

Industria Alimentaria y Food Service



stargourmet

CALIDAD · PASIÓN · EXPERIENCIA

DalterFood
Group



dal
Molise

HerbaFrost
The finishing touch

elda
RICOTTERIA
Professional

t&c
TARTUFI TRUFFLES

GEA
INDUSTRIE ALIMENTARI

LA
Puglia
IN TAVOLA

LA CASA ITALIANA
secondo la ricetta tradizionale
PASTA PIZZA
PIATTAFORMA PENINSOLARE

CALZETTI
CALZETTI es una marca de IFC FOODS

Giancarlo
Polenghi

ÍNDICE

4	DalterFood group
4	Origen italiano
6	Seguridad y calidad
8	Queso DOP
10	El Parmigiano Reggiano
12	Cortes
14	Monodosis
	Envases especiales
20	Nuestros productos:
20	Parmesano Reggiano
22	Grana Padano y
	Pecorino Romano
23	Pecorino Sardo y
	Pastamore
24	Otros quesos y Mezclas
26	Propuestas para la industria
27	Pizzas, Ensaladas
	y carpaccios
28	Salsas y pasta rellena
29	Fast food
30	Selección de mezclas de
	queso rallado
32	Las Mezclas
33	Granforma
34	Sirio
35	Perseo
36	Orione
37	Vega
38	Fenice
40	Dal Molise
42	Burrata IFQ

44	La Puglia in Tavola
44	Burrata y Mozzarella
46	Elda
46	Ricotta y Mascarpone
	en formatos industriales
48	Herbafrost
50	Drops
52	Hierbas congeladas IQF
57	Formatos industriales 10 Kg
58	Ginos
60	Food Service:
62	Alcachofas, champiñones
63	Tomates
64	Grancrema tartufata
65	Pestos
66	Polenghi
68	Monodosis "Lazy"
70	T&C Tartuffi
71	Trufa de verano congelada
72	Preparados de trufa de
	verano en seco
73	Trufa de verano en salmuera
74	Trufa blanca
75	Trufa negra
76	Otros preparados
78	Calzetti
80	Crema de queso
82	GEA Industrie alimentari
82	Pasta fresca congelada
84	La casa italiana
86	Bases de pizza artesana

Origen italiano, Espíritu internacional:

Con 40 años de experiencia en la producción y el envasado del Parmigiano Reggiano a nuestras espaldas, en la actualidad somos uno de los principales actores del sector del envasado de quesos duros y de la distribución de productos alimentarios tradicionales italianos, operando en diversos países del mundo.

Target:



INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



RESTAURACIÓN



OPERADORES DEL
FOOD SERVICE



MINORISTAS



Puntos fuertes



**CALIDAD
CERTIFICADA**



**AMPLIA GAMA DE
CORTES Y ENVASES**



**CONTROL DIRECTO DE
TODA LA CADENA
PRODUCTIVA**



**CERTIFICADO DE
BIENESTAR ANIMAL**



**ENVASES
RECICLABLES**



**SOLUCIONES
A MEDIDA**

Seguridad y calidad Certificadas

Nuestro compromiso diario es garantizar a nuestros clientes unos **altos estándares cualitativos y de seguridad**, por lo que sometemos **nuestros productos, procesos y establecimientos a rigurosos controles**, tanto internos como realizados por laboratorios cualificados externos.



BRC

Food Safety

CERTIFICATED

IFS
Food

INTERACCOMUNICAZIONE SULLA
FIDUCIA AGROALIMENTARE

COY
CERTIFICAZIONE

UNI EN ISO 22005:2006



Sedex

SMETA



Compromiso con el Bienestar Animal

Nuestra cadena de producción del queso **Parmigiano Reggiano** (establos, granjas y queserías) posee el **certificado voluntario de bienestar animal** emitido por Certiquality en virtud del protocolo de Classyfarm, el organismo de referencia en lo relativo al bienestar animal, superando un examen que abarca cuatro áreas de actividad:

- gestión empresarial y del personal;
- estructuras y equipos;
- condiciones de vida de los animales;
- bioseguridad

Las materias primas

Quesos DOP

Nuestra gama incluye quesos curados, entre los que destacan **las excelencias italianas DOP:**

Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino Romano y Pecorino Sardo.



**PARMIGIANO
REGGIANO**

PARMIGIANO
REGGIANO



GRANA
PADANO



PECORINO
ROMANO



PECORINO
SARDO



Otras materias primas de alta calidad

Nuestra gama la completan otros quesos de pasta dura de origen italiano, como el Pastamore o bien otros quesos semicurados, como el Provolone, la Scamorza affumicata, el Taleggio y los frescos, como la Mozzarella, el Gorgonzola, el Queso azul y la Burrata.



PROVOLOVE
DULCE Y PICANTE



SCAMORZA
AFFUMICATA

PASTAMORE



GORGONZOLA
DULCE Y PICANTE

TALEGGIO



MOZZARELLA
DE LECHE DE VACA Y
MOZZARELLA DE BÚFALA

QUESO AZUL



BURRATA



El Parmigiano Reggiano, Nuestra excelencia

Somos especialistas a nivel mundial del Parmigiano Reggiano y controlamos toda la cadena productiva, desde la recogida de la leche hasta el envasado del producto acabado.



CADENA
PRODUCTIVA
CON
CERTIFICADO
DE
BIENESTAR
ANIMAL

UNA GAMA COMPLETA
PARA SATISFACER TODAS
LAS EXIGENCIAS:

- Parmigiano Reggiano convencional
- Parmigiano Reggiano ecológico
- Parmigiano Reggiano Producto de montaña
- Parmigiano Reggiano solo de Pezzata Rossa Italiana



PARMIGIANO REGGIANO IS
SOURCE OF CALCIUM
AND PHOSPHORUS



PARMIGIANO REGGIANO IS
NATURALLY
LACTOSE FREE



PARMIGIANO REGGIANO IS
100% NATURAL
ADDITIVE AND
PRESERVATIVE FREE

VARIEDAD DE CURACIONES:



LAS QUESERÍAS:

El sabor inimitable del **Parmigiano Reggiano** está estrictamente relacionado con el territorio de origen. Nosotros lo producimos con **métodos artesanales** en las colinas de **Reggio Emilia**, en nuestras dos queserías: el **Caseificio Colline di Selvapiana e Canossa**, con número de identificación 417, y el **Caseificio Colline del Cigarello e Canossa**, con número de identificación 320.

QUESERÍA **417**

QUESERÍA **320**



Cortes

Ofrecemos una amplia gama de cortes y la **posibilidad de personalizarlos** en función de las exigencias del cliente.



