



www.dalter.it
www.star-gourmet.com

EL QUESO PARA CREAR UN PRODUCTO Y...ACERTAR!



nuestro
producto



**SOBRES
MONODOSIS**
IDEALES PARA PLATOS
PREPARADOS FRESCOS
O CONGELADOS.

PARA DAR UN
VALOR AÑADIDO
A SUS
PRODUCTOS



su producto



Fabricado en **atmósfera protectora**, sin añadir conservantes, para preservar la frescura y el aroma del queso, los sobres monodosis están disponibles en bolsas desde **5 a 40 g**. Están fabricadas con material apto para el uso alimentario, y ofrecen todas las garantías higiénicas y de seguridad alimentaria. **Entre los quesos destaca el Parmigiano Reggiano también Biológico, y el Dorónico, queso similar al Grana con buenas características organolépticas y a un precio muy competitivo.**

Dalter Alimentari S.p.A. Via Val d'Enza 134 - 42049 - Sant'Ilario d'Enza (RE) - Italia
tel/phone +39 0522 901101 · fax +39 0522 673690 · E-mail: info@dalter.it



Personalice y cree su propia monodosis

www.dalter.it
www.star-gourmet.com

CORTE

SELECCIONE EL TIPO DE CORTE IDEAL. UNA AMPLIA VARIEDAD A SU DISPOSICIÓN



Rallado



Escamas



Hojas



Corte juliana



Cubos



Tiras



Confetti



QUESOS

ESCOJA EL TIPO DE QUESO IDEAL PARA CADA GUSTO Y EXIGENCIA

FLEXIBILIDAD

ESCOJA EL TAMAÑO DEL SOBRE MONODOSIS QUE MEJOR SE ADAPTE A SU PRODUCTO



10 cm

10 cm



7 cm

12 cm



PARA SUS
IDEAS
MÁS INNOVADORAS

PARA ANTICIPARSE
AL MERCADO
Y CONQUISTAR
A LOS
CONSUMIDORES



Stargourmet es el distribuidor exclusivo para España de los productos de calidad Dalter Alimentari:
Farmanutrients Labs, SL StarGourmet®
Tel: [+34] 937 787 277 Fax: [+34] 937 787 276
Pol. Vilapou, nave 33
08640 Olesa de Montserrat - Barcelona
E-mail: info@star-gourmet.com



Dalter Alimentari S.p.A.
Via Val d'Enza 134
42049 - Sant'Illario d'Enza (RE) - Italia
tel/phone +39 0522 901101
fax +39 0522 673690 · E-mail: info@dalter.it