo con olio extra vergine di oliva, basilico genovese D.O.P., pinoli, formaggio Grana Padano e Pecorino al fine di rispettare la ricettazione del vero pesto alla Genovese. Prodotto non pastorizzato dal colore verde brillante e dal profumo intenso.

cubo

PESTO ALLA GENOVESE
SAPORI MEDITERRANEI

Ref.: 07019 (6x900gr) / 07001 (12x180gr)

Preparato esclusivamente con basilico Italiano (36%). Al delicato profumo del basilico si unisce una nota decisa di un formaggio di eccellenza nel panorama della cucina Italiana: il pecorino.

cubo cristal

PESTO ROSSO
SAPORI MEDITERRANEI

Ref.: 07002 (6x900gr) / 07003 (12x180gr)

Il pesto rosso "è il "fratello" del pesto genovese. Ricetta preparata con basilico Italiano, olio di semi di girasole e pomodori secchi di prima qualità. L'utilizzo dei pomodori secchi conferisce un colore rosso deciso alla preparazione.

cubo cristal

PESTO CON CARCIOFI
SAPORI MEDITERRANEI

Ref.: 07004 (12x180gr)

Il pesto di carciofi Monti è una salsa leggera e salutare preparata con il 40% di carciofi, molto indicato per condire la pasta, oppure da spalmare su pane tostato.

cristal

PATÉ DI POMODORI SECCHI SAPORI MEDITERRANEI

Ref.: 07005 (12x180gr)

L'utilizzo più diffuso del paté di pomodori secchi è in abbinamento al pane abbrustolito nelle bruschette, come guarnizione in panini e tartine. Tenere in frigo un barattolo di paté di pomodori secchi può inoltre tornare molto utile per insaporire zuppe di legumi.

cristal

PATÉ DI OLIVE NERE SAPORI MEDITERRANEI

Ref.: 07006 (12x180gr)

Il patè di olive nere è un'ottima salsina, ideale per condire crostoni, tramezzini, panini, ma si presta anche ad usi altamente più originali: aggiungetelo su una focaccia appena sfornata oppure insaporite l'impasto di pane o grissini.

cristal

SUGO AL BASILICO D.O.P. SAPORI MEDITERRANEI

Ref.: 07007 (12x180gr)

Il sugo di pomodoro al basilico è il condimento mediterraneo per eccellenza, semplice e gustoso. Noi prepariamo questo sugo utilizzando solo polpa di pomodoro Italiana, olio extra vergine di oliva e il basilico Genovese DOP.

cristal

SUGO ALL'ARRABIATA SAPORI MEDITERRANEI

Ref.: 07008 (12x180gr)

Il sugo all'arrabbiata è una delle ricette più famose e amate della cucina romana. Pochi e semplici ingredienti per un condimento per pasta apprezzato e conosciuto in tutto il mondo. Noi prepariamo questo sugo utilizzando solo polpa di pomodoro Italiana.

cristal

SUGO ALLA PUTTANESCA SAPORI MEDITERRANEI

Ref.: 07009 (12x180gr)

In questa ricetta si sposano due degli ingredienti più significativi della cucina italiana: la polpa di pomodoro e le olive nere. Ricetta semplice che però incarna in sé tutta l'Italianità delle nostre ricette: sapore e genuinità, gusto e sobrietà.

cristal

RAGÚ ALLA BOLOGNESE SAPORI MEDITERRANEI

Ref.: 07011 (12x180gr)

Il sugo preferito dagli italiani. Il ragù alla bolognese, naturalmente! Ogni famiglia custodisce in un cassetto la ricetta tramandata di generazione in generazione.

cristal

PESTO AL PISTACCHIO SICILIANO BRONTE MADERO PASTRY SICILIA

Ref.: 12366 (9x1kg)

Salsa pesto de pistachos Sicilianos de Bronte.

cubo

SALSA DI ARANCE DOLCE E PICCANTE "LAZZARIS"

Ref.: 07061 (6x250gr)

Salsa de naranjas con semillas de mostaza dulce y picante ideal para acompañar asados de pato o pollo, caza, quesos frescos de cabra y mozzarella.

bote cristal

SALSA DI FICHI DOLCE E PICCANTE "LAZZARIS"

Ref.: 07056 (6x250gr)

Salsa de higos con semillas de mostaza dulce y picante ideal para jamón, gorgonzola picante, castelmagno curado y roquefort.

bote cristal

SALSA DI PERE DOLCE E PICCANTE "LAZZARIS"

Ref.: 07057 (6x250gr)

Salsa de peras con semillas de mostaza dulce y picante Ideal con grana padano, parmigiano reggiano, tome piemontesi y formaggi ubriachi.

bote cristal

SALSA DI FRUTTI DI BOSCO DOLCE E PICCANTE "LAZZARIS"

Ref.: 07063 (6x250gr)

Salsa de frutas del bosque con semillas de mostaza dulce y picante Ideal para quesos frescos y cremosos como mascarpone, ricotta y crescenza, pero puede equilibrar con su dulzura incluso el sabor salvaje de carnes de caza.

bote cristal

SPICCHI DI CARFIOCI AL NATURALE "AMORE ITALIANO"

Ref.: 07126 (6x2650gr)

