



GustaGustaGourmet
Selección Gastronómica



GustaGustaGourmet

Selección Gastronómica

Distribuimos en exclusiva productos de alta calidad de España, Italia y Francia. Nuestra cuidadosa selección de las delicias más impactantes nos permite proponer productos artesanos reconocidos por la mayoría de los chef y retailers.

Nuestros productores artesanos elaboran sus productos con las mejores materias primas y métodos tradicionales, con el apoyo de tecnología de vanguardia. La trazabilidad de todos los productos, con sus procesos de calidad y origen garantizados.

Con el objetivo de que nuestros clientes accedan y disfruten de la verdadera personalidad y la mejor expresión de cada uno de los productos genuinos que proponemos.



IGP

La indicación geográfica protegida (IGP) es uno de los regímenes de calidad en la Unión Europea que identifica un producto alimentario que es originario de un lugar determinado, tiene una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente ser atribuida a su origen geográfico, y como mínimo una de sus fases de producción, transformación o elaboración se hace en la zona geográfica definida.



D.O.P

Denominación de Origen Protegida (D.O.P). Con estas siglas se identifican productos alimenticios originarios de un lugar determinado, una región o excepcionalmente un país.

La calidad o características de ese producto se deben fundamentalmente o exclusivamente al medio geográfico particular, con todos aquellos factores naturales y humanos inherentes a él. Y además ese producto debe de ser elaborado en todas las fases de su producción, en dicha zona geográfica definida.



Gorgonzola

Actualmente el queso Gorgonzola es reconocido por la Comunidad Europea y está incluido en la lista de los productos "d.o.p." desde el 12 de junio de 1996 con Reg. Cee n° 1107/96.

Su calidad y autenticidad queda asegurada de diferentes formas. Una severa legislación define sus estándares de producción y delimita la zona "d.o.p." de recogida de la leche y del proceso de fermentación; establece además que cada forma de gorgonzola sea marcada al origen e indique el productor.



Grana Padano

La reproducción del logotipo Grana Padano en negro sobre campo amarillo en los envases de queso en porciones o queso rallado confirma que, en el origen, el producto estaba regularmente marcado a fuego.



Asiago Consorcio DOP

Cada trozo se reconoce por la palabra "ASIAGO" grabada en la costra, mientras que en cada pieza figura el número de la fábrica de quesos que la ha producido, además de llevar su propio código identificativo en la placa de caseína. Una garantía de trazabilidad total que solo la DOP puede proporcionar. Cada una de las piezas de Asiago DOP está garantizada y certificada por el Consorcio de Tutela. Los marcados y marcas son el símbolo de estos controles además de constituir la garantía que el queso es DOP.



Burrata di Andria IGP Consorzio

Cada trozo se reconoce por la palabra "ASIAGO" grabada en la costra, mientras que en cada pieza figura el número de la fábrica de quesos que la ha producido, además de llevar su propio código identificativo en la placa de caseína. Una garantía de trazabilidad total que solo la DOP puede proporcionar. Cada una de las piezas de Asiago DOP está garantizada y certificada por el Consorcio de Tutela. Los marcados y marcas son el símbolo de estos controles además de constituir la garantía que el queso es DOP.



Fontina D.O.P Valle d'Aosta

El Consorcio, constituido en 1957 inicialmente como Consorzio Produttori Fontina y sucesivamente como Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, vela sobre la producción y sobre el comercio del producto Fontina, procederá al marcado de las formas conformes al pliego de condiciones Fontina.



Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P:

Tutelado por el Consorcio Pomodoro San Marzano DOP.



Guijuelo DOP

La DOP Guijuelo es un instrumento de certificación de calidad que permite a los ganaderos tradicionales de cerdo ibérico la diferenciación y sostenibilidad de sus dehesas, afianzando así la pervivencia de una raza autóctona única como es la ibérica.



Mejor Anchoa Cata 2018: Cofradía de la Anchoa de Cantabria (Santoña)

Premio concedido por la Cofradía de la Anchoa de Cantabria en la “Feria de la Anchoa y la Conserva de Cantabria 2018”.



Great Taste Awards

El concurso internacional Great Taste Awards es el mayor y más prestigioso sistema de acreditación de alimentos y bebidas, y promueve y asesora a aquellos elaboradores artesanos, grandes y pequeños, que desean distribuir sus productos en comercios independientes del Reino Unido y del extranjero dedicados a la venta de alimentos selectos.



Great Taste 2020

Distingue a los ganadores del concurso Great Taste Awards de la Edición de 2020 celebrada en la ciudad de Londres, Reino Unido.



Superior Taste Award

El Superior Taste Award (Premio al sabor superior) es un premio otorgado anualmente, el cual reconoce alimentos y bebidas de excelente sabor y calidad. Este premio es otorgado por el International Taste & Quality Institute (ITQi), ubicado en Bruselas, Bélgica. Es a menudo considerado como la “Guía Michelin” de los productos alimenticios.



PASTAS

Verrigni

SALSAS DE TOMATE

**Italianavera
Donna Francesca**

ACEITES & CONSERVAS

**Trappeto San Felice
Sartoria Agricola
Donna Francesca
Gemignani Tartufi
Agnoni
Rocca 1870
Conservas Catalina**

JAMONES & EMBUTIDOS IBÉRICOS

La Flor de Isamor

CHACUTERÍA ITALIANA

**Cirla 1980
Artigianquality**

QUESOS ITALIANOS

**Caseificio Angelo Croce
Caseificio Gennari
Caseificio Fratelli Nuzzi
Quesos D.O.P.**

VINOS

**Casajús
Finca Sobreño
Ivaldi Dario
Tassi
Domaine Gentile
Domaine Pinelli**

CREMAS

**Donna Francesca
Bodrato**

CHOCOLATES

Bodrato



PASTAS

Verrigni



Teramo, Roseto degli Abruzzi

El Antico Pastificio Rosetano fue fundado en 1898 por Luigi Verrigni, quien abasteció a las familias nobles de Rosburgo con su fina pasta artesanal, el hoy denominado Roseto degli Abruzzi (Teramo). La calidad superior de la pasta Verrigni, obtenida moliendo el grano 100% italiano con piedras de molino, mezclada con agua Gran Sasso y secada al aire sobre palos de bambú, comenzó a ser reconocida también en otras regiones del país tanto que Gaetano Verrigni, el hijo de Luigi, para experimentar con métodos de secado mediante el uso de “vestidores”, equipados con ventiladores de corriente y fuentes de calor necesarias para crear una temperatura constante.

Después de más de cien años Verrigni conserva la pasión de los fundadores, la ética de elegir siempre la mejor de las materias primas y sobre todo el objetivo de no deformar esta última, secando siempre a baja temperatura y por tanto con largos tiempos de espera que garantizan bondad y salubridad.



Spaghetti

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano. Moldeado al bronce, secado a baja temperatura.

500 g - Ref. VERS



Spaghetti nero di seppia

Pasta seca de tipo larga a base de sémola grano duro 100% italiano y tinta de Sepia. Moldeado al bronce, secado a baja temperatura.

500 g - Ref. VERSN



Superspaghetti

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano. Moldeado al bronce, secado a baja temperatura.

500 g - Ref. VERSS



Linguine

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano. Moldeado al bronce, secado a baja temperatura.

500 g - Ref. VERL



Bucatini

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano. Moldeado al bronce, secado a baja temperatura.

500 g - Ref. VERB



Tridente al dente

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano. Moldeado al bronce, secado a baja temperatura.