EN POLVO



ESCAMAS



JULIANA



HOJAS





STICKS



CUBOS



LÁMINAS



PEPITAS



CERILLAS



CONFETI



Monodosis

ENVASES ESPECIALES

Todos los formatos disponibles

_PESO

5g



Paso (mm)	Formato (mm)	Materia prima	Corte
70	100X70	Todas	Juliana
70	100X70	Todas	En polvo
70	100X70	Todas	Mini Confeti
70	60X70	Parmigiano Reggiano	Mini Confeti
75	60X75	Todas, excepto el Parmigiano Reggiano	Mini Confeti
80	100X80	Todas	En polvo
85	60X85	Todas	En polvo
110	48X110	Todas	Mini Confeti

7g



Paso (mm)	Formato (mm)	Materia prima	Corte
78	60X78	Todas	Mini Confeti
80	100X80	Todas	En polvo

_PESO

8g



Paso (mm)	Formato (mm)	Materia prima	Corte
70	100X70	Todas	Mini Confeti
70	120X70	Todas	Mini Confeti
70	100X70	Todas	Escamas
70	120X70	Todas	Escamas
70	120X70	Todas	Escamas finas
80	100X80	Todas	Juliana
80	100X80	Todas	En polvo
80	60X80	Todas	Mini Confeti
80	100X80	Todas	Láminas
80	100X80	Todas	Escamas finas
90	60X90	Todas	Confeti
90	60X90	Todas	En polvo
90	60X90	Todas	Escamas
120	48X120	Todas	Mini Confeti

Monodosis

ENVASES ESPECIALES

Todos los formatos disponibles

_PESO
10g



Paso (mm)	Formato (mm)	Materia prima	Corte
70	120X70	Todas	Confeti
70	120X70	Todas	Mini Confeti
70	120X70	Todas	Láminas
70	120X70	Todas	Escamas finas
70	120X70	Parmigiano Reggiano	Escamas finas
70	120X70	Todas	Escamas
70	120X70	Todas	Cerillas Cortas
80	100X80	Todas	En polvo
80	100X80	Parmigiano Reggiano	En polvo
80	100X80	Todas	Mini Confeti
80	100X80	Todas	Escamas
90	100X90	Todas	Confeti
90	100X90	Todas	Juliana
90	60X90	Todas	Mini Confeti
90	100X90	Todas	Hojas
90	100X90	Todas	Láminas
90	100X90	Todas	Escamas finas
100	60X100	Todas	Cerillas Cortas
110	60X110	Todas	Confeti
110	60X110	Todas	En polvo
110	60X110	Todas	Escamas
130	48X130	Todas	Mini Confeti



Monodosis

ENVASES ESPECIALES

Todos los formatos disponibles

_PESO
15g



Paso (mm)	Formato (mm)	Materia prima	Corte
70	120X70	Todas	Confeti
70	120X70	Todas	Cubos 12x12x12
70	120X70	Todas	Cubos 8x8x8
70	120X70	Todas	Mini Confeti
72	120X72	Todas	Escamas
78	100X78	Todas	Cerillas Cortas
78	120X78	Todas	Cerillas Cortas
80	120X80	Todas	Juliana
80	120X80	Todas	Láminas
85	120X85	Todas	Escamas finas
90	100X90	Todas	Cubos 12x12x12
90	100X90	Todas	Cubos 8x8x8
90	100X90	Todas	Mini Confeti
90	100X90	Parmigiano Reggiano	Escamas finas
90	100X90	Todas	Escamas
100	100X100	Todas	Confeti
100	100X100	Todas	Juliana
100	100X100	Todas	En polvo
100	100X100	Todas	Hojas
100	100X100	Todas	Láminas
100	100X100	Todas, excepto el Parmigiano Reggiano	Escamas finas
110	60X110	Todas	Mini Confeti
115	60X115	Todas	Cerillas Cortas
120	60X120	Todas	Confeti
120	60X120	Todas	Escamas



Monodosis

ENVASES ESPECIALES

Todos los formatos disponibles

_PESO
20g



Paso (mm)	Formato (mm)	Materia prima	Corte
75	120X75	Todas	Mini Confeti
75	120X75	Parmigiano Reggiano	Mini Confeti
75	120X75	Todas	Escamas
80	120X80	Todas	Confeti
80	120X80	Todas	Cubos 12x12x12
80	120X80	Todas	Cubos 8x8x8
80	120X80	Todas	Láminas
80	120X90	Todas	Escamas finas
85	100X85	Todas	Cerillas Cortas
85	120X85	Todas	Cerillas Cortas
90	120X90	Todas	Juliana
90	120X90	Todas	En polvo
100	100X100	Todas	Confeti
100	100X100	Todas	Cubos 12x12x12
100	100X100	Todas	Cubos 8x8x8
100	100X100	Todas	Mini Confeti
100	100X100	Todas	Escamas
110	100X110	Todas	Juliana
110	100X110	Todas	En polvo
110	100X110	Todas	Hojas
110	100X110	Todas	Láminas
110	100X110	Todas	Escamas finas
110	120X110	Todas	Hojas
130	60X130	Todas	Escamas 2 mm
130	60X130	Todas	Cerillas Cortas



_PESO 25g



Paso (mm)	Formato (mm)	Materia prima	Corte
80	120X80	Parmigiano Reggiano	Mini Confeti
90	120X90	Todas	Confeti
90	120X90	Todas	Cubos 12x12x12
90	120X90	Todas	Cubos 8x8x8
90	120X90	Todas, excepto P.R.	Mini Confeti
95	120X95	Parmigiano Reggiano	Escamas
95	120X95	Todas, excepto P.R.	Escamas
100	120X100	Todas	Juliana
100	120X100	Todas	En polvo
100	120X100	Todas	Hojas
100	120X100	Todas	Láminas
100	120X100	Todas	Escamas finas
110	100X110	Todas	Cubos 12x12x12
110	100X110	Todas	Cubos 8x8x8
115	100X115	Todas	Confeti
115	100X115	Todas	En polvo
115	100X115	Todas	Mini Confeti
115	100X115	Todas	Hojas
115	100X115	Todas	Láminas
115	100X115	Todas	Escamas
120	100X120	Todas	Juliana
120	100X120	Todas	Escamas finas

_PESO 40g



Paso (mm)	Formato (mm)	Materia prima	Corte
110	120X110	Todas	Confeti
110	120X110	Todas	Cubos 12x12x12
110	120X110	Todas	Cubos 8x8x8
110	120X110	Todas	Mini Confeti
110	120X110	Todas	Escamas
120	120X120	Todas	Hojas
120	120X120	Todas	Escamas finas
125	120X125	Todas	Juliana
125	120X125	Todas	En polvo
125	120X125	Todas	Láminas
130	100X130	Todas	Confeti
130	100X130	Todas	Cubos 12x12x12
130	100X130	Todas	Cubos 8x8x8
130	120X130	Todas, excepto P.R.	En polvo
130	100X130	Todas	Mini Confeti
130	100X130	Todas	Escamas

_PESO 30g



Paso (mm)	Formato (mm)	Materia prima	Corte
90	120X90	Todas	Cerillas Cortas
95	120X95	Todas	Cubos 12x12x12
95	120X95	Todas	Cubos 8x8x8
100	100X100	Todas	Cerillas Cortas
100	120X100	Todas	Confeti
100	120X100	Todas	Mini Confeti
100	120X100	Todas	Escamas
105	120X105	Todas	Escamas finas
110	120X110	Todas	Juliana
110	120X110	Todas	En polvo
110	120X110	Todas	Hojas
110	120X110	Todas	Láminas
115	100X115	Todas	Cubos 12x12x12
115	100X115	Todas	Cubos 8x8x8
120	100X120	Todas	Confeti
120	100X120	Todas	En polvo
120	100X120	Todas	Mini Confeti
120	100X120	Todas	Hojas
120	100X120	Todas	Láminas
120	100X120	Todas	Escamas
130	100X130	Todas	Juliana
130	100X130	Todas	Escamas finas

_PESO 50g



Paso (mm)	Formato (mm)	Materia prima	Corte
110	120X110	Todas	Cerillas Cortas
120	120X120	Todas	Confeti
120	120X120	Todas	Cubos 12x12x12
120	120X120	Todas	Cubos 8x8x8
120	120X120	Todas	Mini Confeti
120	120X120	Todas	Escamas
130	100X130	Todas	Cerillas Cortas
130	120X130	Todas	Juliana
130	120X130	Todas	En polvo
130	120X130	Todas	Hojas
130	120X130	Todas	Escamas finas
135	120X135	Todas	Láminas

Nuestros Productos



Parmigiano Reggiano

El queso icónico por excelencia.
El secreto de su exquisitez
deriva de su territorio de origen.