Alcachofas en cuartos al natural, ideal como condimento o guarnición de platos de carne y ensaladas, ensaladas de pastas y pizzas.

lata

CUORI DI CARFIOCI AL NATURALE "AMORE ITALIANO"

Ref.: 07074 (6x2650gr)

Corazón de alcachofas al natural, ideal como condimento o guarnición de platos de carne y ensaladas, ensaladas de pastas y pizzas.

lata

CARCIOFI CON GAMBO ALLA ROMANA "AMORE ITALIANO"

Ref.: 07130 (6x2650gr)

Alcachofas con pata, conservadas con aceite de oliva y girasol, vinagre de vino, aliñados con hierbas aromáticas y especias, ideal para acompañar vermut, aperitivos, ensaladas, ensaladas de pastas y pizzas gourmet.

lata

POMODORI SECCHI IN BUSTA AMORE ITALIANO

Ref.: 07094 (12x250gr)

Los tomates secos o deshidratados se obtienen gracias a un proceso lento de secado al sol. Los tomates secos son muy utilizados en la cocina mediterránea, como condimento o guarnición de platos de carne y ensaladas, ensaladas de pastas y pizzas gourmet.

bolsa

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO AMORE ITALIANO

Ref.: 07071 (12x314gr) / 07072 (12x580gr) / 07073 (2x3,1kg)

Los tomates secos o deshidratados se obtienen gracias a un proceso lento de secado al sol. Los tomates secos son muy utilizados en la cocina mediterránea, como condimento o guarnición de platos de carne y ensaladas, ensaladas de pastas y pizzas gourmet.

bote cristal

POMODORI SEMISECCHI CILIEGINI AMORE ITALIANO

Ref.: 07075 (12x314gr) / 07076 (6x1,7kg)

Los tomates semi secos cilieginos se obtienen gracias a un proceso lento de secado al sol. Los tomates secos son muy utilizados en la cocina mediterránea, como condimento o guarnición de platos de carne y ensaladas, ensaladas de pastas y pizzas gourmet.

bote cristal

PEPERONCINI FARCITI AL TONNO AMORE ITALIANO

Ref.: 07079 (12x314gr) / 07080 (6x1,7kg)

Pimientitos rojos rellenos de atún y alcaparras, conservados con aceite de oliva y girasol, vinagre de vino, aliñados con hierbas aromáticas y especias, ideal para acompañar vermut, aperitivos, como condimento o guarnición de platos de carne y ensaladas.

bote cristal

PEPERONCINI FARCITI AL FORMAGGIO AMORE ITALIANO

Ref.: 07077 (12x314gr) / 07078 (6x1,7kg)

Pimientitos rojos rellenos de queso feta, conservados con aceite de oliva y girasol, vinagre de vino, aliñados con hierbas aromáticas y especias, ideal para acompañar vermut, aperitivos, como condimento o guarnición de platos de carne y ensaladas.

bote cristal

CUORI DI CARCIOFI GRIGLIATI AMORE ITALIANO

Ref.: 07068 (12x314gr) / 07066 (2x3,1kg)

Corazón de alcachofas echas a la parrilla y conservadas con aceite de oliva y girasol, vinagre de vino, aliñados con hierbas aromáticas y especias, ideal para acompañar vermut, aperitivos, ensaladas de pastas y pizzas gourmet.

bote cristal

MELANZANE ALLA BRACE AMORE ITALIANO

Ref.: 07070 (12x314gr) / 07069 (2x3,1kg)

Berenejenas a la parrilla y conservadas con aceite de oliva y girasol, vinagre de vino, aliñados con hierbas aromáticas y especias, ideal para acompañar vermut, aperitivos, ensaladas de pastas y pizzas gourmet.

bote cristal

FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA AMORE ITALIANO

Ref.: 07093 (6x1kg)

El friarielli es una verdura típica Napolitana en castellano nobrada Grelo, pertenece a la familia del brócoli conservadas con aceite de girasol, aliñados con especias, ideal para acompañar platos de carne y para hacer la tradicional pizza "salsiccia e friarielli".

bote cristal

FRIARIELLI AL NATURALE GUSTAROSSO

Ref.: 07065 (12x1kg)

El friarielli es una verdura típica Napolitana en castellano nobrada Grelo, pertenece a la familia del brócoli conservadas con aceite de girasol, aliñados con especias, ideal para acompañar platos de carne y para hacer la tradicional pizza "salsiccia e friarielli".

lata

OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELLICE "TONDE"

Ref.: 08025 (1x5kg) / 08008 (12x250gr)

La Olive Nocellara, con su forma redondeada y su intenso color verde, sigue la tradición típica de la producción siciliana con cosecha manual, para mantener su calidad total. La definición "jumbo" define el calibre 180/200 unidades por kg.

cubo

OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELLICE "GRANDI"

Ref.: 08001 (1x5kg) / 08027 (12x250gr)

La Olive Nocellara, con su forma redondeada y su intenso color verde, sigue la tradición típica de la producción siciliana con cosecha manual, para mantener su calidad total. La definición "kolossal" define el calibre 120/140 unidades por kg.

cubo

OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELLICE "EXTRA"

Ref.: 08024 (1x3,5kg) / 08028 (12x250gr)