500 g - Ref. VERT01

Verrigni

Teramo, Roseto degli Abruzzi



Rigatoni

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano. Moldeado al bronce, secado a baja temperatura.

500 g - Ref. VERR01



Mezzi Pacheri

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano. Moldeado al bronce, secado a baja temperatura.

500 g - Ref. VERM



Fusilloni

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano. Moldeado al bronce, secado a baja temperatura.

500 g - Ref. VERF



Conchiglie

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano. Moldeado al bronce, secado a baja temperatura.

500 g - Ref. VERC



Radiatori

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano. Moldeado al bronce, secado a baja temperatura.

500 g - Ref. VERR02



Lumaconi

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano. Moldeado al bronce, secado a baja temperatura.

500 g - Ref. VERL



Tagliatelle all'uovo

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano y huevos frescos. Secado a baja temperatura.

250 g - Ref. VERT02



Papardelle

Pasta seca de tipo larga/corta a base de sémola trigo duro 100% italiano y huevos frescos. Secado a baja temperatura.

250 g - Ref. VERP01



SALSAS DE TOMATE

Donna Francesca



Puglia, Bari

La artesanía, con sus secretos y sabores de un mundo rural, se conserva en productos a base de tomate 100% italianos, o más bien de Puglia, respetando un principio de materia prima en Kilometro Zero. Tomates alargados, redondos y cherry, los tomates se seleccionan con sumo cuidado y se procesan inmediatamente para preservar el aroma y el sabor únicos del verano de Puglia envasados en vidrio.

La tradicional passata, los tomates cherry en salsa y natural, los tomates pelados son productos que mantienen intactas las características organolépticas típicas, gracias a una cuidada elaboración. La ausencia total de conservantes y aromas permiten degustar un producto con un sabor auténtico y fresco.



Tomate triturado

Tomates redondos Pugliese cosechados a mano.

690 g - Ref. DFTT690



Tomate triturado

Tomates redondos Pugliese cosechados a mano.

420 g - Ref. DFTT420



Tomatitos en salsa

Tomates Cheri Pugliese triturados, cosechados a mano.

500 g - Ref. DFTS500

Italianavera



Campania, Nocera inferiore

Italianavera situada a los pies del Vesuvio, narra un territorio y sus productos. A través de los sabores y aromas del pasado, estos frutos de la tierra nos devuelven a la sencillez de los gestos rituales derivados de antiguas tradiciones.

Italia con sus tradiciones, la “Mamma” que cocina y la “Nonna” que prepara el almuerzo del domingo.

La ausencia total de conservantes y aromas permiten degustar un producto con un sabor auténtico y fresco. Porque cocinar italiano es una cultura, una forma de vida, es el deseo de contar la sencillez de una rutina diaria hecha de cosas buenas e imaginación. Fantasía para comer. Italianavera.



Passata di Pomodoro (Tomate Triturado)

Salsa delicada de Tomates largos italianos seleccionados.

700 g - Ref. IVPP7

Italianavera

Campania, Nocera inferiore



Salsa Basilico

*Salsa lista de Tomate con Albahaca fresca.
Sin conservantes.*

280 g - Ref. IVSA01

550 g - Ref. IVSA015



Salsa Audace

*Salsa lista de Tomate con Guindilla.
Sin conservantes.*

280 g - Ref. IVSA02

550 g - Ref. IVSA025



Salsa Mamma Mia

*Salsa lista de Tomate con Berenjenas
frescas. Sin conservantes.*

280 g - Ref. IVSB

550 g - Ref. IVSB5



Salsa Olivas y Chaparelli

*Salsa lista de Tomate con Olivas negras y
Alcaparras. Sin conservantes.*

280 g - Ref. IVSOA

550 g - Ref. IVSOA5

Italianavera

Campania, Nocera inferiore



Salsa Amatriciana (Guanciale)

Salsa lista de Tomate con Guanciale, cebolla, guindilla y laurel. Sin conservantes.

250 g - Ref. IVSAG

550 g - Ref. IVSOA5



Salsa Puttanesca (Olivas negras y Chaparelli)

Salsa lista de Tomate con Aceitunas negras, alcaparras, ajo y albahaca. Sin conservantes.

250 g - Ref. IVSPO

550 g - Ref. IVSPO



Salsa Profumo di Bosco (Funghi Porcini)

Salsa lista de Tomate con Champiñones, Setas Porcinas, ajo y perejil. Sin conservantes.

250 g - Ref. IVSPBF

550 g - Ref. IVSPBF



Salsa Arrabbiata (Peperoncino Picante)

Salsa lista de Tomate con Guindilla, ajo y perejil. Sin conservantes.

250 g - Ref. IVSAP

550 g - Ref. IVSAP

Italianavera

Campania, Nocera inferiore



Polpa di Pomodoro Casereccia (Pulpa)

Tomates largos italianos seleccionados, pelados y cortados en dados, sumergidos en salsa de tomate delicada.

400 g - Ref. PPC400



Polpa di Pomodoro Casereccia (Pulpa BIO)

Tomates Ecológicos largos italianos seleccionados, pelados y sumergidos en salsa de tomate delicada

400 g - Ref. PPC400B



Pomodoro Pelato della tradizione (Tomate pelado)

Tomates largos italianos seleccionados, pelados y sumergidos en salsa de tomate delicada.

400 g - Ref. PPT400



Passata di Pomodoro (Tomate Triturado)

Salsa delicada de Tomates largos italianos seleccionados. Fácil de usar, preparaciones en pocos minutos.

400 g - Ref. Ref. PP400



Pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese Nocerino

Tomates largos San Marzano delicados y de piel suave. Ideal para elaboraciones delicadas. Cultivados en el territorio del Agro Sarnese-Nocerino reconocido por DOP (Salerno).

400 g - Ref. PSMDOP4



Pomodoro Pelato della tradizione (Tomate pelado BIO)

Tomates Ecológicos largos italianos seleccionados, pelados y sumergidos en salsa de tomate delicada. Ideal para enriquecer las recetas en cocina.

400 g - Ref. PPT400B



Pomodorino Datterino (Pera mini)

Tomates mini y largos italianos seleccionados. Alto contenido en azúcares naturales. Ideal para aportar fuerza y carácter a las preparaciones.

400 g - Ref. PD400



ACEITES & CONSERVAS

Trappeto San Felice



Campania, Presenzano

El primer blend extra virgen de Trappeto San Felice, obtenido de aceitunas que crecen en árboles centenarios restaurados a una nueva vida. La recolección y la molienda se realizan por separado para cada una de las diferentes variedades antes de ser ensambladas en busca del perfecto equilibrio entre sabor y aroma.

Pietroliva se inspira en la obra homónima de Joseph Beuys, que representa un equilibrio dinámico entre caos y orden: el aceite es energía, conservada en formas frías que interactúan para construir la realidad: una metáfora de la vida y una reflexión sobre la humanidad.

Pietroliva es un aceite de oliva virgen extra de primera clase, obtenido directamente de la aceituna mediante procesos exclusivamente mecánicos. El aroma tiene ligeros toques frutales, con tonos finos y delicados que recuerdan a hierba recién cortada, almendra y manzana. En lengua deja un final vivo con notas de orégano y tomate.



Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite de oliva virgen extra tiene ligeros toques frutales, con tonos finos y delicados que recuerdan a hierba recién cortada, almendra y manzana.

250 ml - Ref. PO25



Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite de oliva virgen extra tiene ligeros toques frutales, con tonos finos y delicados que recuerdan a hierba recién cortada, almendra y manzana.

