Tutto Italia

2026

FROZEN

stargourmet

Salsas y cremas italianas

Risalto

NEW

Salsas italianas en Drops congeladas IQF

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

SALSAS

Calentar la salsa en microondas a 800 W o directamente en una cacerola, según las instrucciones del paquete, añadiendo una cucharada de agua si es necesario, hasta obtener la cremosidad deseada.

PESTO

Descongelar el pesto a temperatura ambiente y añadirlo a la pasta o, en algunos casos, calentarlo en microondas según las instrucciones del etiquetado.

Salsas y cremas italianas

NEW

RI00028
SALSA PESTO GENOVESA EN DROPS (IQF)
Bolsa de 500 g. 6 bolsas por caja.
18 meses -18°C

NEW

RI00029
SALSA DE PESTO ROSSO EN DROPS (IQF)
Bolsa de 500 g. 6 bolsas por caja.
18 meses -18°C

NEW

RI00031
SALSA CACIO E PEPE EN DROPS (IQF)
Bolsa de 500 g. 6 bolsas por caja.
18 meses -18°C

NEW

RI00032
SALSA CARBONARA EN DROPS (IQF)
Bolsa de 500 g. 6 bolsas por caja.
18 meses -18°C

Fondos, preparados y arroces

RI00094

CARNAROLI BASE BLANCA PARA RISOTTOS IQF

Cajas de 4 bolsas de 1 Kg equivalen a 5 raciones de 200 g por bolsa.

CÓMO ELABORAMOS EL RISOTTO:

- Iniciamos el sofrito
- Tostamos el arroz carnaroli italiano
- Cocinamos con delicado caldo vegetal.
- Añadimos mantequilla italiana para obtener una textura perfecta.

VEGANO | LACTOSA FREE | GLUTEN FREE | -18°C | 18 meses | 5 raciones | 1 Kg

PREPARACIÓN

LISTO EN 5/6 MIN. EN SARTÉN

- Vierta el contenido de la bolsa en una sartén antiadherente.
- Para 1 porción, usar 200 g. de base de risotto y 150/180 g. de salsa.
- Añada una cucharada de agua o caldo, deje que reviva a fuego medio removiendo de vez en cuando.
- Al finalizar la preparación, añada mantequilla y queso a su gusto.
- Luego, solo tiene que emplatar y servir.

LISTO EN 4 MIN. EN MICROONDAS

- Perfore la bolsa y colóquela en el microondas con la perforación hacia arriba durante 4 minutos a 800 W.
- Vierta el contenido en un plato y remueva suavemente para que el producto quede suave.

PRECAUCIÓN: Después de 4 minutos, el producto estará muy caliente; recuerde tocar solo el borde de la bolsa.

Hierbas congeladas

frozen herbs -18°

Hierbas aromáticas **frescas cortadas**, que gracias al procedimiento IQF y su rápido tratamiento después de la cosecha, conservan todo su aroma y color natural.

C157IQF006CH

ALBAHACA IQF Corte: 1-3 mm. Bolsas de 250 g. 8 bolsas por caja.

C138IQF003CZ

HIERBABUENA IQF Corte: 1-3 mm. Bolsas de 250 g. 8 bolsas por caja.

C158CUB044CH

CHALOTA CUBOS IQF Corte: 4x4 mm. Bolsas de 250 g. 8 bolsas por caja.

C159CUB044CH

AJO CUBOS IQF Corte: 4x4 mm. Bolsas de 250 g. 8 bolsas por caja.

C202IQF004CZ

MEZCLA DE AJO Y PEREJIL IQF Corte: anillos. Bolsas de 250 g. 8 bolsas por caja.

Pasta congelada
AL HORNO

FF00115

CANELONES DE RICOTTA Y ESPINACAS

10 cm. Ø 2,3 cm. 50 g. 3 bolsas de 1 Kg por caja. Tiempo de cocción:
30 minutos horno convencional.
20 minutos en horno de convección.

FC00064

LASAÑA BOLOÑESA

2 bandejas de 2,5 Kg por caja.
Tiempo de cocción:
30 minutos horno convencional.
20 minutos en horno de convección.