La Olive Nocellara, con su forma redondeada y su intenso color verde, sigue la tradición típica de la producción siciliana con cosecha manual, para mantener su calidad total. La definición "extra" define el calibre 100/110 unidades por kg.

cubo

OLIVE NERE T. GAETA "CON HUESO"

Ref.: 08015 (1x5kg) / 08009 (12x250gr)

Estas exquisitas aceitunas pequeñas se caracterizan por su inusual color rosado, su consistencia suave y su sabor particularmente intenso, a menudo persistente, se mantienen en salmuera después de su recolección tardía (finalizando el invierno).

cubo

OLIVE NERE T. GAETA "SIN HUESO"

Ref.: 08026 (1x4kg)

Estas exquisitas aceitunas pequeñas se caracterizan por su inusual color rosado, su consistencia suave y su sabor particularmente intenso, a menudo persistente, se mantienen en salmuera después de su recolección tardía (finalizando el invierno). Sin huesos.

cubo

CAPPERI AL SALE

Ref.: 07023 (6x1kg) / 08016 (24x70gr)

Las alcaparras vienen deshidratadas y se mantienen bajo la sal del mar, para ser un complemento ideal para cada plato típico mediterráneo.

cubo

COLATURA DI ALICI FIOR DI CETARA

Ref.: 07135 (12x100ml) / 07137 (6x500ml)

La colatura se elabora con anchoas frescas, sal y barriles de madera. Las anchoas se guardan en los barriles durante 40 días. Su jugo, colado y filtrado, se deja madurar durante otro año en barriles.

botella cristal

PESTO CETARESE CON ALICI FIOR DI CETARA

Ref.: 07138 (12x90gr) / 07139 (12x190gr)

Sobre una base de Anchoas y Colatura, se añaden almendras, piñones, aceitunas negras y verdes, alcaparras, aceite de oliva virgen extra, perejil, albahaca, orégano, pimiento picante y sal.

bote cristal

SUGO NERO DI SEPPIA FIOR DI CETARA

Ref.: 07140 (12x200gr)

Salsa a la tinta de sepia ideal para para condimentar un excelente plato de pasta al dente.

bote cristal

BOTTARGA DI MUGGINE GRATTUGIATA FIOR DI CETARA

Ref.: 07141 (12x40gr)

Huevas de mújol rallado: un ingrediente tradicional, listo para usar, para dar sabor a platos de pescado y agregar un toque gourmet para platos especiales.

botella cristal

BOTTARGA DI TONNO GRATTUGIATA FIOR DI CETARA

Ref.: 07142 (12x50gr)

Huevas de atún rallado: un ingrediente tradicional, listo para usar, para dar sabor a platos de pescado y agregar un toque gourmet para platos especiales.

botella cristal

FUNGHI PORCINI INTERI QUALITÀ 1ª

Ref.: 21002 (5x1kg)

Las Setas Porcini están congeladas con nitrógeno líquido a -70° para preservar al máximo su calidad. En la versión entero calidad 1ª encontramos las setas con algún pequeño desperfecto de la naturaleza.

-20° bolsa

FUNGHI PORCINI LAMELLARI QUALITÀ 1ª

Ref.: 21003 (5x1kg)

Las Setas Porcini están congeladas con nitrógeno líquido a -70° para preservar al máximo su calidad. En la versión laminado calidad 1ª encontramos las setas con algún pequeño desperfecto de la naturaleza.

-20° bolsa

FUNGHI PORCINI CUBETTI QUALITÀ 1ª

Ref.: 21004 (5x1kg)

Las Setas Porcini están congeladas con nitrógeno líquido a -70° para preservar al máximo su calidad. En la versión en cubitos calidad 1ª encontramos las setas con algún pequeño desperfecto de la naturaleza.

-20° bolsa

FUNGHI MISTI 10% PORCINI

Ref.: 21005 (10x1kg)

Las Setas Porcini están congeladas con nitrógeno líquido a -70° para preservar al máximo su calidad. . En la versión mezcla encontramos las setas en trozos.

-20° bolsa

FUNGHI PORCINI SECCHI QUALITÁ SPECIALE

Ref.: 18008 (27x10gr) / 17010 (12x500gr)

bolsa

FUNGHI PORCINI SECCHI QUALITÁ COMMERCIALE

Ref.: 17009 (12x500gr)

bolsa

POMODORINI DATTERINI SICILIANI TOMATE CHERRY PERA

Ref.: 17001 (1x4,5kg)

31 caja

POMODORO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO

Ref.: 17012 (1x2,5kg)

31 caja

POMODORO DEL PIENNOLO GIALLO DEL VESUVIO

Ref.: 17012 (1x2,5kg)

31 caja

Trufa
Vinagre
Y Aceite

Trufa, Vinagre Y Aceite

TARTUFO NERO ESTIVO TUBER AESTIVUM VITTADINI

Ref.: 21006 (1x100gr)

Trufa negra de verano congelada (Tuber Aestivum Vittadini) disponible fresca bajo pedido desde mayo hasta noviembre.
Tamaño: 15/40gr

31 -20° E/V

TARTUFO NERO PREGIATO TUBER MELANOSPORUM VITTADINI

Ref.: 21007 (1x50gr)

Trufa negra congelada (Tuber Melanosporum Vittadini) disponible fresca bajo pedido desde noviembre hasta marzo.
Tamaño: 10/20gr