CURACIONES:

- 12 meses
- 24 meses
- 30 meses
- 36 meses
- 40 meses



CORTE	ENVASE	PESO
En polvo	BOLSA	0,5 Kg
		1 Kg
		2,5 Kg
		5 Kg
	SOBRES	5 gr
		7 gr
		10 gr
		15 gr
		20 gr
		0,5 Kg
Juliana	BOLSA	1 Kg
		2,5 Kg
		0,5 Kg
		1 Kg
	SOBRES	2,5 Kg
		5 gr
		7 gr
		10 gr
		15 gr
		20 gr
Escamas	BANDEJA	0,5 Kg
		1 Kg
		5 gr
		7 gr
	SOBRES	10 gr
		15 gr
		20 gr
		0,5 Kg
		1 Kg
		5 gr
Miniescamas	BOLSA	7 gr
		10 gr
		15 gr
		20 gr
	SOBRES	0,5 Kg
		1 Kg
		2,5 Kg
		5 gr
		7 gr
		10 gr
Láminas	SOBRES	15 gr
		20 gr
		0,5 Kg
		1 Kg
	BOLSA	2,5 Kg
		5 gr
		7 gr
		10 gr
		15 gr
		20 gr

CORTE	ENVASE	PESO
Hojas	SOBRES	10 gr
		15 gr
		20 gr
	BANDEJA	0,5 Kg
Cerillas	BANDEJA	1 Kg
		0,5 Kg
		1 Kg



PARMIGIANO REGGIANO ECOLÓGICO

En polvo	BOLSA	1 Kg
		2 Kg
		2,5 Kg
		5 Kg
Escamas	SOBRES	10 gr
	SOBRES	20 gr
Escamas con corteza	SOBRES	20 gr





Grana Padano

Elaborado con leche de vaca parcialmente desnatada, es un queso semigraso que presenta una pasta dura, finamente granulosa, envuelta por una corteza dura y lisa.

CORTE	ENVASE	PESO
En polvo	BOLSA	1 Kg
		2 Kg
		5 Kg
Sin lisozima en polvo	BOLSA	1 Kg
		2 Kg
		5 Kg
Escamas	BANDEJA	500 gr
	BOLSA	1 Kg
		2 Kg
	SOBRES	5 gr



Sabor intenso y persistente,
repleto de aromas



El más distribuido
en Italia



Naturalmente libre de lactosa



Pecorino Romano

Queso de orígenes muy antiguos, su producción aún sigue los mismos métodos naturales, pero con las tecnologías actuales, para respetar los más altos estándares higiénicos.

CORTE	ENVASE	PESO
PECORINO ROMANO		
En polvo	BOLSA	1 Kg
		2,5 Kg
		5 Kg
Escamas	SOBRES	10 gr
PECORINO ROMANO ECOLÓGICO		
En polvo	BOLSA	5 Kg



Rebaños criados en estado salvaje
y alimentados con pastos naturales.



Naturalmente libre de lactosa



Sin conservantes





**PECORINO
SARDO** DOP



Pecorino Sardo

Producido únicamente con leche de oveja entera procedente de la zona de origen (Cerdeña), en función de sus técnicas de elaboración, de su curación y de sus características, está disponible en dos tipos distintos : el dulce y el curado.

CORTE	ENVASE	PESO
Escamas	BOLSA	1 Kg



Leche de oveja
entera



Pastos
naturales



CORTE	ENVASE	PESO
En polvo	BOLSA	0,5 Kg
		1 Kg
	SOBRES	2,5 Kg
Escamas	SOBRES	10 gr
		0,5 Kg
	BOLSA	1 Kg
		2,5 Kg
Cubos	BANDEJA	2 Kg
	SOBRES	15 gr
Juliana	BOLSA	2,5 Kg
	SOBRES	20 gr

Pastamore

El Pastamore es un queso de pasta dura elaborado con leche de vaca pasteurizada y cuajo microbiano, característica que lo convierte en un alimento perfecto para vegetarianos.



Sin conservantes
ni aditivos



Apto para
vegetarianos

Otros quesos duros

Otros quesos de pasta dura elaborados con leche de alta calidad procedente de vacas alimentadas de un modo natural, como **Monterigo**, **Edamer** y **Provola**.

CORTE	ENVASE	PESO
PROVOLA		
Ahumado en cubos	BOLSA	1 Kg
Dulce en cubos	BOLSA	1 Kg
EDAMER		
Block	ENVASADO AL VACÍO	3,5 Kg
Cubos	BOLSA	1 Kg
ASIAGO		
En polvo	BOLSA	5 Kg
MONTERIGO		
Escamas	SOBRES	10 g
PECORINO VEGETARIANO		
5mm Juliana	BOLSA	2,5 Kg
Escamas	BANDEJA	2 Kg

Mezclas



CORTE	ENVASE	PESO
Mezclas	BOLSA	1 Kg 2,5 Kg 5 Kg

Las mezclas de DalterFood Group son ideales como ingredientes para numerosas preparaciones industriales gracias a su consistencia suave y a su elevada solubilidad que permite que se fusionen perfectamente con los demás ingredientes, sin ocultar su sabor.



Otros quesos

Productos como

Gorgonzola, Mozzarella de búfala, Mozzarella de vaca y quesos azules

elaborados por socios seleccionados que comparten los valores de nuestro grupo.

CORTE	ENVASE	PESO
MOZZARELLA		
De vaca en perlas de 1 g IQF	BOLSA	3 Kg
De vaca en perlas de 5 g IQF	BOLSA	3 Kg
De búfala en perlas de 5 g IQF	BOLSA	3 Kg
De búfala con queso microbiano 50g IQF	TARRINA	1 Kg
De búfala 125g IQF	TARRINA	1 Kg
De búfala 250g IQF	TARRINA	1 Kg
De búfala de 13g IQF	TARRINA	1 Kg
125g IQF Burrata	TARRINA	1 Kg
GORGONZOLA		
Cubos	BOLSA	5 Kg
QUESOS AZULES		
Cubos	BOLSA	5 Kg



Propuestas para la industria

Nuestros **grandes formatos** están diseñados para garantizar al máximo la calidad del producto y la facilidad de uso

Los PLUS de nuestros envases industriales:

- **SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- **FACILIDAD DE USO Y ALMACENAMIENTO**
- **POSIBILIDAD DE PERSONALIZACIÓN EN TÉRMINOS DE MATERIA PRIMA/TAMAÑO/CORTE**



Formato Bolsa de 500g a 5kg

Cortes clásicos adaptados a diversas aplicaciones industriales. Variedad de tamaños y grosores.