Pasta congelada
AL HORNO

FF00195

PASTA LASAÑA

Placas para lasaña. 46 x 25 cm
12 hojas. 5 paquetes de
2 Kg por caja.

FF00196

PASTA LASAÑA VERDE

Placas para lasaña. 46 x 25 cm
12 hojas 5 paquetes de
2 Kg por caja.

Canelones gourmet
ARTESANALES

FR00004
GRANCANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA AL PEDRO XIMÉNEZ
Canelón de 26 cm de largo aprox. y 150 g de peso. 10 canelones por bandeja de 1,5 kg

FR00003
GRANCANELÓN DE LONGANIZA, BOLETUS Y TRUFA
Canelón de 26 cm de largo aprox. y 150 g de peso. 10 canelones por bandeja de 1,5 kg

FR00039
GRANCANELÓN DE TXANGURRO
Canelón de 26 cm de largo aprox. y 150 g de peso.
10 canelones por bandeja de 1,5 kg

FR00002
GRANCANELÓN DE CORDERO ASADO Canelón de 26 cm de largo aprox. y 150 g de peso.
10 canelones por bandeja de 1,5 kg

Canelones gourmet
ARTESANALES

NUEVAS RECETAS

FR00018
GRANCANELÓN DE BACALAO
Canelón de 26 cm de largo aprox. y 150 g de peso.
10 canelones por bandeja de 1,5 kg

FR00055
GRANCANELÓN CONFIT DE PATO
Canelón de 26 cm de largo aprox. y 150 g de peso.
10 canelones por bandeja de 1,5 kg

Gracias a su masa pre-cocida se pueden regenerar de varias maneras:

FRITOS
En congelado, cortar en trozos de 5 cm. aprox. y dorar en freidora

A LA PLANCHA
Descongelar y cortar en trozos, marcar hasta que queden crujientes

A LA PARRILLA
Descongelar y cortar en trozos, marcar hasta que queden crujientes

CALIDAD GOURMET

DIRECTOS AL HORNO
Precalentar horno a 180°C
Hornear con la salsa que desee.
Congelados 10-15 min.
Descongelados 5-10 min.

AL MICROONDAS
A 800 W con salsa por encima y por debajo, cubrir el plato con film.
Descongelados: 1 min.
Congelados: 1:30 min.

Pasta congelada

RELLENA, LARGA Y GNOCCHI

FF00199
TORTELLONI GIGANTES RELLENOS DE BOLETUS Y TARTUFO 5,5 x 5,5 cm. 28 g. Caja de 3 bolsas de 1 Kg. Tiempo de cocción: 5 minutos

FF00037
TORTELLONI GIGANTES RELLENOS DE VIEIRA Y LANGOSTINOS 5,5 x 5,5 cm. 28 g. Caja de 3 bolsas de 1 Kg. Tiempo de cocción: 5 minutos

FR00372
SACCOTTI DE QUESO Y PERA
2,5 x 3,1 cm. 12 g. 3 bolsas de 1 Kg por caja. Tiempo de cocción: 5 min.

FR00156
CARAMELOS DE RICOTTA TRES COLORES
8,5 x 3 cm. 14 g. 3 bolsas de 1 Kg por caja.
Tiempo de cocción: 5 min.

FR00008
TAGLIATELLE AMARILLO
Caja de 3 kg.
Tiempo de cocción: 5 minutos.

FR00009
TAGLIATELLE VERDE
Caja de 3 kg.
Tiempo de cocción: 5 minutos.

Pasta congelada

LARGA Y GNOCCHI

FR00010
TAGLIATELLE NEGRO
Caja de 3 kg.
Tiempo de cocción: 5 minutos.

FG00097
GNOCCHI DE PATATA 6 g.
10 bolsas de 1 Kg por caja. Tiempo de cocción: 4 min.

Tramezzino

FP00002
TRAMEZZINO CLASSICO
4 bolsas de 1 Kg por caja.

Platos preparados

TOCCO D'ORO
RICETTE ITALIANE

TOCCO D'ORO
RICETTE ITALIANE

NEW

GRAN RISOTTO

Nuestros risottos se elaboran siguiendo la receta tradicional italiana:

CÓMO ELABORAMOS LOS RISOTTOS

- Tostamos el arroz Carnaroli italiano.
- Lo cocinamos con caldo de verduras.
- Lo "mantecamos" (ligamos) con mantequilla italiana, Parmigiano Reggiano u otros quesos de alta calidad.