31 -20° E/V

TARTUFO BIANCHETTO TUBER ALBIDUM PICO

Ref.: 21008 (1x500gr)

Trufa bianchetto congelada (Tuber Albidum Pico) disponible fresca bajo pedido desde enero hasta abril.
Tamaño: 15/40gr

31 -20° E/V

TARTUFO BIANCO TUBER MAGNATUM PICO

Ref.: 21009 (1x50gr)

Trufa Blanca congelada (Tuber Magnatum Pico) disponible fresca bajo pedido desde septiembre hasta diciembre.
Tamaño: 10/20gr

31 -20° E/V

MIELE AL TARTUFO NERO ELLE ESSE

Ref.: 07125 (12x130gr)

Miel de acacia enriquecida con trufa negra. Ideal para acompañar varios tipos de quesos y para la creación de salsas agri-dulces o para helados.

bote cristal

SALSA PORCINI E TARTUFO ELLE ESSE

Ref.: 07100 (12x180gr) / 07101 (6x500gr)

Perfecta combinación de Setas Porcini en trozos y Trufa Negra. Ideal para condimentar platos de pasta, huevos, carnes, canapés y pizzas o para ser utilizado como base para crear salsas y cremas.

bote cristal

SALSA PECORINO E TARTUFO ELLE ESSE

Ref.: 07144 (6x500gr)

Crema a base de queso Pecorino (leche de oveja) y trufa, ideal para cualquier tipo de plato de pasta o para utilizar para pizzas y focacce.

bote cristal

VELLUTATA PARMIGIANO E TARTUFO 10% ELLE ESSE

Ref.: 07146 (6x310gr)

Salsa cremosa y delicada a base de nata, Parmigiano Reggiano y 10% láminas de trufa negra de verano (Tuber Aestivum Vittadini). Ideal para risotto, pasta, pasta rellena y gnocchi, tortillas y platos de carne.

bote cristal

SALSA DEL TARTUFAIO ELLE ESSE

Ref.: 07102 (12x180gr) / 07103 (6x500gr)

Salsa hecha con el 4,5% trufa negra de verano (Tuber Aestivum Vittadini) y el 0,5% de trufa blanca (Tuber Albidum Pico). Ideal para condimentar platos de pasta, huevos, carnes, canapés, o para usar como base para crear salsas y cremas.

bote cristal

SALSA DEL TARTUFAIO 20%
ELLE ESSE

Ref.: 07104 (6x520gr)

Salsa con un porcentaje muy alto de trufas negras de verano 20% (Tuber Aestivum Vittadini), tanto ralladas como en escamas. Ideal para condimentar platos de pasta, huevos, carnes, canapés, o para usar como base para crear salsas y cremas.

bote cristal

TARTUFO NERO ESTIVO IN FETTE
ELLE ESSE

Ref.: 07148 (6x500gr)

Trufas Negras de verano en láminas (Tuber Aestivum Vittadini). Para ser utilizado como trufa fresca: producto ideal para decorar todo tipo de platos o para preparar salsas. El agua de conservación se puede usar como condimento.

bote cristal

TARTUFO NERO ESTIVO INTERO
ELLE ESSE

Ref.: 07145 (6x500gr)

Trufas Negras de verano enteras (Tuber Aestivum Vittadini). Para ser utilizado como trufa fresca: producto ideal para decorar todo tipo de platos o para preparar salsas. El agua de conservación se puede usar como condimento.

bote cristal

CREMA AI TARTUFI BIANCHI
ELLE ESSE

Ref.: 07143 (6x520gr)

Crema a base de nata, enriquecida con trufa blanca 0,1% (Tuber Magnatum Pico) y trufa bianchetto 1,2% (Tuber Albidum Pico). Ideal para condimentar pasta al huevo y rellena, risottos, carnes, canapés, huevos.

bote cristal

CREMA TARTUFATA BIANCA
ELLE ESSE

Ref.: 07150 (6x500gr)

Crema de trufa bianchetto 2,5% (Tuber Albidum Pico). Ideal para condimentar pasta al huevo y rellena, risottos, carnes, canapés, huevos, o para usar como base para crear salsas y cremas.

bote cristal

ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP

Ref.: 11001 (12x250ml) / 11002 (12x500ml) / 11004 (2x5L)

Vinagre Balsamico de Modena IGP: condimento intenso y delicado, ideal para platos fríos. Un sabor único para darle un toque distinto a tus platos. Para ensaladas, verduras al horno, a la parrilla.

botella de cristal

ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP "SILVER"

Ref.: 11023 (6x250ml)

Vinagre Balsamico de Modena IGP SILVER: sublime y con cuerpo ideal para platos gourmet: carnes, quesos maduros, helados y frutas.

botella de cristal

ACETO BALSAMICO DI MODENA
TRADIZIONALE DOP "12 AÑOS"

Ref.: 11045 (6x100ml)

Vinagre valioso, fruto de más de 12 años de envejecimiento; Notas aromáticas: perfume impresionante por textura e integridad, hechiza con sensaciones balsámicas; sabor rico, lleno, caracterizado por acidez y mineralidad bien amalgamadas.

botella de cristal

ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP "SPRAY"

Ref.: 11023 (6x250ml)