500 ml - Ref. PO250

Sartoria Agricola



Puglia, Bari

La serie “Colección” es la expresión creativa del “Sarto Oleario” que decide Viste elegantes botellas de vidrio con elegantes colecciones.

Como en la moda sartorial, las “Colecciones” están influenciadas por las estaciones, los eventos y las historias. Todas las botellas están disponibles en las versiones “Ligeramente afrutado”, “Medio afrutado” e “Intenso afrutado”, pero para el paladares más exigentes, estarán disponibles recetas personalizadas de “Sartoria Agricola”



Green Flowers Fruttato leggero

*Aceite de Oliva vigen extra de la Puglia
extraído en frío. Afrutado ligero.*

500 ml - Ref. COLGLF



Poppy Flowers Fruttato medio

*Aceite de Oliva vigen extra de la Puglia
extraído en frío. Afrutado medio.*

500 ml - Ref. COLPFI



Red Bloom Fruttato intenso

*Aceite de Oliva vigen extra de la Puglia
extraído en frío. Afrutado intenso.*

500 ml - Ref. COLRBI

Donna Francesca



Puglia, Bari

Un sabor único para verdaderos conocedores. Olvídense de la dulzura extrovertida de los higos: este Cotto di Fichi tiene un carácter menos decisivo, pero ofrece grande satisfacción organoléptica en nariz y paladar.

Dulce con un regusto ligeramente amargo, su aroma recuerda a ciruelas secas, miel, cacao amargo, regaliz, dátiles, higos secos y pasas. Denso, casi como caramelo, este néctar se obtiene cocinando higos recogidos a mano que primero se han secado al sol y luego rehidratado.

Este precioso Cotto di Fichi se cuece lentamente a fuego lento con mucho cuidado y revolviendo continuamente. Ideal con ricotta y quesos, postres, yogur, chocolate amargo, fruta fresca, ensaladas, con verduras cocidas o cruditè, carne hervida y pescado de agua dulce.



Cotto di Fichi - Seasoning figs

Reducción de Higos de la Puglia secados al sol. Aderezo para acompañar múltiples preparaciones.

150 gr - Ref. COTFIC150



Cotto di Fichi - Seasoning figs

Reducción de Higos de la Puglia secados al sol. Aderezo para acompañar múltiples preparaciones.

700 gr - Ref. COTFIC1700

Gemignani Tartufi



Toscana, San Miniato

Alrededor de 1930 en una pequeña aldea del municipio de San Miniato cuando la familia Gemignani descubrió en los bosques del territorio en el que vivían encontraron trufa blanca.

Hoy día ya es la 4ª generación que recolecta y transforma este tubérculo tan apreciado en la alta gastronomía. En el laboratorio artesanal elaboran sus especialidades a la trufa según recetas tradicionales con carácter innovador para poder degustar todo el año.

En temporada de trufa están disponibles las tan buscadas trufas frescas, trufa blanca (*Tuber Magnatum Pico*) trufa negra de verano (*Tuber Aestivum*) trufa negra de invierno (*Tuber Melanosporum*).

Gemignani Tartufi se aprecia mucho en la restauración y en las mejores tiendas gourmet de todo el mundo.



Aceite de Trufa blanca

Aceite virgen extra aromatizado con trufa blanca.

100 ml - Ref. BM100



Aceite de Trufa blanca

Aceite virgen extra aromatizado con trufa blanca.

250 ml - Ref. M250



Mantequilla de Trufa blanca

*Mantequilla de leche de vaca 90% con trufa blanca 4% (*Tuber Albidum Pico*) ideal para condimento pastas y carnes.*

75 g - Ref. BC01



Crema de Porcini y Trufa blanca

Crema de intenso aroma a bosque, ideal para sazonar pastas al huevo y risottos. También es excelente para untar en pan para picatostes y canapés.

80 g - Ref. CPTB



Crema de Espárragos y Trufa blanca

*Crema a base de Espárragos verdes 70%, aceite de oliva virgen extra, cebolla y trufa blanca (*Tuber Albidum Pico*), ideal como acompañante de aperitivos y guarniciones de verduras.*

80 g - Ref. CETB



Crema de alcachofas y trufa Blanca

Salsa ideal para condimentar platos calientes, pastas y arroces. Excelente para untar en picatostes, canapés y quiche.

80 g - Ref. CATB

Gemignani Tartufi

Toscana, San Miniato



Pesto Ligure con Trufa blanca

Pesto de Liguria DOP, trufa blanca (*Tuber Albidum Pico*) ideal para acompañar pastas y aperitivos.

80 g - Ref. PLTB



Salsa de Setas y Trufa negra

Salsa a base de Champiñones (*Agaricus bisporus*) y trufa negra (*Tuber eastivum*) ideal como condimento en primeros platos (pastas) o acompañante de aperitivos.

80 g - Ref. SSTN



Carpaccio de Trufa negra

Láminas de trufa negra estiva 60% (*Tuber eastivum*) ideal para acompañar carnes.

80 g - Ref. CTN



Sal mineral Toscano con Trufa

Sal mineral Toscano 96,4%, trufa negra estiva (*Tuber eastivum*). Condimento.

100 g - Ref. SMTTN



Miel de Acacia con Trufa blanca

Ideal como aperitivo o postre, acompañado tanto de quesos frescos como curados como el parmesano Reggiano, Pecorino di Fossa o ricotta. También genial servido sobre un buen helado de vainilla Bourbon con almendras picadas para un postre refinado.

125 g - Ref. MATB



Riso Carnaroli con Trufa Negra

Excelente primer plato listo, fácil de preparar, pero con un resultado excepcional. Ideal primer plato listo, fácil de preparar, pero con un resultado excepcional.

300 g - Ref. SMTTN

Agnoni

Lazio, cori



Situados en Cori en provincia de Roma una familia con tradición desde los años sesenta en cultivo de tierras, transforman sus frutos y los conservan manteniendo intacto el sabor.

Respeto de la tierra y sus ritmos, resultan productos genuinos sin utilizar aditivos y tampoco conservantes, únicamente ingredientes naturales como sal, vinagre y aceite de oliva.

Las materias primas provienen únicamente de cultivos controlados que no usan abonos químicos ni pesticidas. Por eso estas conservas "Antipasti" simples, gustosas y de gran calidad són perfectas para aperitivos, entrantes y guarniciones en las recetas innovadoras y golosas.



Alcachofas romanas a la Cafona

Alcachofa "Romanesca" representa la especialidad de Agnoni. Elaborada exclusivamente a mano con un toque menta romana y de guindilla sin resultar picante. Acidez baja. Muy gustosa.

Anfora 500 g - Ref. AR02



Alcachofas romanas a la Cafona

Alcachofa "Romanesca" representa la especialidad de Agnoni. Elaborada exclusivamente a mano con un toque menta romana y de guindilla sin resultar picante. Acidez baja. Muy gustosa.

210 g - Ref. AR01



Corazones de Alcachofa

Corazones de Alcachofa "Romanesca" Es el corazón de alcachofa la parte mas apreciada, única por su delicadeza y sabor dulce. Acidez baja. Muy gustosa.

Anfora 500 g - Ref. AC02



Corazones de Alcachofa

Corazones de Alcachofa "Romanesca" Es el corazón de alcachofa la parte mas apreciada, única por su delicadeza y sabor dulce. Acidez baja. Muy gustosa.

210 g - Ref. AC01



Alcachofas a la Brasa

Alcachofa "Romanesca" braseada, elaborada con el corazón de alcachofa, única por su delicadeza, sabor dulce y toque braseado. Acidez baja. Muy gustosa.

