



catálogo general







“Lo mejor de nuestro oficio,
es formar parte del tuyo”

“ En Comercial CBG nos dedicamos a distribuir productos italianos enogastronómicos por todo el territorio español. Nuestra pasión y constancia nos han llevado a ser líderes en el mercado. Son casi 40 años, los que avalan nuestra experiencia, con un catálogo que abarca una selección de más de 80 marcas italianas y más de 1.500 productos de alta calidad.

Nuestra especialidad son los productos gourmet italianos, desde los más clásicos, como la pasta y la pizza, hasta los más innovadores, como las bases de pizza fermentadas, las harinas con germen de trigo, la pasta rellena de recetas italianas, una variada gama de productos a base de trufa, aceto balsámico para rallar ... pasando por productos italianos tan genuinos como los quesos y embutidos más típicos y artesanales de cada región de Italia. Todo ello, sin olvidar nuestra variada oferta de vinos, destilados, grappas y licores. Como proveedores de comida italiana, en CBG queremos ofrecerte, a ti, restaurador y comerciante, productos italianos de la mayor calidad, con un denominador común: que sean genuinamente italianos, para que tus clientes y comensales disfruten de cada plato y saboreen este país en cada bocado.

Queremos ser tu distribuidor de productos italianos de confianza. Desde nuestros inicios como proveedores de productos italianos, hemos experimentado un proceso de expansión y crecimiento, ofreciendo el mejor servicio de asesoramiento en torno a la cultura gastronómica italiana con el fin de aportar un valor añadido a los clientes: tiendas delicatessen y restauradores. En CBG trabajamos para ofrecerte la más amplia oferta de productos italianos que te puedas imaginar. ¿No encuentras lo que estás buscando? Ponte en contacto con nosotros y te ayudaremos.

En Comercial CBG no solo queremos ser tu proveedor de productos italianos, sino que además queremos estar cerca de ti, acompañarte, apoyarte, asesorarte en todo lo que necesites y que gire entorno a la gastronomía italiana, con un servicio responsable y hecho a tu medida. ”





her





vir



SURGITAL

De un pequeño taller artesanal de pasta fresca fundado en 1980 en Emilia Romanga, a exportar pasta en todo el mundo.

La intuición de la familia llevó a la empresa a patentar sistemas alimentarios de tecnología punta, y a elegir desde el principio la ultracongelación como técnica para conservar mejor la pasta fresca artesanal y sus propiedades organolépticas, ofreciendo una variadísima gama de rellenos con materias primas DOP, un elevado porcentaje de huevo y un rendimiento de la pasta, que va del 25% al 90%.

Elaboradas solo con ingredientes 100% naturales, destacan unos tiempos de cocción muy reducidos y la facilidad para calcular el coste del plato. Una pasta de calidad indiscutible y práctica, que facilita los procesos en las cocinas profesionales.



PASTA FRESCA CONGELADA / CORTA



Garganelli romagnoli
SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90023	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca corta, de sémola de trigo y huevo. Trefilada al bronce.

🕒 4/5 min

👤 30

🍳

🌿



Orecchiette
SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90044	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca corta, de sémola de trigo de forma cóncava. Trefilada en bronce. Especialidad de Puglia.

🕒 4/5 min

👤 30

🍳

🌿

🌱

LABORATORIO TORTELLINI



Strigoli
SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90045	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca corta, de sémola de trigo. Trefilada al bronce.

🕒 4/5 min

👤 30

🍳

🌿

🌱

Huevos frescos pasteurizados de cría en tierra, de 5 a 7 huevos por quilo de harina, que otorgan el color dorado e intenso a la pasta y dan a la masa una gran resistencia a la cocción.

Elevado rendimiento, hasta un 90%.



Strigoloni
SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90122	1,5kg x 1	❄️🍳
------------	-----------	-----

Pasta fresca corta, de sémola de trigo. Trefilada al bronce.

🕒 4/5 min

👤 15

🍳

🌿

🌱



Strozzapreti
SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90287	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca corta, de sémola de trigo y huevo de forma helicoidal y superficie lisa. Trefilada al bronce.

🕒 2/3 min

👤 30

🍳

🌿

**Scialatielli**SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90293 | 1,5kg x 1 ❄️

Pasta fresca corta, de sémola de trigo en forma de fettucine corto y grueso. Especialidad de Campania.

🍲 4/5 min 👤 15
🌱 🌿

**Paccheri**SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90362 | 1,5kg x 1 ❄️

Pasta fresca corta, de sémola de trigo. Trefilada al bronce. Especialidad de Nápoles.

🍲 4/5 min 👤 14
🌱 🌿

**Calamarata**SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90404 | 1,5kg x 1 ❄️

Pasta fresca corta, de sémola de trigo en forma de anilla. Trefilada al bronce. Especialidad de Campania.

🍲 3 min 👤 12
🌱 🌿

**Fusilloni al huevo**SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90442 | 2kg x 1 ❄️

Pasta fresca corta, de sémola de trigo y huevo.

🍲 5 min 👤 20
🌱 🌿

PASTA FRESCA CONGELADA / NIDOS

**Busiate**SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90493 | 2kg x 1 ❄️

Pasta fresca corta, de sémola de trigo, sin huevo. Formato típico de Calabria y Sicilia.

🍲 5 min 👤 20
🌱 🌿

**Gnocchetti sardi - Malloreddus**SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90492 | 3kg x 1 ❄️

Pasta fresca corta, de sémola de trigo, sin huevo. Formato típico de Cerdeña.

🍲 4/5 min 👤 30
🌱 🌿

**Taglioline verdi**SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90007 | 1,5kg x 1 ❄️

Pasta fresca al huevo con espinacas.

🍲 2/3 min 👤 15
🌱 🌿

**Taglioline al nero di seppia**SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90008 | 1,5kg x 1 ❄️

Pasta fresca al huevo con tinta de sepia.

🍲 2/3 min 👤 15
🌱 🌿

**Taglioline gialle**SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90016 | 1,5kg x 1 ❄️

Pasta fresca de sémola al huevo.

🍲 2/3 min 👤 15
🌱 🌿

**Spaghetti alla chitarra**SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90024 | 1,5kg x 1 ❄️

Pasta fresca de sémola al huevo.

🍲 5/6 min 👤 15
🌱 🌿

**Tagliatelle**SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90043 | 1,5kg x 1 ❄️

Pasta fresca de sémola al huevo.

🍲 3 min 👤 15
🌱 🌿

**Tagliatelle rustiche all'uovo**SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90312 | 2kg x 1 ❄️

Pasta fresca de sémola al huevo de aspecto artesanal por su rugosidad.

🍲 2/3 min 👤 19
🌱 🌿



Tagliatelle BIO con harina de espelta integral

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90375	1,5kg x 1 ❄️
------------	--------------

Pasta fresca de sémola biológica al huevo, enriquecida con harina de espelta.

🍳 3 min 👤 15
🌱 🌿



Spaghetti de pasta fresca cortados al bronce

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90433	2kg x 1 ❄️
------------	------------

Pasta fresca de sémola. Trefilada al bronce.

🍳 2/3 min 👤 16
🌱 🌿



Pappardelle rustiche all' uovo

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90402	2kg x 1 ❄️
------------	------------

Pasta fresca de sémola al huevo de aspecto artesanal por su rugosidad.

🍳 3 min 👤 20
🌱 🌿



Troccoli

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90488	1,5kg x 1 ❄️
------------	--------------

Sémola de trigo duro, harina de trigo tipo "00". Espaguetis de sección triangular típicos de Puglia.

🍳 1 min 👤 20
🌱 🌿

PASTA FRESCA CONGELADA / GNOCCHI



Gnocchi de patata azzurra

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90019	1kg x 10 ❄️
------------	-------------

Gnocchi frescos a base de harina y patata. (70% patata).

🍳 1/2 min 👤 55
🌱 🌿



Gnocchetti de patata

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90042	1kg x 10 ❄️
------------	-------------

Gnocchetti frescos y pequeños de patata.

🍳 1 min 👤 74
🌱 🌿



Gnocchetti de patata y espinacas

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90065	1kg x 10 ❄️
------------	-------------

Gnocchetti frescos y pequeños de patata con espinacas.

🍳 1 min 👤 74
🌱 🌿



Gnocchi artesanales de calabaza

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90150	1kg x 10 ❄️
------------	-------------

Gnocchi frescos a base de patata y calabaza.

🍳 1 min 👤 60
🌱 🌿 🥬



Gnocchi artesanales de remolacha roja

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90486	1kg x 10 ❄️
------------	-------------

Gnocchi caserecci con remolacha roja.

🍳 1 min 👤 66
🌱 🌿



Gnocchi relleno de gorgonzola

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90262	1kg x 6 ❄️
------------	------------

Gnocchi frescos rellenos de queso gorgonzola DOP.

🍳 1 min 👤 36
🌱 🥬



Gnocchi de patata "Linea Oro"

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90323	1kg x 6 ❄️
------------	------------

Gnocchi frescos a base de harina y patata.

🍳 1/2 min 👤 33
🌱 🌿



Gran gnocchi de patata

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90505	1kg x 6 ❄️ 🍴
------------	--------------

Gnocchi frescos a base de harina y patata.

🍳 1/2 min 👤 60
🌱 🌿 🥬



Gnocchi de patata violeta "I Mammoli"

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90483 4kg x 1 ❄️

Gnocchi frescos a base de patata morada.

🕒 3 min 👤 20
🌱 🌿

PRONTOSFOGLIA®

“

Más que una pasta, un ayudante de cocina. ¡Preparar lasañas y canelones nunca ha sido tan fácil y rápido!

Placas de pasta precocida. Requieren unos tiempos de cocción mínimos y se presentan separadas individualmente para facilitar su manipulación. ”

PASTA FRESCA CONGELADA / PLACAS DE LASAÑA



Prontosfoglia® blanca

SURGITAL
PRONTOSFOGLIA®

Ref: 90009 (2kg x 5) x 1 ❄️

Placas de lasaña de sémola de trigo y huevo.

🕒 1 min 12U x paquete
🌱 🌿



Prontosfoglia® verde

SURGITAL
PRONTOSFOGLIA®

Ref: 90017 (2kg x 5) x 1 ❄️

Placas de lasaña de sémola de trigo y huevo con espinacas.

🕒 1 min 12U x paquete
🌱 🌿

* Pasta a tamaño real



BALANZONI



Balanzoni con parmigiano

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90143 2kg x 1 ❄️

Pasta fresca al huevo rellena de Parmigiano Reggiano DOP.

🕒 5 min 👤 14
🌱 🌿

DIVINE CREAZIONI

“

Elevado porcentaje de huevo, entre 8 y 10 huevos por kilo de harina (min. 40%).

Rellenos que representan hasta el 70%, elaborados con ingredientes DOP y IGP.

¡Nada es perfecto! Piezas únicas de gran formato elaboradas con distintos moldes, todas distintas entre ellas, como hechas a mano.

Envasadas individualmente para evitar cualquier rotura, en bandejas de material 100% reciclable. ”



Tortellini alla moda di Bologna

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90411 2kg x 1 ❄️ 🕒

Pasta fresca al huevo rellena de Parmigiano Reggiano DOP, carne de cerdo, mortadela y ligeras notas de nuez moscada.

🕒 3/4 min 👤 22
🌱 🌿



TORTELLINI



Bauletti® relleno de bogavante

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90265	2kg x 1	✳
------------	---------	---

Pasta fresca al huevo rellena de bogavante.

🕒 5/6 min 👤 18

🍲 🍝 🍷 🍴 🍴



Bauletti® con estofado de carne al Barolo DOCG

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90490	2kg x 1	✳
------------	---------	---

Pasta fresca al huevo rellena de estofado de carne de ternera al Barolo DOCG.

🕒 5 min 👤 20

🍲 🍝 🍷 🍴 🍴



Bauletti® con boletus y queso Taleggio DOP

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90491	2kg x 1	✳
------------	---------	---

Pasta fresca al huevo rellena de boletus y Taleggio DOP.

🕒 5 min 👤 18

🍲 🍝 🍷 🍴 🍴



Bauletti® con ricotta de oveja y pistachos de Sicilia

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90414	2kg x 1	✳
------------	---------	---

Pasta fresca al huevo rellena de ricotta de oveja y pistachos de Sicilia.

🕒 5/6 min 👤 15

🍲 🍝 🍷 🍴 🍴



Bauletti® con pez espada y lima

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90435	2kg x 1	✳
------------	---------	---

Pasta fresca al huevo rellena de pez espada y lima.

🕒 5 min 👤 18

🍲 🍝 🍷 🍴 🍴



Ravioloni con crema de ricotta de búfala y hojas de espinacas

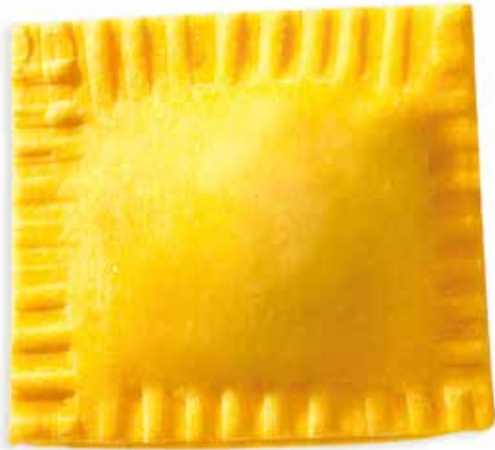
SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90111	2kg x 1	✳
------------	---------	---

Pasta fresca y congelada al huevo rellena de ricotta de búfala y espinacas frescas.

🕒 5 min 👤 16

🍲 🍝 🍷 🍴 🍴



QUADRELLI



Le violette

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90360 2kg x 1  

Pasta fresca al huevo rellena de patata morada.

 4/5 min  17



AGNOLI



Agnoli con trufa y queso stracchino a la antigua

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90345 2kg x 1 

Pasta fresca al huevo rellena de trufa y queso stracchino.

 5/6 min  16



Raviolotti con bacalao

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90297 2kg x 1 

Pasta fresca al huevo rellena de bacalao.

 4/5 min  16



RAVIOLOTTI



SCRIGNI®



Scrigni® con burrata de Puglia

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90280	2kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de burrata de Puglia.

🕒 2/3 min 👤 16



Scrigni® carbonara

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90432	2kg x 1	❄️ 🍷
------------	---------	------

Pasta fresca al huevo rellena de carbonara.

🕒 2 min 👤 16



PANCIOTTI®



Scrigni® rellenos de cigalas

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90344	2kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de cigalas.

🕒 2 min 👤 18



Scrigni® queso Pecorino y pimienta

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90395	2kg x 1	❄️ 🍷
------------	---------	------

Pasta fresca al huevo rellena de queso Pecorino y pimienta.

🕒 2/3 min 👤 16



Panciotti® con berenjena y queso scamorza

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90134	2kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de berenjena y queso Scamorza.

🕒 6 min 👤 15



Panciotti® con vieiras y gambas del Mar del Norte

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90249	2kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de vieiras y gambas del Mar del Norte.

🕒 6 min 👤 14



Panciotti® con puntas de espárrago y mascarpone

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90311	2kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de puntas de espárrago y mascarpone.

🕒 6 min 👤 15



Panciotti® con rebozuelos y queso Fontina DOP

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90386	2kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de rebozuelos y queso Fontina DOP.

🕒 6 min 👤 14





Bottoni rellenos de Gamba Roja

SURGITAL
DIVINE CREAZIONI

Ref: 90494	2kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de gamba roja.

🕒 3/4 min 🧑 20



* Pasta a tamaño real



FIOCCHI®

FIOCCHETTI



Fiocchi® de queso y pera

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90030	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo, rellena de queso y pera.

🕒 4/5 min 🧑 30



Fiocchi® de speck y Fontina Valdostana

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90113	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo, rellena de queso Fontina Valdostana DOP y Speck.

🕒 4/5 min 🧑 25



FIOCCHI®

“

Los Fiocchi® nos sorprenden no solo por su original forma, sino también por el contraste de sabores que nos ofrecen sus rellenos.

”



Fiocchetti de gorgonzola DOP

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90029	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo, rellena de queso Gorgonzola DOP.

🕒 4/5 min 🧑 27





GIGANTI



Giganti con ricotta y verduras

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90006	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo, rellena de queso y acelgas.

🕒 6/7 min 👤 23



Giganti con Boletus Edulis

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90012	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo, rellena de setas y Boletus Edulis.

🕒 6/7 min 👤 23



Giganti negro al salmón

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90286	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo, de color negro y rellena de salmón ahumado.

🕒 6/7 min 👤 23



GRANTORTELLONI



Grantortellone de Boletus

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90132	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de setas porcini.

🕒 4/5 min 👤 22



Grantortellone verde de ricotta y espinacas

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90133	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo, de color verde y rellena de ricotta y espinacas.

🕒 4/5 min 👤 22





GRANCAPPELLETTO®



Grancappelletto® Romagnolo

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90131	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de quesos.

🕒 4/5 min 🧑 22



CASONCELLI



Casoncelli

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90112	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de carne.

🕒 3/4 min 🧑 25



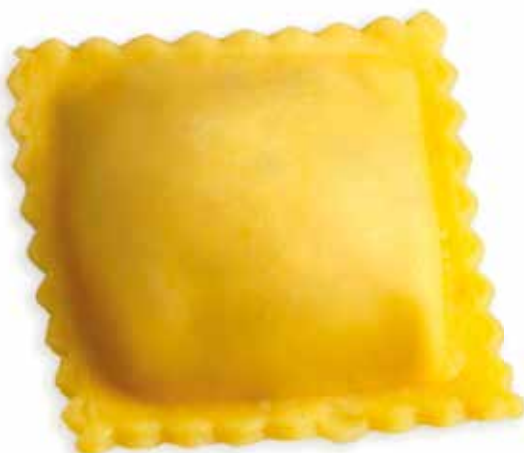
Tortelli con rúcula

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90048	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de ricotta y rúcula.

🕒 4/5 min 🧑 21



TORTELLI



Tortelli de calabaza

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90056	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo, rellena de calabaza.

🕒 4/5 min 🧑 24



Tortelli con crustáceos

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90089	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de crustáceos.

🕒 4/5 min 🧑 25





Tortelli con mozzarella de búfala, tomate y albahaca

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90291	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de mozzarella de búfala campana DOP, tomate y albahaca.

🍲 4/5 min 👤 21



Tortelli de patata

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90485	3kg x 1	❄️ 🍲
------------	---------	------

Pasta fresca y congelada al huevo rellena de patata.

🍲 4/5 min 👤 25



Tortelli con espárragos

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90361	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de espárragos.

🍲 4/5 min 👤 21



Tortelli con sabor a mar

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90422	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de pescado y marisco.

🍲 4/5 min 👤 25



* Pasta a tamaño real



TORTELLI



Tortelli rústico con corzo

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90114	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo con trigo sarraceno, rellena de carne de corzo.

🍲 6/7 min 👤 24



Tortelli de jabalí

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90320	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de carne de jabalí.

🍲 4/5 min 👤 24



RETTANGOLI



Rettangoli con salmón y eneldo

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90120	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de salmón y eneldo.

🍲 4/5 min 👤 27





RAVIOLACCI



RAVIOLACCIO



Raviolacci con castaña

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90146	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de castaña.

🍲 4/5 min 👤 21



Raviolacci con alcachofa

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90246	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de alcachofa.

🍲 4/5 min 👤 21



Raviolacci a la espelta con queso y nueces

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90321	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo con espelta rellena de queso y nueces.

🍲 4/5 min 👤 21



Raviolacci con Nduja y Pecorino

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90427	3kg x 1	❄️ 🍴
------------	---------	------

Pasta fresca al huevo rellena de Nduja y queso Pecorino.

🍲 4/5 min 👤 23



Raviolacci piemontés con carne cocida

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90403	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de carne cocida a fuego lento.

🍲 4/5 min 👤 21



Raviolacci de lubina con perfume cítrico

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90506	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de lubina perfumada con cítricos.

🍲 4/5 min 👤 23





BARTOLACCI



GIRASOLI



LUNETTE



Bartolacci con squacquerone y piadina

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90299	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca para freír, que recuerda a la piadina, rellena de queso Squacquerone y lechuga.

🕒 3 min 👤 20



Girasoli con mascarpone y nueces

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90421	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo, rellena de Mascarpone y nueces.

🕒 5/6 min 👤 29



Girasoli rossi (vegano)

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90489	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Girasoli con masa de remolacha roja y relleno de verdura y garbanzos.

🕒 4/5 min 👤 25



Lunette con trufa

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90069	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo, rellena de queso y trufa negra.

🕒 4/5 min 👤 25



Lunette con micuit de foie

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90281	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de foie micuit.

🕒 3/4 min 👤 21



“
Pasta para freír.

Sorprende con un
pincho de pasta frita o
un montadito con una
base de pasta.

¡El límite lo pone tu
imaginación!



TORTELLI MEZZALUNA



PANZEROTTI



Lunette con queso de cabra y cebolla

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90396	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de queso de cabra y cebolla.

🕒 4/5 min 🧑 21



Tortelli Mezzaluna verde con ricotta y espinacas

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90003	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de queso y espinacas.

🕒 4/5 min 🧑 27



Tortelli Mezzaluna con ricotta y espinacas

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90046	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de espinacas.

🕒 4/5 min 🧑 27



Panzerotti de ricotta y Boletus Edulis

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90004	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo, rellena de setas y Boletus Edulis.

🕒 5/6 min 🧑 27



Panzerotti de ricotta y espinacas

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90040	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo, rellena de ricotta y espinacas.

🕒 5/6 min 🧑 26





CUORI



Cuori de queso

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90068 3kg x 1

Pasta fresca al huevo, rellena de varios tipos de queso.

4/5 min 22



Cuori rojo con mozzarella de bufala, tomate y albahaca

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90136 3kg x 1

Pasta fresca al huevo rellena de mozzarella de búfala, tomate y albahaca.

4/5 min 22



TORTELLONI



CAPPELLETTI



Tortelloni tricolor de ricotta y espinacas

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90119 3kg x 1

Pasta fresca al huevo tricolor, rellena de ricotta y espinacas.

3/4 min 25



Cappelletti de jamón serrano

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90125 3kg x 1

Pasta fresca al huevo rellena de jamón serrano.

3/4 min 25



PASTA FRESCA CONGELADA RELLENA / PASTA AL HORNO



Ricciole ricotta y espinacas

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90013 3kg x 1

Pasta fresca al huevo para cocinar en el horno, rellena de ricotta y espinacas.

180° 15/18 min 25



Ricciole con speck y provola

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90290 3kg x 1

Pasta fresca al huevo para cocinar en el horno, rellena de Speck y Provola.

180° 15/18 min 25



Cannelloni de ricotta y espinacas

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90018 3kg x 1

Pasta fresca al huevo para cocinar en el horno, rellena de ricotta y espinacas.

180° 15/18 min 25



Cannelloni de carne estofada

SURGITAL
LABORATORIO TORTELLINI

Ref: 90072 3kg x 1

Pasta fresca al huevo para cocinar en el horno, rellena de carne estofada.

180° 15/18 min 25



PASTA FRESCA CONGELADA RELLENA / PASTASI



Tortellini con carne

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90010	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de estofado de carne y verduras.

🕒 3/4 min 🧑 25



Ravioli con carne

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90011	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de carne y queso.

🕒 4/5 min 🧑 25



Tortelloni con ricotta y espinacas

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90250	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de ricotta y espinacas.

🕒 4/5 min 🧑 22



Ravioli con setas

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90252	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca al huevo rellena de setas.

🕒 5/6 min 🧑 26



PASTASÍ EXPRESS

“

Productos diseñados especialmente para los profesionales del catering, con unos formatos típicamente italianos y un proceso de precocción que facilita la elaboración de los platos.

”

PASTA FRESCA CONGELADA PRECOCIDA / OTROS FORMATOS



Penne Rigate precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90288	(1kg x 4) x 1	❄️
------------	---------------	----

Pasta de sémola de trigo duro precocida y ultracongelada.

🕒 1 min 🧑 20



Rigatoni precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90327	(1kg x 4) x 1	❄️
------------	---------------	----

Pasta de sémola de trigo duro precocida y ultracongelada.

🕒 1 min 🧑 20



Fusilli precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90365	(1kg x 4) x 1	❄️ 🗑️
------------	---------------	-------

Pasta fresca de sémola de trigo duro, de la familia de la pasta corta.

🕒 2 min 🧑 20



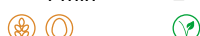
Garganelli precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90502	3kg x 1	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca de sémola de trigo duro y harina de trigo tierno y huevos.

🕒 1 min 🧑 15



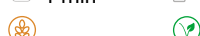
Farfalle precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90503	1kg x 4	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca de sémola de trigo duro.

🕒 1 min 🧑 20



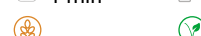
Linguine precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90504	1kg x 3	❄️
------------	---------	----

Pasta fresca de sémola de trigo duro.

🕒 1 min 🧑 15





Spaghetti de sémola precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90289 (1kg x 4) x 1

Pasta de sémola de trigo duro precocida y ultracongelada.

1 min 20



Spaghetti chitarra al huevo precocida

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90324 (1kg x 4) x 1

Pasta de sémola de trigo duro y huevo con forma de nido.

3 min 20



Tagliatelle al huevo precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90326 (1kg x 3) x 1

Pasta de sémola de trigo duro y huevo con forma de nido.

1 min 15

PASTA FRESCA CONGELADA PRECOCIDA / RELLENA



Tortelloni con ricotta y espinacas precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90335 (1kg x 4) x 1

Pasta fresca al huevo, precocida y rellena de ricotta y espinacas.

1 min 20



Ravioli con ricotta y espinacas precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90336 (1kg x 4) x 1

Pasta fresca al huevo, precocida y rellena de ricotta y espinacas.

2 min 20



Ravioli con salmón precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90393 3kg x 1

Pasta fresca al huevo, precocida y rellena de salmón.

1,5 min 20



Lunette a los 4 quesos precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90366 3kg x 1

Pasta fresca al huevo, precocida y rellena de cuatro quesos.

1,5 min 20



Ravioli al bue precocido

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90378 3 Kg x 1

Pasta fresca al huevo, precocida y rellena de carne de ternera y verduras.

1,5 min 15

PASTASÍ EXPRESS RELLENA

“

Pasta precocida al vapor (no por inmersión) que evita que el producto se sumerja en agua evitando su absorción y conservando todas sus características organolépticas.

Con un rendimiento del 10% y unos tiempos de cocción mínimos: 2 minutos en agua, 4 en sartén o microondas y 2 minutos en horno con su salsa. ”



LIGUORI

PASTA DI GRAGNANO IGP

Al elegir la pasta de Gragnano IGP de Liguori, estarán eligiendo un producto de calidad superior con múltiples beneficios. Además sus clientes lo notarán.

Calidad y Seguridad: Liguori utiliza 100% trigo duro italiano de alta calidad y cuenta con la certificación Gragnano IGP, garantizando "Cero pesticidas y gli-fosato".

Proceso Artesanal: La pasta está elaborada con agua de manantial del Monte Faito, baja en cloro, y su trefilado al bronce proporciona una textura más auténtica y mejor adherencia de salsas.

Secado Lento: Liguori aplica un método de secado natural y lento que dura entre 9 y 18 horas a temperaturas no superiores a 69°C, este método preserva la estructura del gluten, asegurando una cocción uniforme y textura "al dente".

Beneficios para la Salud: Baja en químicos, rica en fibra y fuente de energía saludable.

Versatilidad Culinaria: Ideal para diversas preparaciones y resistente a la sobrecocción.



PASTA SECA / LARGA



Spaghettini n° 2 IGP

LIGUORI

Ref: 2657001	500g x 20
--------------	-----------

Ref: 2657040	1kg x 9
--------------	---------

Pasta larga de sémola de trigo.
Gragnano IGP. Ø 1,45mm

7 min



Spaghetti n° 3 IGP

LIGUORI

Ref: 2657002	500g x 20
--------------	-----------

Ref: 2657039	1kg x 9
--------------	---------

Pasta larga de sémola de trigo.
Gragnano IGP. Ø 1,75mm

9 min



Vermicelli n° 4 IGP

LIGUORI

Ref: 2657003	500g x 20
--------------	-----------

Pasta larga de sémola de trigo.
Gragnano IGP. Ø 1,90mm

12 min



Linguine n° 7 IGP

LIGUORI

Ref: 2657004	500g x 20
--------------	-----------

Pasta larga de sémola de trigo.
Gragnano IGP. Ø 1,45mm

11 min



Fettuce n° 8 IGP

LIGUORI

Ref: 2657005	500g x 20
--------------	-----------

Pasta larga de sémola de trigo.
Gragnano IGP.

9 min



Bucatini n° 6 IGP

LIGUORI

Ref: 2657025	500g x 20
--------------	-----------

Pasta larga de sémola de trigo.
Gragnano IGP. Ø 2,60mm

8 min



Spaghettoni n° 201 IGP

LIGUORI

Ref: 2657037	500g x 12
--------------	-----------

Pasta larga de sémola de trigo.
Gragnano IGP.

10 min



Spaghetti n° 3 BIO integral IGP

LIGUORI

Ref: 2657031	500g x 12
--------------	-----------

Pasta larga de sémola de trigo.
Gragnano IGP. Ø 1,75mm

9 min





Rigatoni nº 46 IGP

LIGUORI

Ref: 2657006	500g x 16
--------------	-----------

Pasta corta de sémola de trigo Gragnano IGP.



Pennette Rigate nº 43 IGP

LIGUORI

Ref: 2657007	500g x 16
--------------	-----------

Pasta corta de sémola de trigo Gragnano IGP.



Penne Rigate nº 42 IGP

LIGUORI

Ref: 2657008	500g x 16
Ref: 2657042	1kg x 8

Pasta corta de sémola de trigo Gragnano IGP.



Tortiglioni nº 29 IGP

LIGUORI

Ref: 2657009	500g x 16
--------------	-----------

Pasta corta de sémola de trigo Gragnano IGP.



Fusilli nº 31 IGP

LIGUORI

Ref: 2657010	500g x 16
Ref: 2657043	1kg x 8

Pasta corta de sémola de trigo Gragnano IGP.



Casarecce nº 27 IGP

LIGUORI

Ref: 2657011	500g x 16
--------------	-----------

Pasta corta de sémola de trigo Gragnano IGP.



Lumache Rigate nº 34 IGP

LIGUORI

Ref: 2657013	500g x 16
--------------	-----------

Pasta corta de sémola de trigo Gragnano IGP.



Farfalle nº 30 IGP

LIGUORI

Ref: 2657014	500g x 16
--------------	-----------

Pasta corta de sémola de trigo Gragnano IGP.



Mezze Penne Rigate nº 37 IGP

LIGUORI

Ref: 2657019	500g x 16
--------------	-----------

Pasta corta de sémola de trigo. Gragnano IGP.



Orecchiette nº 121 IGP

LIGUORI

Ref: 2657026	500g x 12
--------------	-----------

Pasta corta de sémola de trigo. Gragnano IGP.



Mezze maniche rigate/mezze rigatoni nº 38 IGP

LIGUORI

Ref: 2657028	500g x 16
Ref: 2657041	1kg x 8

Pasta corta de sémola de trigo. Gragnano IGP.



Paccheri nº 209 IGP

LIGUORI

Ref: 2657016	500g x 12
--------------	-----------

Pasta corta de sémola de trigo Gragnano IGP. Típico de la tradición de Campania.



Calamarata nº 207 IGP

LIGUORI

Ref: 2657017	500g x 12
--------------	-----------

Pasta corta de sémola de trigo. Gragnano IGP. Típicas de la tradición partenopea.



¿Tienes curiosidad?
Liguori nos enseña el proceso de elaboración de la pasta Gragnano IGP

LE TRADIZIONALI

“

Gama que se distingue por un secado muy, muy lento llevado a cabo de forma natural sobre las típicas estructuras de madera llamadas “telaio”, siguiendo las técnicas más tradicionales.

Gracias a esta gama la marca ha ido a buscar aquellos formatos más típicos de cada región. ”



DE CECCO

Sin duda una de las marcas de pasta italiana más conocida es De Cecco. Su historia se remonta 130 años atrás en Fara San Martino, Abruzzo, donde Don Nicola De Cecco producía, en su molino a piedra, la mejor harina del condado.

Pasaron de la producción de harina a la producción de pasta junto a su hermano Filippo. Juntos crearon el nuevo método de secado a baja temperatura para no depender de las condiciones climáticas, método que después utilizarían muchas otras marcas.

Hoy De Cecco es una marca conocida mundialmente, que continúa teniendo muy presentes sus principios productivos; los mejores trigos, sémola fresca de sus propios molinos, trefiladoras de bronce y secado lento a baja temperatura, nos ofrecen una pasta al dente, firme y elástica que la hacen única.



PASTA SECA / LARGA



Linguine n° 7

DE CECCO

Ref: 1200001	500g x 24	5
Ref: 1200155	1kg x 12	10
Ref: 1200084	3kg x 4	30

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

12 min



Fedelini n° 10

DE CECCO

Ref: 1200002	500g x 24	
--------------	-----------	--

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

6 min

5



Spaghetтини n° 11

DE CECCO

Ref: 1200003	500g x 24	5
Ref: 1200156	1kg x 12	10
Ref: 1200079	3kg x 4	30

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

9 min



Spaghetti n.12

DE CECCO

Ref: 1200004	500g x 24	5
Ref: 1200157	1kg x 12	10
Ref: 1200080	3kg x 4	30

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

12 min



Bucatini n° 15

DE CECCO

Ref: 1200059	500g x 24	
--------------	-----------	--

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

11 min

5



Mafaldine n° 2

DE CECCO

Ref: 1200020	500g x 24	
--------------	-----------	--

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

9 min

5



Spaghettoni n° 412

DE CECCO

Ref: 1200234	500g x 24	
--------------	-----------	--

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

13 min

5



Fettucelle n° 6

DE CECCO

Ref: 1200050	500g x 24	
--------------	-----------	--

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

11 min

5



**Capellini n° 9**

DE CECCO

Ref: 1200069 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

2 min 5

**Candele Lunghe n° 127**

DE CECCO

Ref: 1200222 500g x 12

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

9 min 5

**Spaghettoni Quadrati n° 413**

DE CECCO

Ref: 1200259 3kg x 4

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

13 min 30

**Fusilli lunghi bucati n° 5**

DE CECCO

Ref: 1200098 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

9 min 5



¿Quieres ver
todo la gama De
Cecco?

Spaghetti integral n° 12

DE CECCO

Ref: 1200041 500g x 12

Pasta de sémola de trigo integral que pertenece a la familia de la pasta larga.

12 min 5

Spaghetti n° 12 sin gluten

DE CECCO

Ref: 1200261 400g x 12

Pasta sin gluten que pertenece a la familia de la pasta larga, rica en fibra y cereales.

12 min 4

Spaghetti kamut

DE CECCO

Ref: 1200218 (500g x 20) x 1

Pasta de sémola de trigo khora-san KAMUT que pertenece a la familia de la pasta larga.

11 min 5

PASTA SECA / CORTA

**Rigatoni n° 24**

DE CECCO

Ref: 1200005 500g x 24 5

Ref: 1200202 1kg x 12 10

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

13 min

**Chifferi Rigati n° 33**

DE CECCO

Ref: 1200006 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

13 min 5

**Fusilli n° 34**

DE CECCO

Ref: 1200007 500g x 24 5

Ref: 1200158 1kg x 12 10

Ref: 1200085 3kg x 4 30

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

11 min

**Penne Lisce n° 40**

DE CECCO

Ref: 1200008 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

11 min 5

**Penne Rigate n° 41**

DE CECCO

Ref: 1200009 500g x 24 5

Ref: 1200159 1kg x 12 10

Ref: 1200081 3kg x 4 30

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

12 min

**Gnocchi n° 46**

DE CECCO

Ref: 1200010 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

9 min 5

**Pipe Rigate n° 49**

DE CECCO

Ref: 1200011 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

13 min 5

**Gnocchetti Sardi n° 83**

DE CECCO

Ref: 1200016 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

12 min 5

**Penne Piccole Rigate n° 177**

DE CECCO

Ref: 1200019 | 500g x 24 | 5

Ref: 1200086 | 3kg x 4 | 30

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

11 min

**Orecchiette n° 91**

DE CECCO

Ref: 1200022 | 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

12 min



5

**Farfalle n° 93**

DE CECCO

Ref: 1200023 | 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

13 min



5

**Tortiglioni n° 23**

DE CECCO

Ref: 1200049 | 500g x 24 | 5

Ref: 1200101 | 3kg x 4 | 30

Ref: 1200161 | 1kg x 12 | 12

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

11 min

**Galletti n° 44**

DE CECCO

Ref: 1200060 | 500g x 24 | 5

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

10 min



5

**Rotelle n° 54**

DE CECCO

Ref: 1200061 | 500g x 24 | 5

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

12 min



5

**Gramigna n°31**

DE CECCO

Ref: 1200239 | 500g x 24 | 5

Pasta de sémola de trigo corta parcialmente torcida.