Los ingredientes se unen perfectamente entre sí adquiriendo un sabor y una cremosidad inigualables.

PREPÁRALOS ASÍ

EN MICROONDAS: 800 W DURANTE 4 MINUTOS

1. Perfora la bolsa a lo largo de la soldadura posterior.
2. Colócala en el microondas con la perforación hacia arriba durante 4 minutos a 800 W.
3. ATENCIÓN: Después de los 4 minutos, el producto estará muy caliente; recuerda tocar solo el extremo de la bolsa.
4. Vierte el contenido en un plato y mezcla suavemente para homogeneizar el producto.

EN SARTÉN: 5/6 MINUTOS

1. Vierte el contenido de la bolsa, aún congelado, en una sartén antiadherente.
2. Calienta durante 5 o 6 minutos a fuego medio.
3. Opcionalmente, añade una cucharada de agua o, mejor aún, de caldo, mientras revuelves el producto.
4. Vierte el contenido en un plato y mezcla suavemente para homogeneizar el producto.

Platos preparados

GRAN RISOTTO
MANTECATO ALL'ONDA

NEW

GRAN RISOTTO
allo ZAFFERANO

SIN GLUTEN

FG00101

RISOTTO DE AZAFRÁN

Cajas de 6 sobres de 270 g

peso 270 g | porción individual | 6 sobres por caja

ARROZ CARNAROLI 100% ITALIANO | CON AUTORIZACIÓN DEL CONSORCIO DE PARMIGIANO REGGIANO | MANTEQUILLA ITALIANA | DESGLASADO CON VINO BLANCO

NEW

GRAN RISOTTO
alla PARMIGIANA

SIN GLUTEN

FG00098

RISOTTO PARMESANO

Cajas de 6 sobres de 270 g

peso 270 g | porción individual | 6 sobres por caja

ARROZ CARNAROLI 100% ITALIANO | CON AUTORIZACIÓN DEL CONSORCIO DE PARMIGIANO REGGIANO | MANTEQUILLA ITALIANA | DESGLASADO CON VINO BLANCO

Platos preparados

GRAN RISOTTO
MANTECATO ALL'ONDA

NEW

GRAN RISOTTO
al TARTUFO

SIN GLUTEN

FG00100

RISOTTO DE TRUFA

Cajas de 6 sobres de 270 g

peso 270 g | porción individual | 6 sobres por caja

ARROZ CARNAROLI 100% ITALIANO | MANTEQUILLA ITALIANA | QUESO BRANZI

NEW

GRAN RISOTTO
ai FUNGHI PORCINI

SIN GLUTEN

FG00099

RISOTTO DE BOLETUS

Cajas de 6 sobres de 270 g

peso 270 g | porción individual | 6 sobres por caja

ARROZ CARNAROLI 100% ITALIANO | MANTEQUILLA ITALIANA | DESGLASADO CON VINO BLANCO

Platos preparados

GNOCCHI DI PATATE

SIN GLUTEN

GNOCCHI DI PATATE
al PESTO GENOVESE SENZA AGLIO

FG00093

GNOCCHI DE PATATA AL PESTO GENOVÉS SIN AJO

Cajas de 6 sobres de 270 g

NEW

peso 270 g | porción individual | 6 sobres por caja

ALBAHACA FRESCA 100% ITALIANA | PECORINO ROMANO DOP | PARMIGIANO REGGIANO DOP | ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ITALIANO

SIN GLUTEN

GNOCCHI DI PATATE
ai 4 FORMAGGI

FG00094

GNOCCHI DE PATATA A LOS CUATRO QUESOS

Cajas de 6 sobres de 270 g

NEW

peso 270 g | porción individual | 6 sobres por caja

Platos preparados

GNOCCHI DI PATATE

SIN GLUTEN

GNOCCHI DI PATATE
con CACIO E PEPE

FG00095

GNOCCHI DE PATATA CON CACIO E PEPE

Cajas de 6 sobres de 270 g

NEW

peso 270 g | porción individual | 6 sobres por caja

SIN GLUTEN

GNOCCHI DI PATATE
al TARTUFO

FG00096

GNOCCHI DE PATATA A LA TRUFA

Cajas de 6 sobres de 270 g

NEW

TARTUFO NERO ESTIVO

peso 270 g | porción individual | 6 sobres por caja

Pinsa romana

★★★★★

Artesanal

ELABORADA CON
MASA MADRE

Pinsa romana

LAS BASES

FB00001
PINSA ROMANA CON TOMATE
15 unidades de 295 g por caja.