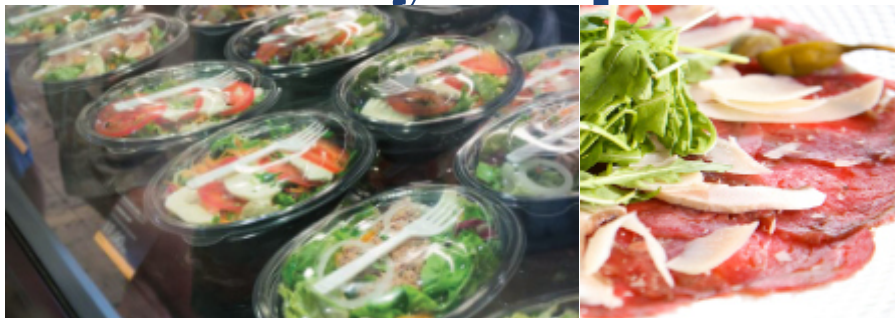
Cortes especiales perfectos para valorizar cada plato.



Pizzas



Ensaladas y Carpaccio



Nuestros sobres MONODOSIS:

ideales para enriquecer las ensaladas preparadas



Los PLUS de nuestros sobres monodosis

- **SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- **REDUCCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE MANIPULACIÓN Y DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA**
- **POSIBILIDAD DE PERSONALIZACIÓN EN TÉRMINOS DE MATERIA PRIMA/TAMAÑO/ CORTE**
- **MATERIAL 100% RECICLABLE**

Salsas



Pasta Rellena



Fast Food



Formato
Bolsa de
500g a 5kg

Formato
Bandeja de
500g a 2,5kg



Selección de mezclas de quesos rallados

El sabor italiano se apoya en buena medida en recetas que incluyen en su Preparación distintas mezclas de quesos. Basándonos en nuestra experiencia, ofrecemos una cuidadosa selección de quesos curados y semicurados de origen italiano y europeo para crear una gama completa de mezclas dirigida a las industrias alimentarias y a los operadores del foodservice.



Las distintas mezclas de nuestra gama han sido estudiadas para satisfacer las diferentes exigencias de nuestros clientes en materia de:

DORADO

Capacidad de la mezcla de conferir un agradable color dorado en la superficie.

HILATURA

Capacidad de la mezcla de fundirse manteniendo una estructura bien visible.

GRATINADO

Capacidad de la mezcla de obtener un plato crujiente en su superficie, pero no excesivamente seco.

CAPACIDAD DE CONDIMENTACIÓN

Capacidad de la mezcla de transferir el sabor al plato.

Mezclas para todas las exigencias

Ofrecemos una gama completa de mezclas de quesos rallados pensada para responder a las distintas exigencias de la industria alimentaria.

1 - Granforma

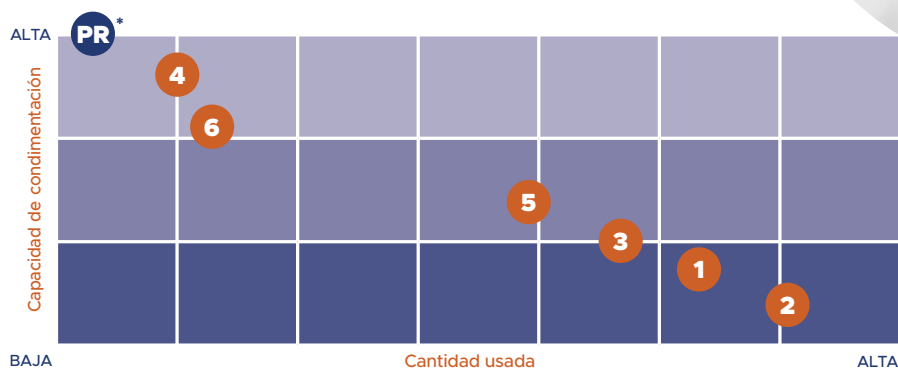
2 - Sirio

3 - Perseo

4 - Orione

5 - Vega

6 - Fenice



* Valor benchmark Parmigiano Reggiano 30 meses

TODOS sin gluten

Características de la gama

	ALÉRGENOS	APTO PARA VEGETARIANOS	SIN CONSERVANTES	CON DOP	SIN GLUTEN
GRANFORMA	Leche	✓	✓		✓
SIRIO	Leche	✓	✓		✓
PERSEO	Leche, Lisozima: proteína del huevo.			✓	✓
ORIONE	Leche	✓	✓		✓
VEGA	Leche	✓	✓		✓
FENICE	Leche		✓	✓	✓

Las mezclas



Mezcla Granforma

SABOR
DELICADO

CARACTERÍSTICAS:

Sabor delicado y equilibrado, sin notas picantes.

IDÓNEO PARA:

Rellenos, acompañado de otros ingredientes.



Bolsa
1 kg

DORADO



HILATURA



GRATINADO



CAPACIDAD DE
CONDIMENTACIÓN



Mezcla Sirio

DORADO
EVIDENTE

CARACTERÍSTICAS:

Dorado evidente, sabor delicado sin notas predominantes, modesta solubilidad.

IDÓNEO PARA:

Bases de rellenos.



Bolsa
1 kg

DORADO



HILATURA



GRATINADO



CAPACIDAD DE
CONDIMENTACIÓN



Mezcla Perseo

BUEN
GRATINADO

CARACTERÍSTICAS:

Levemente sabroso, mantiene una estructura visible como cobertura, buena prestación para el gratinado y el dorado.

IDÓNEO PARA:

Cobertura para platos preparados.



Bolsa
5 kg

DORADO



HILATURA



GRATINADO



CAPACIDAD DE
CONDIMENTACIÓN



CON
**PARMIGIANO
REGGIANO**



Mezcla Orione

SABOR
ENVOLVENTE

CARACTERÍSTICAS:

Sabor intenso con notas especiadas y tostadas, aromático, con una elevada solubilidad y un buen dorado.

IDÓNEO PARA:

- Aderezar rellenos
- Cobertura para platos preparados y pizzas.



Bolsa
5 kg

DORADO



HILATURA



GRATINADO



CAPACIDAD DE
CONDIMENTACIÓN



Mezcla Vega

SABOR
EQUILIBRADO

CARACTERÍSTICAS:

Sabor equilibrado y homogéneo
con un dorado evidente.

IDÓNEO PARA:

Dorado de pizzas y
platos preparados.



Bolsa
2,5 kg
5 kg

DORADO



HILATURA



GRATINADO



CAPACIDAD DE
CONDIMENTACIÓN



Mezcla Fenice

SABOR
FUERTE

CARACTERÍSTICAS:

Sabor fuerte con notas picantes y especiadas, con una elevada capacidad de condimentación y una buena hiladura.

IDÓNEO PARA:

Sopas, potajes y salsas.



Bolsa
2,5 kg

DORADO



HILATURA



GRATINADO



CAPACIDAD DE
CONDIMENTACIÓN



CON
**PARMIGIANO
REGGIANO,
EMMENTAL Y
PECORINO
ROMANO.**





Tradición y Calidad

Motivado por el amor
por la tradición y la calidad,
Consorzio Dal Molise es un líder
en la producción agroalimentaria
made in Italy

Gracias a muchos años de experiencia en el sector agroalimentario y, en particular, en el sector lácteo, el **Consorzio Dal Molise** destaca por la calidad y el procesamiento de la materia prima, así como por su respuesta efectiva a las necesidades de los mercados nacionales e internacionales.