9 min



5

**Cavatappi n° 87**

DE CECCO

Ref: 1200075 | 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

12 min



5

**Casereccia n° 88**

DE CECCO

Ref: 1200076 | 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

11 min



5

**Mezzi Rigatoni n° 26**

DE CECCO

Ref: 1200130 | 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

14 min



5

**Lumache Rigate n°43**

DE CECCO

Ref: 1200286 | 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

12 min



10

**Farfalle Medie n° 193**

DE CECCO

Ref: 1200203 | 1kg x 12

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

12 min



10

**Fusilli Corti Bucati n° 198**

DE CECCO

Ref: 1200214 | 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

15 min



5

**Orecchiette Grandi n° 190**

DE CECCO

Ref: 1200245 | 500g x 24 | 5

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

12 min



5

**Pennoni Rigati n° 39**

DE CECCO

Ref: 1200258 | 500g x 24 | 5

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

16 min



5

**Maccheroni n° 122**

DE CECCO

Ref: 1200260 | 500g x 24 | 5

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

6 min



5



**Trofie n°188**

DE CECCO

Ref: 1200288 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

9 min

5

**Conchiglioni Rigati n° 126**

DE CECCO

Ref: 1200024 500g x 12

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta. La Specialità

12 min

5

**Lumaconi Rigati n° 123**

DE CECCO

Ref: 1200066 500g x 12

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta. La Specialità

13 min

5

**Paccheri n° 125**

DE CECCO

Ref: 1200090 500g x 12

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta. La Specialità

16 min

5

**Rigatoni Napoletani n° 124**

DE CECCO

Ref: 1200099 500g x 12

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta. La Specialità

14 min

5

**Calamarata n° 129**

DE CECCO

Ref: 1200129 500g x 12

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta. La Specialità

16 min

5

**Mezzi paccheri n°225**

DE CECCO

Ref: 1200275 500g x 12

Pasta de sémola de trigo duro que pertenece a la familia de la pasta corta.

16 min

5

**Penne Rigate n°41 Kamut**

DE CECCO

Ref: 1200220 500g x 12

Pasta de sémola de trigo "Khorasan Kamut" de la familia de las pasta corta.

10 min

5

**Farfalle Tricolore**

DE CECCO

Ref: 1200111 500g x 12

Pasta de sémola de trigo, tomate y espinacas, que pertenece a la familia de la pasta corta.

13 min

5

**Fusilli Tricolore**

DE CECCO

Ref: 1200112 500g x 12

Pasta de sémola de trigo, tomate y espinacas, que pertenece a la familia de la pasta corta.

11 min

5

**Penne Rigate integral n° 41**

DE CECCO

Ref: 1200043 500g x 12

Pasta de sémola de trigo integral que pertenece a la familia de la pasta corta.

12 min

5

**Fusilli integral n° 34 BIO**

DE CECCO

Ref: 1200042 500g x 12

Pasta de sémola de trigo integral que pertenece a la familia de la pasta corta.

11 min

5

**Tortiglioni n° 23 senza glutine**

DE CECCO

Ref: 1200291 400g x 12

Pasta sin gluten que pertenece a la familia de la pasta corta, rica en fibra y cereales.

12 min

**Fusilli n° 34 senza glutine**

DE CECCO

Ref: 1200290 400g x 12

Pasta sin gluten que pertenece a la familia de la pasta corta, rica en fibra y cereales.

12 min

**Penne rigate n° 41 senza glutine**

DE CECCO

Ref: 1200289 400g x 12

Pasta sin gluten que pertenece a la familia de la pasta corta, rica en fibra y cereales.

11 min

**Ditali rigati integral n° 59 BIO**

DE CECCO

Ref: 1200293 500g x 12

Pasta de sémola de trigo integral que pertenece a la familia de la pasta corta.

11 min

5



PASTA SECA / PASTA SOPA



Ditali Piccoli Lisci n° 68

DE CECCO

Ref: 1200012 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de pasta para sopa.

11 min 10



Spaghetti Tagliati n.86

DE CECCO

Ref: 1200017 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de pasta para sopa.

8 min 10



Filini n° 181

DE CECCO

Ref: 1200117 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de pasta para sopa.

3 min 10



Puntalette n° 73

DE CECCO

Ref: 1200014 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de las pastas para sopa.

7 min 10



PASTA SECA / NIDOS



Anelli Siciliano n° 179

DE CECCO

Ref: 1200242 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta para sopa.

13 min 10



Capelli d'Angelo Nidi di semola n° 209

DE CECCO

Ref: 1200243 500g x 8

Pasta de sémola de trigo en forma de nido. La Specialità

2 min 5



Tagliatelline Nidi di semola n° 204

DE CECCO

Ref: 1200149 500g x 8

Pasta de sémola de trigo que pertenece a las pastas secas, largas y rizadas. La Specialità

5 min 5



Tagliatelle Nidi di semola n° 203

DE CECCO

Ref: 1200240 500g x 8

Pasta de sémola de trigo en forma de nido. La Specialità

5 min 5



PASTA SECA / OTROS FORMATOS



Pappardelle Nidi di semola n° 201

DE CECCO

Ref: 1200241 500g x 8

Pasta de sémola de trigo en forma de nido. La Specialità

6 min 5



Gnocchi de patata

DE CECCO

Ref: 1200095 500g x 12

Pasta fresca de patata y harina.

2 min 5



Gnocchi de patata sin gluten

DE CECCO

Ref: 1200273 500g x 12

Pasta fresca de patata, sin gluten.

2 min 5



PASTA SECA AL HUEVO / NIDOS



Pappardelle all'Uovo n° 101

DE CECCO

Ref: 1200029	250g x 12
--------------	-----------

Pasta de sémola de trigo y huevo, en forma de nido.

4 min

4



Pappardelle all'Uovo n° 301

DE CECCO

Ref: 1200236	500g x 8
--------------	----------

Pasta de sémola de trigo y huevo, en forma de nido.

8 min

5



Fettuccine all'Uovo n° 103

DE CECCO

Ref: 1200030	250g x 12
--------------	-----------

Pasta de sémola de trigo y huevo, en forma de nido.

4 min

4



Tagliatelle all'Uovo n° 104

DE CECCO

Ref: 1200031	250g x 12
--------------	-----------

Pasta de sémola de trigo y huevo, en forma de nido.

3 min

4



Tagliolini all'Uovo n° 106

DE CECCO

Ref: 1200032	250g x 12
--------------	-----------

Pasta de sémola de trigo y huevo, en forma de nido.

2 min

4



Tagliatelle all'Uovo con spinaci n° 107

DE CECCO

Ref: 1200033	250g x 12
--------------	-----------

Pasta de sémola de trigo, espinacas y huevo, en forma de nido.

3 min

4



Tagliatelle all'Uovo Paglia e Fieno n° 108

DE CECCO

Ref: 1200034	250g x 12
--------------	-----------

Pasta de sémola de trigo, espinacas y huevo, en forma de nido.

3 min

4



Tagliatelle all'Uovo Nidia

DE CECCO

Ref: 1200237	500g x 8
--------------	----------

Pasta de sémola de trigo y huevo, en forma de nido.

3 min

8

PASTA SECA AL HUEVO / OTROS FORMATOS



Lasagna all'Uovo n° 112

DE CECCO

Ref: 1200035	500g x 12
--------------	-----------

Placas de lasaña de sémola de trigo duro con huevo.

24 min



Lasagna all'Uovo con Spinaci n° 114

DE CECCO

Ref: 1200040	500g x 12
--------------	-----------

Placas de lasaña de sémola de trigo con huevo y espinacas.

24 min



Canelones al huevo n° 100

DE CECCO

Ref: 1200053	250g x 12
--------------	-----------

Pasta de sémola de trigo con huevo, de forma cilíndrica.

20 min



CIPRIANI

“

La marca de pasta más prestigiosa a nivel mundial con origen en el Harry's Bar de Venecia.

Cipriani, una marca con nombre propio. ”

Tagliolini Bianchi

CIPRIANI

Ref: 5400001 250g x 12

Pasta de sémola de trigo con huevo que pertenece a la familia de la pasta larga. Ancho 4mm

2/3 min 5



Tagliolini Verdi

CIPRIANI

Ref: 5400002 250g x 12

Pasta de sémola de trigo con huevo y espinacas que pertenece a la familia de la pasta larga. Ancho 4mm

2/3 min 5



Tagliarelle Bianche

CIPRIANI

Ref: 5400006 250g x 12

Pasta de sémola de trigo con huevo que pertenece a la familia de la pasta larga. Ancho 6mm

3/4 min 5



PASTA SECA / LARGA

DIVELLA



Spaghetti n° 8

DIVELLA

Ref: 2770001 500g x 36

Ref: 2770009 5kg x 3

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

7 min



Spaghettoni n° 9

DIVELLA

Ref: 2770002 500g x 36

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

6 min 5



**Fettuccine n° 12**

DIVELLA

Ref: 2770003 500g x 36

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

9 min 5

**Linguine n° 14**

DIVELLA

Ref: 2770043 500g x 36

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga.

7 min 5

**Spaghetti de maíz y arroz sin gluten**

DIVELLA

Ref: 2770047 400g x 15

Pasta de maíz y arroz que pertenece a la familia de la pasta larga.

7/8 min 4

**Vermicellini n° 10**

DIVELLA

Ref: 2770033 500g x 36

Pasta larga de sémola de trigo.

5 min 5



PASTA SECA / CORTA

**Penne Mezzani Rigate n° 23**

DIVELLA

Ref: 2770062 1kg x 15

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

9 min 10

**Rigatoni n° 17**

DIVELLA

Ref: 2770004 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

10 min 5

**Elicoidali n° 22**

DIVELLA

Ref: 2770005 500g x 24 5

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

9 min

**Penne Ziti Rigate n° 27**

DIVELLA

Ref: 2770006 500g x 24 5

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

9 min

**Riccioli n° 37**

DIVELLA

Ref: 2770007 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

9 min 5

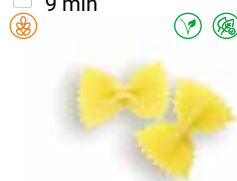
**Fusilli n° 40**

DIVELLA

Ref: 2770008 500g x 24 5

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

10 min

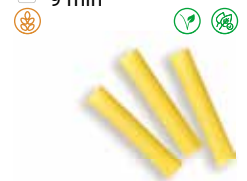
**Farfallette n° 97**

DIVELLA

Ref: 2770015 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

10 min 5

**Ziti tagliati n° 33**

DIVELLA

Ref: 2770088 500g x 24

Pasta de sémola de trigo duro que pertenece a la familia de la pasta corta.

8 min 5

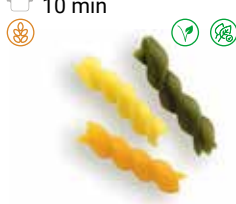
**Mista n° 41**

DIVELLA

Ref: 2770083 500g x 24

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta corta.

7 min 5

**Fusilli tricolor n° 40**

DIVELLA

Ref: 2770028 500g x 24

Pasta de sémola de trigo, tomates y espinacas que pertenece a la familia de la pasta corta.

10 min 5

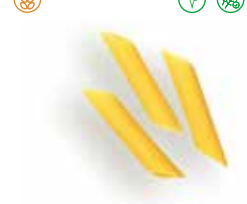
**Farfalle tricolor n° 85**

DIVELLA

Ref: 2770029 500g x 24

Pasta de sémola de trigo, tomates y espinacas que pertenece a la familia de la pasta corta.

10 min 5

**Penne Rigate maíz y arroz sin gluten**

DIVELLA

Ref: 2770045 400g x 12

Pasta de maíz y arroz que pertenece a la familia de la pasta corta.

10 min 4



Tofe n° 54

DIVELLA

Ref: 2770089 500g x 24 

Pasta de sémola de trigo duro que pertenece a la familia de la pasta corta.

 9 min

 5 



Tagliatelle Nidi semola n° 91

DIVELLA

Ref: 2770046 500g x 12

Pasta de sémola de trigo que pertenece a la familia de la pasta larga, en forma de nido.

 6 min

 5 



Tagliatelle verde n° 91B

DIVELLA

Ref: 2770053 500g x 12

Pasta de sémola de trigo y espinacas que pertenece a la familia de la pasta larga, en forma de nido.

 9 min

 5 



PASTA SECA / NIDOS

PASTA SECA AL HUEVO



Tagliatelle Nidi Uovo n° 95

DIVELLA

Ref: 2770016 500g x 12

Pasta larga de sémola de trigo y huevo, en forma de nido.

 5 min

 6 



Pappardelle Nidi Uovo n° 101

DIVELLA

Ref: 2770017 500g x 12

Pasta larga de sémola de trigo y huevo, en forma de nido.

 5 min

 6 

PASTA SECA / OTROS FORMATOS



Lasagne Uovo n° 108

DIVELLA

Ref: 2770018 500g x 12

Placas de lasaña de sémola de trigo y huevo.

 40 min



Cannelloni n° 84

DIVELLA

Ref: 2770013 250g x 24

Canelones de sémola de trigo.

 40 min

24U x paquete  



Lasagna di semola n° 109

DIVELLA

Ref: 2770014 500g x 12

Placas de lasaña de sémola de trigo.

 6 min

 25 min



Filini n° 79

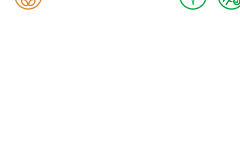
DIVELLA

Ref: 2770032 500g x 24 

Pasta de sémola de trigo duro que pertenece a la familia de pasta para sopa.

 3 min



Gnocchi n° 45

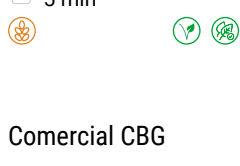
DIVELLA

Ref: 2770086 500g x 24 

Pasta de sémola de trigo duro que pertenece a la familia de la pasta corta.

 5 min



PASTA SECA / LARGA



Fregolone sardo
LA CASA DEL GRANO

Ref: 3219009	500g x 24
--------------	-----------

Pasta seca elaborada a partir de sémola de trigo duro, tostada y secada a baja temperatura.

 11 min



Spaghetti Nero di Seppia
LIVERA

Ref: 2840002	3kg x 3
--------------	---------

Pasta de sémola de trigo y tinta de sepia que pertenece a la familia de la pasta larga.

 13/15 min



Spaghetti Nero di Seppia
ARTE & PASTA

Ref: 1649003	500g x 12
--------------	-----------

Pasta larga de sémola de trigo y tinta de sepia.

 10/13 min  5

PASTA SECA / NIDOS



Tagliatelle maiz 100% sin gluten
MOLINO SPADONI

Ref: 1800048	250g x 6
--------------	----------

Pasta larga de maíz 100%, sin gluten.

 7 min  3



Tagliatelle con trufa negra
URBANI TARTUFI

Ref: 0200008	250g x 20
--------------	-----------

Pasta larga al huevo con trufa negra.

 5 min  3





DI STAZZANO

La misión de esta marca de pasta italiana es ofrecer una pasta rellena única sin gluten para toda la familia.

A diferencia de otras marcas Di Stazzano se centra en la elaboración del ravioli, el producto más genuino de la zona, para conseguir el ravioli perfecto, tan perfecto que aún siendo un producto sin gluten guste a toda la familia. ¡Hay que probarlo para creerlo!

Di Stazzano representa una verdadera solución para poder ofrecer un producto genuinamente italiano sin gluten de calidad indiscutible, con un 40% de relleno y con un formato práctico para el profesional. Del congelador al agua, listo solo en 4 o 5 minutos.



PASTA FRESCA CONGELADA SIN GLUTEN RELLENA



Raviolis de carne y verdura sin gluten

DI STAZZANO

Ref: 3514003	1kg x 5	
--------------	---------	--

Raviolis de carne y verdura sin gluten.

3/4 min 10



Raviolis de ricotta y espinacas sin gluten

DI STAZZANO

Ref: 3514002	1kg x 5	
--------------	---------	--

Raviolis de ricotta y espinacas sin gluten.

3/4 min 10



OTRAS MARCAS



Placa de lasaña sin gluten

IL PANE DI ANNA

Ref: 3498001	1,5kg x 10	
--------------	------------	--

Placa de lasaña sin gluten.

10





BREMA

Pasión y maestría se juntan en el camino para dar lugar a una gama de pasta fresca rellena de sabores auténticos.

Brema es la marca de una empresa joven, pero con una estrategia clara; plasmar en sus productos la tradición culinaria italiana a través de unos procesos productivos de vanguardia.

Su éxito ha hecho que ya exporten el 80% de su producción a varios países europeos. Brema nos ofrece desde las recetas más clásicas a los rellenos más gourmet como el queso de cabra con miel y nueces o la pasta rellena de trufa blanca de alba.



PASTA FRESCA AL HUEVO / RELLENA



Ravioli de setas porcini

BREMA

Ref: 2933001	250g x 12
--------------	-----------

Pasta fresca al huevo rellena de setas porcini y champiñones.

4 min 2



Cappelletti de jamón

BREMA

Ref: 2933002	250g x 12
--------------	-----------

Pasta fresca al huevo rellena de jamón.

3 min 2



Tortelloni de queso

BREMA

Ref: 2933003	250g x 12
--------------	-----------

Pasta fresca al huevo rellena de queso.

3 min 2



Tortellone de ricotta y espinacas

BREMA

Ref: 2933004	250g x 12
--------------	-----------

Pasta fresca al huevo rellena de queso ricotta y espinacas frescas.

3 min 2



Agnolotti de carne

BREMA

Ref: 2933005	250g x 12
--------------	-----------

Pasta fresca al huevo rellena de carne de bovino y cerdo.

3 min 2



Grantortelli de trufa blanca de Alba

BREMA

Ref: 2933009	250g x 8
--------------	----------

Pasta fresca al huevo rellena de trufa blanca de Alba (Piemonte).

4 min 2





Girasoli de queso de cabra, miel y nueces

BREMA

Ref: 2933011	250g x 8
--------------	----------

Pasta fresca al huevo rellena de setas porcini y champiñones.

4 min 2



Girasoli de gambas y calabacín

BREMA

Ref: 2933014	250g x 8
--------------	----------

Pasta fresca al huevo rellena de gambas y calabacín.

4 min 2



PASTA FRESCA AL HUEVO / OTROS FORMATOS



Lasagne al huevo

BREMA

Ref: 2933006	250g x 12
--------------	-----------

Pasta fresca de sémola de trigo y huevo.

8 min 8U x paquete



Tagliatelle al huevo

BREMA

Ref: 2933019	250g x 10
--------------	-----------

Pasta fresca de sémola de trigo y huevo.

3 min 3



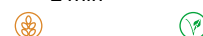
Gnocchi de patata

BREMA

Ref: 2933008	500g x 12
--------------	-----------

Pasta fresca de patata y harina.

2 min 2





ama



sar

MOLINO CASILLO



Molino Casillo, líder en la producción y comercialización de trigo, destaca por su enfoque en la calidad, la innovación y la sostenibilidad. Su sistema patentado aprovecha el 100% del germen de trigo a baja temperatura, incluyendo el aceite esencial y la fibra vegetal, lo que hace que sus harinas tengan altos valores nutricionales. Este proceso garantiza productos finales más perfumados, masas mejor fermentadas y más digeribles, así como un sabor natural destacado.

LA GAMA PROFESIONAL



W: Fuerza

P/L: Elasticidad / Extensibilidad

LA PIZZA



Harina ZERO UNICA
MOLINO CASILLO

Ref: 3781029	12,5kg x 1
--------------	------------

Harina tipo 0 perfecta para elaborar todo tipo de pizzas y focaccias con fermentación corta. El resultado serán pizzas y focaccias ligeras y aromáticas.
W=240



Harina ZERO M
MOLINO CASILLO

Ref: 3781030	12,5kg x 1
--------------	------------

Harina tipo 0. Muy versátil y recomendada para la preparación de pizzas y focaccias con fermentación de duración media.
W=290



Harina ZERO L
MOLINO CASILLO

Ref: 3781031	12,5kg x 1
--------------	------------

Harina tipo 0 con un alto rendimiento y una alta hidratación. Aporta tenacidad, extensibilidad y una digestibilidad excepcional. Ideal para fermentaciones medias-largas.
W=340 P/L=0,6



Harina Zero XL
MOLINO CASILLO

Ref: 3781032	12,5kg x 1
--------------	------------

Harina tipo 0 con una alta hidratación y mucha resistencia de las masas. Para fermentaciones largas y preparación de bigas.
W=380 P/L=0,6

LA PIZZA CON GERME DE TRIGO - LA SPECIALI



Harina LA 8
MOLINO CASILLO

Ref: 3781005	12,5kg x 1
--------------	------------

Harina tipo 0 con germen de trigo, un aroma intenso que proporciona un "cornicione" pronunciado. Recomendada para masas con muy alta hidratación y para fermentaciones muy largas.
W=300



Harina LA 8 PLUS
MOLINO CASILLO

Ref: 3781004	12,5kg x 1
--------------	------------

Harina tipo 0 con germen de trigo, diseñada para la producción de pizza contemporánea. Recomendada para masas con muy alta hidratación y para fermentaciones muy largas.
W=350 P/L=0,6



Harina AROMA
MOLINO CASILLO

Ref: 3781006	12,5kg x 1
--------------	------------

Harina tipo 1 con germen de trigo, diseñada para la producción de una pizza súper crujiente con un aroma excepcional y una friabilidad única.
W=280 P/L=0,75



Sémola rimacinata - PIZZA ORO
MOLINO CASILLO

Ref: 3781033	25kg x 1
--------------	----------

Sémola remolida amarilla diseñada para la producción de pizza y focaccia aportando un sabor rústico.
W=240

HARINA PARA PIZZA CON GERME DE TRIGO - ORIGINE



Pizza IDEALE CON GERME DI GRANO

MOLINO CASILLO

Ref: 3781013	25kg x 1
--------------	----------

Harina tipo "0" con germen de trigo. Ideal para elaborar pizzas.

P/L=0,55 - 0,65
W=270-300



Pizza SUPERIORE CON GERME DI GRANO

MOLINO CASILLO

Ref: 3781014	25kg x 1
--------------	----------

Harina tipo "0" con germen de trigo. Ideal para elaborar pizzas.

P/L=0,55 - 0,65
W= 310-350



MULTICEREALI - CEREAL PIZZA CON GERME DI GRANO

MOLINO CASILLO

Ref: 3781011	15kg x 1
--------------	----------

Harina tipo "1" con germen de trigo y multicereales con semillas, fuente de fibra, fósforo y vitamina B. Ideal para elaborar pizza y focaccia ricas en sabor.

W=220 P/L=1,5

HARINA PARA PIZZA CON GERME DE TRIGO - ORIGINE - FUENTE DE FIBRA Y RICA EN ZINC



Harina TIPO "1" MEDIA CON GERME DI GRANO

MOLINO CASILLO

Ref: 3781017	12,5kg x 1
--------------	------------

Harina de trigo tierno tipo "1" con germen de trigo.

P/L=0,55 - 0,65
W=290 - 300



Harina TIPO "1" FORTE CON GERME DI GRANO

MOLINO CASILLO

Ref: 3781018	12,5kg x 1
--------------	------------

Harina de trigo tierno tipo "1" con germen de trigo.

P/L=0,55 - 0,65
W=380 - 400



Harina TIPO "2" MEDIA CON GERME DI GRANO

MOLINO CASILLO

Ref: 3781019	12,5kg x 1
--------------	------------

Harina de trigo tierno tipo "2" con germen de trigo.

P/L=0,55 - 0,65
W=290 - 300



Harina de trigo tierno integral forte con germen

MOLINO CASILLO

Ref: 3781020	12,5kg x 1
--------------	------------

Harina de trigo tierno tipo integral con germen de trigo.

P/L=0,55 - 0,65
W=380 - 400

OTROS PARA PIZZA



Levadura seca instantánea

MOLINO CASILLO

Ref: 3781034	500g x 20
--------------	-----------

Levadura seca instantanea.



Spolverissimo

MOLINO CASILLO

Ref: 3781028	5kg x 1
--------------	---------

Primer espolvoreador de pizza a base de sémola y germen de trigo. Su delicado aroma lo hace único para realzar el aroma del producto terminado.



Sémola LA PASTA - SUPERIOR

MOLINO CASILLO

Ref: 3781041	5 kg x 10
--------------	-----------

Sémola ideal para la producción de pasta casera.



Harina tipo "00" FARINA PER PASTA

MOLINO CASILLO

Ref: 3781009	25kg x 1
--------------	----------

Harina de trigo con un bajo contenido en cenizas y un gluten extensible para garantizar la tenacidad de sus masas. Aporta brillo y resistencia la masa.

LA PASTA

LA PASTA



Sémola EXTRA ARANCIO

MOLINO CASILLO

Ref: 3781008	25kg x 1
--------------	----------

Sémola especial para elaborar pasta, se obtiene una producción de pastas frescas y secas extrusionadas, de color intenso y alta resistencia a la cocción.

LOS DULCES



Harina tipo "0" LIEVITATI

MOLINO CASILLO

Ref: 3781025	12,5kg x 1
--------------	------------

Ideal para la producción de productos con fermentación prolongada e ideales para la preparación de masa madre. La calidad de sus proteínas confiere a la masa una extensibilidad sorprendente.

W: 380 - 420.

P/L: 0,55 - 0,60.



Harina FLOUR BLACK

MOLINO CASILLO

Ref: 3781026	25kg x 1
--------------	----------

Harina de trigo tierno tipo Manitoba "0". Ideal para la preparación de brioche y bollería, masas con un alto contenido de grasas y huevos, larga fermentación.

W=420 - 500

P/L=0,5 - 0,9

EL PAN



Sémola di grano duro rimacinata TOP

MOLINO CASILLO

Ref: 3781010	25kg x 1
--------------	----------

Sémola de trigo duro remolida obtenida a partir de una mezcla de trigos duros proteicos. Muy versátil.

W=220

P/L= 1,5

LA GAMA DE 1 KG



Harina TIPO "0" MANITOBA

MOLINO CASILLO

Ref: 3781037	1kg x 10
--------------	----------

Harina tipo Manitoba "0". Está especialmente recomendada para la preparación de pan, pasta, pizza, focaccia y postres de fermentación larga.

W=420 - 500

P/L=0,5 - 0,9



Harina TIPO "00" IL DOLCE

MOLINO CASILLO

Ref: 3781038	1kg x 10
--------------	----------

Harina tipo 00 de alta calidad, ideal para la elaboración de pasteles, repostería, tartas, galletas u otros productos delicados de pastelería.

W=160



Harina TIPO "00" LA PIZZA

MOLINO CASILLO

Ref: 3781040	1kg x 10
--------------	----------

Harina tipo 00 de alta calidad. Ideal para productos caseros dulces y salados. Se puede utilizar como harina base en preparaciones caseras, ideal para pizzas y focaccias.

W=260



Sémola LA PASTA

MOLINO CASILLO

Ref: 3781039	1kg x 10
--------------	----------

Harina tipo 00 de alta calidad. Ideal para productos caseros dulces y salados. Se puede utilizar como harina base en preparaciones caseras, ideal para pizzas y focaccias.

W=260



MOLINO SPADONI

Especialistas en harina desde el 1921. El histórico molino se encuentra en Coccolia, Ravena y está dirigido por la tercera generación de la familia. La marca es un referente en el mercado de las harinas italiano, con una presencia en el 86% de los puntos de venta en Italia.

Spadoni ofrece infinidad de soluciones para el profesional, harinas para elaborar pasta fresca, pan, dulces y como no, pizza. Desde las distintas mezclas de harinas que se adaptan a todos los tiempos y rotaciones de cada tipo de negocio, hasta las masas congeladas pre fermentadas, muy prácticas y que ofrecen un resultado totalmente profesional.



W: Fuerza
P/L: Elasticidad / Extensibilidad

PARA PIZZA



PZ3 harina de trigo tierno "00"

MOLINO SPADONI

Ref: 1800001	25kg x 1
--------------	----------

Harina de trigo tierno "00",
óptima para la elaboración de
pizza tradicional.
Fermentación: 6/10 horas
W=280-310
P/L=0,45-0,65 masa equilibrada



PZ2 harina de trigo tierno "00"

MOLINO SPADONI

Ref: 1800008	25kg x 1
--------------	----------

Harina de trigo tierno "00",
óptima para la elaboración
de pizza tradicional de masa
alveolada.
Fermentación: 4/6 horas
W=195-215
P/L=0,45-0,60 masa equilibrada



PZ4 harina de trigo tierno "00"

MOLINO SPADONI

Ref: 1800002	25kg x 1
--------------	----------

Harina de trigo tierno "00",
óptima para la elaboración de
pizza especialmente crujiente.
Fermentación: 8/18 horas
W=320-350
P/L=0,45-0,65 masa equilibrada



PZ3 harina de trigo tierno "00"

MOLINO SPADONI

Ref: 1800032	5kg x 1
--------------	---------

Harina de trigo tierno "00"
para la elaboración de pizza
tradicional.
Fermentación: 6/10 horas
W=280-310
P/L=0,45-0,65 masa equilibrada



PZ3 harina de trigo tierno tipo "0" BIO

MOLINO SPADONI

Ref: 1800047	25kg x 1
--------------	----------

Harina de trigo tierno "0"
BIOLÓGICA, óptima para la
elaboración de pizza tradicional.
Fermentación: 6/10 horas
W=270-310
P/L=0,40-0,65 masa equilibrada



Harina de trigo tierno tipo "0"

MOLINO SPADONI

Ref: 1800054	25kg x 1
--------------	----------

Harina de trigo tierno "0", óptima
para la elaboración de pizza
tradicional.
Fermentación: 8/14 horas
W=300-350
P/L=0,60-0,85 masa equilibrada





Sémola de trigo blando "0"

MOLINO SPADONI

Ref: 1800036	25kg x 1
--------------	----------

Harina de trigo tierno tipo "0", ideal para la elaboración de pizza al corte, así como para pan toscano.
W=245-265
P/L=0,45-0,65 masa equilibrada

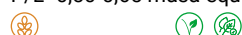


Harina de trigo tierno "0"

Manitoba MOLINO SPADONI

Ref: 1800037	25kg x 1
--------------	----------

Harina de trigo tierno tipo "0", para la elaboración de pizza crujiente, pan, colombas y panettone.
Fermentación: + de 24 horas
W=350-380
P/L=0,50-0,65 masa equilibrada

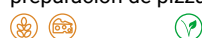


Preparado para pizza con harina molida a la piedra

MOLINO SPADONI

Ref: 1800070	500g x 6
--------------	----------

Mezcla de harinas para la preparación de pizzas.



Mezcla profesional para gran pinsa alla romana

MOLINO SPADONI

Ref: 1800079	25kg x 1
--------------	----------

Esta mezcla está elaborada con una mezcla de harinas especialmente diseñada para la elaboración de Pinsa alla Romana, con su típica forma alargada.



PARA PASTA



Sémola de trigo duro

MOLINO SPADONI

Ref: 1800067	1kg x 10
--------------	----------

Sémola de trigo, óptima para la elaboración de pasta de buena calidad.

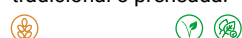


FPF harina de trigo tierno tipo "00"

MOLINO SPADONI

Ref: 1800003	25kg x 1
--------------	----------

Harina de trigo tierno "00" especialmente adecuada para la preparación de pasta fresca, tradicional o prensada.



Sémola de trigo duro

MOLINO SPADONI

Ref: 1800057	5kg x 1
--------------	---------

Sémola de trigo duro, óptima para la elaboración de pasta.



Harina de trigo tierno tipo "00" anti-grumos

MOLINO SPADONI

Ref: 1800063	1kg x 10
--------------	----------

Ref: 1800055 5kg x 1
Harina de trigo tierno tipo "00", para la elaboración de pasta.



MULTIPLES USOS



Levadura seca activa

MOLINO SPADONI

Ref: 1800020	500g x 20
--------------	-----------

Levadura seca granulada que sustituye a la tradicional levadura de cerveza, utilizada en la preparación de pan, pizzas y postres.



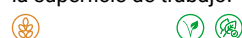
Staccapizza

MOLINO SPADONI

Ref: 1800026	1kg x 10
--------------	----------

Ref: 1800058	5kg x 1
--------------	---------

Mezcla de sémola de trigo y harina de maíz. Pensada para facilitar la manipulación de la masa, evitando que se pegue a la superficie de trabajo.

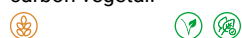


Harina para pizza negra al carbón vegetal

MOLINO SPADONI

Ref: 1800040	5kg x 1
--------------	---------

Mezcla de harinas para la elaboración de pan o pizza, al carbón vegetal.



Madre Pizza

MOLINO SPADONI

Ref: 1800043	1kg x 10
--------------	----------

Mezcla de levadura madre en polvo e iniciador enzimático, adecuado para la preparación de todo tipo de elaboraciones.



**Farina Semola Grano Duro**

DE CECCO

Ref: 1200097 1kg x 10

Sémola de trigo.

**Farina di Grano Tenero "00"**

DE CECCO

Ref: 1200046 1kg x 10

Harina de trigo tierno "00".

**Polenta istantanea sin gluten**

DE CECCO

Ref: 1200227 375g x 12

Harina de maíz precocida.

**Harina de arroz**

RISO SCOTTI

Ref: 1025034 25kg x 1

Harina de arroz.



SIN GLUTEN VARIOS USOS



NUTRIFREE

Un referente en el mercado del pan sin gluten italiano que nos llega desde el corazón de la Toscana. Nutrifree nos ofrece un modelo alimentario para las personas celíacas, en el que la seguridad de la ausencia del gluten es solo el punto de partida y requisito fundamental sobre el que desarrollar una oferta equilibrada entre sabor y salud.

Por este motivo sus productos, a parte de no contener gluten, no encontraremos otros aditivos y en muchos casos tampoco otros alérgenos como el huevo, la leche o la lactosa.

**Harina mix para pizza sin gluten**

NUTRIFREE

Ref: 2497100 1kg x 6

Preparado para pizza sin gluten.

**Harina mix para pasta fresca**

NUTRIFREE

Ref: 2497080 1kg x 6

Pan rallado sin gluten.

**Pan rallado sin gluten**

NUTRIFREE

Ref: 2497056 500g x 10

Pan rallado sin gluten.

**Harina mix para dulces sin gluten**

NUTRIFREE

Ref: 2497099 1kg x 6

Harina para la preparación de dulces. Sin gluten.

**Harina mix Pane sin gluten**

NUTRIFREE

Ref: 2497133 15kg x 1

Preparación para elaborar pan. Sin gluten.

**Harina de maíz finissima para hostelería sin gluten**

NUTRIFREE

Ref: 2497134 15kg x 1

Harina de maíz finísima, sin gluten. Formato hostelería.





CO



cer





PINSAMI

Pinsalab nos ofrece un producto excepcional, una base de PINSA crujiente por fuera y esponjosa por dentro. Bastan tan solo 5 minutos de horno y la imaginación del cocinero para obtener un producto que sorprenderá.

No hay secretos, tan solo una mezcla de harina, arroz y soja y una fermentación natural y lenta que dura entre 24 y 48 horas. El resultado es una masa ligera y muy digerible.



Pinsa monoporzione classica
PINSALAB

Ref: 3536002	(130g x 4) x 8 ❄️
Pinsa clásica en monoporción 15x20cm.	



250° 5-7 min



Pinsa classica ambient
PINSALAB

Ref: 3536010	(230g x 2) x 10
Ref: 3536011	230g x 10

Pinsa classica de 30cm x 20cm.



250° 5-7 min



Pinsa classica tonda fresca
PINSALAB

Ref: 3536009	(250g x 3) x 5
Pinsa clásica de 32cm Ø	



250° 5-7 min

BASES DE PINSA / CONGELADA



Pinsa clásica redonda
PINSALAB

Ref: 3536015	(250g x 3) x 5 ❄️
Pinsa clásica redonda Ø 32cm.	



300° 5 min



Pinsa XL
PINSALAB

Ref: 3536012	(420g x 3) x 1 ❄️
Pinsa XL medidas 31 x 36 cm.	



300° 5 min



Pinsa margherita
PINSALAB

Ref: 3536014	(375g x 11) x 1 ❄️
Pinsa precocida con tomate y mozzarella. Empaquetada individualmente.	



300° 5 min



Pinsa clásica
PINSALAB

Ref: 3536013	(230g x 3) x 8 ❄️
Pinsa clásica 20cm x 30cm.	



300° 5 min

BASES DE PINSA / AMBIENTE



MOLINO MADRE

DAL 1939

Molino Madre estira las masas de forma totalmente artesanal, una a una, así que todas sus bases son distintas. Utiliza harinas de mucha fuerza con una elevada hidratación y con masa madre.

Los productos se presentan precocidos en horno de piedra a leña y además admiten cualquier tipo de horno para terminar la cocción, incluso un horno de convección.



BASES / CONGELADA



Base para pizza

MOLINO MADRE

Ref: 2785001 (500g x 20) x 1 ❄️

Base para pizza precocida de Ø 40cm.

Ref: 2785002 (290g x 20) x 1 ❄️

Base para pizza precocida de Ø 30cm.



Base para pizza

MOLINO MADRE

Ref: 2785009 (275g x 25) x 1 ❄️

Base para pizza precocida de Ø 34cm.

Ref: 2785005 (230g x 20) x 1 ❄️

Base para pizza precocida de Ø 27cm.



Base para pizza con tomate

MOLINO MADRE

Ref: 2785003 (340g x 15) x 1 ❄️

Base para pizza precocida con tomate. Ø 30cm



Pizza teglia rectangular

MOLINO MADRE

Ref: 2785004 (500g x 20) x 1 ❄️

Base rectangular precocida. 40cm x 30cm x 2cm



Schiacciata stirata

MOLINO MADRE

Ref: 2785010 (1,1kg x 8) x 1 ❄️

Base de pizza rectangular, precocida. 58 x 26,5cm



Pizza alla Pala

MOLINO MADRE

Ref: 2785007 (650g x 18) x 1 ❄️

Base de pizza rectangular de 60cm x 27cm x 4cm.



Base Pinsa Romana

MOLINO MADRE

Ref: 2785008 (270g x 25) x 1 ❄️

Base de pinsa romana precocinada. 32cm x 24cm x 1,5cm





Pan de hamburguesa rústico
BANQUET D'OR

Ref: 2816016 95g x 48 ❄️

Panecillo blando de trigo de aspecto rústico.