Vinagre Balsamico de Modena IGP SPRAY: condimento intenso y delicado, ideal para platos fríos. Un sabor único para darle un toque distinto a tus platos. Para ensaladas, verduras al horno, a la parrilla.

botella de cristal

CREMA DI ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP

Ref.: 11006 (6x250ml) / 11007 (12x500ml)

Crema de Vinagre Balsamico de Modena IGP ideal para carne, pescado, verduras y patatas fritas y cualquier tipo de ensalada.

botella de cristal

OLIO AL TARTUFO NERO
ELLE ESSE

Ref.: 07105 (12x100ml) / 07109 (6x500ml)

Aceite de oliva virgen extra con un delicado aroma de trufa negra. Ideal para cocinar huevos, condimentar pizzas y bruschetta; o para ser agregado en crudo a platos de pasta o carnes, para dar un sabor inconfundible a la trufa.

botella de cristal

OLIO AL TARTUFO BIANCO
ELLE ESSE

Ref.: 07106 (12x100ml) / 07108 (6x500ml) / 07110 (6x500ml)

Aceite de oliva virgen extra con un delicado aroma de trufa blanca. Ideal para cocinar huevos, condimentar pizzas y bruschetta; o para ser agregado en crudo a platos de pasta o carnes, para dar un sabor inconfundible a la trufa.

botella de cristal

OLIO AL PEPERONCINO
ELLE ESSE

Ref.: 07113 (6x250ml)

Aceite de oliva virgen extra con aroma de guindilla: ideal para cocinar huevos, aliñar pizzas y bruschetta; o para agregarlo crudo en platos de pasta o carnes, para dar un sabor picante inconfundible.

botella de cristal

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
SELEZIONE ORO "OLIO LUGLIO"

Ref.: 11024 (12x250ml)

Aceite de oliva virgen extra: Tiene un aroma intenso, delicado sabor, se caracteriza por el equilibrio entre amargo y picante, de intensidad media. Ideal ensaladas, carne y pescado, pero también de verduras y verduras a la parrilla.

botella de cristal

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
CLASSICO "OLIO LUGLIO"

Ref.: 11025 (2x5L)

Aceite de oliva virgen extra. El bajo contenido en acidez y peróxidos garantiza su alta digestibilidad y no altera el sabor de los alimentos. De color verdoso, aroma afrutado de la aceituna y la almendra fresca y por el dulce sabor.

botella de cristal

Dulces

Dulces

FORESTA NERA
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23008 (1x1,3kg) 12 lonchas

Bizcocho con kirsch, crema de leche, cerezas negras y bizcocho de chocolate negro.

-20° caja

CIOCCOLOSA BIANCA
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23039 (1x1,3kg) 12 lonchas

Bizcocho de chocolate relleno de crema de avellana blanca, cubierto con rizos de chocolate blanco y chocolate con leche.

-20° caja

CAPRESE AL CIOCCOLATO
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23012 (1x1,3kg) 14 lonchas

Masa suave de chocolate con avellanas picadas.

-20° caja

CAPRESE AL LIMONE
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23047 (1x1,3kg) 14 lonchas

Masa suave de limón con avellanas picadas.

-20° caja

CASSATA SICILIANA
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23004 (1x1,2kg)

Bizcocho con ron y crema de ricotta con gotas de chocolate negro.

-20° caja

PASTIERA
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23005 (1x1,3kg) 12 lonchas

Pastel con crema de ricotta y trigo cocido.

-20° caja

RICOTTA E PERA
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23002 (1x1,3kg) 12 lonchas

Mousse de ricotta con peras y galleta de avellana.

-20° caja

CHEESCAKE FRUTTI DI BOSCO
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23007 (1x1,3kg) 12 lonchas

Crema de ricotta y queso sobre base de gallettas, recubierto de frutos rojos.

-20° caja

ORO CAKE
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23003 (1x1,3kg) 12 lonchas

Crema de ricotta y queso sobre base de gallettas, recubierta de galletas oreo crujientes.

-20° caja

BABÁ CASSATA
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23044 (1x1,3kg) 12 lonchas

Masa de Babà empapada en ron rellena de crema a la cassata.

-20° caja

RED VELVET
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23047 (1x1,4kg) 14 lonchas

Suave bizcocho rojo relleno de deliciosa crema de mantequilla.

-20°

PANFROLLA FRUTTA MISTA FRESCA
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23011 (1x1,3kg) 12 lonchas

Suave tarta con crema chantilly y fruta fresca de temporada.

-20° caja

CROSTATA DI MELE
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23013 (1x1,3kg) 12 lonchas

Suave tarta con crema pastelera y manzanas.

-20° caja

BABÁ FUNGO
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23017 (6x100gr)

Masa babà, remojada en ron.

-20° caja

CANNOLO SICILIANO
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23022 (12x100gr)

Galleta crujiente rellena de crema de ricotta, con gotas de chocolate y fruta confitada.

-20° caja

CANNOLO CILENTANO
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23023 (12x100gr)

Galleta crujiente rellena de crema de ricotta de búfala, con gotas de chocolate y higos.

-20° caja

FANTASIA DI BOSCO
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23027 (6x100gr)

Crema de ricotta y queso sobre base de gallettas, recubierto de frutos rojos.

-20° caja

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23028 (18x100gr)

Soufflè con un corazón cremoso de chocolate suave.