Mozzarellas IQF

producidas con leche italiana

MOZZARELLAS
también disponibles en
bio y sin lactosa



Barra

Sticks

Rallada



Burrata IQF

Producidas
con leche italiana



**BURRATA
NATURAL**



**BURRATA
BIO**



**Formatos especiales para el
FOOD SERVICE**



**BURRATA
CON TRUFA**



**BURRATA
AHUMADA**



**BURRATA
MICROONDEABLE**



**BURRATA
CACIO E PEPE**



**BURRATA
PESTO**



STRACCIATELLA

Burrata *Premium*

NEW



- 100% leche italiana
- Alta cremosidad
- Elaboración artesanal
- Congelada IQF
- Formato Retail & Restauración



**BURRATA 125 g
CONGELADA**

Burrata en vaso brick.

Burratas y mozzarella



BURRATA 125 g
CONGELADA

Bandeja de 2 unidades.



BURRATA 50 g
CONGELADA

Bandeja de 1 kg con 20 un.

LA *Puglia* IN TAVOLA



STRACCIATELLA CONGELADA

Tarrina de 500 g.

**También disponible
en bandeja 5 kg**



MOZZARELLA DE VACA CONGELADA 125 g

Tarrina con 1 unidad.

PARA OBRADORES E INDUSTRIA ALIMENTARIA

Ricotta

Tres generaciones
de trabajo apasionado
y sabiduría.

Es la familia Zerbato, el corazón de Elda, el cual sigue palpitando, llevando a cabo un proyecto basado en los principios del fundador, el abuelo Giuseppe, quien siempre buscó nuevos caminos para recorrer. Hoy en día, a la producción de ricotta tradicional se añade la creación de productos originales que son el resultado de una actividad de investigación y sistemas tecnológicos innovadores que permiten enfrentar desafíos sin precedentes y crear propuestas que nadie había pensado antes.


Professional





Ricotta Industrial

Disponible en formato:
10 kg | 11 kg



Ricotta Vegetariana

Disponible en formato:
10 kg



Ricotta BIO Industrial

Disponible en formato:
10 kg



Mascarpone Industrial

Disponible en formato:
10 kg



Ricotta untale industrial

Ideal para cheesecake y pastelería salada
Disponible en formato:
10 kg



Ricotta azucarada

Lista para usar
Disponible en formato:
10 kg



Ricotta granulada IQF

Disponible en formato:
1 kg | 5 kg



Mascarpone granulado IQF

Disponible en formato:
1 kg | 5 kg

HerbaFrost

The finishing touch



Pioneros y apasionados

en el mundo de las hierbas congeladas
espolvoreadas IQF y Drops.

Herbafrost es una innovadora empresa belga, especializada en la ultracongelación y el tratamiento de hierbas aromáticas de fácil distribución. Ofrecemos una amplia gama, de cultivo biológico y convencional, producida en nuestras fábricas en Hulshout y en Diksmuide-Vladslo. Gracias al procedimiento IQF y su rápido tratamiento después de la cosecha, nuestras hierbas conservan todo su aroma y su color natural.





BE-BIO02 n.5324



Flanders
State of the Art

**frozen
herbs
-18°**



Drops de hierbas congeladas IQF

PURÉ DE HIERBAS CONGELADAS
EN FORMA DE DROPS



100% NATURAL



Porciones estándar 5g



Mezclas de hierbas bajo pedido



Frozen herb
Drops
Fiber Free



Disponibles en BIO y convencional





ALBAHACA



CITRONELA



ENELDO



JENGIBRE



CÚRCUMA



PEREJIL PLANO



PIMIENTO VERDE



CILANTRO



AJO



MENTA



PEREJIL RIZADO



PIMIENTO ROJO



RÚCULA



BERRO

Hierbas congeladas IQF



CEBOLLINO TUBULAR



CEBOLLINO CORTADO



ALBAHACA



ALBAHACA THAI



BORRAJA



ORTIGA



CITRONELA



AJEDREA



AJO DE OSO



ENELDO





FENOGRACO



ESTRAGÓN



JENGIBRE CUBOS



PURÉ DE JENGIBRE



PEREJIL PLANO



PIMENTÓN VERDE



CILANTRO



COMBAVA



MEZCLA ITALIANA

Hierbas congeladas IQF



AJO CUBOS



DIENTES DE AJO



PURÉ DE AJO



AJOS TIERNOS



LAUREL



APIO DE MONTAÑA



MEJORANA



CEBOLLA TIERNA



MENTA



HerbaFrost

The finishing touch



ORÉGANO



PEREJIL RIZADO



MEZCLA AJO Y PEREJIL



PEREJIL PLANO



PIMPINELLA



HIERBAS PROVENZAL

MEZCLAS ESPECÍFICAS BAJO DEMANDA



PIMENTÓN ROJO



CEBOLLA ROJA



Hierbas congeladas IQF



ROMERO



RÚCULA



SALVIA



CHALOTA



ACEDERA



TOMILLO



BERRO



BERRO DE JARDÍN



MEZCLA 8-HIERBAS

MEZCLAS ESPECÍFICAS BAJO DEMANDA



FORMATOS INDUSTRIALES

de 10 Kg

CONVENCIONAL

Código	Nombre inglés	Nombre Español	Corte	Tallo
C157IQF003II	Basil	Albahaca	1-3 mm	
C157IQF203II	Basil	Albahaca	1-3 mm	20%
C157IQF048II	Basil	Albahaca	4-8 mm	
C152IQF054II	Chives flakes	Cebollino flocks	1-3 mm	
C152IQF053II	Chives rings	Cebollino anillos	2-5 mm	
C152IQF053II	Chives rings	Cebollino anillos	2-5 mm	
C152IQF053II	Chives rings	Cebollino anillos	2-5 mm	
C154IQF003II	Coriander	Cilantro	1-3 mm	
C154IQF203II	Coriander	Cilantro	1-3 mm	20%
C153IQF003II	Dill	Eneldo	hojas	
C186IQF506II	Spinach	Espinacas	1-8 mm	
C155IQF003II	Flat Parsley	Perejil plano	1-3 mm	4%
C122IQF203II	Flat Parsley	Perejil plano	1-3 mm	20%
C122IQF506II	Flat Parsley	Perejil plano	1-6 mm	50%
C159CUB044II	Garlic	Ajo	4x4mm	
C159PUR020DA	Garlic puree	Ajo puré	20 gr	
C159IQF057II	Garlic gloves	Dientes de ajo		
C124IQF003II	Laurel	Laurel	1-3 mm	
C127IQF001II	Lemongrass	Citronela	1mm	
C138IQF003II	Spearmint	Hierbabuena	1-3 mm	
C138IQF006II	Spearmint	Hierbabuena	1-6 mm	
C163IQF003II	Oregano	Oregano	1-3 mm	
C144CUB044II	Red Onion	Cebolla roja	4x4mm	
C162IQF003II	Rosemary	Romero	1-3 mm	
C178IQF003II	Rucola	Rucula	1-3 mm	
C150IQF006II	Sage	Salvia	1-6 mm	
C158CUB044II	Shallot	Chalota	4x4 mm	
C174IQF056II	Spring Onion	Cebolleta	2-6 mm	
C156IQF003II	Thyme	Tomillo	1-3 mm	
C642IQF004II	Italian Mix	Mezcla Italiana	1-3 mm	
C532IQF006II	Provençal Mix	Mezcla provençal	1-3 mm	
G000001	Chillipepper rojo			
G000002	Chillipepper verde			