Base pizza blanca
LANTERNA

Ref: 1026002 ((235g x 5) x 5) ❄️

Base de pizza precocida de Ø 28cm.



Pizza margarita
DI PAOLI

Ref: 3056001 (400g x 12) ❄️

Pizza Margarita de forma redonda y de Ø 29cm.



Schacciata monoporzion
pretagliata MOLINO SPADONI

Ref: 1800085 (170g x 20) x 1 ❄️

Base de schiacciata con aceite de oliva virgen extra, precocinada y congelada.



Base pizza redonda
MOLINO SPADONI

Ref: 1800078 (220g x 14) x 1 ❄️

Base de pizza redonda de Ø 31 cm, precocinada y congelada.

Ref: 1800084 (220g x 14) x 1 ❄️

Base de pizza redonda de Ø 28 cm, precocinada y congelada.



Base pizza napoletana premium 30cm SERRIS ITALIA

Ref: 3411002 (240g x 16) x 1 ❄️

Base pizza flex 30cm

Ref: 3411005 (220g x 5) x 1 ❄️

Base de pizza redonda de Ø 30 cm, precocinada y congelada.



Base pinsa
MOLINO SPADONI

Ref: 1800080 (600g x 12) x 1 ❄️

Base de pizza de 55 x 25cm, precocinada y congelada.



Pinsa romana 32 x 19 cms
NATURALLY PINSA

Ref: 4009003 (230g x 18) x 1 ❄️

Pinsa romana oval de 32cm x 19cm.



MASAS CONGELADAS



Base para pizza flex con tomate
SERRIS

Ref: 3411004 (310g x 25) x 1 ❄️

Base para pizza precocida con tomate. Ø 30cm



¿Quieres ver toda la gama BOLAS DE PIZZA y su manipulación?



Bola congelada para pizza con espelta integral
MOLINO SPADONI

Ref: 1800031 (250g x 40) x 1 ❄️

Bola de masa de pizza congelada con harina de farro integral y masa madre.



Bola congelada para pizza clásica
MOLINO SPADONI

Ref: 1800050 (190g x 70) x 1 ❄️

Ref: 1800033 (210g x 70) x 1 ❄️

Ref: 1800076 (250g x 40) x 1 ❄️

Ref: 1800056 (280g x 40) x 1 ❄️

Bola de masa para pizza con harina y masa madre.



FOCACCIA



Focaccia con aceite de oliva virgen extra

LANTERNA

Ref: 1026031 (540g x 10) ❄️

Focaccia con aceite de oliva virgen extra. 18,5cm x 14,8cm x 2,9cm.

200° 2/3 min 3U de 180g



Focaccia all'olio di oliva precortada

LANTERNA

Ref: 1026033 (140g x 16) x 1 ❄️

Focaccia con aceite de oliva, precortada. Parcialmente horneada y congelada.

200° 7/8 min



Focaccia con tomate cherry fresco

LANTERNA

Ref: 1026022 (800g x 4) x 1 ❄️

Focaccia con tomate cherry fresco, precocida. 30cm x 40cm.

200° 7/8 min



Focaccia cipolla

LANTERNA

Ref: 1026032 800g x 4 ❄️

Focaccia con cebolla, parcialmente horneada y congelada. Medidas: 37,5 x 27,5 x 27cm.

200° 7/8 min



Focaccia con queso Stracchino

LANTERNA

Ref: 1026023 (850g x 4) ❄️

Focaccia con queso stracchino, precocida. 30cm x 40cm

200° 7/8 min



Focaccia vegetariana

LANTERNA

Ref: 1026024 (800g x 4) ❄️

Focaccia vegetariana, precocida. 30cm x 40cm

200° 7/8 min



Focaccia con aceitunas Taggiasche y tomate cherry

LANTERNA

Ref: 1026028 (800g x 4) ❄️

Focaccia con tomates cherry, aceitunas Taggiasca y aceitunas negras, precocida. 30cm x 40cm

200° 7/8 min



Focaccia Tradizionale

LANTERNA

Ref: 1026029 (600g x 4) ❄️

Focaccia tradicional, precocida. 30cm x 40cm

200° 7/8 min



Focaccia all'Olio di oliva precortada

LANTERNA

Ref: 1026030 (120g x 16) ❄️

Focaccia con aceite de oliva, precortada. Ø 14cm x 3,5cm

200° 2/3 min



¿Quieres ver todo la gama FOCACCIA?



Base de pizza congelada sin gluten y sin lactosa

IL PANE DI ANNA

Ref: 3498000 (250g x 15) ❄️

Base de pizza sin gluten i sin lactosa. Producto formulado específicamente para celíacos.



Pinsa fresca sin gluten y sin lactosa

GOOD IN FOOD

Ref: 4210000 (230g x 2) x 30

Base de pinsa blanca ovalada precocida sin gluten y sin lactosa 27cm aproximadamente.



BASES DE PIZZA / SIN GLUTEN



hor



near





DULCES

TRE MARIE

1896. Marca centenaria, símbolo de la tradición dulce milanesa que nos ofrece unos productos sublimes al paladar y muy apetecibles a la vista.

Su oferta se divide en la gama de dulces navideños, Panettoni y Pandori, reconocidos mundialmente y en una gama de croissanterie, que en pocos y simples pasos ofrece un resultado excepcional. Tan solo hace falta seguir las recomendaciones de conservación y cocción para obtener un resultado profesional.

Tre Marie, una marca consolidada y reconocida a nivel mundial, garantía de calidad y que ofrece una presentación elegante y cuidada hasta el último detalle.



Croissant extra curvo sin relleno

TRE MARIE

Ref: 1451075	(70g x 50) ❄️
--------------	---------------

Croissant curvo, sin relleno.



Croissant extra curvo con mermelada de albaricoque

TRE MARIE

Ref: 1451076	(80g x 50) ❄️
--------------	---------------

Croissant curvo relleno de mermelada de albaricoque, decorado con azúcar.



Croissant Rodrigo super de avellanas y cacao

TRE MARIE

Ref: 1451078	(95g x 50) ❄️
--------------	---------------

Croissant relleno de crema de avellana y cacao.



Croissant Rodrigo super de frutas del bosque

TRE MARIE

Ref: 1451079	(95g x 50) ❄️
--------------	---------------

Croissant relleno de frutas del bosque.



Croissant de 5 cereales

TRE MARIE

Ref: 1451080	(60g x 50) ❄️
--------------	---------------

Croissant de cereales (trigo, centeno, cebada, arroz y avena).



Croissant Rodrigo de pistacho

TRE MARIE

Ref: 1451222	(95g x 50) x 1 ❄️
--------------	-------------------

Croissant curvo relleno de crema de pistacho.





Tm 3 Chic Limone

TRE MARIE

Ref: 1451199 (90g x 50)x1

Croissant de mantequilla con relleno de limón.



Muffin ai mirtilli

TRE MARIE

Ref: 1451212 (90g x 20) x 1

Muffin con relleno de arándanos decorado con azúcar y harina de almendras.



Midi rodrigo moro nocciola cacao

TRE MARIE

Ref: 1451213 (45g x 80) x 1

Mini croissant de crema de cacao y avellanas.



Pain au chocolat

TRE MARIE

Ref: 1451214 (70g x 106) x 1

Panecillo relleno con gotas de chocolate negro, cubierto con glaseado.



Idillio crema mela

TRE MARIE

Ref: 1451216 (80g x 60) x 1

Hojaldre con sabor a vainilla, relleno de crema y manzana en trocitos.



Risveglio fior di latte

TRE MARIE

Ref: 1451217 (90g x 60) x 1

Hojaldre en forma de concha con crema fior di latte, decorado con azúcar granulada.



Krapfen senza farcitura

TRE MARIE

Ref: 1451218 (70g x 24) x 1

Donut sin relleno, para decorar con azúcar glas.



Donut mix semplici

TRE MARIE

Ref: 1451219 (55g x 36) x 1

Surtido de donuts.





DE MORI

En el corazón del Piemonte, una familia selecciona las mejores materias primas y siguiendo la antigua receta, elabora a mano estos grissini artesanales estirados a mano, de grandes dimensiones, crujientes, ligeros, gustosos y fragantes.

Levadura madre, huevos frescos, mantequilla fresca y la experiencia de los años, son los ingredientes para elaborar estos espectaculares grissini. Reconocidos con el sello “Excelencia artesana del Piemonte”.

Un complemento que no puede faltar en tu oferta gastronómica que acompaña cualquier plato de antipasti, quesos, embutidos o simplemente que complementa con un toque diferencial tu oferta de pan para la mesa.



PAN



Grissini all'acqua
DE MORI

Ref: 3617000	(200g x 18)
--------------	-------------

Grissini artesano estirado a mano. Longitud: 42 cm aprox.



Lingue con aceite de oliva y sal rosa
DE MORI

Ref: 3617009	(150g x 15)
--------------	-------------

Lenguas de pan (Lingue) artesanas elaboradas con levadura madre totalmente natural. Longitud: 30 cm aprox.



Lingue integrales
DE MORI

Ref: 3617010	(150g x 15)
--------------	-------------

Lenguas de pan (Lingue) artesanas integrales, elaboradas con levadura madre totalmente natural. Longitud: 30 cm aprox.



PAN

OTRAS MARCAS

Tramezzino integral
GLAXI PANE

Ref: 3867000	980g x 4
--------------	----------

Pan de harina de integral 460mm x 100mm x 10mm. 10U de 9,8g



Pan Tramezzino Spuntinelle
MORATO PANE

Ref: 2148001	250g x 12
--------------	-----------

Ref: 2148002	1kg x 4
--------------	---------

Pan de harina de trigo tierno tipo "0" 25cm x 10cm x 1cm

5U de 50g



Bruschette clásicas
MORATO PANE

Ref: 2148003	400g x 8
--------------	----------

Rebanadas de pan con harina de trigo tierno y aceite de oliva. 25cm x 17cm x 1,5cm

4U de 100g



**Pancreck classico**

LA MOLE

Ref: 1930010 (250g x 12)

Crackers de pan de forma cuadrada.

**Grissini torinesi ristorante**

BARBERO

Ref: 5550005 ((12g x 30) x 8)

Típico grissini.

**Grissini torinesi ristorante**

ROBERTO

Ref: 2935000 (16g x 22) x 10

Bastoncitos de pan con aceite de oliva.

**Taralli**

DELIZIE DEL SUD

Ref: 3523000 250g x 20

Anillos de pan salados.

16/17U de 15g

**Tarallini**

DELIZIE DEL SUD

Ref: 3523002 250g x 25

Anillos de pan salados.
31U de 15g**Pan Sfogliatina Guttiau**

ISOLA DEL PANE

Ref: 3219001 300g x 10

Finas y frágiles rebanadas de pan, típico de Cerdeña. Ø 26cm

**Pan Carasau superfino**

ISOLA DEL PANE

Ref: 3219003 250g x 12

Finas y frágiles rebanadas de pan, típico de Cerdeña. Ø 26cm

**Piadina romagnola IGP alla riminese MORATO PANE**

Ref: 2148017 (75g x 4) x 15

Discos de masa fina de forma redonda con aceite de oliva virgen.

**Finissima Piadina Romagnola**SURGITAL
SNACK ALLEGRIRef: 90354 (500g x 6)  

Discos de masa fina de forma circular con aceite de oliva virgen. Ø 26 cm



200g 1/2 min 5U x paquete

**Panfette integrale pan Casereccio "sin gluten"**

NUTRIFREE

Ref: 2497095 ((85g x 4) x 6)

Rebanadas de pan integral sin gluten.

**Panfette pan Casereccio "sin gluten"**

NUTRIFREE

Ref: 2497093 ((75g x 4) x 6)

Rebanadas de pan sin gluten.

**Tarallo Break "sin gluten"**

NUTRIFREE

Ref: 2497138 ((30g x 6) x 8)

Snack de pan horneado de forma circular.





Mini grissini Break "sin gluten"

NUTRIFREE

Ref: 2497139	((30g x 6) x 8)
--------------	-----------------

Picos de pan horneados.



Pan de hamburguesa XL

"sin gluten" NUTRIFREE

Ref: 2497137	(100g x 2) x 4
--------------	----------------

Panecillo tipo hamburguesa.
Sin gluten.



Pan de hot dog "sin gluten"

NUTRIFREE

Ref: 2497150	(65g x 2) x 10
--------------	----------------

Panecillo tipo hot dog. Sin gluten. Producto de excelente calidad que no se desmiga.



Savoiaardi "Vincenzo"

VICENZI

Ref: 7100002	(400g x 6)
--------------	------------

Dulces y ligeras de consistencia y esponjosa.



DULCES



Savoiaardi

BISCOTTIFICIO DI VERONA

Ref: 2634001	400g x 15
--------------	-----------

Ref: 2634004	6kg x 1
--------------	---------

Dulces y ligeras de consistencia y esponjosa.



Savoiaardi sin gluten vicenzovo

VICENZI

Ref: 7100019	125g x 12
--------------	-----------

Dulces de forma cilíndrica, crujientes y esponjosos



Cantuccini

BISCOTTIFICIO DI VERONA

Ref: 2634002	200g x 12
--------------	-----------

Galleta tradicional con almendras.



Amaretti

BISCOTTIFICIO DI VERONA

Ref: 2634003	200g x 20
--------------	-----------

Clásico italiano, elaborado con azúcar, clara de huevo y albaricoque.



Bisco&Go con relleno de albaricoque "sin gluten"

NUTRIFREE

Ref: 2497144	(40g x 4) x 9
--------------	---------------

Galleta elaborada con harina de arroz y harina de maíz con relleno de albaricoque.



Biscotti

NUTRIFREE

Ref: 2497149	300g x 8
--------------	----------

Galletas sin gluten.







coc





inar





RISO SCOTTI

Riso Scotti, marca especializada en arroz, es número uno en Italia. Así lo avalan sus 160 años de historia. Pasión, perseverancia y paciencia son los tres pilares sobre los que se ha sustentado la dirección del negocio.

La marca nos ofrece una gran variedad de formatos que se adaptan a cualquier necesidad del profesional y complementa su gama con productos a base de arroz como pasta de arroz o risottos de cuarta gama.

Una marca potente, con presencia en toda Europa, que nos ofrece productos homogéneos y de calidad. Una marca consolidada que no podía faltar en nuestro catálogo.



VARIEDADES ITALIANAS



Arroz Arborio

RISO SCOTTI

Ref: 1025002	(1kg x 10)
--------------	------------

Arroz superfino de la variedad Arborio.

🕒 15/18 min



Arroz Arborio

RISO SCOTTI

Ref: 1025036	((1kg x 5) x 2)
--------------	-----------------

Arroz superfino de la variedad Arborio.

🕒 15/18 min



Arroz Carnaroli

RISO SCOTTI

Ref: 1025014	(1kg x 10)
--------------	------------

Arroz de la variedad Carnaroli.

🕒 16/18 min



Arroz Carnaroli

RISO SCOTTI

Ref: 1025037	((1kg x 5) x 2)
--------------	-----------------

Arroz de la variedad Carnaroli.

🕒 16/18 min



Arroz Carnaroli

RISO SCOTTI

Ref: 1025048	25kg x 1
--------------	----------

Arroz de la variedad Carnaroli.

🕒 16/18 min



Arroz Vialone Nano

RISO SCOTTI

Ref: 1025015	(1kg x 10)
--------------	------------

Arroz semifino de la variedad Vialone Nano.

🕒 14/15 min





Arroz vaporizado

RISO SCOTTI

Ref: 1025061	10kg x 1	
--------------	----------	--

Arroz vaporizado.

14/15 min



Arroz Venere integral negro

RISO SCOTTI

Ref: 1025062	(500g x 14)	
--------------	-------------	--

Arroz Venere integral negro.

16/18 min



RISO VENERE

“

Riso Venere es una variedad italiana de arroz integral negro que es tendencia.

La marca Riso Scotti tiene la exclusividad de este arroz durante los próximos 10 años. ”

PREPARADO PARA RISOTTO



Risotto de Boletus Edulis

RISO SCOTTI

Ref: 1025044	(210g x 10)	
--------------	-------------	--

Risotto de Boletus Edulis.

12 min



Risotto con trufa

RISO SCOTTI

Ref: 1025047	(210g x 10)	
--------------	-------------	--

Risotto con trufa.

12 min



OTRAS MARCAS

VARIEDADES ITALIANAS



Arroz Carnaroli precocido IQF

SURGITAL
PASTASÍ

Ref: 90415	(1kg x 4)	
------------	-----------	--

Arroz de la variedad Carnaroli.

1/2 min





inte





grar





ALIMENTIS

Una visión empresarial enfocada al futuro con profundas raíces en la tradición lombarda. La cuidada selección de la materia prima, los controles constantes durante los procesos de producción, el estudio de las nuevas tendencias alimentarias del mercado, la constante investigación en I+D y la flexibilidad, son los pilares sobre los que se sustenta la marca Alimentis.

Nos ofrece una amplia gama pensada para el sector Horeca, con un producto 100% italiano, basado en recetas tradicionales, a través de un producto homogéneo, de un elevado rendimiento y muy fácil de usar. Cabe destacar que la mayoría de la gama está certificada sin gluten. Productos prácticamente terminados muy versátiles que darán mucho juego en la cocina.



VEGETALES / TOMATE



Pulpa de tomate "superfina"

ALIMENTIS

Ref: 2493005	4,1kg x 3
--------------	-----------

Salsa de tomate 100% italiano.



Tomates cherry (pomodorini di Collina)

ALIMENTIS

Ref: 2493007	800g x 12
--------------	-----------

Tomates, comúnmente denominados "cherry" o cereza, enteros y con piel.



Tomates cherry rojos semisecos

ALIMENTIS

Ref: 2493008	770g x 12
--------------	-----------

Tomates cherry rojos semisecos.



Tomates secos en aceite

ALIMENTIS

Ref: 2493010	800g x 6
--------------	----------

Tomates secos en aceite.



Tomate triturado "passata"

ALIMENTIS

Ref: 2493056	2,6kg x 6
--------------	-----------

Tomate triturado.



Tomates enteros y pelados semisecos "Le Perle"

ALIMENTIS

Ref: 2493064	770g x 12
--------------	-----------

Tomates cherry, enteros, sin cortar, pelados y parcialmente secos.





Peperoncini lacrima dolci rossi

ALIMENTIS

Ref: 2493118 793g x 12

Pimientos rojos procedentes de Perú, pequeños, con forma de lágrima, dulces y crujientes.



Peperoncini lacrima dolci gialli

ALIMENTIS

Ref: 2493119 793g x 12

Pimientos amarillos procedentes de Perú, pequeños, con forma de lágrima, dulces y crujientes.



Tomates amarillos enteros y pelados semisecos

ALIMENTIS

Ref: 2493087 800g x 12

Tomates cherry amarillos, semi secos, enteros y sin piel.



Passata di pomodoro giallo

ALIMENTIS

Ref: 2493143 800g x 12

Salsa de tomates amarillos.



VEGETALES / ALCACHOFAS



Corazones de alcachofa a cuartos en aceite

ALIMENTIS

Ref: 2493034 2,5kg x 6

Corazones de alcachofa cortados a cuartos y conservados en aceite de girasol.



Corazones de alcachofa a la romana con pie y en aceite

ALIMENTIS

Ref: 2493035 2,35kg x 6

Corazones de alcachofa enteros con tallo y en aceite.



Corazones de alcachofa a la romana con pie y en aceite

ALIMENTIS

Ref: 2493036 780g x 12

Corazones de alcachofa enteros a la romana con tallo y en aceite.



Corazones de alcachofa a cuartos al natural

ALIMENTIS

Ref: 2493033 2,45kg x 6

Corazones de alcachofa cortados a cuartos.



VEGETALES / OTROS



Corazones de alcachofas a la rustica

ALIMENTIS

Ref: 2493139 2,4kg x 6

Corazones de alcachofas asados.



"L'affettata" cebolla roja de Tropea Calabria IGP

ALIMENTIS

Ref: 2493127 1kg x 6

Cebollas rojas originarias de Tropea IGP, de sabor dulce. Filateadas y conservadas de forma natural.



Cebolla roja de Tropea Calabria IGP

ALIMENTIS

Ref: 2493128 590g x 6

Cebollas de Tropea Calabria IGP, cortadas en rodajas caramelizadas.



Cebolla "Borettane" con vinagre Balsámico "Delicata"

ALIMENTIS

Ref: 2493057 800g x 12

Cebollas borettane frescas, certificadas de origen italiano.





Alcaparras en vinagre

ALIMENTIS	
Ref: 2493106	500g x 12

Alcaparras en vinagre.



Alcaparras en sal

ALIMENTIS	
Ref: 2493114	1kg x 6

Alcaparra (Capparis spinosa), de alta calidad, conservadas en sal.



Capperi in aceto con gambo vetro

ALIMENTIS	
Ref: 2493146	350g x 6

Alcaparra con cola (Capparis spinosa) pasteurizadas, de alta calidad, conservadas en vinagre para mejorar las características de sabor y aroma.



Setas mixtas de bosque salteadas

ALIMENTIS	
Ref: 2493031	800g x 24

Setas mixtas salteadas y conservadas en aceite.



Champiñones salteados

ALIMENTIS	
Ref: 2493080	850g x 24

Champiñones salteados.



Setas "Famigliola Gialla" salteadas

ALIMENTIS	
Ref: 2493025	780g x 24

Setas "Famigliola Gialla" salteadas y aromatizadas.



Setas Porcini salteadas en aceite "maxi resa"

ALIMENTIS	
Ref: 2493030	800g x 24

Setas porcini cortada a láminas salteada en aceite.



Champiñones a láminas al natural

ALIMENTIS	
Ref: 2493090	1,2kg x 12

Champiñones laminados de dimensiones homogéneas, de un espesor de 4mm de media.



SETAS



Setas salteadas "Sapore & Gusto" con crema

ALIMENTIS	
Ref: 2493096	800g x 12

Setas salteadas con crema.



ALIMENTIS

“

Productos 100% italianos, homogéneos, que proporcionan un elevado rendimiento y muy fáciles de utilizar.

Consigue un resultado excepcional con un producto que no genera mermas y que permite calcular el coste con facilidad.

”



Pomosugo

ALIMENTIS	
Ref: 2493135	2,5kg x 6

Salsa de tomate con verduras.



Salsa de tomate

ALIMENTIS	
Ref: 2493012	820g x 12

Salsa de tomate condimentada con albahaca.



SALSAS Y CREMAS



Pizza sauce aromatizada

ALIMENTIS

Ref: 2493002	4,1kg x 3
--------------	-----------

Tomate triturado 100% italiano para pizza aromatizado con albahaca, oregano, cebolla y pimienta.



Pizza sauce natural

ALIMENTIS

Ref: 2493003	4,1kg x 3
--------------	-----------

Tomate triturado 100% italiano para pizza al natural.



Pulpa de tomate "Rosso Tomato"

ALIMENTIS

Ref: 2493053	4,2kg x 3
--------------	-----------

Tomate triturado, enriquecido con su jugo.



Crema de pecorino romano DOP

ALIMENTIS

Ref: 2493144	400g x 12
--------------	-----------

Crema de pecorino romano. De sabor aromático, intenso y ligeramente picante como el queso originario.



Crema de 4 quesos

ALIMENTIS

Ref: 2493014	400g x 12
--------------	-----------

Crema de cuatro quesos.



Crema de 5 quesos

ALIMENTIS

Ref: 2493050	400g x 12
--------------	-----------

Crema de cinco quesos.



Crema de espárragos

ALIMENTIS

Ref: 2493016	800g x 12
--------------	-----------

Crema de espárragos.



Crema de alcachofas

ALIMENTIS

Ref: 2493017	800g x 12
--------------	-----------

Crema de alcachofas.



Crema de calabaza

ALIMENTIS

Ref: 2493047	400g x 12
--------------	-----------

Crema de calabaza.



Crema de salvia

ALIMENTIS

Ref: 2493072	500g x 6
--------------	----------

Crema de salvia.



Chile calabrese picante

ALIMENTIS

Ref: 2493131	500g x 6
--------------	----------

Crema de chile picante.



Crema de setas Porcini

ALIMENTIS

Ref: 2493015	800g x 12
--------------	-----------

Crema de setas Porcini.





Salsa boloñesa

ALIMENTIS

Ref: 2493021 820g x 6

Salsa a base de tomate y carne picada.



"Nduja" salami picante

ALIMENTIS

Ref: 2493126 180g x 12

Crema a base del típico salami de Calabria llamado 'Nduja, suavizado con aceite de girasol.



Salsa a base de atún

ALIMENTIS

Ref: 2493065 960g x 6

Salsa a base de mayonesa mezclada con atún, anchoas y alcaparras.



Crema de salmón ahumado

ALIMENTIS

Ref: 2493076 780g x 6

Crema de salmón ahumado.



Crema de cigalas

ALIMENTIS

Ref: 2493077 500g x 6

Crema de cigalas.



Paté de aceitunas negras

ALIMENTIS

Ref: 2493019 910g x 6

Paté de aceitunas negras.



Salsa de nueces

ALIMENTIS

Ref: 2493023 520g x 6

Salsa de nueces.



Crema dulce de pistacho

ALIMENTIS

Ref: 2493115 500g x 6

Crema dulce de pistacho.



Pesto de pistachos

ALIMENTIS

Ref: 2493122 500g x 6

Pesto de pistachos.



Pesto di limone IGP

ALIMENTIS

Ref: 2493150 380g x 6

Pesto de limones de Campania IGP.



Peperoncino filamenti

ALIMENTIS

Ref: 2493147 80g x 12

Cayena limpia, lavado, seleccionado manualmente y cortado (0,2 - 0,5mm) después del secado al aire.



OTRAS MARCAS



Crema de Calabaza

BONETTO

Ref: 4014011 400g x 12

Crema de calabaza.





ROSSO GARGANO

Los agricultores de Rosso Gargano, han encontrado en su tierra (Puglia) las condiciones ideales para el crecimiento de este fruto, con un suelo fértil, agua abundante y el sol del sur.

Seleccionan cuidadosamente las variedades más adecuadas para cada tipo de suelo y utilizan técnicas modernas como el riego por goteo para conservar el agua, un recurso preciado. La proximidad al mar añade un sabor único a ciertas variedades, como los tomates cherry y los dátiles cultivados en el lago Lesina. A pesar de que el cultivo del tomate agota la tierra, los agricultores se aferran a él como parte fundamental de su vida.

La rotación de cultivos es necesaria, pero siempre es el rojo del tomate el que destaca en sus campos.



Pelati di Puglia
ROSSO GARGANO

Ref: 3704000	2,55kg x 6
--------------	------------

Tomates 100% italianos, sin piel y conservados en jugo.



Pelati salsati di Puglia
ROSSO GARGANO

Ref: 3704001	2,55kg x 6
--------------	------------

Tomates 100% italianos, pelados y conservados en jugo.



Cubettata di Puglia
ROSSO GARGANO

Ref: 3704002	2,5kg x 6
--------------	-----------

Polpa de tomate picada, conservada en jugo de tomate.



Pomodorini di Puglia
ROSSO GARGANO

Ref: 3704003	2,55kg x 6
--------------	------------

Tomates cherry conservados en jugo de tomate.



Polpa fine di Puglia
ROSSO GARGANO

Ref: 3704004	4,05kg x 3
--------------	------------

Polpa fine bag in box	
Ref: 3704011	10Kg x 1

Polpa de tomate en jugo. Elaborada con tomates 100% italianos.



Passata di pomodoro
ROSSO GARGANO

Ref: 3704012	2,5Kg x 6
--------------	-----------

Salsa de tomate, elaborada con tomates 100% italianos.





Pelati di Puglia

ROSSO GARGANO

Ref: 3704005	400g x 24
--------------	-----------

Tomates 100% italianos conservados en jugo.



Pomodorini Datterini di Puglia

ROSSO GARGANO

Ref: 3704007	400g x 24
--------------	-----------

Tomates cherry conservados en jugo de tomate.



Passata di Puglia "in vetro"

ROSSO GARGANO

Ref: 3704008	690g x 12
--------------	-----------

Concentrado de tomate 100% italiano triturado.



Doble concentrado de tomate

ROSSO GARGANO

Ref: 3704013	800g x 12
--------------	-----------

Doble concentrado de tomate, elaborado con tomates 100% italianos.



Datterino pelado di Puglia

ROSSO GARGANO

Ref: 3704014	400g x 12
--------------	-----------

Tomates 100% italianos pelados y conservados en jugo.



Pulpa fina di Puglia

ROSSO GARGANO

Ref: 3704015	400g x 12
--------------	-----------

Pulpa de tomate en jugo de tomate.



Salsa de tomate datterino

ROSSO GARGANO

Ref: 3704016	(230g x 2) x 12
--------------	-----------------

Salsa de tomate datterino. Elaborada con tomates 100% italianos.



Passata biológica di Puglia

ROSSO GARGANO

Ref: 3704017	690g x 12
--------------	-----------

Salsa de tomate, elaborada con tomates 100% italianos.



Salsa all'arrabiata

ROSSO GARGANO

Ref: 3704019	290g x 12
--------------	-----------

Salsa all'arrabiata, elaborada con ingredientes 100% italianos.



Salsa de verduras

ROSSO GARGANO

Ref: 3704020	290g x 12
--------------	-----------

Salsa de verduras, elaborada con ingredientes 100% italianos.



OTRAS MARCAS



Tomates secos salteados en aceite de girasol

BONETTO

Ref: 4014000	850g x 6
--------------	----------

Tomates secos en aceite.



Tomates secos en aceite

ISTA

Ref: 3652000	750g x 12
--------------	-----------

Tomates secos en aceite.





ITALIANA VERA

Italiana Vera es una marca artesanal, que pone en valor la tradición y la excelencia del tomate San Marzano con Denominación de Origen Protegida. Cultivado en Campania, a los pies del Vesubio, este tomate representa la esencia de la cocina italiana gracias a su autenticidad y calidad certificada.

Tomate San Marzano DOP:
Forma alargada y color rojo intenso.
Pulpa carnosa, densa y con pocas semillas. Sabor dulce y baja acidez, perfecto para salsas. Piel fina y fácil de pelar, ideal para conservas.

Un producto icónico que combina herencia, sabor y distinción.



Tomate pelado amarillo

ITALIANA VERA

Ref: 4359000	400g x 24
--------------	-----------

Tomates amarillos enteros y pelados. 100% italianos.



Tomate del Piennolo del Vesubio DOP a filetes "Pacchetelle"

ITALIANA VERA

Ref: 4359001	1kg x 6
--------------	---------

Tomates Del Piennolo del Vesubio DOP cortados a filetes. 100% italianos.



Tomates amarillos del Vesubio cortados a filetes "Pacchetelle"

ITALIANA VERA

Ref: 4359002	1kg x 6
--------------	---------

Tomates amarillos del Vesubio cortados a filetes. 100% italianos.



Tomate entero "datterinello rosso Bonbon"

ITALIANA VERA

Ref: 4359003	520g x 6
--------------	----------

Tomates italianos Datterino enteros, conservados en agua y sal. 100% italianos.



Tomate entero "datterinello giallo Bonbon"

ITALIANA VERA

Ref: 4359004	1kg x 6
--------------	---------

Tomates italianos Datterino enteros, conservados en agua y sal. 100% italianos.



Tomate pelado entero "San Marzano"

ITALIANA VERA

Ref: 4359006	2,5kg x 6
--------------	-----------

Tomates San Marzano conservados en su jugo. Es una variedad dulce y de baja acidez, ingrediente esencial en la cocina italiana.



Escarola en lata

ITALIANA VERA

Ref: 4359005	800g x 12
--------------	-----------

Escarola en lata, conservada en salmuera.





Tomates semisecos en aceite de girasol

DI PAOLI

Ref: 4111000	800gr x 6
Ref: 4111001	2,5Kg x 6

Tomates semisecos secados durante 12 horas en aceite de girasol, con ajo, pimienta y orégano.



Pomodori perle en aceite

DI PAOLI

Ref: 4111004	800g x 6
--------------	----------

Tomates pequeños italianos secados al sol durante 4/5 horas, en aceite de girasol, ajo y albahaca.



Pomodori assolati en aceite

DI PAOLI

Ref: 4111002	800g x 6
--------------	----------

Tomates italianos secados al sol durante 4/5 horas, en aceite de girasol, ajo y albahaca.



Pomodori ciliegino semisecos en aceite

DI PAOLI

Ref: 4111003	800g x 6
--------------	----------

Tomates semisecos durante 12 horas al sol, en aceite de girasol, condimentados con ajo y albahaca.



Tomates pelados

DI PAOLI

Ref: 3517000	2,5kg x 6
--------------	-----------

Tomates enteros pelados en jugo de tomate.



Pulpa fina de tomate

DI PAOLI

Ref: 3511000	4,1kg x 3
--------------	-----------

Pulpa fina de tomate.



Pizza sauce aromatizada

DI PAOLI

Ref: 3511002	4,1kg x 3
--------------	-----------

Salsa de tomate con semillas y especias.



Tomate triturado (passata)

DI PAOLI

Ref: 3517003	2,5kg x 6
--------------	-----------

Puré de tomates frescos.



Pizza sauce al natural

DI PAOLI

Ref: 3511001	4,1kg x 3
--------------	-----------

Salsa de tomate homogénea, con piel y semillas.



Pulpa extra fina de tomate bag in box

STERILTOM

Ref: 3511003	10kg x 1
Ref: 3511004	5Kg x 2

Pulpa de tomate extrafina, obtenida a partir de tomates seleccionados, pelados, extruidos y mezclados con jugo.



Tomates secos a filtes en aceite

ISTA

Ref: 3652022	1,85kg x 6
--------------	------------

Tomates cortados a filetes, secos, rehidratados, cocidos y aromatizados con especias y aceite de girasol.



Pomodori di Collina

DE CECCO

Ref: 1200070	400g x 14
--------------	-----------

Tomates cherry de la variedad "Collina", 100% italiano, sumergidos en un ligero zumo de tomate.





Tomates pelados enteros “San Marazano” DOP

STRIANESE

Ref: 3517004	2,55kg x 6
Ref: 3517006	400g x 24

Tomates San Marzano enteros y pelados sumergidos en jugo de tomate.



Doble concentrado de tomate

STRIANESE

Ref: 3517005	2,2kg x 6
--------------	-----------

Doble concentrado de tomate.



Doble concentrado de tomate

STRIANESE

Ref: 3517008	800g x 12
--------------	-----------

Doble concentrado de tomate.



Tomate amarillo semiseco

BONETTO

Ref: 4014001	850g x 6
--------------	----------

Tomate cherry amarillo semi-seco.



¿Quieres ver todo la gama DI PAOLI?



Pesto genovese

DE CECCO

Ref: 1200278	190g x 12
--------------	-----------

Pesto a la genovesa.



Sugo facile

DE CECCO

Ref: 1200071	690g x 12
--------------	-----------

Pulpa de tomate, con especias trituradas.



Salsa con aceitunas

DE CECCO

Ref: 1200102	200g x 12
--------------	-----------

Salsa de tomate, de aspecto pulposo, con verduras y aceitunas.



Salsa a la arrabbiata

DE CECCO

Ref: 1200104	200g x 12
--------------	-----------

Salsa de tomate, con ajo, cebolla y chile.



Salsa a la napoletana

DE CECCO

Ref: 1200105	200g x 12
--------------	-----------

Salsa de tomate con cebolla y albahaca.



Salsa boloñesa

DE CECCO

Ref: 1200145	190g x 12
--------------	-----------

Salsa de tomate con carne de vaca y de cerdo.



Passata di pomodoro

DE CECCO

Ref: 1200072	700g x 12
--------------	-----------

Puré de tomates 100% italianos, caracterizado por ser del todo natural. Los tomates seleccionados se someten a 14 fases de elaboración.





Descubre las nuevas salas Terra del Tuono



Salsa gourmet jengibre y limón

ACETAIA TERRA DEL TUONO

Ref: 3946024	150g x 18
--------------	-----------

Salsa gourmet de jengibre y limón, con su condimento balsámico al limón.



Salsa gourmet mostaza, miel y eneldo

ACETAIA TERRA DEL TUONO

Ref: 3946025	150g x 18
--------------	-----------

Salsa gourmet de mostaza, miel y eneldo, con su condimento balsámico blanco.



Salsa gourmet pimentón y limón

ACETAIA TERRA DEL TUONO

Ref: 3946026	150g x 18
--------------	-----------

Salsa gourmet de paprika y limón, con su condimento balsámico al limón.



Pesto rojo "Monti"

NORD SALSE

Ref: 2501007	180g x 12
--------------	-----------

Pesto rojo elaborado con albahaca, aceite de girasol y tomates secos.



Pesto con albahaca genovesa DOP

NORD SALSE

Ref: 2501003	500gx 6
--------------	---------

Pesto elaborado con albahaca genovesa DOP, aceite de oliva virgen extra y queso pecorino.



Pesto con albahaca genovesa DOP

NORD SALSE

Ref: 2501004	130g x 12
--------------	-----------

Pesto elaborado con albahaca genovesa DOP, aceite de oliva virgen extra y queso pecorino.



Pesto con albahaca genovesa DOP y pistacho

NORD SALSE

Ref: 2501006	180g x 12
--------------	-----------

Pesto con pistachos y albahaca.



Pesto a la genovesa

NORD SALSE

Ref: 2501009	900g x 6
--------------	----------

Pesto a la genovesa.



SALSAS Y CREMAS FRESCAS



Pesto rojo

NORD SALSE

Ref: 2501010	900g x 6
--------------	----------

Pesto rojo, con albahaca, tomates secos y pulpa de tomate.