-20° caja

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23046 (18x100gr)

Soufflè con un corazón cremoso de pistacho suave.

-20° caja

SFOGLIATELLA NAPOLETANA MIGNON
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23038 (235x70gr)

-20° caja

SFOGLIATELLA NAPOLETANA GRANDE
MACRÍ DESSERT

Ref.: 23030 (6x130gr)

-20° caja

PANNA COTTA AL CARAMELLO
STERILGARDA

Ref.: 12112 (12X(2x90gr)

crema de leche, azúcar y gelatificantes, recubierta de caramelo.

caja

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO
STERILGARDA

Ref.: 12113 (12X(2x90gr)

Crema de leche, azúcar y gelatificantes, recubierta de chocolate.

caja

SAVOIARDI MARINI BISCOTTIFICIO VERONA

Ref.: 12134 (15x400gr)

La Galleta Savoiardi es uno de los ingredientes principales para el Tiramisù.

bolsa

AMARETTI MARINI BISCOTTIFICIO VERONA

Ref.: 12135 (20x200gr)

El Amaretto es un tipo de galleta hecha con azúcar, clara de huevo y almendras de albaricoque.

bandeja

CANTUCCINI MARINI BISCOTTIFICIO VERONA

Ref.: 12137 (15x200gr)

La masa es de almendras se cocina en el horno hasta que se vuelve crujiente y con un hermoso color dorado.

bolsa

SFOGLIATINE GLASSATE MARINI BISCOTTIFICIO VERONA

Ref.: 12136 (20x200gr)

Galletas de hojaldre glaseada están cubiertas con un glaseado de azúcar y decoradas con mermelada de albaricoque.

bolsa

CIALDE CANNOLI SICILIANI MEDI PAGEF

Ref.: 12131 Medi (12x250gr) / 12132 Mignon (24x250gr)

Galletas crujientes ideales para rellenar con crema de ricotta.

bandeja

NUTELLA FERRERO

Ref.: 12106 (2x3kg)

cubo

CREMA AL PISTACCHIO DI BRONTE DOP VINCENTE DELICACIES

Ref.: 12330 (6x90gr) / 12329 (6x180gr)

Crema de untar de pistacho de Bronte DOP.

bote cristal

CREMA AL PISTACCHIO SICILIANO MADERO PASTRY SICILIA

Ref.: 12365 (9x1kg)

Crema de untar de pistacho siciliano.

cubo

TOPPING DE AMARENA NAPPI

Ref.: 12398 (6x1kg)

botella pet

TOPPING DE CHOCOLATE NAPPI

Ref.: 12397 (6x1kg)

botella pet

TOPPING DE FRUTOS DEL BOSQUE NAPPI

Ref.: 12410 (6x1kg)

botella pet

TOPPING DE NOCCIOLOSO NAPPI

Ref.: 12399 (6x1kg)

botella pet

CACAO AMARO IRCA

Ref.: 12110 (6x1kg)

bolsa

ACQUA MILLEFIORI

Ref.: 12063 (24x4cl)

Aceite de oliva virgen extra: de color verde intenso con tonos dorados, lo caracterizan los aromas de eneldo, hinojo, alcachofa y pimienta. En boca tonos vegetales, potente, perfectamente fusionados en la estructura, con un buen equilibrio de sabor.

estuche

GRANO PER PASTIERA

Ref.: 12051 (12x580gr)

bote cristal

PREPARATO PER PANNA COTTA
CAMEO
Ref.: 12048 (12x520gr)

caja

VANILLINA
"PANE ANGELI"
Ref.: 12205 (4x3gr)

bolsa

CAPRESE CAKE MIX
NAPPI
Ref.: 12389 (6x2kg)
Preparado en polvo para tarta caprese X1 tarta de 20CM
8 RACIONES 400g
Caprese Mix; 125g mantequilla; 3 huevos

bolsa

AMARENE ALLO SCIROPPO
NAPPI
Ref.: 12381 (12x240gr)

vaso cristal

AMARENE ALLO SCIROPPO
NAPPI
Ref.: 12382 (12x460gr)

vaso cristal

FARINA DI PISTACCHIO
VINCENTE DELICACIES
Ref.: 12338 (6x100gr)

bandeja

GRANELLA DI PISTACCHIO
GREEN
Ref.: 12367 (1x1kg)

Produttore: Madero Pastry Sicilia (Bronte)

envasado al vacío

GRANELLA DI PISTACCHIO
SICILIANO BRONTE
Ref.: 12369 (1x1kg)

Produttore: Madero Pastry Sicilia (Bronte)

envasado al vacío

GRANELLA DI PISTACCHIO
PELATO SICILIANO BRONTE
Ref.: 12370 (1x1kg)

Produttore: Madero Pastry Sicilia (Bronte)

envasado al vacío

PANE CARASAU
PIACERI ITALIANI
Ref.: 10011(24x500gr)

saco papel

PANE CARASAU GUTTIAU
SARDA PANE
Ref.: 10010 (24x400gr)

saco papel

GRISSINI INCONFONDIBILI ALL'ACQUA
DE MORI
Ref.: 10012 (18x180gr)

saco papel

Harina Y Accesorios

Harina Y Accesorios

En más de 100 años de historia la familia Quaglia a través de tres generaciones, ha afinado la capacidad de seleccionar las cualidades del trigo tratando directamente con los agricultores. El Molino Quaglia actualmente puede presumir de las más sofisticadas tecnologías de molienda a cilindros y con PIEDRA. Las harinas que producen son naturales, es decir solo trigo, sin añadir nada más a la fuerza de la naturaleza. El trigo que se convierte en harina pasa por una seleccionadora óptica de última generación (el ojo biónico), que descarta uno por uno los granos impuros o deformes para garantizar la máxima calidad.