BIO

Código	Nombre inglés	Nombre Español	Corte	Tallo
B157IQF003II	Organic Basil	Albahaca BIO	1-3 mm	4%
B157IQF203II	Organic Basil	Albahaca BIO	1-3 mm	20%
B152IQF053II	Organic Chives	Cebolleta BIO	1-3 mm	
B152IQF054II	Organic chives flakes	Cebolleta copos BIO	1-3 mm	
B154IQF003II	Organic Coriander	Cilantro BIO	1-3 mm	
B153IQF003II	Organic Dill	Eneldo BIO	1-3 mm	
B155IQF003II	Organic flat Parsley	Perejil plano BIO	1-3 mm	4%
B122IQF203II	Organic Flat Parsley	Perejil plano BIO	1-3 mm	20%
B159CUB044II	Organic Garlic	Ajo BIO	4x4 mm	
B185PUR020II	Organic Ginger puree	Jengibre pure BIO	20gr	
B138IQF003II	Organic Spearmint	Hierbabuena BIO	20gr	



GINOS

SPECIALITÀ E IDEE PER LA RISTORAZIONE

Amor por la cocina Italiana

Especialidades italianas para el FOOD SERVICE
y la INDUSTRIA ALIMENTARIA

Ginos fue creada por un equipo de profesionales con 30 años de experiencia, dedicados a ofrecer a los chefs productos y servicios de la más alta calidad. Enfocados en un riguroso control de calidad, desde la selección de proveedores hasta el etiquetado, para que más de 400 productos permitan a los profesionales de la restauración crear menús variados con facilidad y calidad constante.





GINOS
SPECIALITÀ E IDEE PER LA RISTORAZIONE





GINOS
SPECIALITÀ E DEE PER LA RISTORAZIONE

para el Food Service

Alcachofas a cuartos en aceite



EN BOLSA

Código: SP00161
Peso neto: 1450 g
Bolsas por caja: 12
Cajas por palet: 36
Raciones por bolsa: 18-20

SIN
GLUTEN



Champiñones blancos laminados



EN BOLSA

Código: SP00159
Peso neto: 1450 g
Bolsas por caja: 6
Cajas por palet: 72
Raciones por bolsa: 12-15

SIN
GLUTEN





GINOS
SPECIALITÀ E IDEE PER LA RISTORAZIONE

para el Food Service

Funghi Champiñones laminados



EN BOLSA

Código: SP00158
Peso neto: 1450 g
Bolsas por caja: 6
Cajas por palet: 90
Raciones por bolsa: 12-15

SIN
GLUTEN



Pulpa de tomate extra fina



2 BOLSAS DE 5 KG

Código: SP00156
Peso neto: 5000 g
Bolsas por caja: 2
Cajas por palet: 80
Raciones por bolsa: según uso

SIN
GLUTEN





GINOS
SPECIALITÀ E IDEE PER LA RISTORAZIONE

para el Food Service

Pulpa de tomate fina



EN LATA

Código: SP4009
Peso neto: 5000 g
Latas por caja: 3
Cajas por palet: 66
Raciones por lata: según uso

SIN
GLUTEN



Tomates pelados enteros



EN LATA

Código: SP4001
Peso neto: 2500 g
Latas por caja: 6
Cajas por palet: 50 meses
Raciones por lata: según uso

SIN
GLUTEN





GINOS
SPECIALITÀ E IDEE PER LA RISTORAZIONE

para el Food Service

Doble concentrado de tomate



EN LATA

SIN
GLUTEN



Código: SP4008
Peso neto: 1000 g
Latas por caja: 6
Cajas por palet: 72
Raciones por lata: según uso

Tomate seco



EN LATA

SIN
GLUTEN



Código: SP01002
Peso neto: 3000 g
Latas por caja: 6
Cajas por palet: 72
Raciones por lata: según uso



GINOS
SPECIALITÀ E IDEE PER LA RISTORAZIONE

para el Food Service

Grancrema tartufata



EN BOLSA

Peso neto: 2000 g
Bolsas por caja: 6
Cajas por palet: 54
Raciones por bolsa: según uso



Grancrema tartufata



5%

EN BOLSA

Peso neto: 2000 g
Bolsas por caja: 6
Cajas por palet: 54
Raciones por bolsa: según uso





GINOS
SPECIALLY MADE FOR THE RESTAURATION

para el Food Service

Pesto Genovés



EN BOLSA

Peso neto: 2500 g
Latas por caja: 6
Cajas por palet: 50
meses
Raciones por lata:
según uso



NOVEDAD

Pesto Rojo Mediterráneo



EN BOLSA

Peso neto: 2000 g
Bolsas por caja: 6
Cajas por palet: 54
Raciones por bolsa:
según uso



NOVEDAD

Pesto de Pistacho



EN BOLSA

Peso neto: 2000 g
Bolsas por caja: 6
Cajas por palet: 54
Raciones por bolsa:
según uso



NOVEDAD

Pesto de Cítricos



EN BOLSA

Peso neto: 2000 g
Bolsas por caja: 6
Cajas por palet: 54
Raciones por bolsa:
según uso



NOVEDAD



Specialista del Limone

Elige el mejor limón

Desde 1976 Giancarlo Polenghi elige sus frutos de las mejores plantaciones de limón para ofrecer un producto natural y de alta calidad, unido a la historia y tradición de su tierra. “Giancarlo Polenghi” es una empresa familiar italiana que exporta en más de 70 países y atiende a los 20 minoristas más importantes del mundo. Quiere transmitir los valores que inspiraron su éxito, no solo a sus socios sino también al consumidor, que encuentra en los productos de Polenghi la calidad que promete.

Zumos de limón

Polenghi, el “especialista en limón” en todo el mundo porque ofrece la mejor expresión de jugo de limón. Giancarlo Polenghi elige solo el mejor limón y transfiere su conocimiento a toda la cadena de suministro.

Para la industria

Zumo de limón de gran tamaño, diseñado para empresas e industrias que lo utilizan en determinados procesos de fabricación o simplemente para envasarlo.

Dosette para industria

Prácticas raciones individuales con forma de garrafa pequeña, pescadito que contienen cremas, condimentos o aderezos, salsas semi densas y productos líquidos.





Monodosis

LAZY[®]
EASY TO USE

**CONDIMENTOS EN PORCIONES INDIVIDUALES
LISTOS PARA USAR, CÓMODOS Y SIN COMPLICACIONES**

FÁCIL DE ABRIR
FÁCIL DE DOSIFICAR

TAMAÑO
DE BOLSILLO

PRÁCTICO

ANTIGOTEO
SIN ENSUCIAR

HIGIÉNICO
Y SEGURO

SIEMPRE
LA DOSIS PERFECTA



NO ES UNA MONODOSIS CUALQUIERA

LA SOLUCIÓN PERFECTA PARA



- INDUSTRIA ALIMENTARIA Y RETAIL
- FOOD SERVICE Y CÁTERING



FORMAS, TAMAÑOS Y CONDIMENTOS DESARROLLADOS PARA SATISFACER UNA AMPLIA GAMA DE USOS Y NECESIDADES



8 ml / 15 ml - forma de gajo



24 ml - forma de gajo



8 ml - forma de pescado



8 ml / 10 ml - forma de gota

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA IGP · MEZCLA DE ACEITE DE OLIVA Y VINAGRE BALSÁMICO · ZUMO DE LIMÓN · SALSA DE SOJA · CREMA DE ALBAHACA · CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA · ACEITES AROMÁTICOS: PIMIENTO ROJO, LIMÓN, ALBAHACA, TRUFA, ROMERO Y HIERBAS TOSCANAS.