Salsa tártara

TUSCÉ

Ref: 2194001	1kg x 6
--------------	---------

Salsa tártara.



Salsa de 5 quesos

NATURELLO

Ref: 2371004	160g x 6
--------------	----------

Salsa de cinco quesos fresca.



Pesto a la genovesa

NATURELLO

Ref: 2371001	140g x 6
--------------	----------

Pesto a la genovesa fresca.





Salsa fresca de pesto rojo

NATURELLO

Ref: 2371009	1kg x 6
--------------	---------

Variante del tradicional Pesto alla Genovese, elaborada con tomates secos.



Pesto a la genovesa

NATURELLO

Ref: 2371006	1kg x 6
--------------	---------

Pesto a la genovesa.



Salsa fresca de champiñones y setas Porcini

NATURELLO

Ref: 2371010	1kg x 6
--------------	---------

Salsa de setas porcini y champiñones.



Salsa fresca arrabbiata

NATURELLO

Ref: 2371012	1kg x 6
--------------	---------

Salsa fresca a base de tomate y chile.



PISTACHO

SALSA Y
CREMA CONGELADA



Salsa fresca de 5 quesos con Asiago DOP

NATURELLO

Ref: 2371011	1kg x 6
--------------	---------

Salsa fresca de cinco quesos con queso Asiago DOP.



Pesto a la genovesa

CASCINA LIA

Ref: 2371008	1kg x 6
--------------	---------

Salsa de albahaca con queso y ajo.



Pesto de pistacho y sal marina de Trapani IGP

GUSTO ETNA

Ref: 3870000	1kg x 6
--------------	---------

Pesto de pistacho con pistacho siciliano y "sal marina de Trapani IGP".



Salsa amatriciana congelada

SURGITAL / SUGOSÌ

Ref: 90501	500g x 6 ❄️
------------	-------------

Salsa amatriciana, a base de tomate y guanciale.



Salsa a la carbonara congelada

SURGITAL
SUGOSÌ

Ref: 90437	500g x 6 ❄️
------------	-------------

Salsa carbonara a base de yema de huevo y tocino ahumado. Unidades recomendadas por ración: 12.



Pesto a la genovesa congelado

SURGITAL
SUGOSÌ

Ref: 90438	500g x 6 ❄️
------------	-------------

Pesto alla genovese, a base de albahaca y piñones. Unidades recomendadas por ración: 9.



Salsa boletus edulis congelada

SURGITAL
SUGOSÌ

Ref: 90439	500g x 6 ❄️
------------	-------------

Salsa a base de setas porcini. Unidades recomendadas por ración: 12.



Salsa a la boloñesa congelada

SURGITAL
SUGOSÌ

Ref: 90436	500g x 6 ❄️
------------	-------------

Salsa boloñesa a base de tomate, carne bovina y de cerdo. Unidades recomendadas por ración: 12.



SUGOSI DE SURGITAL



Crema de quesos

SURGITAL
SUGOSÌ

Ref: 90465	500g x 6	❄️
------------	----------	----

Salsa a base de quesos.
Unidades recomendadas por ración: 12.



Salsa de marisco congelada

SURGITAL
SUGOSÌ

Ref: 90441	500g x 6	❄️
------------	----------	----

Salsa a base de tomate, pescado, crustáceos y moluscos.
Unidades recomendadas por ración: 12.



“ 8g de salsa elaborada con ingredientes naturales y sin aditivos.

Nos facilitan el cálculo del coste del plato y nos proporcionan un resultado regular y homogéneo.

Bastan entre 4 y 5 minutos para regenerálas en sartén, microondas o al baño maría.

Puedes utilizarlas como salsa, como fondo o base para cualquier receta o incluso para acompañar carnes o pescados. ”



Salsa de cigalas

SURGITAL
SUGOSÌ

Ref: 90444	500g x 6	❄️ 🍴
------------	----------	------

Salsa a base de cigalas.



Salsa de trufa

SURGITAL
SUGOSÌ

Ref: 90484	500g x 6	❄️
------------	----------	----

Salsa de trufa.



Ragù de sepia

SURGITAL
SUGOSÌ

Ref: 90499	500g x 6	❄️
------------	----------	----

Salsa de sepia con tomate.



Salsa cacio e pepe

SURGITAL
SUGOSÌ

Ref: 90500	500g x 6	❄️
------------	----------	----

Salsa de cacio e pepe.



VEGETALES / OTROS VEGETALES



Alcachofas cortadas a la plancha

ISTA

Ref: 3652017	1,85kg x 6
--------------	------------

Alcachofas a la plancha, cortadas, aromatizadas y conservadas en aceite de girasol.



Alcachofas a la romana

ISTA

Ref: 3652018	2,45kg x 6
--------------	------------

Alcachofas con tallo, aromatizadas con hierbas y especias, en aceite de girasol.



Alcachofas a cuartos al natural

DI PAOLI

Ref: 3101001	2,5kg x 6
--------------	-----------

Cuartos de alcachofa al natural.



Friarielli naturales congelados

AGRIGELO

Ref: 4218000	1Kg x 8	❄️
--------------	---------	----

Tallos de grelos naturales congelados.





Cime di Rapa naturales congelados

AGRIGELO

Ref: 4218001	1Kg x 8	❄️
--------------	---------	----

Puntas de grelos naturales congelados.



Berenjenas empanadas congeladas

AGRIGELO

Ref: 4218002	1,5kg x 6	❄️
--------------	-----------	----

Rodajas de berenjena de 0,8cm -15cm Ø rebozadas en harina.



Pimientos a la brasa congelados

AGRIGELO

Ref: 4218007	1Kg x 10	❄️
--------------	----------	----

Pimientos a la brasa, pelados a mano y cortados a tiras, congelados.



Calabacín a la parrilla congelado

AGRIGELO

Ref: 4218004	1Kg x 10	❄️
--------------	----------	----

Calabacines cortados a láminas de 0,3cm - 0,4cm a lo largo, a la parrilla y congelados.



ASIAGO FOOD



SETAS



Berenjena a la parrilla congelada

AGRIGELO

Ref: 4218005	1Kg x 8	❄️
--------------	---------	----

Berenjena a rodajas de 0,4cm de grosor y entre 6cm - 10cm Ø a la parrilla congelada.



Funghi porcini secchi

ASIAGO FOOD

Ref: 1024029	500g x 12	
--------------	-----------	--

Funghi Porcini Secchi recogido en el bosque, esmeradamente seleccionado, secado y confeccionado a mano.



Porcini seco de calidad especial

ASIAGO FOOD

Ref: 1024031	20g x 20	❄️
--------------	----------	----

Setas porcini secas.



Porcini cortados a dados congelados

ASIAGO FOOD

Ref: 1024005	1kg x 6	❄️
--------------	---------	----

Setas porcini cortadas a dados.



Porcini cortado a dados de primera selección

ASIAGO FOOD

Ref: 1024006	1kg x 6	❄️
--------------	---------	----

Setas porcini cortadas a dados de primera selección.



Mix de setas cortadas con porcini

ASIAGO FOOD

Ref: 1024007	1kg x 6	❄️
--------------	---------	----

Mezcla de setas cortadas con porcini.



Cocktail de setas con porcini

ASIAGO FOOD

Ref: 1024008	1kg x 6	❄️
--------------	---------	----

Mezcla de setas con porcini.



Porcini cortados a láminas

ASIAGO FOOD

Ref: 1024011	1kg x 4	❄️
--------------	---------	----

Setas porcini cortadas a láminas.





Porcini enteros congelados

ASIAGO FOOD

Ref: 1024030	1kg x 5	❄️
--------------	---------	----

Porcini enteros.



Porcini entero seleccionados congelados

ASIAGO FOOD

Ref: 1024002	1kg x 5	❄️
--------------	---------	----

Setas porcini enteras de primera selección.



OTRAS MARCAS



Lonchas de berenjena a la parrilla en aceite de girasol

BONETTO

Ref: 4014005	850g x 6
--------------	----------

Lonchas de berenjena a la parrilla.



Lonchas de calabacín a la parrilla en aceite de girasol

BONETTO

Ref: 4014006	850g x 6
--------------	----------

Lonchas de berenjena a la parrilla.



Friarielli en aceite

BONETTO

Ref: 4014013	850g x 6
--------------	----------

Friarielli en aceite.



Cebolla borettana con vinagre balsámico

BONETTO

Ref: 4014012	2,5kg x 6
--------------	-----------

Cebolla borettana con vinagre balsámico.



Setas del bosque mixtas 5 sabores salteadas

BONETTO

Ref: 4014009	650g x 14
--------------	-----------

Setas mixtas salteadas en aceite de girasol.



Champiñones salteados con caldo de verduras

BONETTO

Ref: 4014010	1,7kg x 6
--------------	-----------

Setas mixtas salteadas en aceite de girasol.



OLIVAS



Setas porcini salteadas alto-piano

BONETTO

Ref: 4014008	650g x 14
--------------	-----------

Setas porcini salteadas en aceite de girasol.



Olive leccino d'Abruzzo

CINQUINA

Ref: 4138007	2,5Kg x 2
--------------	-----------

Aceitunas negras de la variedad "Leccino" de Abruzzo, Ligeramente pequeñas y con un sabor característico muy peculiar.



Aceitunas nocellara de Sicilia

CINQUINA

Ref: 4138004	4,4kg x 2
--------------	-----------

Aceitunas "Nocellara" de Sicilia, verdes, dulces y redondas.



Aceitunas verdes "colossal"

CINQUINA

Ref: 4138002	1,8kg x 4
--------------	-----------

Aceitunas Verdes "Colossal". Grandes, ligeramente dulces y alargadas.





Aceitunas "Riviera" sin hueso en aceite de girasol

ALIMENTIS

Ref: 2493140	910g x 6
--------------	----------

Aceitunas Riviera, pertenecientes a la variedad Leccino.



Olive taggiasche denocciolate in olio vetro

CINQUINA

Ref: 4138008	600g x 4
--------------	----------

Aceitunas Taggiasche sin hueso, de color marrón en distintos matices. Delicadas y redondas.



Aceituna verde gigante cerignola

CINQUINA

Ref: 4138006	2,5Kg x 2
--------------	-----------

Aceitunas Verdes de origen italiano. Ligeramente dulces y redondas.



Olive nere leccino denocciolate vaso

CINQUINA

Ref: 4138016	980g x 4
--------------	----------

Las aceitunas Leccino de Abruzzo, Italia, son versátiles, sin hueso y perfectas para acompañar platos o disfrutarlas solas.



HUEVO PASTEURIZADO



Aceitunas leccino deshuesadas

CINQUINA

Ref: 4138015	2,2kg x 2
--------------	-----------

Aceitunas Leccino, sin hueso y de sabor único, son ideales para cualquier plato o para disfrutarlas por sí solas.



Aceituna negra en rodaja

ALESVES

Ref: 3586000	3kg x 6
--------------	---------

Aceitunas negras en rodajas.



Clara de huevo "Facilísimo"

EUROVO

Ref: 3145001	1L x 6
--------------	--------

Clara de huevo sin cáscara, homogeneizada y tratada térmicamente. 1 kilo de producto corresponde a 32 claras de huevo.



Mezcla de huevo fresco especial plus

EUROVO

Ref: 3145003	1L x 6
--------------	--------

Mezcla de clara y yema de huevo. 1 kg de producto corresponde a unos 20 huevos sin cáscara.



Misto plus

EUROVO

Ref: 3145004	1L x 6
--------------	--------

Huevo mixto sin cáscara, pasteurizado.



Yema de huevo plus

EUROVO

Ref: 3145002	1L x 6
--------------	--------

Yema de huevo, pasteurizada. 1kg de producto corresponde a 55 yemas de huevo aproximadamente.



Misto uovo "elaborato" (bag in box)

EUROVO

Ref: 3145006	10L x 1
--------------	---------

Mezcla de clara y yema de huevo. 10Kg de producto corresponden a unos 200 huevos sin cáscara.



Misto uovo "elaborato"

EUROVO

Ref: 3145005	1L x 12
--------------	---------

Mezcla de clara y yema de huevo. 1 kg de producto corresponde a unos 20 huevos sin cáscara.



A collection of autumn-themed natural elements scattered on a white background. There are several light brown, lobed leaves, some whole and some partially visible at the edges. Interspersed among the leaves are several small, round, dark brown or black berries with a bumpy texture. There are also several acorns, some whole and some split open to show the light-colored nut inside. The overall composition is sparse and minimalist.

ol

er





COLLE DEL TARTUFO

Especialista en la joya de la gastronomía, Colle di Tartufo se dedica a la recolección de trufa fresca y a la elaboración de un sinfín de productos elaborados con este apreciado producto. Se caracteriza por ser una empresa con un equipo joven y dinámico, y dedican gran parte de sus esfuerzos a perfeccionar e investigar cómo mejorar su gama de productos y proveerla de novedades.

Colle di Tartufo nos ofrece una gran variedad de elaboraciones a base de trufa, desde la trufa fresca, pasando por las salsas más clásicas, pero también productos novedosos. Sin olvidar la gran variedad de formatos, que incluye packagings y gramajes especialmente pensados para hostelería.

Los productos de Colle di Tartufo no pueden faltar para dar ese toque de distinción y calidad a tus elaboraciones.



TRUFA FRESCA



Salsa de trufa negra

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342008	90g x 12
--------------	----------

Salsa a base de champiñones y trufa negra de verano.



Salsa de trufa negra 5%

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342009	500g x 12
--------------	-----------

Salsa a base de champiñones y trufa negra de verano.



Salsa de trufa negra 5%

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342059	1kg x 9
--------------	---------

Salsa a base de champiñones y trufa negra de verano.



Salsa de trufa blanca

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342010	500g x 12
--------------	-----------

Salsa a base de setas porcini, aceite y trufa blanca.



Delicia de setas Porcini y trufa blanca

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342013	90g x 12
--------------	----------

Crema a base de setas porcini (Boletus Edulis), aceite y trufa blanca.



Delicia de setas Porcini y trufa blanca

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342014	500g x 12
--------------	-----------

Crema a base de setas porcini (Boletus Edulis), aceite y trufa blanca.



TRUFA FRESCA

“

Disponemos de trufa blanca y negra durante todo el año según disponibilidad.

Consulte con su comercial para más información. ”



Polvo de trufa negra

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342016 65g x 12

Condimento en polvo a base de aroma natural, fibra vegetal y trufa de verano 1%.



Perlas de trufa negra

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342017 50g x 12

Perlas de trufa negra “Pregiato” (Tuber Melanosporum Vitt.).



Salsa con trufa

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342038 500g x 12

Salsa a base de champiñones y trufa negra de verano.



Salsa de trufa negra

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342047 180g x 12

Salsa a base de champiñones y trufa negra de verano.



Carpaccio de trufa negra de verano

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342011 50g x 12

Ref: 3342012 500g x 12
Láminas de trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.).



Trufa negra de verano entera

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342056 30g x 12

Trufa negra de verano entera (Tuber aestivum Vitt.).



TRUFA CONGELADA



Trufa negra de verano

TARTUFI JIMMY

Ref: 3342036 500g x 20 ❄️

Trufa negra de verano congelada (Tuber aestivum Vitt.).



Salsa tartufata Squeeze bottle

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342063 940g x 5

Salsa a base de champiñones y trufa negra de verano.



OTRAS MARCAS



La Tartufata clásica

ALIMENTIS

Ref: 2493022 500g x 6

Salsa de setas y trufa negra.



Crema de champiñones y trufa

ALIMENTIS

Ref: 2493049 400g x 12

Crema densa derivada de la mezcla de la trufa negra de verano y champiñones, con aceite.



ELABORADOS CON TRUFA



Tartufata clara (con trufa blanca)

ALIMENTIS

Ref: 2493073	500g x 6
--------------	----------

Salsa de hongos y trufa blanca.



"Delizia" de mantequilla con trufa blanca

ALIMENTIS

Ref: 2493074	300g x 6
--------------	----------

Mantequilla con trufa blanca.



TRUFA EN CONSERVA



Trufa negra de invierno extra entera

URBANI TARTUFI

Ref: 0200003	10g x 12
--------------	----------

Trufas negras enteras.



MIEL CON TRUFA



Miel con trufa negra

ALIMENTIS

Ref: 2493101	250g x 6
--------------	----------

Miel con trufa negra.







mad



urar



QUESOS FRESCOS

TAMBURRO

Tamburro nos ofrece una variada gama de mozzarella con una buena relación calidad precio, abarca todo tipo de mozzarellas para pizza, scamorza o provola ahumada.

La marca tiene a sus espaldas tres generaciones de experiencia y tiene presencia en el mercado italiano, así como en la gran distribución italiana.

Tamburro aporta a nuestro catálogo un surtido homogéneo, regular y competitivo que seguro os ofrecerá soluciones óptimas para vuestro negocio.

Tamburro



Mozzarella Fior di Latte palla 100% leche italiana

TAMBURRO

Ref: 3588008 3kg (500g x 6) x 1

Mozzarella Fior di Latte elaborada con leche pasteurizada de vaca, 100% italiana, de forma oval.



Mozzarella Fior di Latte

TAMBURRO

Ref: 3588009 125g x 30

Queso fresco de pasta hilada, de forma oval, producido con leche pasteurizada de vaca, 100% italiana.



Mozzarella Fior di Latte juliana

TAMBURRO

Ref: 3588000 2,5kg x 4

Mozzarella Fior di Latte cortada en juliana, elaborada con leche pasteurizada de vaca.



Mozzarella Fior di Latte cubetti

TAMBURRO

Ref: 3588001 2,5kg x 4

Mozzarella Fior di Latte cortada a cubos, elaborada con leche pasteurizada de vaca.



Mozzarella Fior di Latte juliana corte napolitano

TAMBURRO

Ref: 3588002 2,5kg x 4

Mozzarella Fior di Latte en juliana con corte napolitano, elaborada con leche pasteurizada de vaca.



Mozzarella Fior di Latte juliana 100% leche italiana

TAMBURRO

Ref: 3588005 2,5kg x 4

Mozzarella Fior di Latte cortada en juliana, elaborada con leche pasteurizada de vaca, 100% italiana.



Mozzarella Fior di Latte palla

TAMBURRO

Ref: 3588004 3kg (500g x 6) x 1

Queso fresco de pasta hilada, de forma oval. Sin conservantes añadidos y sin corrector de acidez.



Mozzarella filone Fior di Latte

TAMBURRO

Ref: 3588003 1kg x 12

Mozzarella Fior di Latte en barra, elaborada con leche pasteurizada de vaca.



Ciliegina de Mozzarella Fior di Latte

TAMBURRO

Ref: 3588010 1kg x 2

Ciliegina de Mozzarella Fior di Latte, elaborada con leche pasteurizada de vaca.



Scamorza ahumada

TAMBURRO

Ref: 3588012 250g x 10

Scamorza ahumada al natural con virutas de haya, elaborada con leche pasteurizada de vaca.





BARLOTTI

Situada en Paestum (Salerno), Barlotti cría a sus búfalas en un entorno natural, en espacios tranquilos y amplios y alimenta a sus búfalas solo con productos naturales cultivados en sus propios campos. Solo leche cruda de búfala, entera y fresca (sin pasteurizar), obtenida dentro de las 15 horas siguientes al ordeño.

El hilado manual que proporciona a la mozzarella su textura auténtica más compacta, incluso en sus últimos días de vida. No se deshace y es muy fácil de cortar y manipular.

BARLOTTI
CASEIFICIO



Stracciata di bufala con panna

BARLOTTI

Ref: 4274022 200g x 6

Queso fresco italiano de pasta hilada elaborado con leche de búfala, mezcladas con nata fresca.



Burrata di latte di bufala con panna

BARLOTTI

Ref: 4274014 150g x 10

Queso fresco italiano de pasta hilada, elaborado exclusivamente con leche de búfala.



Mozzarella prena di latte di bufala con panna "Figliata"

BARLOTTI

Ref: 4274004 500g x 2

Queso fresco de pasta hilada, obtenido de leche de Búfala por fermentación láctica natural con nata.



Yogur entero de leche de búfala

BARLOTTI

Ref: 4274016 125g x 8

Yogur elaborado con leche de búfala.



QUESOS FRESCOS

MOZZARELLA DE BUFALA CAMPANA DOP



Mozzarella di bufala campana DOP cielegine 20g

BARLOTTI

Ref: 4274001 240g (20g x 12) x 6

Queso fresco de pasta hilada, obtenido de leche de Búfala por fermentación láctica natural. Piezas de 20g.



Mozzarella di bufala campana DOP

BARLOTTI

Ref: 4274002 (125g x 2) x 12

Ref: 4274006 250g x 6

Ref: 4274019 500g x 3



Ref: 4274013 1Kg x 2



Queso fresco de pasta hilada, obtenido de leche de Búfala por fermentación láctica natural.



RICOTTA DE BUFALA CAMPANA DOP



Treccia di bufala campana DOP

BARLOTTI

Ref: 4274018 (125g x 2) x 6

Ref: 4274007 250g x 6

Ref: 4274009 1kg x 3

Ref: 4274020 3Kg x 1

Queso fresco de pasta hilada en forma de trenza, obtenido de leche de Búfala por fermentación láctica natural.



Ricotta fresca di bufala

BARLOTTI

Ref: 4274011 (50g x 10) x 3

Ref: 4274010 (100g x 6) x 3

Ref: 4274003 250g x 4

Ref: 4274005 1,5Kg x 2

Queso fresco de pasta hilada en forma de trenza, obtenido de leche de Búfala por fermentación láctica natural.





Mantequilla de búfala

BARLOTTI

Ref: 4274015 | 250g x 8 

Mantequilla artesanal elaborada exclusivamente con leche de búfala.



Mozzarella de búfala campana affumicata DOP

BARLOTTI

Ref: 4274008 | (125g x 2) x 6

Queso fresco de pasta hilada, obtenido de leche de Búfala por fermentación láctica y ahumado con proceso tradicional.



Treccia de búfala campana affumicata DOP

BARLOTTI

Ref: 4274021 | (125g x 2) x 6 

Queso fresco de pasta hilada, obtenido de leche de Búfala por fermentación láctica y ahumado con proceso tradicional.



Scamorza di búfala affumicata

BARLOTTI

Ref: 4274026 | 250g x 9 

Queso italiano de pasta hilada elaborado exclusivamente con leche entera cruda de búfala.



Ricotta salada de búfala campana affumicata DOP

BARLOTTI

Ref: 4274012 | 200g x 6 

Ricotta elaborada con suero de leche de búfala, prensado, salado y ahumado.



Ricotta salada de búfala campana DOP

BARLOTTI

Ref: 4274017 | 220g x 6 

Ricotta elaborada con suero de leche de búfala, prensada y salada.



Primosale queso fresco di búfala

BARLOTTI

Ref: 4274036 | 1,5kg x 2 

Queso italiano de pasta hilada elaborado exclusivamente con leche de búfala.



Bonfiore crostafiorita queso fresco di búfala

BARLOTTI

Ref: 4274024 | 250g x 4 

Queso artesanal italiano elaborado con leche pasteurizada de búfala.



Granfiorito queso fresco di búfala

BARLOTTI

Ref: 4274025 | 1,4kg x 1 

Queso artesanal italiano elaborado con leche pasteurizada de búfala.



Robiola di búfala a crosta fiorita

BARLOTTI

Ref: 4274023 | 250g x 4 

Queso artesanal italiano elaborado con leche pasteurizada de búfala.





FATTORIE GAROFALO

Desde 1962 Fattorie Garofalo nos ofrece una amplia gama de productos de mozzarella de bufala que destacan por su sabor y cremosidad. Mozzarellas de varios gramajes, burrata, ricotta.... ¡Su sabor auténtico te sorprenderá!



Mozzarella de búfala congelada

Ref: 2574020 (125g x 16) x 1 ❄️

Burrata de búfala congelada

FATTORIE GAROFALO

Ref: 2574021 125g x 16 ❄️

Queso fresco de pasta hilada, obtenido con leche de búfala 100%.



Caramella de búfala

FATTORIE GAROFALO

Ref: 2574024 125g x 8

Mozzarella Caramella de Búfala.



Mascarpone de búfala

FATTORIE GAROFALO

Ref: 2574022 250g x 6

Mascarpone de Búfala.



Stracciatella de búfala

FATTORIE GAROFALO

Ref: 2574023 150g x 18

Stracciatella de Búfala.



QUESOS FRESCOS



Mozzarella de búfala Campana DOP

FATTORIE GAROFALO

Ref: 2574001 125g x 8

Ref: 2574013 250g x 8

Ref: 2574017 150g x 18

Queso fresco de pasta hilada, obtenido de leche pasteurizada de búfala, de forma oval.



Mozzarella de búfala Campana DOP "Bocconi"

FATTORIE GAROFALO

Ref: 2574015 250g (25g x 10) x 6

Queso fresco de pasta hilada, obtenido de la leche pasteurizada de búfala. Pequeñas mozzarellas de forma oval.



Mozzarella de búfala Campana DOP

FATTORIE GAROFALO

Ref: 2574019 125g x 8

Queso fresco de pasta hilada, obtenido de la leche pasteurizada de búfala, de forma oval.



Mozzarella de búfala sin lactosa

FATTORIE GAROFALO

Ref: 2574011 125g x 8

Queso fresco de pasta hilada sin lactosa, elaborado con leche pasteurizada de búfala, de forma oval.



Ricotta fresca de búfala

FATTORIE GAROFALO

Ref: 2574010 125g x 8

Ricotta de búfala, producto lácteo fresco obtenido por coagulación del suero de leche pasteurizada de búfala.



Burrata de búfala

FATTORIE GAROFALO

Ref: 2574007 125g x 8

Queso fresco de pasta hilada, obtenido con leche pasteurizada de búfala 100%, relleno con mozzarella y nata.





SOLFIORE

Solfiore, marca propia de Comercial CBG, cuenta con una gama de productos de calidad y homogéneos.

Destaca la gran variedad de burratas de distintos gramajes, con cabeza o sin cabeza, fresca o congelada o la delicada stracciatella en un práctico formato congelado. Cabe mencionar también los rulos de cabra o el formaggio duro, productos muy versátiles y utilizados en múltiples elaboraciones.

Descubre toda la gama SOLFIORE



Burratina aromatizzata al tartufo s/testa SOLFIORE

Ref: 3279005	125g x 8	
--------------	----------	--

Burratina con trufa, sin cabeza.



Burrata in foglia con cabeza SOLFIORE

Ref: 2139028	250g x 8	
--------------	----------	--

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca, relleno del mismo queso y nata. Formato con cabeza y hoja característica verde.



Burrata con cabeza

SOLFIORE

Ref: 2139018	(3 x 335g) x 2	
--------------	----------------	--

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca, relleno del mismo queso y nata. Formato con cabeza.



Burrata in foglia sin cabeza

SOLFIORE

Ref: 2139023	250g x 8	
--------------	----------	--

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca, relleno del mismo queso y nata. Formato sin cabeza.



Burrata sin cabeza

SOLFIORE

Ref: 2139022	200g x 10	
--------------	-----------	--

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca, relleno del mismo queso y nata. Formato sin cabeza.



Burrata congelada sin cabeza

SOLFIORE

Ref: 3279008	(200gr x 27) x 1	
--------------	------------------	--

Burrata congelada sin cabeza.



Stracciatella ahumada

SOLFIORE

Ref: 3279014	(250g x 10) x 1	
--------------	-----------------	--

Queso fresco ahumado de pasta hilada com crema.



Burrata con trufa sin cabeza

SOLFIORE

Ref: 2139031	250g x 8	
--------------	----------	--

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca, aromatizado con trufa, relleno del mismo queso y nata. Formato con cabeza.



Stracciatella vaschetta fresca

SOLFIORE

Ref: 3279017	250g x 10	
--------------	-----------	--

Stracciatella fresca.



Burratina sin cabeza

SOLFIORE

Ref: 3279021	(50g x 4) x 10	
--------------	----------------	--

Burratina sin cabeza.



**Burratina senza testa secchiello**

SOLFIORE

Ref: 3279004 100g x 6

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca relleno del mismo queso y nata. Formato con cabeza.

**Burratina in barattolo con cabeza**

SOLFIORE

Ref: 2139029 125g x 24

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca, relleno del mismo queso y nata. Formato con cabeza.

**Burratina in barattolo sin cabeza**

SOLFIORE

Ref: 2139032 125g x 24

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca relleno del mismo queso y nata. Formato sin cabeza.

**Burratina congelada "Puglia in Tavola"**

SOLFIORE

Ref: 3279001 125g x 6 ❄️

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca relleno del mismo queso y nata. Formato con cabeza.

**Burratina ahumada sin cabeza "Puglia in Tavola"**

SOLFIORE

Ref: 3279016 125g x 8 🍷

Queso de pasta hilada ahumado, en forma de bolsa sin cabeza, que contiene una mezcla de pasta hilada blanda, reducida a pequeños trozos, con nata.

**Burrata congelada "Puglia in Tavola" sin cabeza**

SOLFIORE

Ref: 3279002 200g x 6 ❄️

Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca relleno del mismo queso y nata. Formato sin cabeza.

**Burratina in barattolo s/testa**

SOLFIORE

Ref: 3279009 150 x 8 ❄️ 🍷

Queso de pasta hilada.

**Stracciatella congelada "Puglia in Tavola"**

SOLFIORE

Ref: 3279003 200g x 6 ❄️

Queso fresco de pasta hilada con nata. Elaborado con leche pasteurizada de vaca

**Rulo de queso de cabra**

SOLFIORE

Ref: 2814001 (1kg x 2) x 1

Queso de cabra, preparado a base de leche de cabra pasteurizada.

**Medallón 44mm de cabra I.Q.F. 1Kg x 4**

EL PASTOR

Ref: 2789005 1kg x4 ❄️

Queso de cabra, preparado a base de leche de cabra pasteurizada, cortado a medallones y congelado.

**Rulo de queso de cabra**

SOLFIORE

Ref: 2789001 1kg x 2

Queso de cabra, elaborado con leche pasteurizada de cabra.

**Rulo de queso de vaca y cabra**

SOLFIORE

Ref: 2789002 (850g x 2) x 1

Rulo de queso, elaborado con leche pasteurizada de vaca y cabra.

**Caprini de cabra**

MAURI FORMAGGI

Ref: 3600065 (7 x 80g) x 3 🍷

Queso blando de pasta fresca, exclusivamente producido con leche pasteurizada de cabra.

**OTRAS MARCAS****Stracciatella con nata di búfala**

MALDERA

Ref: 3279010 250g x 10 🍷

Stracciatella con nata de Bufala.

**Stracciatella**

MALDERA

Ref: 3279024 1kg x 2 🍷

Stracciatella fresca.





Mozzarella Fior di Latte a cubetti

CIRO AMODIO

Ref: 2139019	3kg x 4
--------------	---------

Mozzarella Fior di Latte picada, elaborada con leche pasteurizada de vaca.



Mozzarella Fior di Latte en juliana

CIRO AMODIO

Ref: 2139020	3kg x 4
--------------	---------

Mozzarella Fior di Latte cortada en juliana, elaborada con leche pasteurizada de vaca.



Mozzarella fior di late barra

CIRO AMODIO

Ref: 2139052	1kg x 12
--------------	----------

Queso hilado de leche de vaca, de forma cilíndrica y suave al corte.



Mozzarella fior di latte

CIRO AMODIO

Ref: 2139053	4kg x 1
--------------	---------

Queso de pasta hilada de leche de vaca pasteurizada.



Mozzarella "Figliata di bufala"

ICCA

Ref: 2139042	(500g x 6) x 1
--------------	----------------

Queso fresco de pasta hilada, relleno de nata dulce y bocconcini de búfala. Elaborado con leche pasteurizada de búfala.



Burrata sin cabeza

LATTERIA SORRENTINA

Ref: 2139059	250g x 12
--------------	-----------

Queso fresco de pasta hilada con corazón de nata.



Fior di latte en cubos

LATTERIA SORRENTINA

Ref: 2139061	2kg x 4
--------------	---------

Queso de pasta hilada producido con leche de vaca.



Fior di latte a juliana busta

CIRO AMODIO

Ref: 2139062	2kg x 4
--------------	---------

Queso de pasta hilada producido con leche de vaca.



Mozzarella fior di latte en agua

LA DELIZIA

Ref: 2139056	500g x 8
--------------	----------

Queso de pasta hilada de leche de vaca pasteurizada.



Mozzarella Fior di latte Monti

ICCA

Ref: 2139045	4,2Kg (600g x 7)
--------------	------------------

Queso de pasta hilada producido con leche de vaca.



Mozzarella Fior di latte di Napoli

ICCA

Ref: 2139046	1Kg x 9
--------------	---------

Queso de pasta hilada producido con leche de vaca.



Fior di latte taglio napoli busta

CIRO AMODIO

Ref: 2139063	2kg x 4
--------------	---------

Queso de pasta hilada producido con leche de vaca.



Mozzarella fior di latte en cubos congelada

CIRO AMODIO

Ref: 2139064	2kg x 4
--------------	---------

Queso de pasta hilada de leche de vaca pasteurizada, cortado a cubos pequeños y congelado.



Fior di latte cortado en rebanadas suaves

LATTERIA SORRENTINA

Ref: 2139066	2kg x 4
--------------	---------

Queso de pasta hilada producido con leche de vaca, en corte tierno a rodajas.



Mozzarella fior di latte a cubos

LATTERIA VESUVIANA

Ref: 4109000	3kg x 1
--------------	---------

Queso de pasta hilada cortado en cubos. Especial para pizzería.



Mozzarella fior di latte a juliana

LATTERIA VESUVIANA

Ref: 4109001	3kg x 1
--------------	---------

Queso fresco de pasta hilada cortada en juliana. Especial para pizzería.





Mozzarella Fior di Latte corte napolitano

LATTERIA VESUVIANA

Ref: 4109002	3kg x 1
--------------	---------

Mozzarella fior di late a corte napolitano.



Mozzarella fior di latte palla

LATTERIA VESUVIANA

Ref: 4109003	3kg (500g x 6) x 1
--------------	--------------------

Mozzarella Fior di Latte de forma oval.



Mozzarella fior di latte palla "Oro di Napoli"

LATTERIA VESUVIANA

Ref: 4109006	3kg (500g x 6) x 1
--------------	--------------------

Mozzarella Fior di Latte de forma oval.



Mozzarella fior di latte palla "Pizza Top"

LATTERIA VESUVIANA

Ref: 4109007	3kg (500g x 6) x 1
--------------	--------------------

Mozzarella Fior di Latte de forma oval.



Mozzarella rallada 45% "Bella Napoli" ZUGER

Ref: 2867001	2kg x 5
--------------	---------

Queso de pasta hilada, elaborado con leche pasteurizada de vaca.



Mozzarella rallada 35% Vito ZUGER

Ref: 2867003	2kg x 5
--------------	---------

Queso de pasta hilada obtenido por leche pasteurizada de vaca.



Mozzarella Fior di Latte en juliana ZUGER

Ref: 2867004	2kg x 2
--------------	---------

Queso de pasta hilada cortado en juliana ideal para pizza, elaborada con leche pasteurizada de vaca.



Mozzarella cubetti DI PAOLI

Ref: 1552001	2kg x 6
--------------	---------

Queso de pasta hilada picado, elaborada con leche pasteurizada de vaca.



QUESO VEGANO



Filaverde LA TRINACRIA

Ref: 3964000	500g x 6
--------------	----------

Preparado vegetal similar al queso, apto para veganos y vegetarianos.



Julienne vascone GIFFONIELLO

Ref: 3960000	3kg x 1
--------------	---------

Mozzarella cortada en juliana.



Cubettato vascone GIFFONIELLO

Ref: 3960001	3kg x 1
--------------	---------

Mozzarella cortada en cubos.



Julienne taglio napoli vascone GIFFONIELLO

Ref: 3960002	3kg x 1
--------------	---------

Mozzarella en juliana con corte napolitano.



Fior di latte palla in vaschetta 100% leche italiana GIFFONIELLO

Ref: 3960003	(500g x 8) x 1
--------------	----------------

Mozzarella Fior di Latte.



Fior di latte vascone GIFFONIELLO

Ref: 3960004	(500g x 8) x 1
--------------	----------------

Mozzarella Fior di Latte.



Provola affumicata dei Monti LATTERIA SORRENTINA

Ref: 2139049	9Kg (1kg x 9)
--------------	---------------

Queso de pasta hilada ahumada producido con leche de vaca.



Provola affumicata vaschetta LATTERIA VESUVIANA

Ref: 4109005	3Kg (500g x 6)
--------------	----------------

Queso de pasta hilada ahumada producido con leche de vaca.





Scamorza affumicata vaschetta
LATTERIA SORRENTINA

Ref: 2139060	250g x 20)
--------------	------------

Queso de pasta hilada ahumada producido con leche de vaca.



Mascarpone fresco
STERILGARDA

Ref: 2637006	250gr x 12
Ref: 2637007	500g x 6
Ref: 2637008	2Kg x 4

Mascarpone fresco, elaborado con leche 100% italiana.



Mascarpone fresco sin lactosa
STERILGARDA

Ref: 2637009	250gr x 12
--------------	------------

Mascarpone fresco, elaborado con leche 100% italiana.



Mascarpone fresco
MAURI FORMAGGI

Ref: 3600021	250g x 6
--------------	----------

Queso obtenido de la coagulación ácida de crema de leche pasteurizada de vaca.



Mascarpone fresco
MAURI FORMAGGI

Ref: 3600035	2kg x 2
--------------	---------

Queso obtenido de la coagulación ácida de crema de leche pasteurizada de vaca.



Olivette mozzarella Fior di Latte
MAURI FORMAGGI

Ref: 3600038	150g x 8
--------------	----------

Queso de pasta hilada obtenido de leche pasteurizada de vaca.