FARINA PETRA ALLEGRA 5046

Ref.: 10099 (1x25kg)

Harina para masa de pizza italiana para fermentaciones breves.

W 180/220 TIPO 0 saco papel

FARINA PETRA SPECIAL 5063

Ref.: 10082 (1x25kg)

Harina para pizza italiana para fermentaciones medias.

W 260/280 TIPO 0 saco papel

FARINA PETRA UNICA 5037

Ref.: 10084 (1x25kg)

Harina para pizza italiana para fermentaciones largas.

W 300/340 TIPO 0 saco papel

FARINA PETRA PIÚ SNELLA 5078

Ref.: 10105 (1x12,5kg)

Mezcla de trigo TIPO 0 con harina de espelta integral, soja, salvado

W 350/380 TIPO 0 saco papel

FARINA PETRA PINSA ROMANA 5110

Ref.: 10107 (1x12,5kg)

Mezcla de trigo 50% TIPO 0; 50% harina de arroz.

W TIPO 0 saco papel

FARINA PETRA SPOLVERELLA 5009

Ref.: 10085 (4x5kg)

Harina de grano tostado para estirar pizzas no altera el sabor de la masa.

W TIPO bolsa

FARINA PETRA 1 MOLIDA A PIEDRA

Ref.: 10095 (1x5kg)

Harina molida a piedra para pan; pizzas y dulces fermentados 100% trigo italiano.

W TIPO 1 bolsa

FARINA PETRA 3 MOLIDA A PIEDRA

Ref.: 10092 (15x1kg) / 10071 (1x5kg) / 10073 (1x25kg)

Harina molida a piedra para pizzas y focaccia 100% trigo italiano.

W TIPO 1 bolsa

FARINA PETRA 9 MOLIDA A PIEDRA

Ref.: 10093(15x1kg) / 10074 (1x5kg) / 10076 (1x25kg)

Harina molida a piedra con todo el trigo para pan; pizzas y dulces 100% trigo italiano.

W TIPO integral bolsa

FARINA PETRA
BIO 1110

Ref.: 10078 (1x25kg)
Harina para masas de fermentaciones medio largas 100% trigo italiano Ecológico.

W 280/300 TIPO 0 saco papel

FARINA PETRA
BIO 1111

Ref.: 10080 (1x25kg)
Harina para masas de fermentaciones medio lardas 100% trigo italiano Ecológico.

W 300/320 TIPO 1 saco papel

FARINA PETRA
OTTIMAIS 3400 BRICK

Ref.: 10110 (1x5kg)
50% maíz; 25% semillas de girasol; 25% harina tipo 0

W TIPO bolsa

FARINA PETRA
SEGALE 0115

Ref.: 10109 (1x5kg)
Cereal antiguo rico en fibra

W TIPO bolsa

FARINA PETRA
GRANO SARACENO 241

Ref.: 10111 (1x25kg)
Cereal antiguo rico en fibra

W TIPO saco papel

FARINA PETRA
PANETTONE 6384

Ref.: 10108 (1x12,5kg)

W 370/390 TIPO 00 saco papel

FARINA PETRA
FROLLA 6320

Ref.: 10098 (1x12,5kg) / 10089 (1x25kg)
Harina para pastelería ideal para masa quebrada.

W 150/170 TIPO 00 saco papel

FARINA PETRA
BIGNÉ, DOLCI FRITTI 6379

Ref.: 10090 (1x25kg)
Harina para pastelería ideal para bizcochos y dulces fritos.

W 240/260 TIPO 00 saco papel

FARINA PETRA
SFOGLIA 6390

Ref.: 10097 (1x5kg)
Harina para pastelería ideal para masa hojaldre.

W 330/350 TIPO 00 bolsa

FARINA PETRA
GRAN PASTA 7220

Ref.: 10091 (15x1kg) / 10103 (1x12,5kg)
Harina ideal para elaborar pasta fresca.

W TIPO 00 saco papel

SEMOLA DI GRANO DURO
S2 8612 PETRA

Ref.: 10101 (1x25kg)
Sémola de trigo duro.

TIPO saco papel

FARINA PETRA
BELFRITTO 7210

Ref.: 10087 (1x5kg)
Harina de grano tostado para rebozados y fritos.