FR00020
PINSA ROMANA BLANCA
15 unidades de 295 g por caja.

Crea la tuya a tu gusto

La diferencia entre la pinsa y la pizza está en la masa que, en el caso de la pinsa, se prepara con ingredientes 100% vegetales y naturales, utilizando harina de trigo y sin ninguna grasa más allá de la del aceite de oliva virgen; la masa de la pinsa es mucho más ligera y digestiva que la de la pizza.

Pinsas romanas

Artesanas.
De masa madre.
Elaboradas con
los mejores ingredientes

LISTA EN 5 MINUTOS
Horno a 250 ºC
SIN DESCONGELAR

SE HACEN CARTAS PERSONALIZADAS

Pinsas romanas

FR00025
Mediterránea
CON SOBRASADA, QUESO MAHÓN Y MOZZARELLA.
10 uds de 350 g aprox. por caja
ALERGENOS: Contiene gluten de trigo y leche. También puede contener trazas de soja.

FR00026
Pepperoni
CON PEPPERONI (CHORIZO PICANTE), PIMIENTO VERDE, CEBOLLA ROJA Y MOZZARELLA.
10 uds de 360 g aprox. por caja
ALERGENOS: Contiene gluten de trigo y leche. También puede contener trazas de soja.

FR00030
Terrana
CON BOLETUS, CREMA DE SETAS, TRUFA Y ESCAMAS DE PARMESANO.
10 uds de 330 g aprox. por caja
ALERGENOS: Contiene gluten de trigo y leche. También puede contener trazas de soja.

FR00027
Montanara
CON BACON, RULO DE CABRA, NUECES Y MOZZARELLA.
10 uds de 350 g aprox. por caja
Contiene gluten de trigo, leche, soja, y frutos secos.

FR00021
Cuatro Quesos
CON QUESO EMMENTAL, GORGONZOLA, CHEDDAR Y MOZZARELLA.
10 uds de 400 g aprox. por caja
ALERGENOS: Contiene gluten de trigo y leche. También puede contener trazas de soja.

FR00028
Tonnino
CON QUESO EMMENTAL, GORGONZOLA, CHEDDAR Y MOZZARELLA.
10 uds de 380 g aprox. por caja
ALERGENOS: Contiene gluten de trigo y pescado. También puede contener trazas de leche, soja, apio mostaza sésamo y sulfitos.

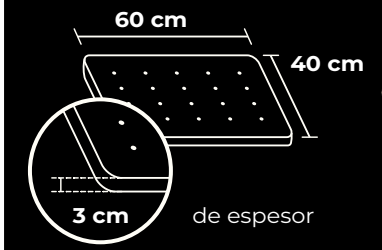
FR00022
Barbacoa BBQ
CON TERNERA, BACON, MAÍZ, SALSA BARBACOA Y MOZZARELLA.
10 uds de 450 g aprox. por caja
ALERGENOS: Contiene gluten de trigo, leche, mostaza, pescado de la salsa Perrin's y sulfitos. También puede contener trazas de soja.

FR00053
York y Queso
CON JAMÓN YORK Y MOZZARELLA.
10 uds de 370 g aprox. por caja
ALERGENOS: Contiene gluten de trigo y leche. También puede contener trazas de soja.

FR00052
Vegetal
CON PIMIENTO ROJO, BERENJENA, CALABACÍN Y TOMATE CONCASSÉ
10 uds de 410 g aprox. por caja
ALERGENOS: Contiene gluten de trigo y leche. También puede contener trazas de soja.

FR00051
Margarita
CON TOMATE, MOZZARELLA Y ACEITE DE OLIVA
12 uds de 360 g aprox. por caja
ALERGENOS: Contiene gluten de trigo y leche. También puede contener trazas de soja.