Anfora 500 g - Ref. AB02



Alcachofas a la Brasa

Alcachofa "Romanesca" braseada, elaborada con el corazón de alcachofa, única por su delicadeza, sabor dulce y toque braseado. Acidez baja. Muy gustosa.

210 g - Ref. AB01

Agnoni

Lazio, cori



Olivas verdes gigantes

Aceituna verde gigante dulce de Castelvecchio, ideal para aperitivos.

Anfora 500 g - Ref. OG02



Olivas verdes gigantes

Aceituna verde gigante dulce de Castelvecchio, ideal para aperitivos.

210 g - Ref. OG01



Calabacín con Tomates secos

Láminas de calabacín a la brasa y tomate seco formando un rollito ideal para aperitivos variados.

Anfora 500 g - Ref. RCT02



Calabacín con Tomates secos

Láminas de calabacín a la brasa y tomate seco formando un rollito ideal para aperitivos variados.

210 g - Ref. RCT01



Champiñones a la Brasa

Champiñones mignon a la brasa con perejil en aceite de oliva. Ideales para ensaladas y guarniciones de carnes.

Anfora 500 g - Ref. CB02



Champiñones a la Brasa

Champiñones mignon a la brasa con perejil en aceite de oliva. Ideales para ensaladas y guarniciones de carnes.

210 g - Ref. CB01



Berenjenas a la brasa

210 g - Ref. BB01



Berenjenas a la brasa

Anfora 500 g - Ref. BB02

Rocca 1870

Mormegno, Lombardia



Luigi Rocca comenzó a producir Porcini en conserva y Porcini secos recolectados exclusivamente en el agradable valle donde, desde su Liguria natal.

Situado en Mormegno, un pueblecito de la región de Lombardia hoy día siguen la tradición realizando conservas, las que cabe destacar los Porcini, alcachofas, aceitunas y tomates.

La adquisición de las materias primas se realiza estacionalmente para los diferentes tipos, siguiendo las mejores tendencias del mercado y climáticas para obtener el resultado organoléptico de un producto terminado de la mejor calidad.

Por tanto, cuando se trata de setas, la mejor época para la consistencia y la salud del producto es a principios de otoño, para las alcachofas y verduras en primavera y verano.



Setas Porcini cabeza negra cortados

Hongos Porcini de cabeza negra cortados en conserva de aceite de oliva virgen extra, sin aromas, sin colorantes y sin conservantes añadidos.

212 ml - Ref. FP212



Corazones de alcachofas finas

Corazones de alcachofa finos de calibre pequeño en conserva de aceite de oliva virgen extra, sin aromas, sin colorantes y sin conservantes añadidos.

212 ml - Ref. CC212



Tomates "Ciliegiño" semisecos

Tomates pequeños semisecos en conserva de aceite de oliva virgen extra, sin aromas, sin colorantes y sin conservantes añadidos.

212 ml - Ref. TCS212



Pimientos rojos rellenos de atún

Pimientos pequeños, redondos rellenos de atún en conserva de aceite de oliva virgen extra, sin aromas, sin colorantes y sin conservantes añadidos.

212 ml - Ref. PRA212



Entrante de verduras mixtas y Atún

Atún en salsa de tomate con verduras mixtas, sin aromas, sin colorantes y sin conservantes añadidos.

212 ml - Ref. AVT212



Aceitunas sin hueso "Tagiasche"

La famosa aceituna de color cambiante del verde al violeta, pequeña y con el inconfundible sabor aromático, es hoy la reina de los platos de chefs prestigiosos. En conserva de aceite de oliva virgen extra, sin aromas, sin colorantes y sin conservantes añadidos.

314 ml - Ref. OT314

Conservas Catalina



Cantabria, Santoña

Las Anchoas són el producto estrella, han sido elaboradas con pesca cuidadosamente seleccionada de las capturas de primavera en el Mar Cantábrico. Trabajadas de forma artesanal, a mano, meticulosamente de una en una, son de un mayor calibre, y su color, sabor, textura y punto de sal las diferencia en el paladar.

Las anchoas se descabezan, después se salan y se mantienen reposando en salazón entre seis y nueve meses. Las manos artesanas de las mujeres de Santoña las lavan y secan para luego filetearlas con mimo y colocarlas en las latas y tarros que se cubren con aceite de oliva.

Otro producto no menos importante es el El Bonito del Norte. Un manjar para disfrutar en cualquier ocasión. Pescado con caña, de uno en uno, con el método de cacea, durante la costera de verano. Esta técnica ancestral de pesca selectiva es respetuosa con el medio ambiente y los fondos marinos.

Además de muchas otras conservas que podemos encontrar como filetes de Boquerón, Mejillones en Escabeche, Sardinillas y Relanzón.



Hansa Anchoa Cantábrico Grano 27 "Primavera"

10/12 filetes de Anchoa de pesca de primavera, de gran tamaño, en aceite de oliva 0,2.

110 g - Ref. HAC12



Estuche RR90 Anchoa Cantábrico "Primavera"

14/15 filetes de Anchoa de pesca de primavera de tamaño medio en aceite de oliva 0,2

90 g - Ref. EACRR90



Tarro filetes de Anchoa Cantábrico "Primavera"

18/20 filetes de Anchoa de pesca de primavera, de tamaño medio, en aceite de oliva 0,2

100 g - Ref. TFAC20



Pandereta Anchoa Cantábrico "Primavera"

28/30 filetes en 2 capas de Anchoa de pesca de primavera, de tamaño medio, en aceite de oliva 0,2

170 g - Ref. PAC30



Pandereta Anchoa Cantábrico Serie Oro grano "Primavera"

38/40 filetes en 3 capas de Anchoa de pesca de primavera de tamaño medio en aceite de oliva 0,2

250 g - Ref. PAC40



Hansa Lomos Bonito del Norte

Lomos de Bonito del Norte en aceite de oliva. Pescado con caña, de uno en uno, con el método de cacea, durante la costera de verano.

115 g - Ref. HLBNE160

Conservas Catalina



Cantabria, Santoña



Tarro tronco Bonito del Norte

Tronco de Bonito del Norte en aceite de oliva. Pescado con caña, de uno en uno, con el método de cacea, durante la costera de verano.

160 g - Ref. TTBN165



Hansa Lomos Bonito del Norte en Escabeche

Lomos de Bonito del Norte en escabeche. Pescado con caña, de uno en uno, con el método de cacea, durante la costera de verano.

115 g - Ref. HLBNE



Láminas de Bonito del Norte

Láminas de Bonito del Norte en escabeche. Pescado con caña, de uno en uno, con el método de cacea, durante la costera de verano.

85 g - Ref. LBN



Ventresca Bonito del Norte

Ventresca de Bonito del Norte en escabeche. Pescado con caña, de uno en uno, con el método de cacea, durante la costera de verano.

85 g - Ref. VBRR125



Pandereta tronco Bonito del Norte

Tronco de Bonito del Norte en aceite de oliva. Pescado con caña, de uno en uno, con el método de cacea, durante la costera de verano.

800 g - Ref. PTB800



Sardinillas en aceite de oliva

Fruto de una cuidada selección, tanto de frescura como de tamaño. El aceite de oliva con el que son envasadas las convierte en un delicioso manjar

85 g - Ref. SRR125



Relanzón en aceite de oliva

Pescado en las aguas del Cantábrico, este pescado destaca por su sabor intenso y su jugosa textura. Muy consumido en los pueblos de la costa Cantábrica, ideal para bocadillos y ensaladas.