W TIPO 0 bolsa

FARINA PETRA
ZERO GLUTINE 0001

Ref.: 10112 (16x1kg) / 10113 (6x3kg)
Preparado para Pan Pizza "Sin Gluten"

W TIPO bolsa

PALA PIZZA "MARGHERITA-5SENSI"
LILLY CODROIPO
Ref.: 26001
Alluminio
Diam.: 33cm
H: 170cm
caja

PALA PIZZA "SOLE MIO"
LILLY CODROIPO
Ref.: 26002
Alluminio
Diam.: 33cm
H: 170cm
caja

PALA PIZZA "ITALIA 3D"
LILLY CODROIPO
Ref.: 26018
Alluminio
Diam.: 33cm
H: 170cm
caja

PALA PER CUOCERE
LILLY CODROIPO
Ref.: 26003
Inox
Diam.: 20cm
H: 150cm
caja

PALA PER CUOCERE FORATA
LILLY CODROIPO
Ref.: 26004
Inox
Diam.: 20cm
H: 170cm
caja

SPAZZOLONE - RICAMBIO
LILLY CODROIPO
Ref.: 26006
Fibra naturale
Dim.: 22x7cm
H: 170cm
caja

SPAZZOLONE
LILLY CODROIPO
Ref.: 26005
Ottone
Dim.: 17x5,5cm
H: 170cm
caja

RICAMBIO SPAZZOLONE
LILLY CODROIPO
Ref.: 26007
Ottone
Dim.: 17x5,5cm
caja

ALARE POGGIA LEGNA
LILLY CODROIPO
Ref.: 26008
Ghisa
Dim.: 40cm
caja

SOPORTE PARED 5 ENGANCHES
LILLY CODROIPO
Ref.: 26009
Inox
Dim.: 40cm
caja

APOYA PALAS
LILLY CODROIPO
Ref.: 26015
Madera
Dim.: 16x40cm
caja

SOPORTE UNIV. 3 ENGANCHES
LILLY CODROIPO
Ref.: 26013
Completo con apoya palas de madera
Inox
H: 150cm
caja

SOPORTE MILANO 7 ENGANCHES
LILLY CODROIPO
Ref.: 26014
Completo con apoya palas de madera
Inox
H: 170cm
caja

CORTAPIZZA ANTIADHERENTE
LILLY CODROIPO
Ref.: 26016
Inox
Diam.: 9cm
caja

SPATOLA
LILLY CODROIPO
Ref.: 26019 / 26017
Inox
Dim.: 10cm / 12cm
caja

RASCHIETTO FLESSIBILE
LILLY CODROIPO
Ref.: 26011 FLESSIBILE / 26012 NORMALE
Inox
Dim.: 12cm
caja

CUCCHIAIO PER PIZZAIOLO
LILLY CODROIPO
Ref.: 26010
85gr
Dim.: 28cm
caja

TEGLIA
LILLY CODROIPO
Ref.: 26020
Lamiera alluminata
Dim.: 2x36x50cm
caja

Bebidas

Bebidas

CEDRATA TASSONI

Ref.: 15073 (4X(6x18cl)

Una bebida no alcohólica con gas, dulce y amarga, de color amarillo claro, que trae consigo el aroma del cidro.

botella de cristal

TONICA SUPERFINE TASSONI

Ref.: 15159 (4X(6x18cl)

Una bebida de sabor natural, con una mínima cantidad de azúcar. En lugar de quinina, que le da el sabor amargo característico, se ha preferido el aroma natural de la quassia, cuya madera contiene cuasina, una sustancia conocida por su poder amargo.

botella de cristal

FIOR DI SAMBUCO TASSONI BIO

Ref.: 15160 (4X(6x18cl)

Es una bebida sin alcohol, con gas y extracto de flores de saúco y baja cantidad de azúcar.

botella de cristal

MIRTO IN FIORE TASSONI BIO

Ref.: 15160 (4X(6x18cl)

El nuevo refresco, aromatizado con el sabor de Mirto, del inconfundible color violeta púrpura, hará las delicias de tu paladar con el aroma típico de mirto enriqueciéndolo con notas florales.

botella de cristal

SCIROPPO DI CEDRATA TASSONI

Ref.: 15162 (6x72cl)

Sirope de cidro.

botella de cristal

SCIROPPO AMARENA / LAMPONE TASSONI

Amarene: 15163 (6x72cl) / **Amarene:** 15165 (6x72cl)

Sirope de cerezo negro / frambuesa.

botella de cristal

SCIROPPO MENTA VERDE / MENTA BIANCA TASSONI

Menta verde: 15165 (6x72cl) / **Menta bianca:** 15166 (6x72cl)

Sirope de menta verde / menta bianca.

botella de cristal

SCIROPPO ERBA TAMARINDO TASSONI

Ref.: 15167(12x28cl) / 15168 (6x71cl)

Sirope de hierba de tamarindo.

botella de cristal

SCIROPPO ORZATA TASSONI

Ref.: 15169 (6x56cl)

Sirope de orzata.

botella de cristal

Bebidas

APERITIVO CRODINO

Ref.: 15069 (10X(10x10cl)

botella de cristal

APERITIVO SAN BITTER ROSSO

Ref.: 15072 (4X(6x10cl)

botella de cristal

ARANCIATA SAN PELLEGRINO

Ref.: 15030 (24x33cl)

lata

LIMONATA SAN PELLEGRINO

Ref.: 15031 (24x33cl)

lata

CHINOTTO SAN PELLEGRINO

Ref.: 15023 (24x33cl)

lata

Gusto e Gusto

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ITALIANOS

Contacto

E-mail: info@gustoegusto.com
Teléfono 914 916 972 Movil (+34) 658204408

Calle Destreza, 3 - Nave C11 - Poligono. Ind. los Olivos, 28906, Getafe, Madrid