Ricotta natura bianca
ELDA

Ref: 2805001	250g x 6
Ref: 2805002	1,5kg x 2
Ref: 2805007	10kg x 1

Ricotta fresca producida con suero de leche pasteurizada de vaca.



Brie forma
MAUBERT

Ref: 3253178	1kg x 2
--------------	---------

Queso brie, suave. Elaborado con leche pasteurizada de vaca.



Tomino del boscaiolo
LONGO CASEIFICIO

Ref: 3253007	1kg(90g x 11)x6
--------------	-----------------

Queso de pasta blanda, elaborado con leche pasteurizada de vaca, con corteza comestible



Stracchino congelado
NONNO NANNI

Ref: 4120001	1Kg x 2
--------------	---------

Queso blando de corteza fina y color blanco o pajizo claro. Su textura es blanda y cremosa, con un sabor suave y ligeramente ácido. Su aroma es fresco y ligeramente lácteo.



Crema de queso natural
QUESCREM

Ref: 3606000	2kg x 1
--------------	---------

Crema de queso, elaborada con leche de vaca.





QUESOS SEMICURADOS Y CURADOS



Gorgonzola DOP dulce de cuchara

PALZOLA

Ref: 2796002	6kg x 1
--------------	---------

Queso azul veteadado, elaborado con leche pasteurizada de vaca, DOP.



Gorgonzola picante DOP

PALZOLA

Ref: 2796003	1,5kg x 4
--------------	-----------

Queso azul veteadado picante, elaborado con leche pasteurizada de vaca, DOP.



PALZOLA

Especialistas en queso gorgonzola, elaboran un producto diferencial, cremoso y exquisito, como lo avalan los numerosos reconocimientos recibidos a lo largo de su trayectoria.

En gran parte gracias a un largo proceso de elaboración mayoritariamente manual, desde el llenado de los moldes, pasando por el torneado, hasta la confección final, todo elaborado estrictamente a mano.



Gorgonzola dulce DOP

PALZOLA

Ref: 2796004	1,5kg x 4
--------------	-----------

Queso azul veteadado dulce (1/8), elaborado con leche pasteurizada de vaca, DOP.



Gorgonzola DOP dulce "bontá" de cuchara

PALZOLA

Ref: 2796005	1,5kg x 4
--------------	-----------

Queso azul veteadado (1/8), elaborado con leche pasteurizada de vaca, DOP.



Gorgonzola dulce DOP

PALZOLA

Ref: 2796007	200g x 12
--------------	-----------

Queso azul veteadado dulce, elaborado con leche pasteurizada de vaca, DOP.



Gorgonzola y mascarpone "Palzoma"

PALZOLA

Ref: 2796001	1kg x 4
--------------	---------

Cilindros de queso gogonzola y mascarpone.



Gorgonzola DOP dulce de cuchara con anillo DOP

PALZOLA

Ref: 2796011	6kg x 1
--------------	---------

Queso de vaca veteadado con anillo.



Gorgonzola DOP dulce & blu

PALZOLA

Ref: 2796012	1,5kg x 4
--------------	-----------

Queso de vaca veteadado.





BARLOTTI

El Pirano de Bufala Barlotti es un queso semi-curado de excelencia, elaborado exclusivamente con leche de búfala italiana. Destaca por su textura suave pero firme y un sabor equilibrado, cremoso y delicado, ideal tanto para degustar solo como en tablas, aperitivos o maridado con frutos secos, miel y confituras.

Reconocido a nivel internacional, ha recibido el Primo Premio en el Concours International de Lyon 2021 y un galardón en los World Cheese Awards 2021 en Oviedo, confirmando su calidad superior.

Disponible también en versiones exclusivas —en hojas de nogal, al pepe nero y al vino passito— el Pirano es la expresión más refinada de la tradición quesera de Barlotti.

BARLOTTI
CASEIFICIO



QUESOS SEMICURADOS Y CURADOS



Pirano di bufala
BARLOTTI

Ref: 4274027	3kg x 1	
Ref: 4274028	750g x 2	

Queso de pasta semidura de leche de búfala con una curación de aproximadamente 120 días.



Pirano Foglia di noce di bufala
BARLOTTI

Ref: 4274029	3kg x 1	
Ref: 4274030	750g x 2	

Queso de pasta semidura de leche de búfala con una curación de aproximadamente 120 días. Cubierto de hojas de nogal.



Pirano al pepe nero di bufala
BARLOTTI

Ref: 4274031	3kg x 1	
Ref: 4274032	750g x 2	

Queso de pasta semidura de leche de búfala con una curación de aproximadamente 120 días. Cubierto de pimienta negra.



Pirano al aglianico ubriaco
BARLOTTI

Ref: 4274033	750g x 2	
--------------	----------	--

Queso de pasta semidura de leche de búfala con una curación de aproximadamente 120 días. Cubierto uva aglianico.



Pirano al vino passito di bufala
BARLOTTI

Ref: 4274034	2,8kg x 1	
Ref: 4274035	750g x 2	

Queso de pasta semidura de leche de búfala con una curación de aproximadamente 120 días. Bañado en vino dulce "passito".





BERTONI

Bertoni representa un caseificio donde trabajan con técnicas de antaño y el maestro caseario es una figura indispensable.

La materia prima, la leche, llega cada mañana, fresca y puntual a primera hora para empezar a elaborar las ruedas de parmesano. La leche se calienta en cubas de acero donde saldrán tan solo dos ruedas de queso; 500 litros son los que se emplean para elaborar una pieza de este preciado queso.

Sigue la mezcla con el cuajo que rápidamente hace cambiar la textura de la mezcla, que se va solidificando y tomando el aspecto granular de la pasta. Tan solo con la ayuda de un trozo de ropa y unas barras de madera, en un proceso totalmente manual, se rescata la rueda de queso que ha quedado sumergida en los restos de leche y se mete en un molde.

Solo quedará dejarla en remojo, en salmuera durante unas horas y trasladarla a las cavas donde madurará el tiempo necesario en función del queso que se quiera obtener.



QUESOS SEMICURADOS Y CURADOS



Parmigiano Reggiano DOP 24 meses

BERTONI

Ref: 3600047	300g x 15
--------------	-----------

Queso semigraso de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca, en formato de cuña.



Parmigiano Reggiano DOP 40 meses

BERTONI

Ref: 3600102	18kg x 2 
--------------	--

Queso semigraso de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca. Media rueda cortada horizontalmente.



Parmigiano Reggiano DOP 1/2 forma horizontal de 24 meses

BERTONI

Ref: 3600085	16kg x 2
--------------	----------

Queso semigraso de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca. Media rueda cortada horizontalmente.



Parmigiano Reggiano DOP 22/23 meses 1/2 forma

BERTONI

Ref: 3600098	18kg x 2 
--------------	---

Queso semigraso de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca. Media rueda cortada horizontalmente.



Parmigiano Reggiano DOP de 18 meses

BERTONI

Ref: 3600083	4kg x 2
--------------	---------

Queso semigraso de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca, en formato de cuña.



Parmigiano Reggiano DOP 24 meses

BERTONI

Ref: 3600005	4kg x 2
--------------	---------

Queso semigraso de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca, en formato de cuña.



Parmigiano Reggiano 12 meses

BERTONI

Ref: 3600104	4,5kg x 2
--------------	-----------

Queso semigraso de pasta dura, con una maduración lenta de 12 meses.



Parmigiano Reggiano DOP 30 meses

BERTONI

Ref: 3600116	4,5kg x 2
--------------	-----------

Queso parmigiano reggiano en cuña, sin colorantes ni conservantes. Maduración igual o superior a 30 meses.





Parmigiano Reggiano DOP 48 meses

BERTONI

Ref: 3600148	36kg x 1	
--------------	----------	--

Parmigiano Reggiano DOP 30/33 meses

BERTONI

Ref: 3600105	36kg x 1	
--------------	----------	--

Parmigiano Reggiano DOP 40/41 meses

BERTONI

Ref: 3600152	36kg x 1	
--------------	----------	--



Parmigiano Reggiano DOP 18 meses

BERTONI

Ref: 3600151	36kg x 1	
--------------	----------	--

Parmigiano Reggiano DOP 22/23 meses

BERTONI

Ref: 3600099	35kg x 1	
--------------	----------	--

Parmigiano Reggiano DOP 24 meses

BERTONI

Ref: 3600095	38kg x 1	
--------------	----------	--



Parmigiano Reggiano DOP 22/23 meses 1/8

BERTONI

Ref: 3600097	4,5kg x 2	
--------------	-----------	--

Parmigiano Reggiano DOP 40 meses 1/8

BERTONI

Ref: 3600149	4,5kg x 2	
--------------	-----------	--



Parmigiano Reggiano DOP 12 meses 1/16

BERTONI

Ref: 3600150	2kg x 4	
--------------	---------	--

*** Queso curado semigraso de maduración lenta y leche de vaca cruda. Registrado en la Denominación de Origen Protegida (DOP).



Parmigiano Reggiano DOP 12 meses

BERTONI

Ref: 3600084	1kg x 6	
--------------	---------	--

Queso rallado semigraso de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca.



Parmigiano Reggiano DOP 12 meses

BERTONI

Ref: 3600094	100g x 15	
--------------	-----------	--

Queso rallado semigraso de pasta dura, elaborado con leche cruda de vaca.



Parmigiano reggiano DOP 22 meses

BERTONI

Ref: 3600109	(500g x 2) x 5	
--------------	----------------	--

Queso parmigiano reggiano en cuña, sin colorantes ni conservantes. Maduración igual o superior a 22 meses.



Parmigiano reggiano DOP 30 meses

BERTONI

Ref: 3600113	200g x 25	
--------------	-----------	--

Queso parmigiano reggiano en cuña, sin colorantes ni conservantes. Maduración igual o superior a 30 meses.



"Petali" de parmigiano reggiano DOP

BERTONI

Ref: 3600106	(500g x 2) x 5	
--------------	----------------	--

Es un queso duro y natural, rico en proteínas, vitaminas y minerales, con solo un 30% de agua. Su larga maduración lo hace delicioso y fácil de digerir.



"Petali" de parmigiano reggiano DOP neutro

BERTONI

Ref: 3600118	(500g x 2) x 5	
--------------	----------------	--

Queso duro de larga maduración, con solo un 30% de agua y un 70% de nutrientes, rico en proteínas, vitaminas y minerales. Es delicioso, natural y muy digestible.





LATTERIA SORESINA

Soresina es el primer productor de Grana Padano en el mundo. Situado en la llanura padana, su filosofía se sustenta en el bienestar animal, convencidos de que, aparte de tratarse de una cuestión ética y en beneficio del planeta, unos animales bien cuidados y bien alimentados producen más cantidad de leche y de mejor calidad, ofreciendo unos productos de excelencia que son distribuidos por la firma en todo el mundo.

Destaca también el empeño de la firma por la sostenibilidad ambiental; lo demuestran las inversiones para minimizar el consumo de agua, los sistemas de producción de energía alternativa y una zootecnia de precisión que racionaliza el consumo. El cultivo, mantenimiento y regeneración del territorio son actividades que contribuyen a un entorno sostenible en el tiempo y una apuesta por parte de este caseificio de convicciones profundas.

Latteria Soresina



QUESOS SEMICURADOS Y CURADOS PROVOLONE



Provolone picante

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088004 6kg x 1

Queso picante semiduro de pasta hilada, elaborado con leche pasteurizada de vaca.



Provolone dulce Valpadana DOP

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088007 6kg x 2

Queso dulce semiduro de pasta hilada, elaborado con leche pasteurizada de vaca.



Provolone "Topolino"

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088008 930g x 8

Queso dulce de pasta hilada, elaborado con leche pasteurizada de vaca.



Provolone Dolce alla Piastra

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088038 200g x 12

Queso dulce semiduro de pasta hilada, elaborado con leche pasteurizada de vaca.



Provolone piccante selezione cappato nero

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088034 25kg x 1

Queso picante semiduro de pasta hilada.



Provolone Dolce senza parafina

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088043 5kg x 2

Queso dulce semiduro de pasta hilada.



GRANA PADANO



Grana Padano DOP

LATTERIA SORESINA



Ref: 2088027 36kg x 1 (16 meses)

Ref: 2088001 35kg x 1 (12 meses)

Queso semigraso de pasta dura y cocida, elaborado con leche cruda de vaca, en forma de rueda entera.



Grana padano DOP 1/2 rueda

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088017 16kg x 1

Queso semigraso de pasta dura. Con leche de vaca originaria de Lombardia.



Grana Padano 1/8 DOP

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088002 4,5kg x 2 (12 meses)

Ref: 2088040 4kg x 2 (13 meses)

Ref: 2088041 4kg x 2 (16 meses)

Queso semigraso de pasta dura y cocida, elaborado con leche cruda de vaca, en forma de cuña.



Grana Padano 1/16 DOP

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088018 2kg x 4

Queso semigraso de pasta dura y cocida, elaborado con leche cruda de vaca, en forma de cuña.



DERIVADOS LÁCTEOS



Grana Padano DOP Stagionato

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088039 300g x 12

Queso semigraso de pasta dura y cocida, elaborado con leche cruda de vaca, en forma de cuña.



"Petali" de Grana Padano DOP de 12 meses

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088014 500g x 4

Queso en escamas semigraso de pasta dura y cocida, elaborado con leche cruda de vaca. Cortado en escamas.



Mantequilla gourmet

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088032 1kg x 10

Emulsión sólida de grasa en agua, obtenida a partir de nata de leche y fermentos lácticos.



Fontina DOP 1/4

LATTERIA SORESINA

Ref: 2088037 2,5kg x 2

Queso graso semi-cocido. (cor-teza no comestible). El queso se elabora con leche recién ordeñada, utilizando una técnica centenaria y se condimenta en cuevas naturales.



SCAMORZA y GRAN MORAVIA



Scamorza ahumada

BRAZZALE

Ref: 2804004 2kg x 2

Queso fresco de pasta hilada ahumado, elaborado con leche pasteurizada de vaca.



Scamorza ahumada en lonchas

BRAZZALE

Ref: 2804027 400g x 8

Scamorza ahumada en lonchas.



Queso rallado "Gran Moravia"

BRAZZALE

Ref: 2804007 1kg x 4

Queso rallado semigraso de pasta dura, obtenido con leche termizada de vaca.



Escamas de "Gran Moravia"

BRAZZALE

Ref: 2804028 500g x 12

Queso rallado semigraso de pasta dura, obtenido con leche termizada de vaca.




Taleggio Valsassina Pasturo DOP

MAURI FORMAGGI

Ref: 3600001	2,2kg x 2
--------------	-----------

Queso de pasta blanda, elaborado con leche pasteurizada de vaca.


Taleggio DOP

PALZOLA

Ref: 2796013	2,2kg x 2
--------------	-----------

Queso blando de leche de vaca.


Caciottone (tipo Provolone)

HOCHWALD

Ref: 3253012	5kg x 2
--------------	---------

Queso mozzarella rebanable, cilíndrico, tipo provolone. Elaborado con leche pasteurizada de vaca.


Gorgonzola oro DOP

MAURI FORMAGGI

Ref: 3600002	1,5kg x 4
--------------	-----------

Queso azul suave con una maduración mínima de 50 días DOP, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cortado en cuña.


Duetto gorgonzola y mascarpone

MAURI FORMAGGI

Ref: 3600112	1kg x 2
--------------	---------

Queso fresco, mitad Gorgonzola y mitad Mascarpone. Elaborado con leche pasteurizada de vaca.


Provola ahumada

LATERIA VESUVIANA

Ref: 4109005	3Kg(500g x 6)x1
--------------	-----------------

Queso de pasta hilada de leche de vaca, ahumado naturalmente con virutas de haya.


Pecorino a la trufa

CENTRAL FORMAGGI

Ref: 3253001	5,5kg x 2
--------------	-----------

Queso semiduro con trufa, elaborado con leche pasteurizada de oveja.


Pecorino a la trufa

CENTRAL FORMAGGI

Ref: 3253002	1,3kg x 8
--------------	-----------

Queso semiduro con trufa, elaborado con leche pasteurizada de oveja.


Moliterno al tartufo

SEPI

Ref: 3821000	6Kg x 2
Ref: 3821001	1,6Kg x 8

Queso de oveja con trufa.


Pecorino sardo

CENTRAL FORMAGGI

Ref: 3253003	5,5kg x 2
--------------	-----------

Queso de leche pasteurizada de oveja.


Pecorino "pepato" curado

MANTEGAZZA

Ref: 3253006	3,75kg x 4
--------------	------------

Queso pecorino con granos de pimienta, elaborado con leche pasteurizada de oveja.


Pecorino Romano DOP con corteza negra

SEPI

Ref: 3821004	30kg x 1
Ref: 3821010	3,75g x 8

Pecorino Romano DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja italiana, forma entera y corteza negra.



QUESOS RALLADOS



Pecorino romano

SEPI

Ref: 3821002 3,75kg x 8

Queso de leche de oveja, duro y cocido. Curado mínimo 150 días.



Queso duro italiano de 12 meses

SOLFIORE

Ref: 2088019 4-5 kg x 2

Queso semigraso de pasta dura, cocida y de lenta maduración, elaborado con leche cruda de vaca. Curación 12 meses.



Ricotta salada curada "Montella"

SEPI

Ref: 3821006 400g x 20

Ricotta elaborada con leche pasteurizada de oveja de Cerdeña.



Prontomix rallado

MASE'R FORMAGGI

Ref: 1023006 1kg x 10

Mezcla de quesos duros y Grana Padano rallados, elaborados con leche cruda de vaca.



Grana Padano DOP rallado

MASE'R FORMAGGI

Ref: 1023007 1kg x 10

Ref: 1023012 100g x 20

Queso Grana Padano rallado.



Grancucina en polvo

MASE'R FORMAGGI

Ref: 1023008 1kg x 10

Mezcla de quesos duros y Grana Padano en polvo, elaborado con leche cruda de vaca.



Pecorino Romano DOP rallado

SEPI

Ref: 3821005 500g x 10

Ref: 3821011 100g x 30

Pecorino Romano DOP rallado, elaborado con leche cruda de vaca.



Mozzarella "Pizzatopping" rallada

DAIRY PARTNERS

Ref: 2608003 2kg x 6



Preparado a base de mozzarella, elaborado con leche pasteurizada de vaca. Congelado.



Emmental rallado

FLANDERS

Ref: 2693001 1kg x 10

Queso Emmental rallado, elaborado con leche pasteurizada de vaca.



Gran selezione al Pecorino rallado

MASER

Ref: 3821013 1kg x 12

Queso pecorino para gratinar.



Mezcla de quesos rallados

MASER

Ref: 1023014 1kg x 10

Ref: 1023013 5kg x 5

Mezcla de quesos para gratinar



Queso Cheddar rojo

COBURGER

Ref: 3956001 2,5kg x 5

Queso de la variedad Cheddar.



Nata de cocina UHT

STERILGARDA

Ref: 2637001 200g x 24

Nata de cocina tratada con sistema UHT.



Nata de cocina 35% "pritchitts"

ROSELLE

Ref: 2973003 1L x 12

Nata pura con 35% de grasa (mínimo).



Nata de cocina 15%

ROSELLE

Ref: 2973001 1L x 12

Nata alternativa para cocinar (15%).



Nata de cocina Pritchitts Gold

PRITCHITTS

Ref: 2973004 1L x 12

Nata alternativa para cocinar (33%).





BEPPINO OCELLI

Beppino Ocelli elabora quesos artesanales a través de unas recetas y unos métodos propios que nacen del profundo amor por su tierra, el Langhe y los Alpes. Sus creaciones e interpretaciones personales de los productos más tradicionales no dejan indiferente a nadie.

Toda su gama es diferencial, pero si un producto predomina por encima de los otros, este es la mantequilla, obtenida de natas de primera calidad y cualificada como una de las mejores mantequillas del mundo.



Mantequilla "Calco Mucca"

BEPPINO OCELLI

Ref: 1080014	125g x 12
--------------	-----------

Mantequilla elaborada a partir de leche fresca pasteurizada de vaca.



Ocelli en hoja de castaño

BEPPINO OCELLI

Ref: 1080068	140g x 10
--------------	-----------

Queso de pasta dura, elaborado con leche pasteurizada de vaca y oveja envuelto con hojas de castaño.



Ocelli al Barolo

BEPPINO OCELLI

Ref: 1080016	6-8kg x 1
--------------	-----------

Ref: 1080045	800g x 2
--------------	----------

Ref: 1080021	1,8kg x 2
--------------	-----------

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de oveja y vaca, envuelto de los hollejos de la uva Barolo.



Cusiè en malta de cebada y whisky

BEPPINO OCELLI

Ref: 1080060	6,5kg x 1
--------------	-----------

Ref: 1080048	625g x 4
--------------	----------

Queso curado de leche pasteurizada de vaca y oveja, envuelto de semillas de cebada y bañado de whisky.



QUESOS SEMICURADOS Y CURADOS



Cusiè en hoja de castaño

BEPPINO OCELLI

Ref: 1080033	2,5kg x 2
--------------	-----------

Ref: 1080046	800g x 2
--------------	----------

Queso de pasta dura, elaborado con leche pasteurizada de vaca y oveja envuelto con hojas de castaño.



Ocelli a la pimienta

BEPPINO OCELLI

Ref: 1080052	3,5kg x 1
--------------	-----------

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca y oveja con granos enteros de pimienta roja y negra.



Ocelli con fruta y grappa de Moscato

BEPPINO OCELLI

Ref: 1080054	875g x 4
--------------	----------

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja y vaca. Cubierto con varios tipos de fruta y bañado en grappa de Moscato.





cu



rar





CORTE BUONA

Su variada oferta de embutidos se elabora en tres establecimientos situados en las zonas más típicas de producción de Italia.

Una rica selección de sabores ligados a la cultura y a la tradición de la gastronomía italiana que abarcan una variada gama de embutidos típicos italianos, desde los más conocidos a los más regionales y sofisticados.

Con una gran capacidad productiva, la marca no descuida las técnicas de elaboración artesanales de los productos más regionales, como la del Culatello di Zibello DOP, que se ata de forma manual e individualmente, pieza por pieza.



Salame Napoli

CORTE BUONA

Ref: 2260012	1kg x 4
--------------	---------

Salami elaborado con carne de cerdo de calibre muy grueso, de sabor especiado e intenso.



Salame Milano

CORTE BUONA

Ref: 2260013	1,5kg x 4
--------------	-----------

Salami elaborado con carne de cerdo de la parte de la paleta cortada y pulida a mano, de calibre fino.



Pancetta Coppata

CORTE BUONA

Ref: 2260004	2,5kg x 4
--------------	-----------

Panceta elaborada con una mezcla de carne de cerdo de la parte del cuello y panceta nacional.



Guanciale

CORTE BUONA

Ref: 2260023	2kg x 2
--------------	---------

Guanciale elaborado a partir de la grasa de cerdo de la parte de la mejilla, con pimienta.



Pancetta Arrotolata Scotenatta

CORTE BUONA

Ref: 2260005	1,5kg x 4
--------------	-----------

Panceta elaborada con carne de cerdo.



SALAMI



Salame Spianata Romana

CORTE BUONA

Ref: 2260010	2kg x 2
--------------	---------

Salami elaborado con carne de cerdo de calibre muy fino con especias. Trozos de grasa muy notables. Especialidad típica del Lazio.



Salame Felino

CORTE BUONA

Ref: 2260011	800g x 4
--------------	----------

Salami elaborado con carne de cerdo, mayoritariamente magra. El calibre del picado de la carne es medio y viene atado a mano. Con una curación mínima de 60 días



Salametto Secondigliano picante

CORTE BUONA

Ref: 2260015	900g x 4
--------------	----------

Salami elaborado con carne de cerdo de calibre medio, mezcla con sal y especias.



Spianata Calabra picante

CORTE BUONA

Ref: 2260034	2kg x 2
--------------	---------

Típica Spianata Calabresa, con un calibre de picado de la carne muy fino, se le añade guindilla para conseguir la nota picante.



Salame Finocchiona

CORTE BUONA

Ref: 2260036 2,8kg x 2

Salami elaborado con carne de cerdo picada con un calibre grueso con semillas de hinojo que le proporcionan el característico aroma y sabor.



Salami Ventricina

CORTE BUONA

Ref: 2260041 2,8kg x 2

Salami elaborado con carne de cerdo picada con un calibre grueso con un sabor intenso y picante. Es una especialidad típica de Abruzzo



Salame cacciatorino

CORTE BUONA

Ref: 2260043 160g x 12

Salami elaborado con carne de cerdo picada con un calibre grueso con un sabor intenso y picante. Es una especialidad típica de Abruzzo



Salsiccia Napoli piccante

CORTE BUONA

Ref: 2260054 500g x 6

Salami elaborado con carne de cerdo picada con un calibre grueso con un sabor intenso y picante. Es una especialidad típica de Abruzzo

JAMÓN COCIDO

“

El jamón cocido se obtiene de carne seleccionada del hombro de cerdo que se deshuesa y se sala con salmuera, saborizantes y una pequeña cantidad de conservantes. ”



Jamón cocido "Dieci e Lode"

IBIS

Ref: 2260045 9,5kg x 2

Jamón cocido muy perfumado y gustoso.



Jamón cocido "Rosa Velo"

IBIS

Ref: 2260046 4,5kg x 2

Jamón cocido extra tierno.



Jamón cocido "Cuor di Natura"

IBIS

Ref: 2260050 10kg x 1

Jamón cocido elaborado con ingredientes naturales.



Jamón cocido "Arrosto alle Erbe"

CORTE BUONA

Ref: 2260061 8kg x 1

Jamón cocido asado con hierbas.



Prosciutto crudo intero filò disossato

CORTE BUONA

Ref: 2260044 1,2kg x 8

Pierna de cerdo curada durante 8-9 meses con sal.



Jamón San Daniele DOP sin hueso

CORTE BUONA

Ref: 2260009 7,4kg x 2

Pierna de cerdo curada durante 12 meses con sal, deshuesada.



Jamón curado sin hueso

CORTE BUONA

Ref: 2260033 6kg x 2

Pierna de cerdo curada durante 8-9 meses con sal, deshuesada.



Speck

CORTE BUONA

Ref: 2260032 2kg x 2

Especialidad tirolésa obtenida del jamón de cerdo con especias.



Speck “Alto Adige” IGP

CORTE BUONA

Ref: 2260056	2,4kg x 2
--------------	-----------

Especialidad tiroleña obtenida del jamón de cerdo con especias.

BRESAOLA

“

La Bresaola és un embutido que tiene su origen en el valle de Valtellina al norte de Italia, en la región de Lombardía, en las comarcas cercanas de los Alpes.

Se elabora a partir de carne de ternera curada, es ideal para dietas altas en proteínas y bajas en grasas. ”

BRESAOLA



Fior di Bresaola “Punta d’Anca”

CORTE BUONA

Ref: 2260002	1,5kg x 2
--------------	-----------

Elaborada según la tradicional receta de los Alpes y partiendo de la selección de las partes más nobles de carne bovina, se elabora esta Bresaola de un gusto particularmente delicado y fresco.



Bresaola “Malga Fiorita”

CORTE BUONA

Ref: 2260039	1,2kg x 2
--------------	-----------

Una Bresaola con una óptima relación calidad-precio, obtenida de cortes seleccionados de carne bovina y que conserva las características de la Bresaola clásica.

MORTADELA



Mortadella Bologna IGP

CORTE BUONA

Ref: 2260003	7kg x 2
--------------	---------

Se elabora con cortes de carne de cerdo nacional, cuidadosamente seleccionados y el proceso de atado de la mortadela se lleva a cabo manualmente.



Mortadella Bologna IGP con pistacho

CORTE BUONA

Ref: 2260048	7kg x 2
--------------	---------

Mortadela elaborada a través de una receta histórica de Corte Buona con pistacho.



Mortadella Miss Modena con pistachos

CORTE BUONA

Ref: 2260019	2,5kg x 4
--------------	-----------

Mortadela con pistachos elaborada a través de una receta histórica de Corte Buona. Muy aromática y de gusto suave y agradable. En formato 1/2.



Mortadella Miss Modena

CORTE BUONA

Ref: 2260024	2,4kg x 4
--------------	-----------

Mortadela elaborada a través de una receta histórica de Corte Buona. Muy aromática y de gusto suave y agradable. En formato 1/2.



Mortadella “Gran Ducato”

IBIS

Ref: 2260059	8kg x 2
Ref: 2260049	100kg x 1

Mortadela “Gran Ducato” de Corte Buona. Muy aromática y de gusto suave y agradable.



Mortadella “Gran Ducato” con pistacho

IBIS

Ref: 2260060	8kg x 2
--------------	---------

Mortadela “Gran Ducato” de Corte Buona. Muy aromática y de gusto suave y agradable.



Affettato Mortadella Bologna IGP

CORTE BUONA

Ref: 2260051	150g x 12
--------------	-----------

Lonchas de mortadella de Bologna IGP.



Salciccia Pepperone precortada

CORTE BUONA

Ref: 2260014	1kg x 6
--------------	---------

Salchicha típica de la tradición napolitana, con un sabor fuerte y picante, en un práctico formato loncheado.



Coppa di Parma IGP

CORTE BUONA

Ref: 2260017	1,8kg x 2
--------------	-----------

Elaborado con carne de cerdo de la parte del cuello, atada a mano y envejecida en bodegas naturales, hacen de este un producto con un intenso aroma y sabor característico.



Coppa Emiliana

CORTE BUONA

Ref: 2260028	730g x 6
--------------	----------

Elaborada con carne de cerdo de la parte muscular cervical torácica incluyendo las vetas de grasa natural, que se embute en tripa sintética y red. El producto terminado se caracteriza por su aroma especiado y sabor dulce



Porchetta dei Castelli Romani

CORTE BUONA

Ref: 2260020	4,5kg x 1
--------------	-----------

Producto elaborado a partir de carne de cerdo salada y aromatizada. A la lenta y prolongada cocción al vapor le sigue un particular dorado externo que le da a la corteza ese sabroso y vistoso tono ámbar. Producto tradicional del Lazio.



Nduja picante

CORTE BUONA

Ref: 2260029	400g x 10
--------------	-----------

Elaborado con carne de cerdo y especias, destacando el pimentón que le da el sabor picante.



Culatello di Zibello DOP

CORTE BUONA

Ref: 2260058	2kg x 1
--------------	---------

Culatello di Zibello es un salami de Denominación de Origen Protegida con un sabor dulce e inconfundible. Se obtiene del muslo del cerdo, es aromatizado con sal y especias y se deja madurar durante al menos 10 meses.



Pastrami

SOLFIORE

Ref: 2860004	2,1kg x 2
--------------	-----------

Carne de ternera cocida y ahumada.



OTRAS MARCAS



Pancetta Arrotolata

TRINITA

Ref: 3623009	1,8kg x 8
--------------	-----------

Panceta sazónada producida con carne fresca de la parte grasa.



Pancetta tradicional dulce

TRINITA

Ref: 3623010	1,5kg x 10
--------------	------------

Producto obtenido de la sazón en seco y aromatización de la parte ventral magra del cerdo.



Pancetta Tesa affumicata a metà

TRINITA

Ref: 3623017	1,5kg x 10
--------------	------------

Producto ahumado.



Bacon cocido ahumado con madera de haya

SOLFIORE

Ref: 2860002	4kg x 3
--------------	---------

Fiambre de panceta de cerdo ahumada.

PANCETTA

ESPECIALIDADES



Bacon sin piel "ahumado grill"

SOLFIORE

Ref: 2860006	4,3kg x 2
--------------	-----------

Panceta sin piel ahumada.



Bacon sin piel loncheado

MONELLS

Ref: 2860008	150g x 10
--------------	-----------

Panceta sin piel loncheada, ahumada natural a la madera de haya.



Ciccioli napoletani

LAVARONE

Ref: 2139057	2,2kg x 1
--------------	-----------

Panceta de cerdo prensada. Típico de Nápoles.



Trancio Porchetta

GASTRONOMIA DELLE MARCHE

Ref: 3453000	4kg x 1
Ref: 3453002	2,5kg x 2

La Porchetta a base de cortes de carne de cerdo deshuesada, sazonada con sal, pimienta, hinojo silvestre y otras especias. Cocida al horno.

SALAMI



Salchicha Napoli picante

TRINITA

Ref: 3623008	(500g x 2) x 12
--------------	-----------------

Elaborada con carne de cerdo con un picado medio, sazonada con especias con predominio del pimentón picante.



Spianata romana picante Valpadana

TRINITA

Ref: 3623013	2,5kg x 4
--------------	-----------

Salami elaborado con tocino de cerdo picado grueso y jamón de origen CE.



Salami tipo Napoli Valpadana

TRINITA

Ref: 3623016	1kg x 8
--------------	---------

Elaborado con carne de panceta de cerdo fresca de procedencia CE.



Salami Milano Valpadana

TRINITA

Ref: 3623004	3kg x 4
--------------	---------

Salami elaborado con carne de cerdo finamente picada salada y condimentada.

LARDO Y GUANCIALE



Lardo di colonnata IGP

MANTEGAZZA

Ref: 3253197	2kg x 1
--------------	---------

Lardo di colonnata IGP.



Guanciale con pimienta

TRINITA

Ref: 3623011	1,2kg x 10
--------------	------------

Carrillada de cerdo nacional salada, aromatizada y condimentada según la tradición.



Guanciale al naturale SV

PROSCIUTTIFICIO MONTEVECCHIO

Ref: 4019001	1,5kg x 10
--------------	------------

Guanciale. Maduración mínima de 30 días.



Guanciale tradizionale SV

PROSCIUTTIFICIO MONTEVECCHIO

Ref: 4019002	1,5kg x 10
--------------	------------

Guanciale. Maduración mínima de 20 días.

JAMON COCIDO



Jamón cocido "Pizzaiolo"

TRINITA

Ref: 3623000	8,5kg x 2
Ref: 3623001	4,2kg x 4

Pierna de cerdo cocida compuesta por carne seleccionada. Envasada al vacío.



Jamón cocido "Gran Menu"

TRINITA

Ref: 3623002	8,5kg x 2
Ref: 3623003	4,2kg x 4

Pierna de cerdo cocida compuesta por carne seleccionada. Envasada al vacío.



Paleta cocida Sandwich

GALNO

Ref: 2860009	3,5kg x 3
--------------	-----------

Jamón cocido especial para sandwich.



Jamón cocido extra

SOLFIORE

Ref: 2860001	7,3kg x 1
--------------	-----------

Jamón cocido de calidad extra, de carne seleccionada según su pH para una textura homogénea.

JAMON Y SPECK



Jamón serrano sin hueso bodega

SOLFIORE

Ref: 2892002	5kg x 2
--------------	---------

Jamón Serrano Bodega, sin hueso.



Jamón de Parma DOP de 18 meses sin hueso (media pieza)

LA TORRE

Ref: 3482003	3,5kg x 4
--------------	-----------

Pierna de cerdo italiano deshuesado, cortada por la mitad verticalmente, con un proceso de curación de 18 meses como mínimo. Sin conservantes.



Jamón de Parma DOP de 18 meses sin hueso

LA TORRE

Ref: 3482000	7/7,5kg x 2
--------------	-------------

Pierna de cerdo italiano deshuesado con un proceso de curación de 18 meses como mínimo. Sin conservantes.



Jamón de Parma DOP de 24 meses sin hueso

LA TORRE

Ref: 3482001	8kg x 2
--------------	---------

Pierna de cerdo italiano deshuesado con un proceso de curación de 24 meses como mínimo. Sin conservantes.

MORTADELA



Mortadela con trufa

GOLFERA

Ref: 3253188	6kg x 1
--------------	---------

Embutido cocido elaborado de carne de cerdo seleccionada. El lardo proviene de la parte del cuello. Con trufa negra de verano (no se utiliza aceite de trufa).



Mortadela de jabalí y trufa

RENZINI

Ref: 2948001	3,5kg x 1
--------------	-----------

Embutido cocido elaborado con carne de jabalí y carne de cerdo con trufa de verano.



Mortadela Bologna IGP

CONTESSA

Ref: 3623014	5kg x 2
--------------	---------

Mortadella de Bologna IGP



Mortadela Bologna IGP con pistacho

CONTESSA

Ref: 3623015	5kg x 2
--------------	---------

Mortadella de Bologna IGP con pistacho.



bra





sear.

**Bistecca alla Fiorentina**

SOLFIORE



Ref: 2826013 | 3,6kg (900g x 4) x 1

Carne de vacuno. Vacuno mayor de 48 meses de edad.

**Hamburguesa de ternera**

SOLFIORE



Ref: 2826015 | 6kg (160g x 38) x 1

Hamburguesa de ternera.

**Carne picada de ternera**

SOLFIORE



Ref: 2826006 | 5kg (2,5kg x 2) x 1

Carne picada de ternera.

**Carpaccio de buey**

SOLFIORE



Ref: 2826007 | 1,35kg (90g x 15) x 1

Carne de vacuno mayor (48 meses de edad), cortado en finas lonchas, con papel separador por raciones.

**Redondo de buey**

SOLFIORE

Ref: 30001 | (1,2kg x 3) 

Carne de vacuno mayor, cortado en finas lonchas, con papel separador por raciones.

**Pincho de cordero adulto**

L'ASCOLANA

Ref: 3475013 | 1kg x 6 

Pincho de cordero, crudo. Piezas irregulares de unos 30g.

**Salchicha clásica de la "Toscana buonissima" fresca**

GRANTERRE

Ref: 2947026 | 300g x 8

Salchicha clásica de la Toscana. Envasada al vacío para una conservación óptima. Ideal para pizza.