85 g - Ref. RERR125



JAMONES & EMBUTIDOS

IBÉRICOS

La Flor de Isamor



Castilla y León, Guijuelo

En 1964, en una familia con larga tradición en la elaboración de jamones y embutidos Ibéricos, nace la voluntad de producir únicamente productos ibéricos de calidad.

Guijuelo, región distinguida por sus exquisitos productos, a 1.010 mts. sobre el nivel del mar, en las dehesas Salmantinas, allí encontramos el hábitat de los cerdos Ibéricos que campan a sus anchas alimentándose de bellotas y hierba. Aproximadamente a los 2 años de edad se sacrifican para obtener mediante acuradas técnicas de curación Jamones y embutidos Ibéricos allá donde los haya, reconocidos y apreciados en todo el mundo.

Los Jamones Ibéricos de Bellota con carácter, sabor intenso, más bien dulce y ricos en ácido oleico y los embutidos, en tripa natural, están elaborados con las mismas recetas de antaño con la deliciosa carne de cerdo Ibérico de Bellota.



Jamón de Bellota
100% Ibérico / Precinto negro
8/9 Kg - Ref. JB100



Jamón de Bellota Ibérica
75% Ibérico / Precinto rojo
8/9 Kg - Ref. JB75



Jamón de Cebo de Campo
75% Ibérico / Precinto verde
8/9 Kg - Ref. JBCC75



Paleta de Bellota
100% Ibérico / Precinto negro
4/5 Kg - Ref. PB100



Paleta de Bellota Ibérica
75% Ibérico / Precinto rojo
4/5 Kg - Ref. PB75



Paleta de Cebo de Campo
75% Ibérico / Precinto verde
4/5 Kg - Ref. PCC75

La Flor de Isamor

Castilla y León, Guijuelo



Centro Jamón de Bellota

100% Ibérico

Pieza deshuesada

4,5 / 5 Kg - Ref. CJB100



Centro Jamón de Bellota

75% Ibérico

Pieza deshuesada

4,5 / 5 Kg - Ref. CJB75



Centro Jamón de Cebo de

Campo 75% Ibérico

Pieza deshuesada

4,5 / 5 Kg - Ref. CJCC75



Centro Paleta de Bellota

100% Ibérico

Pieza deshuesada

2,5 / 3 Kg - Ref. CPB100



Centro Paleta de Bellota

75% Ibérico

Pieza deshuesada

2,5 / 3 Kg - Ref. CPB75



Centro Paleta de Cebo de

Campo 75% Ibérico

Pieza deshuesada

2,5 / 3 Kg - Ref. CPCC75

La Flor de Isamor



Castilla y León, Guijuelo



Lomo de Bellota

100% Ibérico

1 / 1,2 Kg - Ref. LB100



Lomo de Bellota

75% Ibérico

1 / 1,2 Kg - Ref. LB75



Lomo de Cebo de Campo

50% Ibérico

1 / 1,2 Kg - Ref. LCC50



Lomito de Bellota

75% Ibérico

400 g - Ref. LTOB



Lomito de Ibérico

400 g - Ref. LTOI



Chorizo Ibérico extra Bellota

1 / 1,2 Kg - Ref. CIEB



Salchichón Ibérico extra Bellota

1 / 1,2 Kg - Ref. SIEB



Chorizo Ibérico extra

1 / 1,2 Kg - Ref. CIE



Salchichón Ibérico extra

1 / 1,2 Kg - Ref. SIEB

La Flor de Isamor

Castilla y León, Guijuelo



Jamón de Bellota

100% Ibérico

Cortado a cuchillo

100 g - Ref. SCJB100

Jamón de Bellota

75% Ibérico

Cortado a cuchillo

100 g - Ref. SCJB75

Jamón de Cebo de Campo

75% Ibérico

Cortado a cuchillo

100 g - Ref. SCJCC75



Jamón de Bellota

100% Ibérico

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMJB100

Jamón de Bellota

75% Ibérico

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMJB75

Jamón de Cebo de Campo

75% Ibérico

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMJCC75



Lomo de Bellota

100% Ibérico

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMLB100

Lomo de Bellota

75% Ibérico

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMLB75

Lomo de Cebo de Campo

50% Ibérico

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMLCC50

La Flor de Isamor

Castilla y León, Guijuelo



Lomito de Bellota Ibérico

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMLTOB

Lomito de Ibérico

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMLTOI

Chorizo Ibérico extra Bellota

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMCIEB

Chorizo Ibérico extra

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMCIE

Salchichón Ibérico extra Bellota

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMSIEB

Salchichón Ibérico extra

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMSIEB

Longaniza Ibérica extra

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMLIE

Longaniza Ibérica Picante

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMLIP

Morcón Ibérico extra

Cortado a máquina

100 g - Ref. SMMIE



CHARCUTERÍA ITALIANA

Cirla 1980



Lombardia, Osteno-Claino

La Bresaola Cirla tiene sus orígenes en la profunda pasión y conocimiento por la elaboración de las carnes del señor Romualdo Cirla, quien en 1980 decidió transformar la carnicería familiar en una charcutería especializada en la producción de bresaola: embutido único e inimitable, obtenido de los mejores cortes del muslo bovino denominado "Punta d'Anca". La Bresaola obtenida tiene una forma compacta y es de mayor calidad al estar formada por los músculos "nobles" del muslo.



Gran Roast-Beef di punta D'anca All'Inglese

El roast beef (o roastbeef), es un plato de carne de vacuno asada al horno. La punta de anca es la parte central de la cadera de la res la cual contiene unos bordes laterales con un poco de grasa (que le dan un sabor especial). Se sirve tradicionalmente rosa, en el sentido de que el centro del trozo carne ha sido calentado pero no cocido, por lo que mantiene el característico color rojo-rosado.

3 Kg - Ref. CGRB 275



Bresaola di Punta D'Anca

La Bresaola Punta d'Anca es un famoso embutido italiano elaborado a partir de carne de ternera. La Bresaola es una pieza de redondo de ternera que se sala y se especia durante unos días antes de curarla al aire entre uno y tres meses.

3,5 Kg - Ref. CBM 16



Pancetta arrotolata S/C 1/2

Tocino enrollado. Corte graso con ligeras capas de hebra de carne porcina que se encuentra bajo la piel en la parte abdominal. Puede estar curada, salada y adobada con hierbas aromáticas y especias.

2 Kg - Ref. PA 1/2 119



Guanciale al pepe S/V

El guanciale es una chacina italiana sin ahumar preparada con careta o carrillos de cerdo curada con pimienta negra. Su nombre procede de guancia, 'carrillo' en italiano.

2,5 Kg - Ref. GP S/V 228



Salame Mantovano

El salame Mantovano es un preparado de carne de cerdo procedente de la provincia de Mantona, Lombardia. Su color es rojo fresa, la pasta compacta y suave, salpicada de grasas blancas o rosas, mientras que la adición de pimienta y ajo fresco confiere un característico perfume y un sabor inconfundible.

0.7 Kg - Ref. SM 358



Fiocco parma

El Fiocco de Parma proviene de la parte central del muslo del cerdo. El color de la rebanada es de color rojo brillante, con poca grasa. Su sabor es dulce, rico de aromas.

2,5 Kg - Ref. FP

Cirla 1980

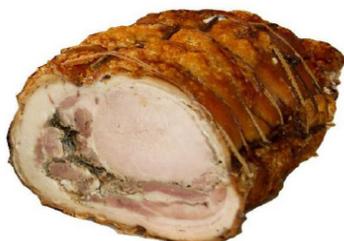
Lombardia, Osteno-Claino



Coppa Selezionata 1/2

Es un fiambre italiano hecho de la cabeza de la paletilla o del cuello de cerdo curado entero. Es parecido a un jamón curado más conocido, el prosciutto, sin embargo, el prosciutto es pierna de cerdo (o jabalí), mientras la coppa es únicamente carne de la paletilla (hombro) o el cuello.