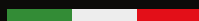


TARTUFI TRUFFLES



Especialistas desde hace 50 años y con más de 60 referencias en soluciones de trufa para la industria alimentaria.

- Fabricantes de pizzas
- Fabricantes de salsas y V gama
- Fabricantes de aceitunas en conserva
- Industria láctea y quesera
- Fabricantes de embutidos
- Fabricantes de carpaccio de carne y pescado
- Fabricantes de pasta rellena



MADE IN ITALY



TARTUFI ESTIVI

Trufas de verano

CONGELADAS

BOLSA



INGREDIENTES

Tartufo estivo
(*Tuber aestivum* Vitt.)

TIEMPO DE CONSERVACIÓN

18 meses

MODALIDAD DE CONSERVACIÓN

El producto debe conservarse a una temperatura de 18°C. Una vez abierta la bolsa, el producto no puede ser recongelado.

Producto de uso exclusivamente profesional. Para ser consumido después de una adecuada cocción.

*Cualquier formato o corte diferente debe solicitarse.



ENTERA A 4059 - B 4058 - D 4062 |  A 94059

TRUFA DE VERANO CONGELADA



MOLIDO

A 4067
B 4056



TROCEADO

*



LONCHEADO

C 4055



EN CUBOS

*



PREPARATI TARTUFI ESTIVI

*Preparados de
Trufa de verano*

SECO

BOLSA

A



1 kg

B



250 g

C



250 g

INGREDIENTES

Tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.)

TIEMPO DE CONSERVACIÓN

36 meses - Compuesto: 12 meses

MODALIDAD DE CONSERVACIÓN

El producto se puede almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco y lejos de fuentes de calor y luz directa.

c/a con aroma

s/a sin aroma

c/a natural

c/a (natural BIO)

*Cualquier formato o corte diferente debe solicitarse.



TRUFA DE VERANO SECA



LONCHEADA

A 4067
B 4056



EN POLVO

A 000248



MOLIDA

A 0242
A 90242 bio Ø 8



COMPUESTO



**PREPARADO
PARA SNACKS DE TRUFA
SECADO 5% PLV**

*A 0168 c/a



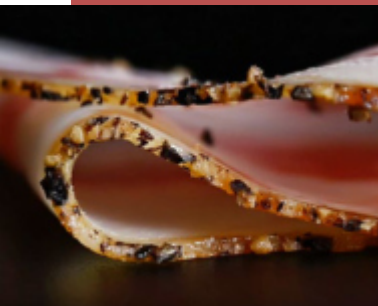
**PREPARADO
EN POLVO PARA
QUESOS TRUFADOS**

A 1021 c/a



**PREPARADO A BASE
DE SAL Y TRUFA DE
VERANO PARA
ESPOLVOREAR**

A 1063 c/a

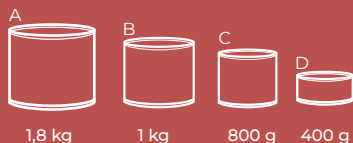


TARTUFI ESTIVI

Trufas de verano

SALMUERA

LATA "Abre fácil"



INGREDIENTES

Tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.)
agua, aroma, sal.



Posibilidad de obtener
preparados alimenticios
a base de trufa con aroma
natural.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN 24 meses

MODALIDAD DE CONSERVACIÓN

El producto puede ser almacenado a
temperatura ambiente, en un lugar seco y
alejado de fuentes de calor y luz directa.

Una vez abierto, conservar en el
refrigerador entre 0°C y +4°C y consumir
dentro de unos días.

c/a con aroma

s/a sin aroma

c/a natural

c/a (natural BIO)

*Posibilidad de tener preparados alimenticios a base de trufa natural.
*Posibilidad de tener preparados alimenticios a base de trufa en aceite.



ENTERA

B 5/15 0880 s/a B BIO 90880 s/a

PREPARACIÓN ALIMENTARIA A BASE DE TRUFA DE VERANO EN SALMUERA



**EN
TIRAS**

B 1003 c/a B 1004 s/a
B (natural) 1082 c/a
C (natural) 0891 c/a
C 0861 c/a - D 0860 c/a
 B (natural BIO) 1086 c/a



EN LONCHAS

B 1012 c/a
B 1013 s/a
 BIO 91013 s/a



EN CUBOS

B 1007 c/a
B 1008 s/a



MOLIDA

B 1001 c/a
B 1002 s/a
B (natural) 1081 c/a
 C (natural BIO) 90866 c/a



TROCEADA

B 1005 c/a
B 1006 s/a



TRITURADA

B 1023 c/a
B 1024 s/a





TARTUFI BIANCHETTI

Trufas blancas

SALMUERA

LATA "Abre fácil"



1 kg

800 g

INGREDIENTES

Tartufo bianchetto (*Tuber Borchii Vitt.*) agua, aroma, sal.



Posibilidad de obtener preparados alimenticios a base de trufa con aroma natural.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN 24 meses

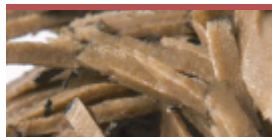
MODALIDAD DE CONSERVACIÓN

El producto puede ser almacenado a temperatura ambiente, en un lugar seco y alejado de fuentes de calor y luz directa.

Una vez abierto, conservar en el refrigerador entre 0°C y +4°C y consumir dentro de unos días.

c/a con aroma
s/a sin aroma
c/a natural
c/a (natural BIO)

PREPARACIÓN ALIMENTARIA A BASE DE TRUFA BLANCA EN SALMUERA



EN TIRAS

A**



EN LONCHAS

B 0851 c/a



MOLIDA

A 1061 c/a
A 1062 s/a

*Posibilidad de tener preparados alimenticios a base de trufa natural.

*Cualquier formato o corte diferente debe solicitarse.



TARTUFI BIANCHETTI

Trufas blancas

SALMUERA

LATA "Abre fácil"



400 g

INGREDIENTES

Tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) agua, aroma, sal.



Posibilidad de obtener preparados alimenticios a base de trufa con aroma natural.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN 24 meses

MODALIDAD DE CONSERVACIÓN

El producto puede ser almacenado a temperatura ambiente, en un lugar seco y alejado de fuentes de calor y luz directa.

Una vez abierto, conservar en el refrigerador entre 0°C y +4°C y consumir dentro de unos días.

c/a con aroma
s/a sin aroma
c/a natural
c/a (natural BIO)

PREPARACIÓN ALIMENTARIA A BASE DE TRUFA BLANCA EN SALMUERA



ENTERA



MOLIDA

A 0841 s/a

*Cualquier formato o corte diferente debe solicitarse.



TARTUFI NERI

Trufas negras

SALMUERA

LATA "Abre fácil"

A



1,8 kg

INGREDIENTES

Tartufi neri (*Tuber melanosporum* Vitt.) agua, aroma, sal.



Posibilidad de obtener preparados alimenticios a base de trufa con aroma natural.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN

24 meses

MODALIDAD DE CONSERVACIÓN

El producto puede ser almacenado a temperatura ambiente, en un lugar seco y alejado de fuentes de calor y luz directa.

Una vez abierto, conservar en el refrigerador entre 0°C y +4°C y consumir dentro de unos días.