Focaccia



de espesor

Solo apta para **Horno profesional**

FF00601-5
FOCACCIA CON ACEITE
1,2 Kg
(60 x 40 x 3 cm).
5 planchas por caja.

FF00602
FOCACCIA CON CEBOLLA
1,6 Kg
(60 x 40 x 3 cm).
10 planchas por caja.

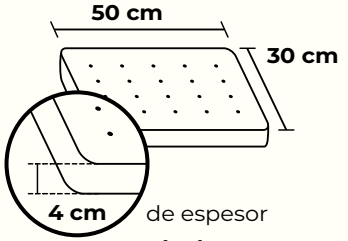
FF00611
FOCACCIA CON QUESO STRACCHINO
1,8 Kg
(60 x 40 x 3 cm).
10 planchas
por caja.

FF00605-5
FOCACCIA CON TOMATE CHERRY
1,6 Kg
(60 x 40 x 3 cm).
5 planchas
por caja.

FF00603
FOCACCIA CON ACEITUNAS
1,8 Kg
(60 x 40 x 3 cm).
10 planchas
por caja.

Focaccia

NEW



de espesor
Ideal para rellenar

Apta para **Horno casero**

FR00058
FOCACCIA DE ACEITE Y ROMERO
(50 x 30 x 4 cm) 1 Kg
6 planchas por caja.

FR00059
FOCACCIA DE ACEITUNAS
(50 x 30 x 4 cm) 1 Kg
6 planchas por caja.

FR00061
FOCACCIA DE CEBOLLA
(50 x 30 x 4 cm) 1 Kg
6 planchas por caja.

Bases de Pizza Artesanas

ELABORADAS CON MASA MADRE

FR00065
BASE DE PIZZA 30 CM BLANCA ARTEGIANALE
Caja de 15 unidades.

FR00056
BASE DE PIZZA 30 CM ARTEGIANALE "NAPOLITANA" TOMATE
Caja de 15 unidades.

FR00057
BASE DE PIZZA 40 CM ARTEGIANALE "NAPOLITANA" TOMATE
Caja de 10 unidades.

Tradición, calidad y autenticidad en la cocina.

En un mercado que valora la autenticidad y la calidad, la pizza merece un ingrediente a la altura. Con las bases de pizza de La Casa Italiana, se ofrece una experiencia gastronómica excelente.

Estiradas a mano de forma individual:
Cada base es tratada con el cuidado de un pizzaiolo experto. Este proceso artesanal garantiza una textura inigualable, un borde aireado y una superficie lista para crear pizzas verdaderamente artesanas.

Elaboradas con masa madre:
Nos distinguimos por la utilización exclusiva de masa madre. Esto no solo mejora el sabor, haciéndolo más complejo y profundo, sino que también contribuye a una mejor digestibilidad.

Fermentación lenta de 48 horas:
La paciencia es nuestra aliada. El proceso de doble fermentación durante 48 horas desarrolla una estructura alveolada perfecta y potencia los aromas naturales, resultando en una base increíblemente ligera y crujiente tras el horneado.

El resultado:
Una base con carácter, sabor auténtico y una ligereza que invita a repetir. Elimina la complejidad de la elaboración y concéntrate en la creación, manteniendo la máxima calidad.

Aperitivos y rellenos

FR00063
CHILE CON CARNE
Bandejas de 2 Kg.
5 bandejas por caja.

NEW

Queso de Pasta dura

QD00010
DORÓNICO ESCAMAS
12 meses de curación.
16 bolsas de 1 Kg. por caja.

El Dorónico es un queso de sabor intenso, elaborado de manera artesanal en el corazón de la Europa Central, en un entorno de gran pureza natural y aire fresco.

Su esencia nace de la leche de alta calidad, proveniente de vacas con alimentación natural.

La técnica quesera empleada replica la de los famosos quesos Grana italianos, garantizando su inconfundible sabor.

Mozzarella

Mozzarella

QB02707

PERLAS DE MOZZARELLA DE BUFALA IQF 5 g

14 bolsas de 1 Kg por caja.

QV03257

PERLAS DE MOZZARELLA DE VACA IQF 2 g

16 bolsas de 1 Kg por caja.