2 Kg - Ref. CS1/2



Porchetta di Ariccia IGP

La Porchetta de Ariccia proviene de cerdas hembra cuya carne es famosamente esbelta y sabrosa. Se distingue por la carne sávida y coloreada entre el blanco y el rosa, enriquecida por el uso racional del romero, la pimienta y el ajo. La corteza de la corteza, que es una de sus características principales, se obtiene mediante una cocción adecuada, permaneciendo inalterada incluso después de varios días de cocción.

7 Kg - Ref. PA 639



Prosciutto Cotto Praga (Ahumado)

Jamón York de materias primas seleccionadas, sometido a una lenta cocción al vapor y a un suave ahumado natural con madera de haya.

La mezcla de especias utilizada para la salazón lo aromatiza agradablemente, conforme a la mejor tradición.

4 Kg - Ref. PCP

Artigianquality



Emilia Romagna, Bologna

Resultado de una larga artesanía y la receta desarrollada por Silvio Scapin que respeta los cánones de una correcta alimentación.

Estos son los secretos de cada uno de nuestros productos, de cada una de nuestras mortadelas, respetando la verdadera tradición boloñesa. Se basa en una cadena de suministro corta, materias primas de la más alta calidad, carnes orgánicas certificadas, cocción lenta totalmente artesanal, sin el uso de lógica ni maquinaria industrial. Además, están libres de harina, leche, lactosa, derivados lácteos, colorantes y polifosfatos añadidos. La ausencia de subproductos cárnicos, como la corteza y la emulsión de corteza, confiere a nuestras mortadelas una muy alta digestibilidad.

La Mortadela Simona, elaborada con carnes frescas italianas, es el producto que refleja plenamente la antigua receta boloñesa. Creado para recordar sabores pasados por especias naturales y una larga cocción a baja temperatura. El cuidado en la elaboración de este producto se respeta la tradición, para dotar al paladar de quien lo prueba de un sabor como el de antaño.



Mortadella Bologna Simona IGP

La Mortadella de Bologna IGP, de carne de cerdo pura, es un embutido cocido, de un color rosa cilíndrico u ovalado y aroma intenso, ligeramente picante. Para su elaboración se utilizan sólo los cortes nobles (carne y grasa de cerdo de alta calidad), picados apropiadamente con el fin de obtener una pasta fina.

7 kg - Ref. MBC7/14



Mortadella Bologna Simona IGP

La Mortadella de Bologna IGP, de carne de cerdo pura, es un embutido cocido, de un color rosa cilíndrico u ovalado y aroma intenso, ligeramente picante. Para su elaboración se utilizan sólo los cortes nobles (carne y grasa de cerdo de alta calidad), picados apropiadamente con el fin de obtener una pasta fina.

1,2 kg - Ref. MBC1



QUESOS ITALIANOS

Caseificio Angelo Croce



Lombardia, Castelpurgengo

La Quesería Angelo Croce es una referencia para la calidad y el gusto italiano en el mundo. Desde 1880, la empresa ha crecido y ha pasado décadas perfeccionando y mejorando la producción, sin detenerse nunca en la industrialización de los procesos.



Panna verde Gorgonzola D.O.P. Cremoso

El Gorgonzola Panna Verde D.O.P. es un queso blando, graso, de pasta cruda producido exclusivamente con leche de vaca entera pasteurizada procedente de explotaciones situadas en las provincias del territorio del Consorcio de tutela del queso gorgonzola.

Curación: 2 meses

1,6 kg - Ref. GD1

6 kg - Ref. GD6

12 kg - Ref. GD12



Malghese Gorgonzola D.O.P. (Panna Blu)

El Gorgonzola Malghese D.O.P. es un queso azul de pasta blanda elaborado con leche entera de vaca sometida a pasteurización procedente de explotaciones situadas en las provincias del territorio del Consorcio di tutela del formaggio gorgonzola. Pasta de color blanco o pajizo, jaspeada para el desarrollo de mohos con vetas azules/verdosas. Corteza gris o rosada No Comestible.

Curación: 50 días

1,6 kg - Ref. GD1

6 kg - Ref. GD6

12 kg - Ref. GD12



Taleggio D.O.P.

El Taleggio DOP es un queso semicurado de leche entera de vaca, de forma cuadrada. Presenta una pasta homogénea, flexible y algo blanda, sobre todo cerca de la corteza, pero compacta en el centro, con un color pálido que puede ser blanco o amarillo pajizo.

Curación: mínimo 35 días

2 kg - Ref. TT2



Caciotta

Producto elaborado con leche de vaca. Se le puede añadir trufa o ajo. Tienen forma de cilindro plano con los lados redondeados. La pasta está semicocida. Su sabor es suave, notas de nuez.

Curación: 1 mes

800 g - Ref. C800



Italo Casale

El Italo Casale es un queso de pasta blanda realizado con leche entera de vaca sometida a pasteurización de sabor delicado y fragante. El posible crecimiento de moho en la superficie es un hecho natural que no afecta a la calidad del producto. Corteza No Comestible.

2 kg - Ref. IC



Malghesino Erborinato

El Malghesino es un queso azul de pasta blanda elaborado con leche entera de vaca sometida a pasteurización. Es de color blanco o pajizo, jaspeada para el desarrollo de mohos con vetas azules/verdosas. Elaborado con distintas especias. La corteza es gris o rosada No Comestible.

Curación: 60-90 días

3 kg - Ref. ME

Caseificio Angelo Croce

Lombardia, Castelpurlengo



Malghesino con Azafran

El Malghesino es un queso azul de pasta blanda elaborado con leche entera de vaca sometida a pasteurización. Es de color blanco o pajizo, jaspeada para el desarrollo de mohos con vetas azules/verdosas. Elaborado con azafrán. La corteza es gris o rosada No Comestible.

Curación: 60-90 días

3 kg - Ref. MA

Caseificio Gennari

Emilia Romagna, Collecchio

El secreto de la Quesería Gennari es la seguridad de una cadena de suministro integral desde el campo hasta el producto terminado: leche de sus propias granjas y de proveedores leales con los que han estado trabajando durante más de 50 años. Leche lo menos desnatada posible, poco cuajo, muy poco suero, salmuera muy controlada, rotura manual de la cuajada, envejecimiento lento en un ambiente húmedo. Todas estas características hacen la producción más difícil y costosa pero marca la diferencia en las papilas gustativas.



Parmigiano Reggiano D.O.P.

El Parmigiano Reggiano, también conocido como queso Parmesano, es un extraordinario queso semigraso italiano de pasta dura y textura finamente granulada. Se elabora con leche cruda de vaca alimentada con pasto y es añejado un mínimo de 24 meses.

Curación: 24 meses

42 kg - Ref. PRDOP24



Parmigiano Reggiano D.O.P.

El Parmigiano Reggiano, también conocido como queso Parmesano, es un extraordinario queso semigraso italiano de pasta dura y textura finamente granulada. Se elabora con leche cruda de vaca alimentada con pasto y es añejado un mínimo de 24 meses.

Curación: 24 meses

5 kg - Ref. PRDOP24

Caseificio Fratelli Nuzzi



Puglia, Andria

La actividad nace a principios de los años 80, del fuerte impulso innovador de los tres hermanos Salvatore, Antonio y Vincenzo Nuzzi.