**Salchicha con hinojo de la "Toscana buonissima" fresca**

GRANTERRE

Ref: 2947028 | 300g x 8

Salchicha con hinojo de la Toscana. Envasada al vacío para una conservación óptima. Ideal para pizza.

PESCADOS



Carpaccio de pulpo

SOLFIORE

Ref: 2532001	500g x 10 ❄️
--------------	--------------

Carpaccio de pulpo cocido. Tan solo requiere descongelar o acompañar al gusto.



Ventresca de atún claro

BAYMAR

Ref: 4420000	1kg x 12
--------------	----------

Atún en aceite de girasol.



Atún en aceite de girasol

LA PALMERA

Ref: 4420001	1kg x 6
--------------	---------

Atún en aceite de girasol.



Filetes de anchoa

ALIMENTIS

Ref: 2493067	720g x 12
--------------	-----------

Filetes de anchoa, procesados inmediatamente después de la pesca.



Bottarga de mújol

LE MARE VIGLIE

Ref: 3219004	100g x 50
--------------	-----------

La Bottarga es un producto típico de Cerdeña, obtenido de la salazón y el secado de las huevas de mújol. Se presenta molida y envasada al vacío.



Bottarga de mújol

LE MARE VIGLIE

Ref: 3219006	101g/130g x 39
--------------	----------------

La Bottarga es un producto típico de Cerdeña, obtenido de la salazón y el secado de las huevas de mújol. Se presenta entera y envasada al vacío.



BOTTARGA

“

En la isla italiana de Cerdeña se suele añadir rallada para condimentar risottos y spaghetti, aunque también la encontramos sobre ensaladas y otras recetas si se quiere dar un aire marinero. ”





listos
para
comer





L'ASCOLANA

L'Ascolana nos ofrece recetas muy elaboradas de distintas regiones de Italia; su producto estrella es Le Olive all'Ascolna que debe su nombre a la ciudad de donde proviene y a la variedad de oliva que se utiliza y que lleva el mismo nombre.

Esta elaboración típica del Marche es muy valorada en la región y en toda Italia. La marca elabora otros productos como el Suppli, típico de la cocina romana, los Arancini que provienen de la gastronomía siciliana y una gran variedad de productos que complementan la gama.

Una propuesta de productos de gran calidad que se presentan en formato de un kilo y congelados. Sin duda una oportunidad para ofrecer un aperitivo diferencial, cien por cien italiano y que requiere un tiempo mínimo de dedicación y un resultado excepcional.



PRECOCINADOS / FORMATO HOSTELERÍA



Aceituna rellena a l'Ascolana

L'ASCOLANA

Ref: 3475001	1kg x 5	❄️
--------------	---------	----

Aceitunas rellenas de carne estofada, empanadas.
55/60U 10



Suppli de tomate y mozzarella

L'ASCOLANA

Ref: 3475002	2,5kg x 2	❄️
--------------	-----------	----

Croquetas de arroz, empanadas y rellenas de mozzarella y tomate.
12/13U



Polpettine de berenjena con mozzarella y provola ahumada

L'ASCOLANA

Ref: 3475003	1kg x 5	❄️
--------------	---------	----

Bolitas de berenjena con mozzarella y provola ahumada, empanadas.
35/40U 9



Arancini mignon con ragù

L'ASCOLANA

Ref: 3475004	1kg x 3	❄️
--------------	---------	----

Bolitas de arroz rellenas de ragù, empanadas.
33/35U 11



Arancini de jamón cocido y mozzarella

L'ASCOLANA

Ref: 3475005	3kg x 1	❄️
--------------	---------	----

Bolas de arroz rellenas de jamón cocido y mozzarella, empanadas.
15U 15



Flores de calabaza empanadas de mozzarella y anchoas

L'ASCOLANA

Ref: 3475006	1kg x 5	❄️
--------------	---------	----

Flores de calabaza empanadas y rellenas de mozzarella y anchoas.

15/19U 7/9



Mozzarelline Panate

L'ASCOLANA

Ref: 3475007	1kg x 5	❄️
--------------	---------	----

Mozzarella de vaca empanada, prefrita en aceite de girasol.

55/60U 10



Panzerottini rellenos de mozzarella y tomate

L'ASCOLANA

Ref: 3475008	1kg x 5	❄️
--------------	---------	----

Panzerottini de masa de empanar, relleno de mozzarella y tomate, prefrito.

35/37U 10



Arancini al ragù

L'ASCOLANA

Ref: 3475010	(200g x 15) x 1	❄️
--------------	-----------------	----

Bolas de arroz rellenas de carne, guisantes y mozzarella, empanadas. Prefritas.

15U 15



Arancini con espinacas

L'ASCOLANA

Ref: 3475011	(200g x 15) x 1	❄️
--------------	-----------------	----

Bolas de arroz rellenas de espinacas y mozzarella, empanadas. Prefritas.

15U 15



Pannelle Mignon

L'ASCOLANA

Ref: 3475012	1kg x 5	
--------------	---------	--

Buñuelos de harina de garbanzo.

82/84U 28



Lasaña de carne sin gluten

DI STAZZANO

Ref: 3514006	2kg (250g x 8) x 1	❄️
--------------	--------------------	----

Lasaña de carne sin gluten.

5 min 750w 1



LASAÑA DI STAZZANO

Lasaña de carne con ragù sin aceite de palma, sin gluten y sin carne de cerdo. Se regenera en el microondas en 5 minutos dentro de su propia confección para evitar contaminación cruzada.



Frittatina de pasta

SAN GIORGIO

Ref: 3632000	2,5kg x 2	❄️
--------------	-----------	----

Aperitivo salado a base de pasta prefrita y congelada con jamón cocido, champiñones y guisantes.

20



Crocche' de patata

SAN GIORGIO

Ref: 3632001	1kg x 3	❄️
--------------	---------	----

Aperitivo salado, prefrito y congelado, a base de patatas y relleno de mozzarella.

13



Crocchettone de jamón cocido y salami

SAN GIORGIO

Ref: 3632002	2,5kg x 2	❄️
--------------	-----------	----

Aperitivo salado, prefrito y congelado, a base de patata, mozzarella, jamón cocido y salami.

16



Aperitivo mixto campano

SAN GIORGIO

Ref: 3632003	1kg x 3	❄️
--------------	---------	----

Aperitivos salados prefritos y congelados, a base de mozzarella, espinacas, guisantes y mozzarella, berenjenas y pasta.

11



PRECOCINADOS / FORMATO HOSTELERÍA

“
Formatos monoporción para
regenerar en microondas.
¡Listos en 5 minutos!

Se pueden servir en el
mismo envase.

Una solución para aquellos
negocios sin cocina o
espacio muy limitado. ”



Penne all'arrabbiata

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90431	350g x 4	❄️
------------	----------	----

Plato precocido y ultraconge-
lado de penne all'arrabbiata.

🍲 4,5 min 750w 🧑 1
🍷 🍴 🍴 🍴



**Tortellini boloñesa con nata,
jamón y piñones**

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90075	300g x 4	❄️
------------	----------	----

Plato precocido y ultraconge-
lado de tortellini boloñesa con
nata, jamón y piñones.

🍲 4 min 750w 🧑 1
🍷 🍴 🍴



Risotto de Boletus Edulis

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90082	300g x 4	❄️
------------	----------	----

Plato precocido y ultraconge-
lado de risotto de setas porcini.

🍲 4 min 750w 🧑 1
🍷 🍴 🍴 🍴



Risotto a la Parmigiana

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90083	300g x 4	❄️
------------	----------	----

Plato precocido y ultraconge-
lado de risotto a la Parmigiana.

🍲 4 min 750w 🧑 1
🍷 🍴 🍴 🍴



Strigoli con pesto a la genovesa

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90094	300g x 4	🍴
------------	----------	---

Plato precocido y ultraconge-
lado de strigoli al pesto genovese.

🍲 4 min 750w 🧑 1
🍷 🍴 🍴 🍴



**Gnocchis con tomate y queso
mozzarella**

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90408	350g x 4	❄️
------------	----------	----

Plato precocido y ultraconge-
lado de gnocchis con salsa de
tomate y queso mozzarella.

🍲 4,5 min 750w 🧑 1
🍷 🍴



Tagliatelle a la boloñesa

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90430	350g x 4	❄️
------------	----------	----

Plato precocido y ultraconge-
lado de tagliatelle al huevo con
salsa boloñesa.

🍲 4 min 750w 🧑 1
🍷 🍴 🍴 🍴



**Canelones de ricotta y espina-
cas con bechamel**

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90096	300g x 4	❄️
------------	----------	----

Plato precocido y ultraconge-
lado de canelones rellenos de
ricotta y espinacas cubiertos
con bechamel y salsa de
tomate.

🍲 4 min 750w 🧑 1
🍷 🍴



Svitati a los 4 quesos

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90105	300g x 4	❄️ 🍴
------------	----------	------

Plato precocido y ultraconge-
lado de svitati a los 4 quesos.

🍲 4 min 750w 🧑 1
🍷 🍴 🍴



**Spaghetti clásico con salsa de
tomate**

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90268	350g x 4	❄️
------------	----------	----

Plato precocido y ultraconge-
lado de spaghetti clásico con
salsa de tomate.

🍲 4 min 750w 🧑 1
🍷 🍴 🍴



Spaghetti a la carbonara

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90275	300g x 4	
------------	----------	--

Plato precocido y ultraconge-
lado de spaghetti con salsa
carbonara.

🍲 4 min 750w 🧑 1
🍷 🍴 🍴



Garganelli al salmón

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90448

350g x 4



Plato precocido y ultraconge-
lado de garganelli con salsa de
salmón.

4,5 min 750w 1



Spaghetti frutti di mare

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90332

350g x 4



Plato precocido y ultraconge-
lado espaguetis con marisco.

4,5 min 750w 1



Rigatoni all'amatriciana

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90496

350g x 4



Plato precocido y ultraconge-
lado espaguetis con guanciale
y huevo.

4,5 min 750w 1



Tagliata de pollo con cebada y verduras

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90498

300g x 4



Plato precocido y ultraconge-
lado de pollo con cebada y
verduras.

4,5 min 750w 1



Lasaña de verduras

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90155

330g x 4



Plato a base de pasta al huevo
precocida con salsa de verdu-
ras y setas.

6 min 750w 1



Berenjenas a la Parmesana

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90261

300g x 4



Plato precocido y ultraconge-
lado de berenjenas a la
Parmesana.

6 min 750w 1



Lasaña casera con carne

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90381

330g x 4



Plato precocido y ultraconge-
lado de lasaña boloñesa casera.

6 min 750w 1



PRECOCINADOS / FORMATO HOSTELERÍA



Lasaña de setas

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90060

2,5kg x 2



Plato precocido y ultraconge-
lado de lasaña de setas.

180° 1 h 20 min 12/10



Lasaña de verduras

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90062

2,5kg x 2



Plato precocido y ultraconge-
lado de lasaña de verduras.

180° 1 h 20 min 12/10



Lasaña boloñesa casera

SURGITAL
FIORDIPRIMI

Ref: 90264

2,5kg x 2



Plato precocido y ultraconge-
lado de lasaña boloñesa casera.

180° 1 h 20 min 10





endu



lzar





GELATERIA MATTEO

Gelateria di Matteo nos ofrece una extensa gama de helados en formato para hostelería en envases de 2,5 litros., un producto artesanal que en su elaboración una tradición y experimentación, respetando la naturaleza del fruto, de la nata, de la leche y de todos los ingredientes, para que cada helado tenga la textura y el sabor más adecuados.



HELADO



Helado de vainilla

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547000	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Helado de vainilla.



Helado de chocolate

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547001	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Helado de chocolate.



Helado de avellana

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547003	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Helado de avellana.



Helado de café

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547006	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Helado de café.



Helado de Stracciatella

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547004	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Helado de stracciatella.



Helado de nata y fresa

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547005	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Helado de nata y fresa.





Helado de coco

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547018	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Helado de coco.



Helado de pistacho

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547007	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Helado de pistacho.



SORBETE



Sorbete de mandarina

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547025	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Sorbete de mandarina.



Sorbete de limón

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547016	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Sorbete de limón.



Sorbete de fresa y prosecco

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547017	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Sorbete de fresa y prosecco.



Sorbete de mango

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547022	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Sorbete de mango.



Sorbete de al mojito

ANTICA GELATERIA MATTEO

Ref: 3547020	2,5L x 1	❄️
--------------	----------	----

Sorbete de mojito.





Profiteroles de chocolate

DOLCEMARIE

Ref: 2888005	1,3kg x 1	✳
--------------	-----------	---

Bigné relleno de crema chantilly y cubierta de chocolate con leche. 12

🌱 🍫 🍪 🍰 🍩 🍷



Meringa semifrío

DOLCEMARIE

Ref: 2888014	1kg x 1	✳ 🍷
--------------	---------	-----

Tarta de crema chantilly y merengue cubierta de azúcar molido. 8

🌱 🍫 🍪 🍰 🍩 🍷



Chocolate passion

DOLCEMARIE

Ref: 2888025	1,3kg x 1	✳
--------------	-----------	---

Tarta de chocolate.

🌱 🍫 🍪 🍰 🍩 🍷



Tiramisú savoiardi

DOLCEMARIE

Ref: 2888015	1kg x 1	✳
--------------	---------	---

Savoiardi bañados en café, cubiertos de una delicada crema chantilly, mascarpone y chocolate en polvo. 8

🌱 🍫 🍪 🍰 🍩 🍷



Tarta de la abuela

DOLCEMARIE

Ref: 2888029	1,3kg x 1	✳
--------------	-----------	---

Tarta de la abuela. Precortada.

🌱 🍫 🍪 🍰 🍩 🍷



Tarta de ricotta y pistacho

DOLCEMARIE

Ref: 2888030	1,2kg x 1	✳
--------------	-----------	---

Tarta de ricotta y pistacho. Precortada.

🌱 🍫 🍪 🍰 🍩 🍷



Pastel de zanahoria

MY ORIGINALS

Ref: 2816005	1,38kg x 3	✳
--------------	------------	---

Pastel de zanahoria. 12

🌱 🍫 🍪 🍰 🍩 🍷



Pastel de lima

MY ORIGINALS

Ref: 2816006	1,35kg x 4	✳
--------------	------------	---

Pastel de lima. 12

🌱 🍫 🍪 🍰 🍩 🍷



Pastel de manzana y caramelo

MY ORIGINALS

Ref: 2816007	1,8kg x 4	✳
--------------	-----------	---

Pastel de manzana y caramelo. 12

🌱 🍫 🍪 🍰 🍩 🍷



Pastel "Rocky Road"

MY ORIGINALS

Ref: 2816015	2,35kg x 3	✳
--------------	------------	---

Pastel de chocolate con trocitos de brownie y chocolate blanco. 36

🌱 🍫 🍪 🍰 🍩 🍷



Pastel triple chocolate

MY ORIGINALS

Ref: 2816012	1,32kg x 4	✳
--------------	------------	---

Pastel triple chocolate. 12

🌱 🍫 🍪 🍰 🍩 🍷



Cheescake con vainilla

MY ORIGINALS

Ref: 2816017	1,6kg x 1	✳
--------------	-----------	---

Pastel de queso con vainilla. 14

🌱 🍫 🍪 🍰 🍩 🍷



Pastel Caprese

SAN GIORGIO

Ref: 3632006 | 1,1kg x 1 ❄️

Pastel de almendras y cacao.

👤 12



Pastel de ricotta y pera

SAN GIORGIO

Ref: 3632007 | 1,3kg x 1 ❄️

Pastel de avellanas y almendras con ricotta de búfala y peras.

👤 12



Pastiera napolitana

SAN GIORGIO

Ref: 3632009 | 1,5kg x 1 ❄️

Pastel de ricotta y fruta confitada.

👤 14



Descubre toda la gama SAN GIORGIO

MONOPORCIÓN



Cannolo ricotta monoporción

DOLCEMARIE



Ref: 2888019 | 900g (100g x 9) x 1

Cannolo siciliano relleno de ricotta.

👤 1



Panna Cotta monoporción

DOLCEMARIE



Ref: 2888032 | 1,14kg (95g x 12) x 1

Postre elaborado a partir de crema de leche, de textura gelatinosa. Típico del Piemonte.

👤 1



Tiramisú monoporción

DOLCEMARIE



Ref: 2888010 | 1,2kg (120g x 10) x 1

Savoiardi bañados en café, cubiertos de una delicada crema Chantilly, Mascarpone y cacao en polvo.

👤 1



Trufa de chocolate monoporción

DOLCEMARIE



Ref: 2888012 | 1,44kg (90g x 16) x 1

Trufa de chocolate.

👤 1



Sufilé de chocolate

SAN GIORGIO

Ref: 3632010 | (100g x 12) ❄️

Coulant de chocolate, de textura esponjosa y líquido en su interior.

👤 1



Profiterol relleno de nata

DOLCEMARIE

Ref: 40010 | (500g x 8) ❄️

Profiteroles rellenos de nata.



Baba al Ron

SAN GIORGIO

Ref: 3632004 | (130g x 15) ❄️

Dulce típico napolitano empapado con ron y cubierto con jalea de albaricoque.



Baba pequeño al Ron

SAN GIORGIO

Ref: 3632005 | (35g x 35) ❄️

Dulce típico napolitano empapado con ron y cubierto con jalea de albaricoque.





Sfogliatella Riccia

SAN GIORGIO

Ref: 3632008 (130g x 45) x 1 ❄️

Producto de repostería relleno de ricotta y naranja confitada.



Sfogliatella frolla artigianal

SAN GIORGIO

Ref: 3632011 (110g x 50) x 1 ❄️

Producto de repostería relleno de ricotta y naranja confitada.



Coda di aragosta grande

SAN GIORGIO

Ref: 3632012 (120g x 50) x 1 🍷

Producto de repostería típico de Nápoles.



Maritzo con panna

SAN GIORGIO

Ref: 3632013 (90g x 12) x 1 ❄️

Producto de repostería relleno de nata.



COMPLEMENTOS Y PREPARADOS



Preparado para Panna Cotta

ALIMENTIS

Ref: 2493148 (140g x 12) x 1

Preparado para Panna Cotta.



Nata en spray Fiordineve

TREVALLI

Ref: 3253207 500g x 6 🍷

Spray de nata dulce 100% animal.



Tris frutti di bosco

ASIAGO FOOD

Ref: 1024010 1kg x 6 ❄️

Mezcla de grosellas, moras, arándanos y frambuesas.



Fresas

ASIAGO FOOD

Ref: 1024032 1kg x 6 ❄️

Fresas enteras.



"Sac a poche" crema di ricotta

RICOCREM

Ref: 4165000 1kg x 10 ❄️

Crema de ricotta tradicional en manga pastelera.



"Sac a poche" crema di ricotta con chocolate

RICOCREM

Ref: 4165001 1kg x 8 ❄️

Crema de ricotta tradicional con pepitas de chocolate.



"Sac a poche" de crema de pistacho

GUSTO ETNA

Ref: 3870006 400gr x 12

Manga pastelera con crema de pistacho.



Crema para untar de pistacho

GUSTO ETNA

Ref: 3870001 190g x 12

Crema de pistacho para untar.



Crema para untar de pistacho

GUSTO ETNA

Ref: 3870002 1kg x 6
Ref: 3870008 20kg x 1 🍷
Ref: 3870009 3kg x 2

Crema de pistacho para untar.



Pasta pura de pistacho

GUSTO ETNA

Ref: 3870004 1kg x 6

Pasta pura de pistacho.





Crema de chocolate de Dubai

GUSTO ETNA

Ref: 3870012 1kg x 6

Chocolate de Dubai.



Chocolate de Dubai

GUSTO ETNA

Ref: 3870015 200g x 24

Chocolate con crema de chocolate Dubai.



Crema de chocolate de Dubai

GUSTO ETNA

Ref: 3870016 190g x 12

Crema de chocolate de Dubai.



Granella de pistacho

GUSTO ETNA

Ref: 3870011 1kg x 4

Pistacho troceado.



Descubre toda la gama GUSTO ETNA



Galletas para Cannoli Siciliano

PENNISI

Ref: 3339001 (30g x 8) x 10

Galleta de pasta frita, lista para rellenar.



Vainas para Cannoli Siciliano

PENNISI

Ref: 3339002 (30g x 100) x 1

Galleta de pasta frita, lista para rellenar.



Vainas para Cannoli Siciliano pequeñas

PENNISI

Ref: 3339003 (10,5g x 24) x 12

Pequeña galleta de pasta frita, lista para rellenar.



Mostarda di Voghera

BARBIERI

Ref: 3253205 (380g x 12)

Fruta confitada.



FRUTOS SECOS



Pistacho crudo

FRIT RAVICH

Ref: 3565008 1kg x 6

Pistacho sin cáscara, con piel y crudo.



Almendra común cruda

NATFRY

Ref: 3565001 1kg x 6

Almendra cruda sin piel.



Piñones chinos

NATFRY

Ref: 3565005 1kg x 6

Piñones chinos.



Nueces

NATFRY

Ref: 3565003 1kg x 5

Nueces seleccionadas, crudas y sin cáscara.



OTRAS MARCAS



FERRERO

Nutella®, sin duda la marca más conocida e internacional de nuestro catálogo, presente en 55 países con 30 centros de producción.

El grupo invierte constantemente en innovación, investigación y desarrollo, y siempre se ha invertido en instalaciones de eficiencia energética, así como en contribuir al desarrollo de algunas de las zonas más pobres del mundo a través de su Proyecto de Empresas Sociales.

Con altos estándares de calidad y producción y una materia prima simple, pero cuidadosamente seleccionada, la marca ofrece productos y formatos que se adaptan a cualquier tipo de negocio para satisfacer las necesidades de cualquier profesional.

FERRERO



CHOCOLATE



Nutella®
FERRERO

Ref: 3539027	1kg x 6
--------------	---------

Crema unttable de avellanas y cacao.



Nutella®
FERRERO

Ref: 3539001	3kg x 2
--------------	---------

Crema unttable de avellanas y cacao.



Nutella® manga pastelera
FERRERO

Ref: 3539006	1kg x 6
--------------	---------

Crema unttable de avellanas y cacao.



Nutella® monodosis
FERRERO

Ref: 3539003	(15g x 60) x 1
--------------	----------------

Crema unttable de avellanas y cacao.



Nutella® monodosis
FERRERO

Ref: 3539004	(25g x 64) x 1
--------------	----------------

Crema unttable de avellanas y cacao.



Nutella cartucho
FERRERO

Ref: 3539028	1kg x 6
--------------	---------

Crema unttable de avellanas y cacao.







ali



~
ñar





GUGLIELMI

Guglielmi es una empresa familiar fundada en 1954 en Puglia que se dedica a la producción de aceite de oliva virgen extra de alta calidad. La compañía ha sabido combinar la tradición olivarera de la región con la innovación tecnológica, controlando cada etapa del proceso desde el cultivo de sus propios olivos hasta la extracción y embotellado, lo que garantiza un producto auténtico con acidez muy baja y aromas intensos.

La aportación de Guglielmi al mercado de la restauración española reside en su capacidad de ofrecer aceites certificados IGP “Olio di Puglia”, muy valorados por chefs y restaurantes que aprecian la autenticidad, el sabor y la trazabilidad de los ingredientes. La presencia de variedades autóctonas como la Coratina aporta un perfil gustativo robusto y equilibrado.



ACEITE DE PUGLIA IGP



Aceite EVO IGP “Olio di Puglia”

GUGLIELMI

Ref: 4180000	500ml x 6
--------------	-----------

Aceite de oliva EVO IGP elaborado con aceitunas Coratina 100%.



Aceite EVO Coratina Le Monocultivar

GUGLIELMI

Ref: 4180001	500ml x 6
--------------	-----------

Aceite de oliva EVO elaborado con aceitunas Coratina 100%.



Aceite EVO IGP “Olio di Puglia” Monogram intenso

GUGLIELMI

Ref: 4180002	250ml x 12
Ref: 4180003	750ml x 6
Ref: 4180004	3L x 4

Aceite de oliva EVO elaborado con aceitunas Coratina 100%. Muy intenso.



Condimento de aceite EVO y peperoncino

GUGLIELMI

Ref: 4180005	250ml x 12
--------------	------------

Aceite de oliva EVO condimentado con guindilla.



Aceite EVO LEAF BIOLÓGICO

GUGLIELMI

Ref: 4180006	250ml x 12
--------------	------------

Aceite EVO elaborado con Coratina 100%. Biológico.



Aceite EVO “Arso” ahumado

GUGLIELMI

Ref: 418007	250ml x 12
-------------	------------

Aceite EVO elaborado con aceitunas Peranzana. Ahumado con leña de haya.



ACEITES CONDIMENTADOS



Condimento con trufa blanca

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342001	250ml x 12
--------------	------------

Condimento con aceite extra virgen de oliva y trufa blanca del tipo Tuber magnatum pico.



Condimento con trufa blanca

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342003	55ml x 12
--------------	-----------

Condimento con aceite extra virgen de oliva y trufa blanca del tipo Tuber magnatum pico.



Condimento con trufa negra

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342002	250ml x 12
--------------	------------

Condimento con aceite extra virgen de oliva y trufa negra del tipo Tuber melanosporum Vitt.



Condimento con trufa blanca

COLLE DEL TARTUFO

Ref: 3342020	1L x 6
--------------	--------

Condimento a base de aceite extra virgen de oliva y trufa blanca.



Aceite de oliva con trufa blanca

URBANI TARTUFI

Ref: 0200028	250ml x 6
--------------	-----------

Aceite de oliva con trufas blancas.



"Terre Nostre" aceite de trufa

MONTALBANO

Ref: 2721003	5L x 2
--------------	--------

Aceite de trufa negra.



"Terre Nostre" aceite de trufa

MONTALBANO

Ref: 2721001	250ml x 12
--------------	------------

Aceite de trufa negra.



"Terre Nostre" aceite de guindilla picante

MONTALBANO

Ref: 2721002	250ml x 12
--------------	------------

Aceite de guindilla picante.



ACEITES



Aceite de oliva virgen extra

DE CECCO

Ref: 1200048	500ml x 12
--------------	------------

Aceite de oliva virgen extra 100%.



Aceite de oliva virgen extra

DE CECCO

Ref: 1200224	250ml x 12
--------------	------------

Aceite de oliva virgen extra 100%.





TERRA DEL TUONO

La posición de la Acetaia, al pie de las colinas, en esa delgada franja de tierra que se despliega entre Secchia y Tresinaro, es, de hecho, muy especial. En esta zona, los veranos son calurosos, mientras que los inviernos son muy fríos y húmedos. Es un microclima particular, donde se dan las condiciones ideales para la oxidación y evaporación estival del Vinagre Balsámico de Módena IGP, mientras que el frío invernal favorece su sedimentación.

Todo el proceso de producción se lleva a cabo íntegramente dentro de la empresa. Sus vinagres balsámicos de Módena IGP y condimentos son productos totalmente naturales, sin conservantes, espesantes ni colorantes, obtenidos a partir de Materias Primas 100% Italianas.



VINAGRES / VINAGRE BALSÁMICO



Esfera sólida para rallar IGP

TERRA DEL TUONO

Ref: 3946000	75g x 12
--------------	----------

Esfera con vinagre Balsámico de Módena IGP.



Perlas con vinagre balsámico de Modena IGP

TERRA DEL TUONO

Ref: 3946004	380g x 6
--------------	----------

Perlas con vinagre balsámico de Módena IGP.



Perlas de frambuesa

TERRA DEL TUONO

Ref: 3946005	350g x 6
--------------	----------

Perlas con vinagre balsámico de Módena.



Condimento balsámico blanco

TERRA DEL TUONO

Ref: 3946010	250ml x 6
--------------	-----------

Condimento agrodulce de uvas blancas de tradición de Módena.



Vinagre balsámico con manzana roja

TERRA DEL TUONO

Ref: 3946013	250ml x 6
--------------	-----------

Vinagre balsámico con manzana roja.



Vinagre balsámico de Modena IGP - Alta densidad

TERRA DEL TUONO

Ref: 3946014	250ml x 6
--------------	-----------

Vinagre balsámico de módena IGP de alta densidad.





Vinagre balsámico de Modena IGP "Linea Azzurra"

TERRA DEL TUONO

Ref: 3946015	250ml x 6
Ref: 3946016	500ml x 6

Vinagre balsámico de módena IGP densidad 1,15.



Crema de vinagre balsámico de modena IGP

TERRA DEL TUONO

Ref: 3946018	250ml x 6
Ref: 3946019	500ml x 6
Ref: 3946020	5L x 1

Crema de Vinagre Balsámico de Módena IGP.



Vinagre balsámico de modena IGP densidad 1,15

TERRA DEL TUONO

Ref: 3946017	5L x 1
--------------	--------

Crema de Vinagre Balsámico de Módena IGP.



Crema de higos

TERRA DEL TUONO

Ref: 3946021	250ml x 6
--------------	-----------

Crema de Vinagre Balsámico de Módena IGP aromatizado con higos.



Crema de frambuesa

TERRA DEL TUONO

Ref: 3946022	250ml x 6
--------------	-----------

Crema de Vinagre Balsámico de Módena IGP aromatizado con frambuesas.



OTRAS MARCAS



Vinagre balsámico di Modena IGP

DE CECCO

Ref: 1200235	250ml x 6
--------------	-----------

Vinagre balsámico de Modena I.G.P



Colatura di alici

DELFINO

Ref: 2139027	100ml x 12
--------------	------------

Esencia de anchoa.



ESPECIAS



Orégano

ALIMENTIS

Ref: 2493145	500g x 4
--------------	----------

Hojas de orégano secas.



Preparado para Gnocchi

KERRY INGREDIENTS

Ref: 2800001	10kg x 1
--------------	----------

Preparado para gnocchi.



Tomate deshidratado

KERRY INGREDIENTS

Ref: 2800003	1kg x 10
--------------	----------

Copos de tomate deshidratado.



The background of the image is a light, neutral color, possibly white or very light grey. It is decorated with several slices of citrus fruit. There are several orange slices, some of which are semi-circular and others that are wedge-shaped. There are also several lime slices, which are smaller and wedge-shaped. The slices are scattered across the frame, with some overlapping the text. The word "refre" is written in a large, bold, grey sans-serif font, centered horizontally and partially obscured by the fruit slices. The overall aesthetic is clean, fresh, and minimalist.

refre

The background of the entire image is a light cream color, decorated with several slices of citrus fruit. There are five orange slices and five lime slices scattered across the frame. The slices are cut into various shapes, including wedges and rounds, and are positioned at different angles. The word "scar" is written in a large, bold, grey sans-serif font, centered horizontally and partially overlapping the fruit slices. Below the word, there is a small, solid dark blue square.

scar





TOMARCHIO

Tomarchio es una marca histórica, con una dilatada experiencia, especialista en refrescos con gas a base de cítricos de Sicilia.

Su producción es biológica y para su elaboración se utiliza agua altamente mineralizada que proviene de manantiales del Etna, el volcán más alto de Europa.

Su materia prima es la fruta de agricultura biológica de Sicilia, certificada DOP o IGP, en un elevado porcentaje, alrededor del 20%. Son bebidas biológicas, sanas y naturales elaboradas con zumo natural, azúcar de caña, aromas naturales y sin conservantes.

Además, con una llamativa imagen Made in Italy, unos refrescos que, sin duda, ayudaran a diferenciar la oferta de tu negocio.



REFRESCOS



Naranja sanguinia BIO
TOMARCHIO

Ref: 3273001 (275ml x 4) x 6

Refresco de naranja sanguina IGP siciliana, BIOLÓGICA.



Mandarina BIO
TOMARCHIO

Ref: 3273002 (275ml x 4) x 6

Refresco de mandarina tardía siciliana de Ciaculli IGP, BIOLÓGICA.



Cola BIO
TOMARCHIO

Ref: 3273003 (275ml x 4) x 6

Refresco de nuez de cola y limón de Siracusa IGP siciliano, BIOLÓGICA.



Chinotto BIO
TOMARCHIO

Ref: 3273015 (275ml x 4) x 6

Típico refresco italiano a base de chinoto siciliano, BIOLÓGICA.



Naranja bionda BIO
TOMARCHIO

Ref: 3273012 (275ml x 4) x 6

Naranja bionda BIOLÓGICA.



Limonada BIO
TOMARCHIO

Ref: 3273013 (275ml x 4) x 6

Limonada BIOLÓGICA.





Té de limón y mandarina BIO

TOMARCHIO

Ref: 3273014 (275ml x 4) x 6

Té de limón y mandarina
BIOLÓGICA.



Gaseosa BIO

TOMARCHIO

Ref: 3273011 (275ml x 4) x 6

Agua mineral del Etna con un
intenso aroma del limón de
Siracusa IGP.



OTRAS MARCAS



Agua mineral con gas

FERRARELLE

Ref: 1773011 (33cl x 24) x 1

Agua mineral con efervescencia
100% natural y rica en sales
minerales, nacida en los
Montes del Vesubio.



Agua mineral con gas

FERRARELLE

Ref: 1773019 (50cl x 15) x 1

Agua mineral con efervescencia
100% natural y rica en sales
minerales, nacida en los
Montes del Vesubio.



Agua mineral con gas

FERRARELLE

Ref: 1773012 (75cl x 12) x 1

Agua mineral con efervescencia
100% natural y rica en sales
minerales, nacida en los
Montes del Vesubio.



Agua mineral natural

ELECTA

Ref: 1773018 (50cl x 15) x 1

Agua mineral natural y ligera.



Agua mineral natural

ELECTA

Ref: 1773021 (75cl x 12) x 1

Agua mineral natural y ligera.



Agua mineral natural PET

ELECTA

Ref: 1773020 (50cl x 24) x 1

Agua mineral natural y ligera.
Botella de plástico.



AGUAS

Descubre toda la
gama FERRARELLE



brin



dar





Bianca Lancia - Blanche

BIRRA FLEA	
Ref: 3707001	(33cl x 12) x 1

Cerveza Blanche (de trigo) artesana, sin filtrar, sin pasteurizar, de alta fermentación y refermentada en botella.





Costanza - Blonde Ale

BIRRA FLEA	
Ref: 3707002	(33cl x 12) x 1

Cerveza Blonde Ale (rubia) artesana, sin filtrar, sin pasteurizar, de alta fermentación y refermentada en botella.





Anais - Smoked

BIRRA FLEA	
Ref: 3707003	(33cl x 12) x 1

Cerveza Ahumada artesana, sin filtrar, sin pasteurizar, de alta fermentación y refermentada en botella.





Federico II extra Ipa

BIRRA FLEA	
Ref: 3707004	(33cl x 12) x 1

Cerveza tipo IPA artesana, sin filtrar, sin pasteurizar, de alta fermentación y refermentada en botella.



BIRRA FLEA

Flea se ubica en Gualdo Tadino (Umbria), en el centro de Italia. Elaboran una cerveza totalmente artesanal con cereales de producción propia y están enfocados totalmente en la eco sostenibilidad, utilizando tecnologías para el ahorro energético y enfocado a reducir las emisiones de CO2.



Birra flea - isabella gluten free

BIRRA FLEA	
Ref: 3707007	(33cl x 12) x 1

Cerveza artesanal, sin pasteurizar y sin filtrar. Sin gluten.





Bastola - Imperial Red Ale

BIRRA FLEA	
Ref: 3707005	(33cl x 12) x 1

Cerveza Imperial Red Ale (tostada) artesana, sin filtrar, sin pasteurizar, de alta fermentación y refermentada en botella.





Violante - Belgian Strong Ale

BIRRA FLEA	
Ref: 3707006	(33cl x 12) x 1

Cerveza Belgian Strong Ale (doble malta) artesana, sin filtrar, sin pasteurizar, de alta fermentación y refermentada en botella.





Sans papier

BIRRA FLEA	
Ref: 3707011	(50cl x 6) x 1

Cerveza artesana ligera de malta pura y de alta fermentación, sin filtrar ni pasteurizar. Grado de alcohol 4,8%. Vaporización del aire.



Descubre toda la gama FLEA



Cerveza sin filtrar

ICHNUSA	
Ref: 2752013	(33cl x 3) x 8

Cerveza lager de Cerdeña. 5% vol.





Cerveza con cristales de sal

MESSINA	
Ref: 2752027	(33cl x 3) x 8

Cerveza lager con cristales de sal. Siciliana. 5% Vol.





Cerveza clasica Red Label

PERONI

Ref: 2752001	(33cl x 24)
--------------	-------------

Cerveza lager. 4,7% vol.



Peroni Gran Riserva Doppio Malto

PERONI

Ref: 2752031	(33cl x 3) x 8
--------------	----------------

Cerveza doble malta. 6,6% vol.



Cerveza clasica Nastro Azzurro

PERONI

Ref: 2752002	(33cl x 24)
--------------	-------------

Cerveza pale lager premium. 5,1% vol.



Cerveza Moretti lager

BIRRA MORETTI

Ref: 1041001	(33cl x 24)
--------------	-------------

Cerveza lager. 4,6% vol.



Cerveza Radler

BIRRA MORETTI

Ref: 2752007	(33cl x 24)
--------------	-------------

Cerveza lager con limones 100% sicilianos. 2% vol.



Birra piretti 3 luppoli filtrada 4,8°

ANGELO PIRETTI

Ref: 3777000	(33cl x 3) x 8
--------------	----------------

Una cerveza con un sabor fresco y malteado, perfecta para acompañar las comidas del día a día. 4,8% vol.



Birra piretti 4 luppoli lager 5°

ANGELO PIRETTI

Ref: 3777001	(33cl x 24) x 1
--------------	-----------------

Una lager fina, de cuerpo redondo y generosamente lupulada. 5,0% vol.