QB02966

MOZZARELLA DE BUFALA IQF 125 g

12 tarrinas de 125 g por caja.

QV0ZR03

MOZZARELLA DE VACA CONGELADA 125 G

24 tarrinas de 1 unidad por caja.

FORMAGGI

Burrata

QB02564
BURRATA IQF
2 un. de 125 g en cada bandeja. 10 bandejas de 250 g por caja.

QB03334
BURRATA IQF MICROONDEABLE
10 bandejas por caja con 2 un. de 125 g

NEW

QB03107
BURRATA EN VASO BRICK 10 bandejas por caja con 8 un. de 125 g cada una.

QB03105
BURRATA 125 g IQF
Bandeja de 2,5 kg con 20 unidades.

QB02675/C
BURRATA PERLA 50 g IQF
8 bolsas de 1 Kg por caja con 20 bolas de 50 g por bolsa

FORMAGGI

Burrata

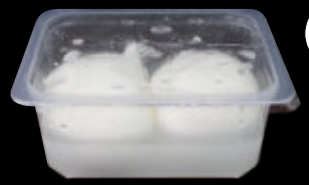
QB02660
BURRATA AHUMADA IQF
200 g (2 un. de 100 g)
10 bandejas por caja.

QB02611
BURRATA IN FOGLIA CON TARTUFO IQF 200 g.
10 bandejas por caja.

FORMAGGI

Burrata

LA Puglia IN TAVOLA



NEW

QB00T02
BURRATA 125 g
27 bandejas por caja
con 2 un. de 125 g cada una.

NEW

QB00T53
BURRATA 125 g
6 bandejas de 1 Kg. por caja
con 20 un. cada una.

NEW

QB00N04
STRACCIATELLA CONGELADA 16 tarrinas de 500 g. por caja.

NEW

QB00T43
BURRATA BRICK AHUMADA 8 unidades de 125 g. por caja.

NEW

QB00T31
BURRATA BRICK AL TARTUFO 8 unidades de 125 g. por caja.

DOLCE

Postres helados

DA00155
TIRAMISÚ SAVOIARDI
1 unidad de 1,100 Kg por caja

DB00001
CANNOLO EXPRESS CATERING
1 manga pastelera
con crema de ricotta
azucarada y congelada
+ 53 mini cannoli.
1 pack por caja.

Frutas congeladas IQF

Frutas congeladas IQF

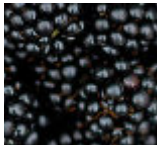
ENVÍOS DIRECTOS DESDE FABRICA EN BÉLGICA

PALETS COMPLETOS 834 KG (INDUSTRIAL)
SE PUEDEN MEZCLAR
MÁXIMO 4 REFERENCIAS

DB00003
FRAMBUESA ENTERA IQF 4 bolsas de 2,5 kg por caja.

DB00008
MEZCLA FRUTOS DEL BOSQUE IQF 4 bolsas de 2,5 kg por caja.

DB00004
ARÁNDANO IQF
4 bolsas de 2,5 kg por caja.



DB00009
MORA IQF
4 bolsas de 2,5 kg por caja.

DB00005
GROSELLA NEGRA IQF 4 bolsas de 2,5 kg por caja.

DB00010
MANGO CHUNKS IQF
4 bolsas de 2,5 kg por caja.

DB00014
GUINDA IQF
4 bolsas de 2,5 kg por caja.

DB00011
PIÑA TIDBITS IQF
4 bolsas de 2,5 kg por caja.

DB00006
FRESA ENTERA IQF
4 bolsas de 2,5 kg por caja.

DB00012
MANZANA IQF
Dados de 10 x 10 mm.
Caja de 10 kg.

DB00007
GROSELLA ROJA IQF
4 bolsas de 2,5 kg por caja.

DB00013
PERA IQF
Dados de 10 x 10 mm.
Caja de 10 kg.

STAR GOURMET S.L.
Pol. Ind. Vilapou Nave 33
08640 Olesa de Montserrat
tel. +34 937 787 277
www.star-gourmet.com

Pg. Milans 48 (08907)
Hospitalet de Llobregat · Barcelona
www.spacegourmet.es