Andria, ciudad a medio camino entre el espléndido mar de Apulia y el verde del Parque Nacional Alta Murgia, es el marco perfecto para la cría de vacas y ovejas capaces de regalar nutritiva y sabrosa leche que se adapta bien a las más variadas preparaciones. Todos los materiales de producción utilizados en la industria lechera proceden de las ganaderías vecinas, gestionadas por personal cualificado y en posesión de todas las autorizaciones necesarias para la producción y el comercio de leche.



Burrata Andria I.G.P.

La burrata es un queso fresco de leche de vaca o búfala, de pasta hilada y nata y de forma redonda, con un aspecto exterior similar al de la mozzarella en forma de bolsa con el característico cierre apical. En el interior, la textura es mucho más suave y filamentosa.

125 / 200 / 250 / 300 g - Ref. BB125



Stracciatella

En sustancia es el relleno, sin envoltura, de la burrata, hecho a base de pasta hilada y nata.

300 / 600 g - Ref. S300



Mozzarella fresca fior di latte

Considerada la mejor mozzarella para pizza por su sabor, hilado y rendimiento. Se elabora totalmente a base de leche entera de vaca. Es de color blanco puro y brillante. De textura fina aterciopelada.

Posee un sabor dulce, con un ligero aroma de ácido láctico. No utiliza ningún tipo de conservante.

125 / 200 / 250 / 300 g - Ref. MM125



Ricotta

La ricotta (requesón) es un queso obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa

500 g- Ref. RR500



Scamorza Ahumada

La Scamorza es un queso fresco semiduro hecho de pasta hilada y elaborado con leche de vaca, obtenido gracias a una fermentación natural. Se trata de un queso muy similar a la mozzarella. El Ahumado se obtiene con humos provenientes de virutas de madera de haya no tratada químicamente.

500 g - Ref. SA500



Silano ahumado

La Silano ahumado es un queso fresco de cuajada hilada con un sabor ligeramente ahumado. Tiene un color exterior marrón y una pasta blanca marfil compacta y suave.

2 kg - Ref. SA2

Quesos DOP

Veneto / Valle d'Aosta / Toscana / Lombardia



Asiago Consorzio

Es un queso de leche de vaca que puede asumir diferentes texturas de acuerdo con su envejecimiento. Se clasifica como queso de tipo suizo o alpino.

Curación: 2-3 meses

3.5 kg - Ref. AC1/4



Fontina Valdostana

Es un queso graso de pasta semicocida, fabricado con leche entera de vaca de raza valdostana. La pasta semicocida resulta elástica. Es un queso bastante tierno, de textura suave y delicada, aterciopelada y puede tener presencia de ojos pequeños. Color ligeramente pajizo. Su sabor es dulce y delicado, a nuez.

Curación: *mínimo* 3 meses

2,4 kg - Ref. FV1/4



Pecorino Cacio di Piezza "Curado"

Es un queso elaborado solo con leche de oveja. El sabor permanece dulce y delicado con una masa suave y compacta.

Curación: 15 días

1.5 kg - Ref. PCP



Grana Padano D.O.P

El Grana Padano es un queso de corteza dura y dorada, hecho con leche de vaca. Tiene un sabor ligeramente más dulce y menos concentrado que el Parmigiano Reggiano. El tiempo de maduración es de 6 meses.

Curación: *mínimo* 6 meses

4 kg - Ref. GPDOP



VINOS

Casajús



Burgos, Ribera del Duero

La elaboración de los Vinos Casajús responde a aquella tradición y dedicación familiar: los conocimientos adquiridos durante generaciones, sirven ahora para, con técnicas más modernas pero respetando estos orígenes, elaborar los Vinos Casajús.

Sobre terrenos franco-arenosos, protegidos del norte por pequeñas montañas de bosque de pinos y encinas, cultivamos veinte hectáreas de viñedo mayoritariamente de la variedad autóctona Tinta del País, que supera los cincuenta años de edad.

Los trabajos tradicionales de poda, nuestro terreno y el microclima de nuestra zona nos permiten alcanzar el equilibrio perfecto entre acidez, dulzor, graduación y sabor del fruto en el momento de la vendimia. En bodega, una combinación de conocimientos de generaciones, las mejores cubas traídas desde todos los rincones del mundo y las diferentes técnicas de vinificación, nos permiten obtener los peculiares vinos Casajús. Vinos que su creador José Alberto Calvo Casajús elabora con las mismas manos desde la viña hasta la botella.



Casajús Barrica Rivera del Duero

Variedad: 100% tinta del país (Tempranillo)

Edad de la Viña: Mínimo 50 años

Composición de las Barricas: Roble Americano y Francés

Envejecimiento: 6 meses

Nariz: Destaca la alta concentración de aromas a fruta roja muy madura, frambuesa y regaliz.

Boca: Gran volumen en boca que está muy equilibrado con la frescura debido a la relativa juventud del vino en donde destaca la sensación de amplitud y la untuosidad. Gran armonía de la fruta roja en postpuesto y largura en el paso de la boca.

Maridaje: Magnífica combinación con cualquier tipo de carne, asados, pastas y quesos.

2017 - 75 cl - Ref. CJB17
100% Tempranillo

Casajús Crianza Rivera del Duero

Variedad: 100% tinta del país (Tempranillo)

Edad de la Viña: Mínimo 50 años

Composición de las Barricas: Roble Americano y Francés

Envejecimiento: 14 meses

Nariz: Notas especiadas, floral, mineral y los tostados de la bodega logran una excelente conjunción con la carga frutal del vino.

Boca: Sensación de plenitud, a la vez que suavidad. Los taninos de la uva se funden con los de la bodega y el retro gusto es un buen recuerdo de frutas rojas, toques minerales, especias y tostados.

Maridaje: Magnífica combinación con cualquier tipo de carne, asados, pastas y quesos.

2014 - 75 cl - Ref. CJC14
100% Tempranillo

Casajús Rosado "Splendore" Rivera del Duero

Variedad: 95% Tinto Fino (tempranillo) 5% Albillo

Fermentación: Depósito de inoxidable

Maridaje: Es ideal como aperitivo y para acompañar a pastas, arroces, ensaladas y comidas a base de huevos.

75 cl - Ref. CJRS
100% Tempranillo

Finca Sobreño



Zamora, Toro

Bodegas Sobreño es una bodega de carácter familiar fundada en 1998 con el objetivo de elaborar vinos de primera calidad dirigiéndose a los mercados más exigentes a partir de una variedad de uva excepcional, la Tinta de Toro.

Cuidamos la elaboración con mimo y esmero desde el principio, desde el campo.

Por ello en FINCA SOBREÑO disponemos de 80 Ha. de viñedo, de las que más de la mitad superan los 35 años de antigüedad, y una cuarta parte están certificadas en ecológico

Comprometidos con el medio ambiente y con la calidad, nos certificamos primero en ISO 9001 en el 2003, y posteriormente en el protocolo IFS.



Sobreño "Roble" Toro

Variedad: 100% Tinta de Toro

Edad de la Viña: Mínimo 10 años

Composición de las Barricas: Roble Americano

Envejecimiento: 6 meses

Nariz: Intensa fruta negra (ciruelas y pasas) con tonos balsámicos y notas de vainilla y torrefactos.

Boca: Sabroso, fresco y estructurado con taninos agradables y redondeados. Amplio final.

Maridaje: Magnífica combinación con cualquier tipo de carne, asados, pastas y quesos.

2018 - 75 cl - Ref. FSR18
100% Tinta de Toro

Sobreño "Crianza" Toro

Variedad: 100% Tinta de Toro

Edad de la Viña: Mínimo 30 años

Composición de las Barricas: Roble Americano

Envejecimiento: 9 meses

Nariz: Aroma intenso, confitura de frutos negros junto a tostados del roble. Fondo balsámico y especiado.