ENTERA

A

PREPARACIÓN ALIMENTARIA A BASE DE TRUFA NEGRA EN SALMUERA



MOLIDA



EN TIRAS



EN TROZOS

*Cualquier formato o corte diferente debe solicitarse.

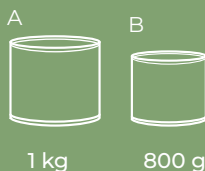




OTROS PREPARADOS

SALMUERA

LATA “Abre fácil”



TIEMPO DE CONSERVACIÓN

24 meses

MODALIDAD DE CONSERVACIÓN

El producto puede ser almacenado a temperatura ambiente, en un lugar seco y alejado de fuentes de calor y luz directa. Una vez abierto, conservar en el refrigerador entre 0°C y +4°C y consumir dentro de unos días.

c/a con aroma

s/a sin aroma

c/a natural

c/a (natural BIO)

PREPARADOS ALIMENTARIOS A BASE DE:



A 1073 AL 6% c/a
B 50626 AL 1,5% c/a

**PREPARADO PARA
RELLENOS DE TRUFA DE
VERANO AL 1,5%-6%**



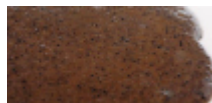
A 1071 AL 10% c/a

**PREPARADO PARA
RELLENOS DE TRUFA
DE VERANO AL 10%**



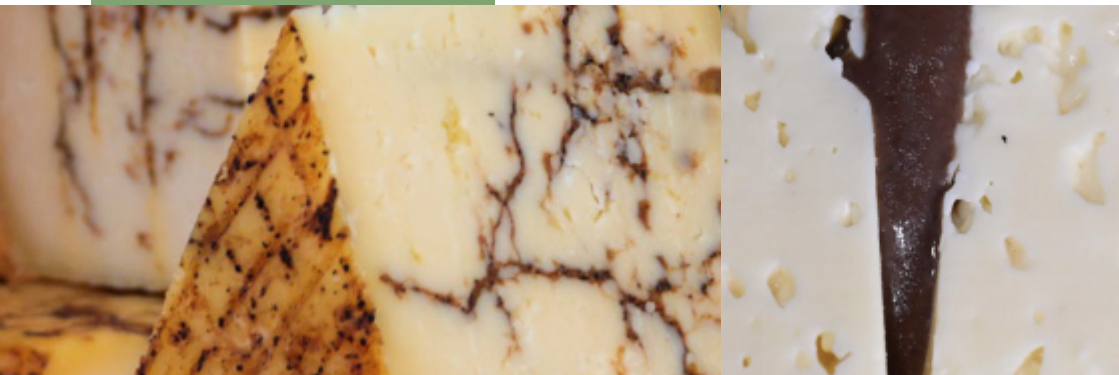
B 50627 AL 22% c/a

**PREPARADO PARA
RELLENOS DE
TRUFA DE VERANO
AL 22%**



B 0871 AL 50% c/a

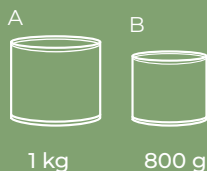
**PREPARADO A BASE
DE TRUFA DE VERANO
EN CREMA PARA PASTA
AL 50%**



OTROS PREPARADOS

SALMUERA

LATA “Abre fácil”



TIEMPO DE CONSERVACIÓN
24 meses

MODALIDAD DE CONSERVACIÓN

El producto puede ser almacenado a temperatura ambiente, en un lugar seco y alejado de fuentes de calor y luz directa. Una vez abierto, conservar en el refrigerador entre 0°C y +4°C y consumir dentro de unos días.

c/a con aroma
s/a sin aroma
c/a natural
c/a (natural BIO)

PREPARADOS ALIMENTARIOS A BASE DE:



A 1019 ALL'1,5% c/a

**PREPARADO PARA
QUESOS A LA TRUFA
PARA INYECTAR AL 1, 5%**



A 1018 ALL'8% c/a

**PREPARADO PARA
QUESOS A LA TRUFA
PARA INYECTAR AL 8%**



A 1017 al 15% c/a

**PREPARADO PARA
QUESOS A LA TRUFA
PARA INYECTAR AL 15%**



A 1027 al 35% c/a

**PREPARADO PARA
QUESOS A LA TRUFA
PARA INYECTAR AL 35%**



A 1028 al 50% c/a

**PREPARADO PARA
QUESOS A LA TRUFA
PARA INYECTAR AL 50%**





**SOLO LOS GRANDES QUESOS
PUEDEN CONVERTIRSE EN CREMA**

CALZETTI es una marca de:



IFC ofrece una amplia gama de cremas de queso ideales para la industria alimentaria. Elaboradas con quesos italianos DOP y disponibles también en prácticos formatos de 5 kg, son un ingrediente listo para usar en la preparación de platos frescos, congelados o precocinados. La empresa se distingue por su flexibilidad para crear recetas a medida que satisfagan las necesidades específicas de los clientes y garantiza la máxima calidad gracias a las certificaciones IFS FOOD STANDARD y BRC GLOBAL STANDARD.

CREMOSAS, DELICIOSAS Y CREATIVAS...

Cremas de queso ideales para preparar platos exquisitos y deliciosos snacks.

Formatos disponibles:

Retail: Bandejas de 125 g y 150 g

Food service: Botes de 500 g y 1000 g,
Sobres dosificadores de 500 g.

Industria: Cubos de 5 kg



MIRA LAS RECETAS!



GEA

INDUSTRIE ALIMENTARI



GEA Industrie Alimentari es una empresa italiana con más de 40 años, especializada en la producción de una amplia gama de productos frescos y congelados. Opera con tres plantas en Italia, ofreciendo soluciones para la **Industria Alimentaria**. Su enfoque se centra en la **calidad** y la **innovación**, combinando la tradición culinaria con el desarrollo de nuevos productos.



**PLACA LASAÑA
AMARILLA**



**PLACA LASAÑA
VERDE**



**CANELONES DE RICOTTA
Y ESPINACAS**



**LASAÑA
BOLOÑESA**



**TORTELLONI
DE VIEIRA**



**TORTELLONI
DE BOLETUS**



**GNOCCHI
DE PATATA**



**SACOTTI
QUESO Y PERA**





PLATAFORMA PENINSULAR



Experiencia y calidad

La Casa Italiana es un fabricante con más de treinta años de experiencia en el sector de la alimentación. Este extenso recorrido le permite dominar el arte de la gastronomía italiana.

La marca confía en la dedicación de Slice Pizza para la elaboración de bases realizadas íntegramente de forma artesanal. Esta experiencia asegura que sus productos no solo cumplen con la normativa APPCC de Seguridad Alimentaria, sino que también ofrecen un estándar de calidad y sabor que evoca los sabores tradicionales de la auténtica Italia.



Bases de Pizza Artesanas

ELABORADAS CON MASA MADRE



**BASE DE PIZZA BLANCA
ARTESANA DE 30 CM**



**BASE DE PIZZA
CON TOMATE
ARTESANA DE 30 CM**



**BASE DE PIZZA
CON TOMATE
ARTESANA DE 40 CM**

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.



stargourmet



STAR GOURMET S.L.
Pol. Ind. Vilapou, Nave 33
08640 Olesa de Montserrat
Barcelona · Spain
Tel. +34 937 787 277

www.star-gourmet.com