Birra Piretti 4 Luppoli ZERO 0°

ANGELO PIRETTI

Ref: 3777002	(33cl x 3) x 8
--------------	----------------

La 4 Luppoli ZERO. ZERO es una cerveza sin alcohol con un sabor sorprendente y un cuerpo delicado y aterciopelado. 0,5% vol.



Birra piretti 4 luppoli non filtrata 5°

ANGELO PIRETTI

Ref: 3777005	(33cl x 3) x 8
--------------	----------------

Una cerveza de sabor fresco, en la que los aromas del lúpulo y las fragancias de la malta se integran con la suave aspereza de la levadura. 5% vol.



Birra piretti 5 luppoli doppio malto bock 6,5°

ANGELO PIRETTI

Ref: 3777003	(33cl x 3) x 8
--------------	----------------

Una cerveza ligera de doble malta. 6,5% vol.



Birra piretti 6 luppoli bock rossa 7°

ANGELO PIRETTI

Ref: 3777007	((33cl x 3) x 8) x 1
--------------	----------------------

Una cerveza con sabor a malta tostada con toques de caramelo y regaliz. 7,0% vol.



Descubre toda la gama PIRETTI



The image features a white background with several grapes scattered across it. There are four green grapes and three dark purple grapes. One of the purple grapes is cut in half, revealing its seeds. A pink watercolor swirl, resembling a ribbon or a paint stroke, starts from the bottom left, curves upwards and to the right, and then continues as a separate stroke at the bottom right. The grapes are arranged in a way that they seem to be part of a larger composition, possibly a still life or a food-themed graphic.

ca



tar

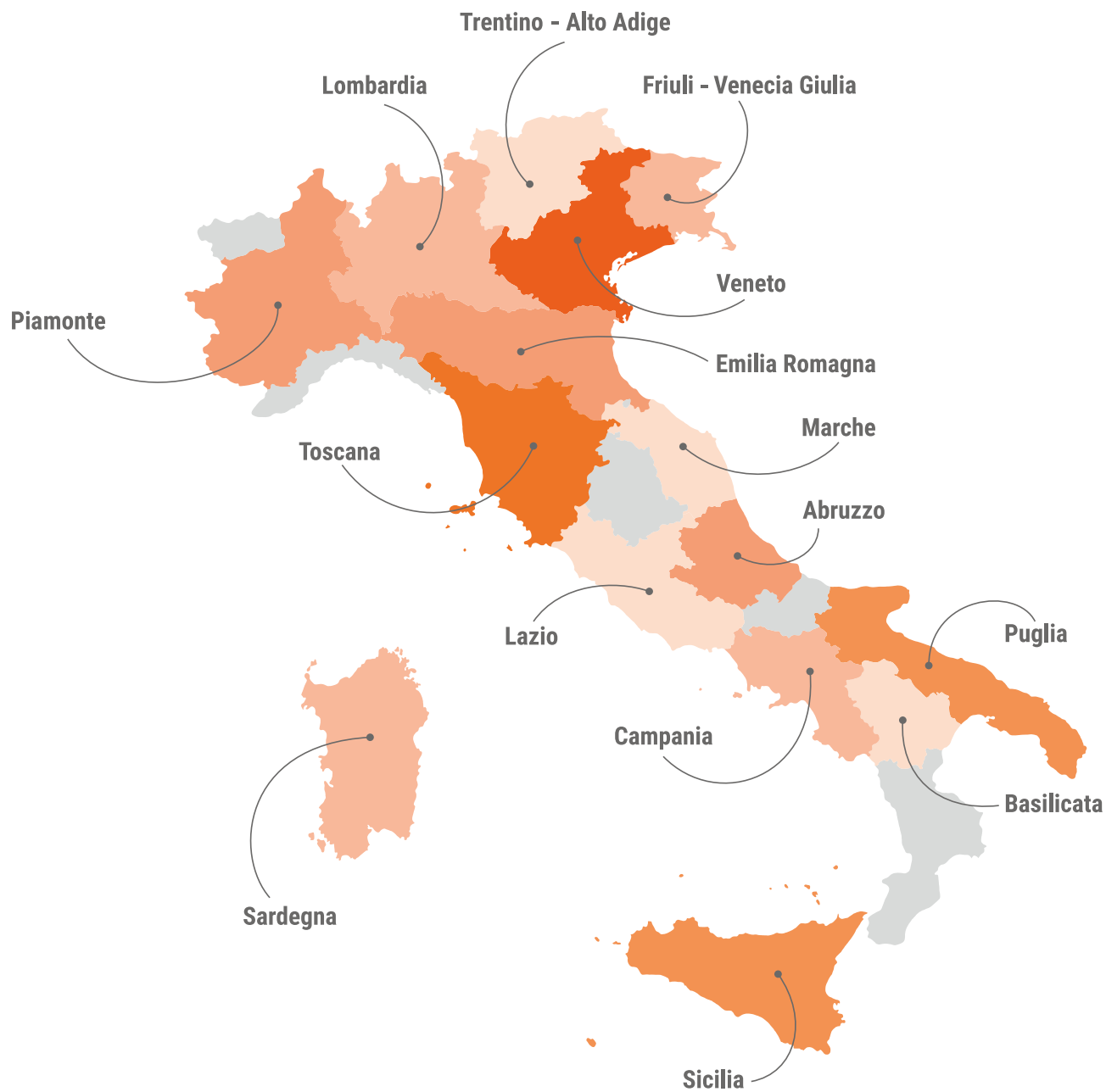




Nuestro catálogo, en el que se incluyen los mejores vinos italianos, abarca una amplia selección de referencias procedentes de todas las regiones vitivinícolas de Italia con vinos italianos producidos con las variedades y coupages más típicos de cada zona. El vino italiano destaca por su carácter, marcado por un territorio rico y cuidado. De hecho, la cultura vitivinícola italiana es legendaria y los mejores vinos italianos se han hecho hueco en restaurantes y tiendas de todo el mundo por sus características genuinas. Italia es el país con mayor variedad de uva, y las zonas más destacadas en cuanto a la producción de vino italiano son el Piamonte y la Toscana.

El vino italiano que encontrarás en la enoteca italiana de CBG es un reflejo fiel de la cultura del vino que reina en el país transalpino. En este sentido, los vinos italianos son el acompañamiento idóneo para cualquier comida, existe un vino italiano perfecto para cada plato.

En CBG ofrecemos un catálogo extenso y estamos especializados en enoteca italiana desde nuestros inicios como distribuidores y proveedores, por ello nuestros profesionales asesoran a nuestros clientes en sus elecciones, las aplicaciones y los maridajes del vino italiano. La enoteca italiana de CBG cuenta con vinos blancos, tintos y rosados de todas las variedades nacionales. Descubre los mejores vinos italianos en nuestro catálogo, formado por un total de 33 bodegas, entre las cuales destacan Masi, Batsiolo, Pasqua, Riunite, Farnese, Di Lenardo, Banfi, Tenuta San Guido Sassicaia y un largo etcétera. Una variada oferta en constante evolución, representativa de todas las regiones de Italia.





BATASIOLO

Fundada por la familia Dogliani en 1978, la empresa representa una de las mayores bodegas en la prestigiosa zona vinícola de las Langhe. Una superficie de más de 100 hectáreas dividida en 9 "cascinas" (fincas) cada una en un territorio y unas características diferentes.

Su surtido abarca las denominaciones más importantes del Piemonte destacando el Barolo, el vino de los reyes y rey de los vinos. Dentro de los Barolos, cabe destacar el Barolo Riserva por su complejidad y capacidad de guarda.

Sin duda otra variedad relevante es el Barbaresco, el alma elegante y fina de las Langhe.

Culmina la oferta de esta bodega vinos como el Barbera d'Alba, un tinto fresco y goloso, el Moscato d'Asti, uno de los vinos italianos más famosos, aromático, dulce y delicado, con una placentera burbuja o el Gavi di Gavi, un blanco fresco, elegante y floral.



PIEMONTE



Barolo DOCG riserva

BATASIOLO

Ref: 1564002	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 100% Nebbiolo.
Denominación: Barolo DOCG Riserva.



Barolo DOCG

BATASIOLO

Ref: 1564003	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 100% Nebbiolo.
Denominación: Barolo DOCG.



Barbaresco DOCG

BATASIOLO

Ref: 1564004	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Nebbiolo.
Denominación: Barbaresco DOCG.



Langhe DOC Nebbiolo

BATASIOLO

Ref: 1564005	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Nebbiolo.
Denominación: Langhe DOC.



Barbera d'Alba DOC Sovrana

BATASIOLO

Ref: 1564007	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 100% Barbera.
Denominación: Barbera d'Alba DOC.



Dolcetto d'Alba DOC Bricco di Vergne

BATASIOLO

Ref: 1564009	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Dolcetto.
Denominación: Dolcetto d'Alba DOC.

**Barbera d'Asti DOCG**

BATASIOLO

Ref: 1564026	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
 Tipo de uva: 100% Barbera.
 Denominación: Asti DOCG.

**Barolo Chinato**

BATASIOLO

Ref: 1564028	500ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 16,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Nebbiolo.
 Denominación: Barolo DOCG.

**Roero Arneis DOCG**

BATASIOLO

Ref: 1564014	750ml x 6 
--------------	---

Vino blanco. 13% vol.
 Tipo de uva: 100% Arneis.
 Denominación: Roero DOCG.

**Gavi DOCG del Comune di Gavi Graneé**

BATASIOLO

Ref: 1564018	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12% vol.
 Tipo de uva: 100% Cortese.
 Denominación: Gavi DOCG.

**Langhe DOC Chardonnay Morino**

BATASIOLO

Ref: 1564029	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
 Tipo de uva: 100% Chardonnay.
 Denominación: Langhe DOC.

**Moscato d'Asti DOCG Bosc d'la Rei**

BATASIOLO

Ref: 1564019	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 5,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Moscato Bianco.
 Denominación: Moscato d'Asti DOCG.

**Asti DOCG**

BATASIOLO

Ref: 1564020	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco, postres. 7% vol.
 Tipo de uva: 100% Moscato Bianco.
 Denominación: Asti DOCG.

OTRAS MARCAS

**Dolcetto d'Alba DOC**

PIRA

Ref: 2180000	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
 Tipo de uva: 100% Dolcetto.
 Denominación: Dolcetto d'Alba DOC.

**Langhe Nebbiolo DOC**

PIRA

Ref: 2180001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 25% vol.
 Tipo de uva: 100% Nebbiolo.
 Denominación: Langhe Nebbiolo DOC.

**Barolo Serralunga DOCG**

PIRA

Ref: 2180002	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
 Tipo de uva: 100% Nebbiolo.
 Denominación: Barolo DOCG.

**Barbera d'Alba superiore DOC**

PIRA

Ref: 2180004	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Barbera.
 Denominación: Barbera d'Alba Superiore DOC.

**Barolo Margheria DOCG**

PIRA

Ref: 2180005	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
 Tipo de uva: 100% Nebbiolo.
 Denominación: Barolo DOCG.



Barolo Marenca DOCG

PIRA

Ref: 2180006	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14,5% vol.
Tipo de uva: 100% Nebbiolo.
Denominación: Barolo DOCG.



Barolo Vignarionda DOCG

PIRA

Ref: 2180007	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14,5% vol.
Tipo de uva: 100% Nebbiolo.
Denominación: Barolo DOCG.



**Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese
DOC "Cerasa"**

PICCHIONI

Ref: 2103002	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 60% Croatina, 25% Barbera, 15% Ughetta.
Denominación: Buttafuoco DOC.



**Bonarda dell'Oltrepò pavese
DOC "Ipazia"**

PICCHIONI

Ref: 2103003	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Croatina.
Denominación: Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC



**Fior del vento. Sangue di Giuda
dell'Oltrepò Pavese DOC**

PICCHIONI

Ref: 2103001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 7% vol.
Tipo de uva: 60% Croatina, 25% Barbera y 15% uva Rara.
Denominación: Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC.



Rosso d'Asia

PICCHIONI

Ref: 2103004	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: Croatina, Barbera, Ughetta.
Denominación: Rosso d'Asia.



**Buttafuoco DOC riserva
Bricco Riva bianca**

PICCHIONI

Ref: 2103005	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: Croatina, Barbera, Ughetta.
Denominación: Buttafuoco DOC.



Arfena Pinot Nero

PICCHIONI

Ref: 2103006	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 7% vol.
Tipo de uva: Pinot negro 100%.
Denominación: Provincia di Pavia IGT.

OTRAS MARCAS



**Sansaluta. Sangue di Giuda
dell'Oltrepò Pavese DOC**

TERRE D'OLTREPÒ

Ref: 4259000	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 7,5% vol.
Tipo de uva: 60 % Croatina, 30% barbera, 10% uva rara.
Denominación: Sangue di Giuda DOC.



Moscato Frizzante

TERRE D'OLTREPÒ

Ref: 4259001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 7% vol.
Tipo de uva: 100 % Moscato
Denominación: Oltrepò Pavese DOC.



**Pinot Grigio Oltrepò Pavese
DOC**

TERRE D'OLTREPÒ

Ref: 4259002	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12% vol.
Tipo de uva: 100 % Pinot Grigio.
Denominación: Oltrepò Pavese DOC.



LAVIS

Lavis toma su nombre del pueblo de donde procede y representa una de las cooperativas más prestigiosas del Trentino con más de 800 socios viticultores, que desde siempre, han demostrado un firme compromiso con la sostenibilidad del medio ambiente y la preservación de territorio.

Sus viñedos se sitúan entre 200 y 800 metros de altitud, garantizando una gran variedad y riqueza organoléptica, ofreciendo unos vinos blancos finos y aromáticos en mayor altitud y unos tintos intensos y con cuerpo en las colinas más bajas.



TRENTINO ALTO ADIGE



Pinot Nero Trentino DOC

LAVIS

Ref: 5500006	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 12% vol.
Tipo de uva: 100% Pinot Nero.
Denominación: Trentino DOC.



Merlot Trentino DOC

LAVIS

Ref: 5500008	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 12,5% vol.
Tipo de uva: 100% Merlot.
Denominación: Trentino DOC.



Pinot Grigio Rosé Dolomiti IGT

LAVIS

Ref: 5500024	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 12% vol.
Tipo de uva: 100% Pinot Grigio.
Denominación: Vigneti delle Dolomiti IGT.



Müller Thurgau Trentino DOC

LAVIS

Ref: 5500003	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12% vol.
Tipo de uva: 100% Müller Thurgau.
Denominación: Trentino DOC.



Pinot Grigio Trentino DOC

LAVIS

Ref: 5500001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12,5% vol.
Tipo de uva: 100% Pinot Grigio.
Denominación: Trentino DOC.



Chardonnay Trentino DOC

LAVIS

Ref: 5500002	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12% vol.
Tipo de uva: 100% Chardonnay.
Denominación: Trentino DOC.

**Gewürztraminer Trentino DOC**

LAVIS

Ref: 5500012	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
 Tipo de uva: 100%
 Gewürztraminer.
 Denominación: Trentino DOC.

**Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT**

LAVIS

Ref: 5500030	750ml x 6 
--------------	---

Vino blanco. 12% vol.
 Tipo de uva: 100% Nosiola
 Denominación: Dolomiti IGT.

**Cabernet Trentino DOC**

LAVIS

Ref: 5500029	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Chardonnay
 Denominación: Trentino DOC.

**Spumante metodo classico trento DOC brut rosé**

CESARINI SFORZA

Ref: 5500026	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12% vol.
 Tipo de uva: 85% Chardonnay,
 15% Pinot Noir.
 Denominación: Trento DOC.

**Spumante metodo classico trento DOC brut**

CESARINI SFORZA

Ref: 5500025	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12% vol.
 Tipo de uva: 100% Chardonnay.
 Denominación: Trento DOC.

**Aquila reale spumante metodo classico trento DOC riserva brut**

CESARINI SFORZA

Ref: 5500028	750ml x 6 
--------------	---

Vino blanco. 12,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Chardonnay.
 Denominación: Trento DOC.

**1673 Spumante Metodo Classico Trento DOC Dosaggio Zero**

CESARINI SFORZA

Ref: 5500027	750ml x 6 
--------------	---

Vino blanco. 12,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Pinot Noir.
 Denominación: Trento DOC.

**Spumante metodo classico trento DOC brut Magnum**

CESARINI SFORZA

Ref: 5500032	1,5l x 3
--------------	----------

Vino blanco. 12% vol.
 Tipo de uva: 100% Chardonnay.
 Denominación: Trento DOC.

**Spumante metodo classico trento DOC brut rosé**

CESARINI SFORZA

Ref: 5500026	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 12% vol.
 Tipo de uva: 85% Chardonnay,
 15% Pinot Noir.
 Denominación: Trento DOC.



PASQUA

Pasqua es una bodega familiar fundada en 1925 y asentada en la Valpolicella que destaca, sin duda, por su estilo innovador.

En los últimos años, las tecnologías y las técnicas más modernas, se han sumado al saber hacer y la experiencia vinícola de la familia para desarrollar productos que cumplan con las mayores expectativas.

En los últimos años, ha producido algunos vinos muy innovadores, con nuevas técnicas de producción. Entre otros, destaca 11 Minutes, un rosado de gran éxito al estilo provenzal con una calidad asombrosa y una imagen inmejorable.



VENETO



Morago rosso veneto IGT

PASQUA

Ref: 3109015	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 40% Corvina, 30% Croatina, 30% Merlot.
Denominación: Rosso Veneto IGT



Valpolicella Ripasso DOC Superiore Villa Borghetti

PASQUA

Ref: 3109017	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 10% Negrara.
Denominación: Valpolicella Ripasso DOC.



Amarone della Valpolicella DOCG classico Villa Borghetti

PASQUA

Ref: 3109016	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 15% vol.
Tipo de uva: 65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Negrara.
Denominación: Amarone della Valpolicella DOCG.



Valpolicella classico DOC Villa Borghetti

PASQUA

Ref: 3109009	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 12,5% vol.
Tipo de uva: 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara.
Denominación: Valpolicella Classico DOC.



Bardolino classico DOC Villa Borghetti

PASQUA

Ref: 3109013	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 12,5% vol.
Tipo de uva: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%.
Denominación: Bardolino Classico DOC.



Chiaretto di Bardolino DOC classico

PASQUA

Ref: 3109014	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 12% vol.
Tipo de uva: 60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Molinara.
Denominación: Chiaretto di Bardolino DOC.

PASQUA 11 MINUTES

“

Innovador vino al estilo provenzal de color rosa pálido muy claro. Destaca por la mezcla de las uvas; la uva tinta Corvina que le aporta estructura y la uva blanca Turbiana que le da frescura y mineralidad. El resultado es un vino rosado muy gastronómico.”



11 minutes Rosé Trevenezie IGT

PASQUA

Ref: 3109003	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 12,5% vol.
 Tipo de uva: 50% Corvina, 25%
 Trebbiano, 15% Syrah, 10%
 Carménère.
 Denominación: Trevenezie IGT

11 minutes Rosé Trevenezie IGT
Magnum

PASQUA

Ref: 3109021	1,5l x 1
--------------	----------

Vino rosado. 12,5% vol.
 Tipo de uva: 50% Corvina, 25%
 Trebbiano, 15% Syrah, 10%
 Carménère.
 Denominación: Trevenezie IGT



Lugana DOC Villa Borghetti

PASQUA

Ref: 3109002	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Turbiana.
 Denominación: Lugana DOC.

Soave classico DOC Villa
Borghetti

PASQUA

Ref: 3109012	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12,5% vol.
 Tipo de uva: 70% Garganega,
 15% Trebbiano di Soave, 15%
 Chardonnay.
 Denominación: Soave Classico
 DOC .



Pinot Grigio delle Venezie DOC

PASQUA

Ref: 3109001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12% vol.
 Tipo de uva: 100% Pinot Grigio.
 Denominación: Venezie DOC.



Y by 11 minutes Rosé IGT

PASQUA

Ref: 3109022	1,5l x 1
--------------	----------

Vino rosado. 12,5% vol.
 Tipo de uva: 50% Corvina, 25%
 Trebbiano, 15% Syrah, 10%
 Carménère.
 Denominación: Trevenezie IGT



Chardonnay Trevenezie IGT

PASQUA

Ref: 3109023	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 12% vol.
 Tipo de uva: 100% Chardonnay
 Denominación: Trevenezie IGT

OTRAS MARCAS



Prosecco DOC extra dry

DE ANGELI

Ref: 4209000	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco espumoso. 11%
 vol.
 Tipo de uva: 100% Glera.
 Denominación: Prosecco DOC.



Espumoso blanc de blancs

DE ANGELI

Ref: 4209001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco espumoso. 11%
 vol.
 Tipo de uva: 50% Glera, 30%
 Pinot bianco, 20% Verdiso.



Merlot trevenezie IGT

DE ANGELI

Ref: 4209002	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 12% vol.
 Tipo de uva: 100% Merlot.
 Denominación: Veneto IGT.



VENETO



Costasera Amarone della Valpolicella classico DOCG

MASI AGRICOLA

Ref: 8400001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 15% vol.
 Tipo de uva: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara.
 Denominación: Amarone della Valpolicella Classico DOCG.



Mazzano Amarone della Valpolicella classico DOCG

MASI AGRICOLA

Ref: 8400015	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 16% vol.
 Tipo de uva: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara.
 Denominación: Amarone della Valpolicella Classico DOCG.

MASI

La bodega Masi representa una de las excelencias vinícolas de Italia y de la región de Véneto en particular. Su origen se remonta al siglo XVIII cuando la familia Boscaini, compró su primer terreno en el valle dei Masi, de aquí el origen del nombre de la bodega.

Entre sus vinos destacan el Amarone y el Recioto producidos con la tradicional técnica del appassimento a través de la cual, la uva es deshidratada lentamente en bodega durante varios meses para concentrar el mosto y desarrollar nuevos aromas.

A principios de octubre, los racimos se colocan sobre estanterías de bambú en los altillos de las masías de los viñedos, donde los ventanales permiten la ventilación natural.



MASI CAMPOFIORIN

“

Durante la segunda fermentación se utiliza directamente la uva pasificada entera (20%) en lugar de los hollejos del Amarone. Esto confiere al vino más personalidad y elegancia con un vino de más estructura y cuerpo como resultado; el Campofiorin representa una verdadera **evolución de Masi** a partir de un Valpolicella Ripaso. ”



Campolongo di Torbe Amarone Valpolicella classico DOCG

MASI AGRICOLA

Ref: 8400028	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 16% vol.
 Tipo de uva: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara.
 Denominación: Amarone della Valpolicella Classico DOCG.



Riserva Costasera Amarone classico DOCG

MASI AGRICOLA

Ref: 8400019	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 15,5% vol.
 Tipo de uva: 70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Molinara.
 Denominación: Amarone della Valpolicella Classico DOCG.


Angelorum Recioto della Valpolicella classico DOCG

MASI AGRICOLA

Ref: 8400026	375ml x 12
--------------	------------

Vino tinto. 14% vol.
 Tipo de uva: 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara.
 Denominación: Valpolicella Classico DOCG


Campofiorin Rosso Verona IGT

MASI AGRICOLA

Ref: 8400035	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
 Tipo de uva: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara.
 Denominación: Rosso del Veronese IGT


Bonacosta Valpolicella classico DOC

MASI AGRICOLA

Ref: 8400037	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 12,5% vol.
 Tipo de uva: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara.
 Denominación: Valpolicella Classico DOC.


Frescaripa Bardolino classico DOC

MASI AGRICOLA

Ref: 8400005	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 12,08% vol.
 Tipo de uva: 65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara.
 Denominación: Bardolino Classico DOC.


Fresco di Masi rosso Verona IGT biológico

MASI AGRICOLA

Ref: 8400029	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 12% vol.
 Tipo de uva: 90% Corvina, 10% Merlot.
 Denominación: Rosso Verona IGT


Fresco di Masi Bianco Verona IGT biológico

MASI AGRICOLA

Ref: 8400030	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 11,5% vol.
 Tipo de uva: 90% Garganega, 10% Chardonnay.
 Denominación: Bianco Verona IGT


Brolo di Campofiorin "Oro" Magnum

MASI AGRICOLA

Ref: 8400036	1,5l x 6
--------------	----------

Vino tinto. 14% vol.
 Tipo de uva: Corvina 70%, Rondinella 20%, Oseleta 10%.
 Denominación: Rosso Verona IGT

CANEVEL
 VENETO

Prosecco DOC extra dry

CASA CANEVEL

Ref: 8400031	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 11,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Glera.
 Denominación: Prosecco DOC


Prosecco Valdobbiadene DOCG extra dry Sétage

CASA CANEVEL

Ref: 8400032	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 11,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Glera.
 Denominación: Valdobbiadene Superiore DOCG


Campofalco prosecco Valdobbiadene DOCG brut BIO

CASA CANEVEL

Ref: 8400033	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 11% vol.
 Tipo de uva: 90% Glera, 10% Verdiso.
 Denominación: Valdobbiadene Superiore DOCG


Cartizze superiore dry Valdobbiadene DOCG

CASA CANEVEL

Ref: 8400034	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 11% vol.
 Tipo de uva: 100% Glera.
 Denominación: Valdobbiadene Superiore Brut DOCG



MASCHIO DEI CAVALIERI

Maschio dei Cavalieri trabaja para revalorizar las uvas autóctonas del área oriental del Véneto, sobre todo la uva Glera, la variedad principal en la producción del famoso Prosecco.

La bodega fue fundada en el 1973 por Bonaventura Maschio, que transformó la secular destilería familiar en una empresa vinícola de vanguardia en términos de tecnología y procesos productivos.

La innovación es el eje en la producción de los vinos de Maschio dei Cavalieri, perseverante investigación, pasión y profundos conocimientos enológicos. Las más modernas tecnologías permiten la producción de espumosos con una burbuja siempre fina y bien integrada y de unos vinos fragantes.



VENETO



Rosé spumante extra dry

MASCHIO DEI CAVALIERI

Ref: 2200069	750ml x 6
Ref: 2200061	(200ml x 3) x 8

Vino rosado. 11,5% vol.
Tipo de uva: 50% Pinot Bianco, 30% Pinot Noir, 15% Raboso.
Denominación: Vino Spumante.



Prosecco DOC rosé extra dry Millesimato

MASCHIO DEI CAVALIERI

Ref: 2200077	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 11% vol.
Tipo de uva: 85%-90% Glera, 10%-15% Pinot Nero.
Denominación: Prosecco DOC.



Prosecco frizzante Treviso DOC "Spago"

MASCHIO DEI CAVALIERI

Ref: 2200046	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 10,5% vol.
Tipo de uva: 85% Glera, 15% Bianchetta.
Denominación: Prosecco DOC.



Prosecco DOC Treviso extra dry

MASCHIO DEI CAVALIERI

Ref: 2200076	200ml x 24
Ref: 2200047	750ml x 6

Vino blanco. 11% vol.
Tipo de uva: 85% Glera, 15% Bianchetta.
Denominación: Prosecco DOC Treviso.



Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Millesimato

MASCHIO DEI CAVALIERI

Ref: 2200048	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 11% vol.
Tipo de uva: 85% Glera, 15% Bianchetta.
Denominación: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.



Spumante extra dry Shah Mat bianco

MASCHIO DEI CAVALIERI

Ref: 2200072	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 11,5% vol.
Tipo de uva: 60% Glera, 40% Incrocio Manzoni.

PROSECCO

“

El prosecco es un vino blanco italiano, generalmente un vino espumoso seco o extra seco; hoy en día solo se elabora a partir de la variedad de uvas Glera que crece en muchas regiones de Italia, pero para poder elaborar Prosecco DOC tienen que proceder de las regiones de Friuli-Venecia Giulia y Véneto, en Italia; tradicionalmente en la región de Friuli y en todo el Véneto, pero especialmente en las áreas cerca de Conegliano y Valdobbiadene, en las colinas al norte de Treviso. ”



Prosecco DOCG Valdobbiadene brut Rive di Colbertaldo

MASCHIO DEI CAVALIERI

Ref: 2200071	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 11,5% vol.
Tipo de uva: 100% Glera.
Denominación: Prosecco Superiore DOCG.



Pinot Grigio Blush Venezia DOC

LAMBERTI

Ref: 1769012	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 11,5% vol.
Tipo de uva: 100% Pinot Grigio.
Denominación: Venezia DOC



Pinot bianco IGT Trevenezie Ca'del doge

TOMBACCO

Ref: 3136001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 11% vol.
Tipo de uva: 100% Pinot Blanco.
Denominación: Trevenezie IGT



Pinot Grigio delle Venezie DOC

CA' LUNGHETTA

Ref: 1403016	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 12% vol.
Tipo de uva: 100% Pinot Grigio.
Denominación: Venezie DOC.



Rosso Veneto IGT

GRAN PASSIONE

Ref: 1403028	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 60% Merlot, 40% Corvina.
Denominación: Veneto IGT.



Fragolino rosso

BOTTEGA

Ref: 6800106	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 10% vol.
Tipo de uva: Mezcla de varias uvas.



Petalo il vino dell'Amore Moscato dolce

BOTTEGA

Ref: 6800140	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 6,5% vol.
Tipo de uva: 100% uva Moscato.

**Fragolino bianco Country**

BOTTEGA

Ref: 6800193	750ml x 6	
--------------	-----------	--

Vino blanco. 10% vol.
Tipo de uva: Varios tipos de uva blanca.

**Gold prosecco DOC espumante**

BOTTEGA

Ref: 6800308	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 11% vol.
Tipo de uva: 100% uva Glera.
Denominación: Prosecco DOC.

**Moscato tranquilo IGT Trevenezie**

BOTTEGA

Ref: 6800332	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 9% vol.
Tipo de uva: 100% Moscato.

**Sauvignon Trevenezie IGT**

BOTTER

Ref: 1403032	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12,5% vol.
Tipo de uva: 100% Sauvignon.
Denominación: Trevenezie IGT.

**Pinot grigio Ramato Friuli Colli Orientali DOC**

SIRCH

Ref: 4211003	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Pinot Grigio.
Denominación: Friuli Colli Orientali DOC.

**Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC**

SIRCH

Ref: 4211001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Sauvignon.
Denominación: Friuli Colli Orientali DOC.

**Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC**

SIRCH

Ref: 4211002	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Pinot Grigio.
Denominación: Friuli Colli Orientali DOC.

**Cladrecis Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC**

SIRCH

Ref: 4211000	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Chardonnay.
Denominación: Friuli Colli Orientali DOC.

**Pinot Grigio DOC Friuli**

DI LENARDO

Ref: 1770004	750ml x 12
--------------	------------

Vino blanco. 12,5% vol.
Tipo de uva: 100% Pinot Grigio.
Denominación: Friuli DOC.

**Sauvignon IGT Venezia Giulia**

DI LENARDO

Ref: 1770005	750ml x 12
--------------	------------

Vino blanco. 12,5% vol.
Tipo de uva: 100% Sauvignon Blanc.
Denominación: Venezia Giulia IGT.

**Toh! Friuliano DOC Friuli**

DI LENARDO

Ref: 1770006	750ml x 12
--------------	------------

Vino blanco. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Friulano.
Denominación: Friuli DOC.

**Comemivuo! Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia**

DI LENARDO

Ref: 2590028	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12,5% vol.
Tipo de uva: 100% Ribolla Gialla.
Denominación: Venezia Giulia IGT.



RIUNITE

Cantine Cooperative Riunite es una de las principales empresas vinícolas italianas especializada en la producción de vinos de aguja y espumosos, entre los cuales destaca el famoso lambrusco, del cual es el primer productor a nivel mundial.

La bodega nace en 1950 de la unión de nueve cooperativas de la provincia de Reggio Emilia, sumándose cuatro bodegas más de la provincia de Modena al cabo de 11 años. Representan una base social de unos 1.700 socios viticultores que trabajan más de 4.600 hectáreas de viñedos.

A lo largo de los años ha desarrollado un sistema de producción integrado que garantiza la calidad y la trazabilidad del producto y nos demuestra su compromiso con la calidad, a través de numerosas certificaciones y controles de la hilera productiva.

Riunite



EMILIA ROMAGNA



Lambrusco dell'Emilia IGT rosso "Fiorello"

RIUNITE

Ref: 2200043	750ml x 12
--------------	------------

Vino tinto. 7,5% vol.
Tipo de uva: Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasperossa, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri.
Denominación: Lambrusco dell'Emilia IGT.



Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOC "il Fojonco"

RIUNITE

Ref: 2200064	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 8% vol.
Tipo de uva: 85% Grasperossa, 10% uva d'Oro, 5% Malbo Gentile.
Denominación: Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOC.



Lambrusco dell'Emilia IGT rosé "fiorello"

RIUNITE

Ref: 2200042	750ml x 12
--------------	------------

Vino rosado. 7,5% vol.
Tipo de uva: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino.
Denominación: Lambrusco dell'Emilia IGT.



Lambrusco rosato dell'Emilia IGT

RIUNITE

Ref: 2200062	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 8% vol.
Tipo de uva: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino.
Denominación: Lambrusco dell'Emilia IGT.



Lambrusco bianco dell'Emilia IGT

RIUNITE

Ref: 2200063	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 8% vol.
Tipo de uva: Lambrusco Marani.
Denominación: Lambrusco dell'Emilia IGT.



Otello 1813 nerodilambrusco Emilia IGT

CECI

Ref: 1792006	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 11% vol.
Tipo de uva: 100% Lambrusco Maestri.
Denominación: Lambrusco Emilia IGT.



Otello ceci nerodilambrusco 1813 ed. Emilia IGT

CECI

Ref: 1792033	1,5L x 1
--------------	----------

Vino tinto. 11% vol.
Tipo de uva: 100% Lambrusco.
Denominación: Lambrusco Emilia IGT.



Terre Verdiane 1813 Lambrusco amabile IGT

CECI

Ref: 1792029	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 8,5% vol.
Tipo de uva: 100% Lambrusco.
Denominación: Lambrusco Emilia IGT.



Terre Verdiane Lambrusco Emilia IGT

CECI

Ref: 1792005	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 11% vol.
Tipo de uva: 100% Lambrusco.
Denominación: Lambrusco Emilia IGT



Terre Verdiane 1813 Lambrusco rosato amabile IGT

CECI

Ref: 1792030	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 8,5% vol.
Tipo de uva: 100% Lambrusco.
Denominación: Lambrusco Emilia IGT



To you Lambrusco Emilia IGT

CECI

Ref: 1792019	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 11% vol.
Tipo de uva: 100% Lambrusco Maestri.
Denominación: Lambrusco Emilia IGT



Decanta rosso Barbera Emilia IGT

CECI

Ref: 1792017	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 100% Barbera.
Denominación: Barbera Emilia IGT.



Otello 1813 extra dry rosé

CECI

Ref: 1792024	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 11,5% vol.
Tipo de uva: 100% Pinot Nero.



Giuseppe Verdi Lambrusco rosa amabile

CECI

Ref: 1792021	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 8,5% vol.
Tipo de uva: 100% Lambrusco.
Denominación: Lambrusco Emilia IGT.



Giuseppe Verdi Lambrusco rosso amabile

CECI

Ref: 1792022	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 8,5% vol.
Tipo de uva: 100% Lambrusco.
Denominación: Lambrusco Emilia IGT.



Terre Verdiane Malvasia Dolce Emilia IGT

CECI

Ref: 1792020	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 8,5% vol.
Tipo de uva: 100% Malvasia di Candia.
Denominación: Malvasia Emilia IGT



Otello 200 Lambrusco IGT Emilia

CECI

Ref: 1792031	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 11% vol.
Tipo de uva: 100% Pinot Nero.



Otello wine color spumante brut

CECI

Ref: 1792026	750ml x 6	
--------------	-----------	--

Vino blanco. 11,5% vol.
Tipo de uva: 100% Pinot Bianco.



Ceci 1938 spumante brut

CECI

Ref: 1792028	750ml x 6	
--------------	-----------	--

Vino blanco. 12% vol.
Tipo de uva: Chardonnay, Pinot Nero.



Ceci 1938 spumante extra dry

CECI

Ref: 1792027	750ml x 6	
--------------	-----------	--

Vino blanco. 12% vol.
Tipo de uva: Pinot bianco, Sauvignon, Malasia di Candia.



Coctel Bellini

CIPRIANI

Ref: 3562000	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 5,5% vol.
Tipo de uva: Uvas Prosecco.

CIPRIANI BELLINI

“

El pintor renacentista veneciano Giovanni Bellini, es el que da nombre a este cocktail que nació en el mítico Harry's Bar de Venecia y que hoy es conocido a nivel mundial. Su sencilla elaboración, con Prosecco y pulpa de melocotón amarillo, hacen de esta bebida una opción suave, dulce y refrescante. Os lo presentamos en un práctico formato de 750ml. ”



Spumante Brut Millesimato Tintoretto

TINTORETTO

Ref: 2846003	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 11% vol.
Tipo de uva: 95% Trebbiano Romagnolo, 5% Famoso.



TENUTA SAN GUIDO

Pertenece a los Marqueses Incisa de la Rocchetta, antigua familia aristocrática de Toscana y representa la cumbre de la excelencia enológica italiana.

Es pionera en la producción de vinos en la zona de Bolgheri, en la costa toscana, donde destacan los vinos producidos a partir de uvas bordelesas (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot principalmente). Esta zona de producción está considerada una de las más importantes a nivel mundial para la producción de grandes caldos tintos.

Pero sin duda, la bodega destaca por producir uno de los vinos más prestigiosos del panorama italiano, conocido en todo el mundo, el Sassicaia, sinónimo de elegancia y calidad. Es el único vino italiano que tiene una Denominación de origen propia: "Bolgheri Sassicaia DOC".



TOSCANA



Sassicaia Bolgheri DOC

TENUTA SAN GUIDO

Ref: 1500021	750ml x 6 (2022)
--------------	------------------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 85% Cabernet
Suvignon, 15% Cabernet Franc.
Denominación: Bolgheri
Sassicaia DOC.



Sassicaia Bolgheri DOC

TENUTA SAN GUIDO

Ref: 1500022	1,5L x 1 (2022)
--------------	-----------------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 85% Cabernet
Suvignon, 15% Cabernet Franc.
Denominación: Bolgheri
Sassicaia DOC.



Guidalberto Toscana IGT

TENUTA SAN GUIDO

Ref: 1500019	750ml x 6 (2022)
--------------	------------------

Ref: 1500023	750ml x 6 (2023)
--------------	------------------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 60% Cabernet
Sauvignon, 40% Merlot.
Denominación: Toscana IGT.



Guidalberto Toscana IGT

TENUTA SAN GUIDO

Ref: 1500018	1,5L x 1 (2022)
--------------	-----------------

Ref: 1500024	1,5L x 1 (2023)
--------------	-----------------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 60% Cabernet
Sauvignon, 40% Merlot.
Denominación: Toscana IGT.



Le Difese Toscana IGT

TENUTA SAN GUIDO

Ref: 1500020	750ml x 6 (2022)
--------------	------------------

Ref: 1500025	750ml x 6 (2023)
--------------	------------------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 70% Cabernet
Sauvignon, 30% Sangiovese.
Denominación: Toscana IGT.



BANFI

Es una de las bodegas más reconocidas de Montalcino y conocida en todo el mundo. Sus viñedos están situados en el área de Montalcino, en la zona del Chianti Classico y en la zona costera de Maremma.

Destaca por el innovador sistema, patentado por la misma bodega, llamado Horizon, unas innovadoras tinajas de fermentación que unen la tradición de la madera con la modernidad del acero.

Cabe mencionar su compromiso con la biodiversidad, el respeto por el territorio y la sostenibilidad: un ejemplo es la utilización de técnicas de micro-irrigación, que la han llevado a utilizar un 80% menos de agua.

Produce algunos de los vinos más icónicos de Toscana, entre otros el Brunello di Montalcino y el Chianti Classico y en 2017 fue premiada como mejor bodega de Italia.



TOSCANA



Brunello di Montalcino Castello Banfi DOCG

BANFI

Ref: 1765004	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
 Tipo de uva: 100% Sangiovese.
 Denominación: Brunello di Montalcino DOCG.



Rosso di Montalcino Castello Banfi DOC

BANFI

Ref: 1765005	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
 Tipo de uva: 100% Sangiovese.
 Denominación: Rosso di Montalcino DOC.



Col di Sasso Toscana IGT

BANFI

Ref: 1765006	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13% vol.
 Tipo de uva: 30% Sangiovese y 70% Cabernet Sauvignon.
 Denominación: Toscana IGT.



Chianti classico riserva DOCG

BANFI

Ref: 1765007	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
 Tipo de uva: 95% Sangiovese, 5% Merlot.
 Denominación: Chianti Classico DOCG.



Chianti classico DOCG

BANFI

Ref: 1765008	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
 Tipo de uva: 95% Sangiovese, 5% Merlot.
 Denominación: Chianti Classico DOCG.



Centine Toscana IGT

BANFI

Ref: 1765018	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
 Tipo de uva: 60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot.
 Denominación: Toscana IGT.


Florus Moscadello di Montalcino DOC

BANFI

Ref: 1765029	500ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 14% vol.
Tipo de uva: 100% Moscato.
Denominación: Moscadello di Montalcino DOC.


Poggio all'Oro Brunello di Montalcino DOCG

BANFI



Ref: 1765031	750ml x 6 (2015)
--------------	------------------

Ref: 1765032	750ml x 6 (2016)
--------------	------------------

Vino blanco. 14% vol.
Tipo de uva: 100% Sangiovese.
Denominación: Brunello di Montalcino DOCG.


La Pettegola Vermentino Toscana IGT

BANFI

Ref: 1765017	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Vermentino.
Denominación: Toscana IGT

BANFI LA PETTEGOLA

“

La bodega juega con la dualidad del significado del nombre que lleva el vino, ya que “Pettegola” significa cotilla y, a la vez, un tipo de pájaro que sobrevuela la zona de la Maremma. Pero este vino no destaca solo por su original nombre, ya que el Vermentino supone uno de los vinos blancos de más éxito en Italia por su exuberancia y potente carga aromática. ”

TOSCANA

Chianti Fiasco DOCG

CANTINE LEONARDO DA VINCI

Ref: 1100002	750ml x 12
--------------	------------

Vino tinto. 12,5% vol.
Tipo de uva: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cannaiolo.
Denominación: Chianti DOCG


Chianti DOCG

CANTINE LEONARDO DA VINCI

Ref: 1100003	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 12,5% vol.
Tipo de uva: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cannaiolo.
Denominación: Chianti DOCG.


Chianti DOCG

CANTINE LEONARDO DA VINCI

Ref: 1100008	375ml x 24
--------------	------------

Vino tinto. 12,5% vol.
Tipo de uva: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cannaiolo.
Denominación: Chianti DOCG.


Brunello di Montalcino DOCG

CANTINE LEONARDO DA VINCI

Ref: 1100005	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Sangiovese.
Denominación: Brunello di Montalcino DOCG.


Chianti riserva DOCG

CANTINE LEONARDO DA VINCI

Ref: 1100014	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cannaiolo.
Denominación: Chianti Riserva DOCG.


Chianti Terre de'Priori DOCG

CANTINE LEONARDO DA VINCI

Ref: 1100020	750ml x 12
--------------	------------

Vino tinto. 12% vol.
Tipo de uva: 85% Sangiovese, 15% Merlot.
Denominación: Chianti DOCG.


Stupore Bolgheri DOC

CAMPO ALLE COMETE

Ref: 4211004	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14,5% vol.
Tipo de uva: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc.
Denominación: Rosso Bolgheri DOC.


Oltresogno Cabernet Sauvignon Toscana IGT

CAMPO ALLE COMETE

Ref: 4211005	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Cabernet Sauvignon.
Denominación: Toscana IGT.

LAZIO

**Chianti DOCG**

LA VIGNA

Ref: 1403012	750ml x 12
--------------	------------

Vino tinto. 12,5% vol.
 Tipo de uva: 90% Sangiovese,
 10% Merlot.
 Denominación: Chianti DOCG.

**Vin Santo del Chianti DOC "Il Nostro"**

ROSSETI

Ref: 1771040	375ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13,5% vol.
 Tipo de uva: 40% Malvasia
 Blanca, 30% Trebbiano Toscano,
 30% San Colombano.
 Denominación: Chianti DOC.

MARCHE

**Rosato Ánfora Marche IGT**

FAZI BATTAGLIA

Ref: 3039001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 13% vol.
 Tipo de uva: 100%
 Montepulciano.
 Denominación: Marche IGT.

**Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC classico**

FAZI BATTAGLIA

Ref: 7700001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12% vol.
 Tipo de uva: 100% Verdicchio.
 Denominación: Verdicchio dei
 Castelli di Jesi DOC.

**Primo Malvasia-Chardonnay Terre di Chieti IGT**

FARNESE VINI

Ref: 1771034	750ml x 12
--------------	------------

Vino blanco. 12% vol.
 Tipo de uva: 70% Malvasia, 30%
 Chardonnay.
 Denominación: Terre di Chieti
 IGT.

**Sangiovese terre di chieti IGT**

FANTINI

Ref: 1771041	1,5L x 6
--------------	----------

Vino tinto. 13% vol.
 Tipo de uva: 100% Sangiovese.
 Denominación: Terre di Chieti
 IGT.

ABRUZZO

**Trebbiano d'abruzzo DOC**

FANTINI

Ref: 1771061	750ml x 6
--------------	-----------

Ref: 1771042	1,5L x 6
--------------	----------

Vino blanco. 12,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Trebbiano.
 Denominación: Abruzzo DOC.

**Calalenta Pecorino Terre di Chieti IGT**

FANTINI

Ref: 1771044	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
 Tipo de uva: 100% Pecorino.
 Denominación: Terre di
 Abruzzo IGT.

**Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo DOC reserva**

MASCIARELLI

Ref: 2167001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
 Tipo de uva: 100%
 Montepulciano.
 Denominación: Montepulciano
 d'Abruzzo DOC.

**Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo DOC riserva**

MASCIARELLI

Ref: 2590024	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 14,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Trebbiano.
 Denominación: Trebbiano
 d'Abruzzo DOC.



ABRUZZO



Montepulciano d'Abruzzo DOC

FANTINI

Ref: 1771059	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Montepulciano.
Denominación: Montepulciano d'Abruzzo DOC.



Sangiovese Terre di Chieti IGT

FANTINI

Ref: 1771002	750ml x 12
--------------	------------

Vino tinto. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Sangiovese.
Denominación: Terre di Chieti IGT.



Edizione Cinque Autoctoni

FANTINI

Ref: 1771003	750ml x 6
--------------	-----------

Ref: 1771056	1.5l x 1
--------------	----------

Vino tinto. 14,5% vol.
Tipo de uva: 33% Montepulciano, 30% Primitivo, 25% Sangiovese, 7% Negroamaro, 5% Malvasia negra.



Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo DOC

FANTINI

Ref: 1771039	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Montepulciano d'Abruzzo.
Denominación: Montepulciano d'Abruzzo DOC.

FANTINI

Fantini, una destacada bodega en Abruzzo, Italia, aprovecha el clima y topografía únicos para producir vinos excepcionales. Su Edizione 5 autoctoni, con 99 puntos de Luca Maroni, resalta su dedicación a las uvas autóctonas. Ofrecen una amplia gama, desde el robusto Montepulciano hasta el elegante Pecorino. Con un enfoque innovador, han cautivado a un amplio público y se han convertido en un referente en la escena vinícola italiana.

FANTINI
GROUP
FARNESE



Cerasuolo d'Abruzzo DOC

FANTINI

Ref: 1771057	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Montepulciano.
Denominación: Abruzzo DOC.



Chardonnay Terre di Chieti IGT

FANTINI

Ref: 1771060	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Chardonnay.
Denominación: Terre di Chieti IGT.

OTRAS MARCAS



Montepulciano d'Abruzzo DOC

INFINITUM

Ref: 4209006	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 12% vol.
Tipo de uva: 100% Montepulciano.
Denominación: Montepulciano d'Abruzzo DOC.



CAMPANIA



Rubrato Aglianico Irpinia DOC

FEUDI SAN GREGORIO

Ref: 4211006	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Aglianico.
Denominación: Irpinia DOC.



San Greg rosato Campania IGT

FEUDI SAN GREGORIO

Ref: 4211007	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Aglianico.
Denominación: Campania IGT.

FEUDI DI SAN GREGORIO

Feudi di San Gregorio, desde sus inicios en 1986 en el corazón de la región de Campania, en Sorbo Serpico, representa un faro de innovación y tradición en la viticultura italiana.

Esta bodega ha sabido combinar el respeto por las variedades autóctonas irpinas, como el Aglianico, el Fiano di Avellino y el Greco di Tufo, con técnicas modernas de vinificación para crear vinos que expresan con autenticidad el carácter único de su terroir.

Su compromiso con la calidad se refleja en una cuidadosa selección de viñedos, procesos sostenibles y una constante búsqueda de la excelencia, posicionándose como un referente internacional de la identidad y prestigio de Campania en el mundo del vino.



Falanghina del Sannio DOC

FEUDI SAN GREGORIO

Ref: 4211008	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Falanghina.
Denominación: Sannio DOC.



Fiano di Avellino DOCG

FEUDI SAN GREGORIO

Ref: 4211009	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12,5% vol.
Tipo de uva: 100% Fiano.
Denominación: Fiano di Avellino DOCG.



Lacryma Christi bianco del Vesuvio DOC

FEUDI SAN GREGORIO

Ref: 4211010	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
Tipo de uva: 90% Coda di Volpe, 10% Falanghina.
Denominación: Vesuvio DOC.



Piano di Montevergine Taurasi riserva DOCG

FEUDI SAN GREGORIO

Ref: 4211011	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 100% Aglianico.
Denominación: Taurasi Riserva DOCG.



Taurasi DOCG

FEUDI SAN GREGORIO

Ref: 4211012	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 100% Aglianico.
Denominación: Taurasi DOCG.



Lacryma Christi rosso del Vesuvio DOC

FEUDI SAN GREGORIO

Ref: 4211013	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13% vol.
Tipo de uva: 90% Piedirosso, 10% Aglianico.
Denominación: Lacryma Christi DOC.



Piedirosso Campania IGP

FEUDI SAN GREGORIO

Ref: 4211014	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Piedirosso
Denominación: Campania IGP.



Greco di Tufo DOCG

FEUDI SAN GREGORIO

Ref: 4211015	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Greco.
Denominación: Greco di Tufo DOCG.



Cutizzi Greco di Tufo riserva DOCG

FEUDI SAN GREGORIO

Ref: 4211016	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Greco.
Denominación: Greco di Tufo DOCG.



Pietracalda Fiano di Avellino riserva DOCG

FEUDI SAN GREGORIO

Ref: 4211017	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12,5% vol.
Tipo de uva: 100% Fiano.
Denominación: Fiano di Avellino DOCG.

OTRAS MARCAS



Falanghina Beneventano IGT

VESEVO

Ref: 1771008	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Falanghina.
Denominación: Beneventano IGT.



Greco di Tufo DOCG

VESEVO

Ref: 1771007	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Greco di Tufo.
Denominación: Greco di Tufo DOCG.



Aglianico Beneventano IGT

VESEVO

Ref: 1771009	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13% vol.
Tipo de uva: 100% Aglianico.
Denominación: Beneventano IGT.



Ensis Taurasi DOCG

VESEVO

Ref: 1771049	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 100 % Aglianico.
Denominación: Taurasi DOCG.



VIGNETI DEL SALENTO

Vigneti del Salento es una bodega ubicada Salento, en el extremo sur de la región de Puglia, el tacón de Italia. Es una península entre el mar Ionio y el mar adriático, con un clima mediterráneo muy suave durante todo el año. Los viñedos plantados en colinas muy cercanas al mar, junto al clima soleado y seco, hacen de este entorno un lugar perfecto para la producción de vinos tintos de calidad, todos con un perfil muy típico: vinos ricos, estructurados y de mucho cuerpo.

A través de las más cuidadas técnicas enológicas y el uso de los mejores roles franceses y americanos, Vigneti del Salento ha sabido revalorizar uvas de grandísima calidad y ha logrado producir algunas verdaderas joyas con una gran relación calidad/precio.

Entre otros vinos destacan especialmente los que son producidos a partir de las dos uvas estrella, el negroamaro y el primitivo.



PUGLIA



I Muri Negroamaro Puglia IGP

VIGNETI DEL SALENTO

Ref: 1771010	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Negroamaro.
Denominación: Puglia IGP.



I Muri primitivo puglia IGP

VIGNETI DEL SALENTO

Ref: 1771016	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 100% Primitivo.
Denominación: Puglia IGP.



Zolla Primitivo di Manduria DOP

VIGNETI DEL SALENTO

Ref: 1771037	750ml x 6
--------------	-----------

Ref: 1771058	1,5l x 6
--------------	----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 100% Primitivo.
Denominación: Manduria DOP.



Leggenda Primitivo di Manduria DOP - Vigne Vecchie

VIGNETI DEL SALENTO

Ref: 1771038	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 100% Primitivo.
Denominación: Manduria DOP.



I Muri bianco Puglia IGP

VIGNETI DEL SALENTO

Ref: 1771011	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12,5% vol.
Tipo de uva: 33% Malvasia Blanca, 33% Chardonnay, 33% Bombino Bianco.
Denominación: Puglia IGP.



**Rosso Salento IGT**

ALTANA DI VICO

Ref: 1403002	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 12% vol.
 Tipo de uva: Negroamaro,
 Primitivo, Malvasia Nera.
 Denominación: Salento IGT.

**Rosato Salento IGT**

ALTANA DI VICO

Ref: 1403004	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 12% vol.
 Tipo de uva: Uvas rojas.
 Denominación: Salento IGT.

**Bianco Salento IGT**

ALTANA DI VICO

Ref: 1403003	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12% vol.
 Tipo de uva: Chardonnay y
 Malvasia.
 Denominación: Salento IGT.

**Primo Sangiovese-Merlot
Puglia IGT**

FARNESE VINI

Ref: 1771033	750ml x 12
--------------	------------

Vino tinto. 12% vol.
 Tipo de uva: 70% Sangiovese,
 30% Merlot.
 Denominación: Puglia IGT.

**Primitivo Puglia IGT**

INFINITUM

Ref: 4209005	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 12% vol.
 Tipo de uva: 100% Nero
 d'Avola.
 Denominación: Puglia IGT.

**Pipoli Aglianico del Vulture DOC**

VIGNETI DEL VULTURE

Ref: 1771012	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Aglianico.
 Denominación: Aglianico del
 Vulture DOC.

**Pipoli rosato Basilicata IGP**

VIGNETI DEL VULTURE

Ref: 1771013	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 12,5% vol.
 Tipo de uva: 100% Aglianico.
 Denominación: Basilicata IGP.

**Nero d'Avola Sicilia DOC**

INFINITUM

Ref: 4209004	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13% vol.
 Tipo de uva: 100% Nero
 d'Avola.
 Denominación: Nero d'Avola
 Sicilia DOC.

**Grillo Sicilia DOC**

INFINITUM

Ref: 4209003	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12% vol.
 Tipo de uva: 100% Grillo.
 Denominación: Grillo Sicilia
 DOC.



SICILIA

VIGNETI ZABÙ

Bodega situada en la isla de Sicilia, la región más sureña de Italia con un clima muy cálido y soleado. La bodega se encuentra en el pueblo de Sambuca de Sicilia, ciudad fundada por los árabes en el año 830.

Destacan los vinos tintos donde se utilizan tanto variedades autóctonas como la famosa "Nero d'Avola", como variedades internacionales como la Syrah. El resultados son unos vinos golosos, con muchísima carga frutal y a la vez elegantes y frescos.

VIGNETI ZABÙ
VINI DI SICILIA



Il passo verde Nero d'Avola DOC BIO

VIGNETI ZABÙ

Ref: 1771048	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13% vol.
Tipo de uva: 100 % Nero d'Avola.
Denominación: Nero d'Avola Sicilia DOC.



Zabù Grillo Sicilia DOC

VIGNETI ZABÙ

Ref: 1771017	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanc. 12,5% vol.
Tipo de uva: 100% Grillo.
Denominación: Sicilia DOC.



Sensuale rosato Terre Siciliane IGT

VIGNETI ZABÙ

Ref: 1771046	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 12% vol.
Tipo de uva: 40 % Nerello mascalese, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.
Denominación: Terre Siciliane IGT.



Zabù Syrah Terre Siciliane IGT

VIGNETI ZABÙ

Ref: 1771032	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Syrah.
Denominación: Terre Siciliane IGT.



Il Passo Nerello Mascalese IGT

VIGNETI ZABÙ

Ref: 1771047	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100 % Nerello Mascalese.
Denominación: Terre Siciliane IGT.



Zabù Nero d'Avola Sicilia DOC

VIGNETI ZABÙ

Ref: 1771018	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Nero d'Avola.
Denominación: Nero d'Avola Sicilia DOC.



Chiantari Nero d'Avola Sicilia DOP

VIGNETI ZABÙ

Ref: 1771019	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100% Nero d'Avola.
Denominación: Nero d'Avola Sicilia DOP.



SICILIA

DUCA DI SALAPARUTA

Los vinos de Duca di Salaparuta nacen con deseo de interpretar, de forma personal, las variedades de uva más apreciadas, procedentes de tres rincones diferentes de Sicilia, cada una con sus características extraordinarias, las fincas forman así un triángulo que abarca la mayor parte de Sicilia y ofrece una buena muestra de sus terrenos.



Bianca di Valguarnera Terre Siciliane IGP

DUCA DI SALAPARTUA

Ref: 8300019	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13,5% vol.
Tipo de uva: Insolia 100%
Denominación: Sicilia DOC.



Duca Enrico Terre Siciliane IGP

DUCA DI SALAPARTUA

Ref: 8300020	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: Nero d'Avola 100%
Denominación: Sicilia DOC.



Oniris Grillo Sicilia DOC

DUCA DI SALAPARTUA

Ref: 8300021	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13,5% vol.
Tipo de uva: Grillo 100%
Denominación: Sicilia DOC.



Oniris Nero d'Avola Sicilia DOC

DUCA DI SALAPARTUA

Ref: 8300022	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: Nero d'Avola 100%
Denominación: Sicilia DOC.



Chardonnay Terre Siciliane IGT

DUCA DI SALAPARTUA

Ref: 8300023	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13,5% vol.
Tipo de uva: Chardonnay 100%
Denominación: Sicilia DOC.



Frappato Sicilia DOC

DUCA DI SALAPARTUA

Ref: 8300024	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: Frappato 100%
Denominación: Sicilia DOC.



Insolia Colomba Platino

DUCA DI SALAPARTUA

Ref: 8300025	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13,5% vol.
Tipo de uva: Insolia 100%
Denominación: Sicilia DOC.



Kàdos Grillo Sicilia DOC

DUCA DI SALAPARTUA

Ref: 8300026	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13,5% vol.
Tipo de uva: Grillo 100%
Denominación: Sicilia DOC.



Passo delle Mule Nero d'Avola Sicilia DOC

DUCA DI SALAPARTUA

Ref: 8300027	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: Nero d'Avola 100%
Denominación: Sicilia DOC.



Lavico Etna bianco DOC

DUCA DI SALAPARTUA

Ref: 8300028	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100%
Denominación: Etna DOC.



Lavico Etna rosso DOC

DUCA DI SALAPARTUA

Ref: 8300029	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100%
Denominación: Etna DOC.



Triskele Nero d'Avola DOC

DUCA DI SALAPARTUA

Ref: 8300030	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: Nero d'Avola 100%
Denominación: Sicilia DOC.

SELLA & MOSCA

“

Sella e Mosca es una histórica bodega fundada en 1899 cerca de Alghero, en el norte de Cerdeña, y es reconocida como una de las fincas vitivinícolas más grandes de Italia, con más de 500 hectáreas de viñedos. El proyecto nació de la visión de dos pioneros piamonteses, el ingeniero Sella y el abogado Mosca, quienes transformaron tierras agrestes en uno de los viñedos más emblemáticos y productivos de Europa, caracterizándose por el respeto al entorno y la innovación. con la tierra y el mar sardo. ”

SARDEGNA



Monica Isola dei Nuraghi IGP "Saragat"

ATZEI

Ref: 1771051	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: 100 % Monica.
Denominación: Isola dei Nuraghi IGT.



Vermentino Isola dei Nuraghi IGP "Saragat"

ATZEI

Ref: 1771052	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 12% vol.
Tipo de uva: 100 % Vermentino.
Denominación: Isola dei Nuraghi IGT.



Terre Brune Carignano del Sulcis DOC superiore

SANTADI

Ref: 4423000	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 15% vol.
Tipo de uva: Carignano 95%,
Bovalleddu 5%.
Denominación: Carignano del Sulcis DOC.



Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC riserva

SANTADI

Ref: 4423001	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14,5% vol.
Tipo de uva: Carignano 100%
Denominación: Carignano del Sulcis DOC.



Shardana Valli di Porto Pinot IGT

SANTADI

Ref: 4423002	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14,5% vol.
Tipo de uva: Variedades de vid típicas del territorio con una modesta presencia de Syrah.
Denominación: Sardegna IGT.



Noras. Cannonau di Sardegna DOC

SANTADI

Ref: 4423003	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: Cannonau 90%,
Carignano 10%.
Denominación: Cannonau di Sardegna DOC.



Ondas. Cannonau di Sardegna DOC

SANTADI

Ref: 4423004	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: Cannonau 90%, Carignano 10%.
Denominación: Cannonau di Sardegna DOC.



Araja. Valli di Porto Pinot IGT

SANTADI

Ref: 4423005	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: Uvas típicas del territorio 85%, Sangiovese 15%.
Denominación: Valli di Porto Pino IGT.



Ondas. Carignano del Sulcis DOC

SANTADI

Ref: 4423006	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: Carignano con una pequeña proporción de Bovaleddu.
Denominación: Carignano del Sulcis DOC.



Antigua Monica di Sardegna DOC

SANTADI

Ref: 4423007	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 13,5% vol.
Tipo de uva: Monica 85%, Carignano 15%.
Denominación: Monica di Sardegna DOC.

SANTADI

“

Cantina Santadi es una histórica bodega fundada en 1960 en Sulcis, al suroeste de Cerdeña, famosa por preservar la identidad local mediante la producción de vinos autóctonos como el Carignano del Sulcis y otros variedades tradicionales sardas. Su ubicación cerca de las playas y dunas de Porto Pino y su experiencia de más de sesenta años la convierten en un referente de calidad en la región. ”



Ondas vermentino di sardegna DOC

SANTADI

Ref: 4423008	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco 13% vol.
Tipo de uva: Vermentino 100%.
Denominación: Vermentino di Sardegna DOC.



Ondas Nuragus di Cagliari DOC

SANTADI

Ref: 4423009	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco 12,5% vol.
Tipo de uva: 100% Nuragus.
Denominación: Nuragus di Cagliari DOC.



Villa di Chiesa Valli di Porto Pino IGT

SANTADI

Ref: 4423010	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco 13,5% vol.
Tipo de uva: Uvas típicas del territorio 60%, Chardonnay 40%.
Denominación: Valli di Porto Pino IGT.

VINOS ESPAÑOLES



Tempranillo Syrah "Cala Rey"

FINCA FELLA

Ref: 1771053	750ml x 6
--------------	-----------

Vino tinto. 14% vol.
Tipo de uva: 80 % Tempranillo, 20% Syrah.
Denominación: Castilla La Mancha.



Verdejo-Sauvignon blanc Cala Rey

FINCA FELLA

Ref: 1771054	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 14% vol.
Tipo de uva: 70 % Verdejo, 30% Sauvignon.
Denominación: Castilla La Mancha.



Altado Verdejo DO BIO

FINCA FELLA

Ref: 1771055	750ml x 6
--------------	-----------

Vino rosado. 13% vol.
Tipo de uva: 100 % Tempranillo.
Denominación: Castilla La Mancha.

The background of the image is a clean, white surface. Scattered across this surface are various dried botanical specimens. These include small, delicate purple flowers, some with yellow centers, and others in shades of pink and red. There are also small, curled, yellowish-brown structures, possibly dried petals or seed pods. A prominent, dark brown, star-shaped seed pod is located in the lower-left quadrant. Several small, dark, elongated seeds or fruits are also visible, some appearing as tiny specks. The overall composition is minimalist and artistic, focusing on the natural forms and colors of the dried plants.

des

The background of the entire image is a white surface scattered with various dried botanical specimens. These include small purple flower clusters, individual pink and yellow petals, small yellow flower heads, dried brown leaves, and a large, complex brown seed pod. A solid blue square is positioned to the right of the word 'tilar'.

tilar



BOTTEGA

Bottega es una empresa histórica del Véneto, especializada en la producción del destilado más famoso de Italia, la Grappa. Un destilado producido exclusivamente a partir de los hollejos de la uva que son separados del mosto.

Es una de las marcas más conocidas en el mundo y destaca por unos diseños elegantes e innovadores.

Bottega posee un amplio abanico de grappas tanto blancas como envejecidas y en su oferta, podremos encontrar grappas muy aromáticas y delicadas como la grappa de moscato, así como grappas más potentes como al Riserva Privada, una grappa envejecida durante 18 meses y producida a partir de uvas utilizadas para la producción del vino Amarone.



LICORES



Crema Gianduia Dali

BOTTEGA

Ref: 6800148	500ml x 6
--------------	-----------

Licor. 17% vol.
Tipo de uva: Varios tipos de uva.
Denominación: Véneto.



Grappa alla Cannella

BOTTEGA

Ref: 6800149	500ml x 6
--------------	-----------

Licor. 28% vol.
Tipo de uva: Varios tipos de uva.
Denominación: Véneto.



Limoncino alla Grappa

BOTTEGA

Ref: 6800179	500ml x 6
--------------	-----------

Licor. 30% vol.
Tipo de uva: Varios tipos de uvas.
Denominación: Véneto y Sicilia.



Grappa Aldo

BOTTEGA

Ref: 6800127	1L x 6
--------------	--------

Grappa. 43% vol.
Tipo de uva: Combinación de diferentes uvas, como Pinot, Cabernet y Merlot.
Denominación: Véneto.



Grappa Maestri Invecchiata

BOTTEGA

Ref: 6800186	700ml x 3
--------------	-----------

Grappa. 38% vol.
Tipo de uva: Orujo de uva Glera.
Denominación: Véneto.



Grappa Vendemmia Tardiva

BOTTEGA

Ref: 6800189	500ml x 6
--------------	-----------

Grappa. 38% vol.
Tipo de uva: Orujos aptos para producir Amarone della Valpolicella.
Denominación: Véneto.

GRAPPA



Grappa Invecchiata - Fumé

BOTTEGA

Ref: 6800323	700ml x 6
--------------	-----------

Grappa. 38% vol.
Tipo de uva: Orujos de uva Glera.
Denominación: Véneto.



Grappa Barricata Amarone reserva privada

ALEXANDER

Ref: 6800324	700ml x 6
--------------	-----------

Grappa. 43% vol.
Tipo de uva: Orujos de uvas aptas para la elaboración del Amarone della Valpolicella.
Denominación: Véneto.



Exquisite premium Grappa reserva

ALEXANDER

Ref: 6800331	700ml x 6
--------------	-----------

Grappa. 38% vol.
Tipo de uva: Orujos de uva Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah.
Denominación: Véneto.



Grappa bianca

ALEXANDER

Ref: 6800005	700ml x 6
--------------	-----------

Grappa. 38% vol.
Tipo de uva: Mezcla de diferentes variedades de uva procedentes de Véneto.
Denominación: Véneto.



Grappa Moscato Acquavite

ALEXANDER

Ref: 6800006	700ml x 6
--------------	-----------

Grappa. 38% vol.
Tipo de uva: 100% Orujos de uva Moscato.
Denominación: Véneto y Piemonte.



Grappa Prosecco Acquavite

ALEXANDER

Ref: 6800028	700ml x 6
--------------	-----------

Grappa. 38% vol.
Tipo de uva: 100% Orujos de uva Glera.
Denominación: Véneto.



Grappa Jeroboam Server

ALEXANDER

Ref: 6800180	3L x 1
--------------	--------

Grappa. 38% vol.
Tipo de uva: Mezcla de diferentes variedades de uva procedentes de Véneto.
Denominación: Véneto.

FLORIO MARSALA

“ El Marsala es un vino generoso de una de las denominaciones más antiguas de Italia. Son vinos con largos envejecimientos, muy alcohólicos (fortificados) y que destacan por su sabor dulce y aromas típicos toscanos que recuerdan a fruta seca. Son ideales para acompañar postres y quesos curados. ”



Marsala superiore Vecchio "dolce" DOC

FLORIO

Ref: 1700005	750ml x 12
--------------	------------

Vino blanco. 18% vol.
Tipo de uva: Grillo, Catarrato Bianco.
Denominación: Marsala DOC.



Floriovo

FLORIO

Ref: 1700006	750ml x 6
--------------	-----------

Vino blanco. 18% vol.
Tipo de uva: Grillo, Catarrato.
Denominación: Marsala DOC.



Marsala superiore Vecchio "secco" DOC

FLORIO

Ref: 1700007	750ml x 12
--------------	------------

Vino blanco. 18% vol.
Tipo de uva: Grillo, Catarrato Bianco.
Denominación: Marsala DOC.



Marsala fine Ambra DOC

FLORIO

Ref: 1700001	750ml x 12
--------------	------------

Vino blanco. 17% vol.
Tipo de uva: Grillo, Catarrato blanco.
Denominación: Marsala DOC.

MARSALA



RUSO

En Russo son destiladores desde 1899. La destilería está ubicada en la mítica Costa amalfitana, zona famosa por la producción de cítricos, sobre todo del limone sfusato di Amalfi, considerado el mejor de Italia y que se caracteriza por un aroma particularmente intenso y placentero. Esta característica lo hace perfecto para la producción del licor italiano más famoso del mundo, el limoncello.

El limoncello de Russo se elabora de manera artesanal, siguiendo la tradición centenaria, en la que se utiliza tan sólo azúcar, limones y alcohol, sin ningún aditivo. Se quita la piel del fruto a mano para evitar que este se caliente y de esta forma los aceites esenciales no se alteran, preservando las características organolépticas de la piel que es la parte que aporta al licor sus típicos aromas.



LICORES



Limoncello Amalfi

RUSSO

Ref: 1019002	700ml x 6
--------------	-----------

Licor. 32% vol.
Elaboración: Licor obtenido de la infusión en alcohol de las pieles de los limones de la costa Amalfitana.
Denominación: Campania.



Limoncello "Guappo"

RUSSO

Ref: 1019011	700ml x 6
Ref: 1019007	2lt x 6

Licor. 25% vol.
Elaboración: Licor típico de la región de Campania obtenido por la infusión de piel de limón en alcohol puro y aromas naturales.
Denominación: Campania.



Crema de melón

RUSSO

Ref: 1019014	500ml x 6
Ref: 1019019	2L x 6

Licor. 17% vol.
Elaboración: La crema de melón es un licor elaborado con crema de leche e infusión de melón.
Denominación: Campania.

GRAPPA



Grappa fine bianca "Majo"

RUSSO

Ref: 1019012	700ml x 6
--------------	-----------

Grappa. 38% vol.
Tipo de uva: Orujo de uvas italianas.
Denominación: Campania.



Grappa Ambrata Barrique "Majo"

RUSSO

Ref: 1019013	700ml x 6
--------------	-----------

Grappa. 38% vol.
Tipo de uva: Orujo de uvas italianas.
Denominación: Campania.

**Aperol**

APEROL

Ref: 2435001	1lt x 6
--------------	---------

Licor. 11% vol.
Elaboración: Aperitivo
fabricado a partir de una
mezcla de extractos naturales
que se obtiene de una infusión
de plantas.
Denominación: Véneto.

**Licor Sambuca**

MOLINARI

Ref: 2442001	1lt x 6
--------------	---------

Licor. 40% vol.
Elaboración: Es un licor dulce
y fuerte, formado por aceites
esenciales extraídos de las
semillas del anís estrellado.
Denominación: Lazio.

**Amaro**

AVERNA

Ref: 1974001	700ml x 6
--------------	-----------

Licor. 29% vol.
Elaboración: Digestivo que se
elabora a partir de la mezcla
de hierbas, raíces y cortezas
cítricas maceradas.
Denominación: Sicilia.

**Amaro**

MONTENEGRO

Ref: 2313002	750ml x 6
--------------	-----------

Licor. 23% vol.
Elaboración: La receta prevé 3
pasos, hervido, maceración y
destilación de 40 ingredientes
diferentes.
Denominación: Emilia
Romagna.

**Licor Vecchio Amaro del Capo**

CAFFO

Ref: 3594000	700ml x 8
--------------	-----------

Licor. 35% vol.
Elaboración: Se produce a
través de la maceración e
infusión en alcohol de 29
hierbas, plantas y frutas.
Denominación: Calabria.

**Licor Amaretto clasico**

AMARETTO

Ref: 9100003	700ml x 6
--------------	-----------

Licor. 35% vol.
Elaboración: Licor añejo en el
que se combinan el amargo de
los huesos de albaricoque con
el dulzor de las almendras.
Denominación: Piamonte.

ALÉRGENOS



Cereales con gluten



Leche y derivados



Huevos y derivados



Crustáceos y derivados



Pescado y derivados



Moluscos y derivados



Frutos con cáscara



Cacahuetes y derivados



Granos de sésamo



Altramuces y derivados



Soja y derivados



Apio y derivados



Mostaza y derivados



Dióxido de azufre y sulfitos

CUALIDADES SALUDABLES



Producto vegetariano



Producto vegano



Producto biológico



Producto Halal



Producto Kosher

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Sobrepedido



Producto precortado



Producto congelado

CERTIFICADOS DE CALIDAD



IGP - Indicación Geográfica Protegida



DOP - Denominación de Origen Protegida



Mozzarella de búfala de Campana



Denominación de Origen Controlada y Garantizada



Denominación de Origen Controlada y Garantizada



Indicación Geográfica Típica

DISTRIBUIDORES DE GASTRONOMÍA ITALIANA



MALLORCA

☎ 972 700 967

🚚 Operador logístico: Transports
Frigorífics Esteve S,L

📍 C/ Cellerers, 25
Polígono de Marratxí
07141 Mallorca (Balears)

✉ balears@cbg.es

CANARIAS

☎ 664634105 / 972 700 967

📍 C/ Diesel. Pol. Industrial La Campana,
nave 18. El Rosario
38190 Sta. Cruz de Tenerife

✉ canarias@cbg.es

CATALUÑA

☎ 972 703 370 / 972 700 967

📍 Polígono Ind. Mas d'en Bosch Parcela, 4
17500 Ripoll (Girona)

✉ cbg@cbg.es

MADRID

☎ 918 729 134

📍 C/ Sisonas, 5
Polígono Ind. El Cascajal
28320 Pinto (Madrid)

✉ madrid@cbg.es

MÁLAGA

☎ 952 177 038 / 667 833 902

📍 C/ Generación, 52
Polígono Industrial la Huertecilla
29196 Málaga

✉ malaga@cbg.es

VALENCIA

☎ 961 268 744 / 667 833 907

📍 C/ Ciudad de Gibraltar, 6
Polígono Ind. Fuente del Jarro.
46988 Paterna (Valencia)

✉ valencia@cbg.es



catálogo general
WWW.CBG.ES

   
@comercialcbg

catálogo general