Boca: Potente, carnosos, taninos maduros muy finos. Final largo y persistente.

Maridaje: Ideal para carnes rojas, asados y quesos.

2012/2014 - 75 cl - Ref. FSC14
100% Tinta de Toro

Sobreño "Crianza" Toro

Variedad: 100% Tinta de Toro

Edad de la Viña: Mínimo 30 años

Composición de las Barricas: Roble Americano

Envejecimiento: 9 meses

Nariz: Aroma intenso, confitura de frutos negros junto a tostados del roble. Fondo balsámico y especiado.

Boca: Potente, carnosos, taninos maduros muy finos. Final largo y persistente.

Maridaje: Ideal para carnes rojas, asados y quesos

2016 - 50 cl - Ref.
100% Tinta de Toro

Finca Sobreño

Zamora, Toro



Sobreño "La Cuadrilla"

Toro

Variedad: 100% Tinta de Toro

Edad de la Viña: Mínimo 30 años

Nariz: Buenos aromas de arándanos, moras, grosellas.

Boca: En boca fresco, sabroso y con una fuerte carga frutal a moras, fresas, hierbas aromáticas.

Maridaje: Ideal para carnes rojas, cordero y asados.

2017 - 75 cl - Ref. FSLC17
100% Tinta de Toro



Sobreño "Ildefonso"

Toro

Variedad: 100% Tinta de Toro

Edad de la Viña: Mínimo 80 años

Composición de las Barricas: Roble Francés

Envejecimiento: 18 meses

Nariz: Muy expresivo, elegante y complejo, con fruta madura, notas minerales, especias dulces, chocolates y tostados (torrefactos) muy intensos.

Boca: Potente, sabrosa, compleja y redonda, con taninos maduros. Vuelven a aparecer aromas de fruta negra madura, minerales, chocolates y retronasal torrefactada intensa.

Maridaje: Ideal para carnes rojas, cordero y asados.

2014 - 75 cl - Ref. FSI14
100% Tinta de Toro

Ivaldi Dario



Piemonte, Nizza Monferrato

La finca de Ivaldi Dario está ubicada en una zona famosa por su vocación histórica en la elaboración del vino de Barbera, (Nizza Monferrato) de hecho, que produce el mejor vino y uvas de Barbera, gracias al suelo, el clima favorable y una tradición de más de cinco siglos en la elaboración del vino.

Todos los pasos para la elaboración del vino de Ivaldi son realizados con mimo y devoción por todos los miembros de la familia.

Los vinos son francos y revelan todas las características de la uva y expresan cada vez todos los matices de las diferentes añadas a las que pertenecen sus uvas.

La Agencia cuenta con 8 hectáreas de viñedo, de las cuales la mitad es propiedad de la propia agencia y la otra mitad se encuentra en Valle Vento. en la comunidad de Castel Boglione. La mayor parte de esta tierra se usa para uvas Barbera.



Ivaldi Dario "Piccona"

Barbera d'Asti

Variedad: 100% Barbera

Edad de la Viña: Mínimo 40 años

Composición de las Barricas: Roble Francés

Envejecimiento: 12 meses en barril de cemento

Tiempo en Botella: 12 Meses

Color: Rubí con reflejos granates

Botellas producidas: 1.400 unidades

Clasificación: DOCG

Nariz: Intenso y frutal con recuerdos a frutos rojos como la cereza y ciruela.

Boca: Potente, carnoso, taninos maduros muy finos. Lleno y cálido.

Maridaje: Buen acompañante de pastas, carnes rojas.

2018 - 75 cl - Ref. IDBDDOCC

Dolcetto d'Asti "Dappen"

Variedad: 100% Dolcetto

Edad de la Viña: Mínimo 40 años

Composición de las Barricas: Roble Esloveno

Edad de las Barricas: 10 años

Envejecimiento: 12 meses en barril de cemento

Tiempo en Botella: 12 Meses

Color: Rubí con reflejos granates

Botellas producidas: 3.400 unidades

Clasificación: DOC

Nariz: Perfume fino e intenso.

Boca: Seco, cálido, tánico y con retrogusto a avellana típica del Dolcetto.

Maridaje: Buen acompañante de pastas, carnes rojas.

75 cl - Ref.

Ivaldi Dario "1613"

Barbera d'Asti Superiore

Variedad: 100% Barbera

Edad de la Viña: Mínimo 40 años

Composición de las Barricas: Roble Esloveno

Edad de las Barricas: 10 años

Envejecimiento: 12 Meses

Tiempo en Botella: 12 Meses

Color: Rubí con reflejos granates

Botellas producidas: 2.000 unidades

Clasificación: DOCG

Nariz: Intenso y frutal con recuerdos a frutos rojos como la cereza madura, ciruela. Notas ligeras de especias.

Boca: Potente, carnoso, taninos maduros. Corpulento y robusto.

Maridaje: Buen acompañante de carnes rojas y de caza, así como quesos.

2016 - 75 cl - Ref. IDBDSDOCC

Ivaldi Dario

Piemonte, Nizza Monferrato



Ivaldi Dario "Freisa" Freisa d'Asti Superiore

Variedad: 100% Freisa

Edad de la Viña: Mínimo 40 años

Composición de las Barricas: Roble
Esloveno

Edad de las Barricas: 10 años

Envejecimiento: 12 Meses

Tiempo en Botella: 12 Meses

Color: Rubí con reflejos granates

Botellas producidas: 2.000 unidades

Clasificación: DOC

Nariz: Estructurado, tánico y de buen cuerpo recuerda a los aromas de frambuesa, rosa y fresas.

Boca: Potente, carnoso, taninos maduros. Corpulento y robusto.

Maridaje: Buen acompañante de quesos curados, carnes de caza o cordero.

2016 - 75 cl - Ref. IDFASDOC



Ivaldi Dario "Ros du Su" Moscato d'Asti

Variedad: 100% Moscato

Edad de la Viña: Mínimo 45 años

Composición de las Barricas: Roble
Esloveno

Envejecimiento: No

Método: La uva viene aplastada y se deja macerar durante 10 horas a 10° C en bañera de acero. Sucesivamente se prensa, el mosto se enzima y se aclara mediante filtración. Para la "prise de mousse" se fermenta lentamente a bajas temperaturas antes de ser embotellado.

Tipología: Dulce-petillant

Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados

Botellas producidas: 2.300 unidades

Clasificación: DOCG

Nariz: Fragante y delicado recuerda mieles y flores de linden.

Boca: Aromático y dulce

Maridaje: Buen acompañante de pastelería seca y chocolates.

2017 - 75 cl - Ref. IDMDOC



Ivaldi Dario "Alta Langa Andrea"

Variedad: 100% Chardonnay

Envejecimiento: No

Método: Después de 30 meses de crianza sobre lías finalmente está listo en la casa Ivaldi "Andrea", el Alta Langa Blanc de Blancs que enriquece la gama con burbujas fragantes con una efervescencia delicada y persistente.

Tipología: Espumante método clásico

Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados

Botellas producidas: 3.000 unidades

Clasificación: DOCG

Maridaje: Buen acompañante de pescado crudo, camarones y risotto de pescado y verduras, y postres elaborados con fruta fresca.

2016 - 75 cl - Ref.

Tassi Montalcino



Toscana, Montalcino

La empresa Tassi del magnífico territorio de las colinas de Montalcino, rico en historia, cultura y tradición, nacen uvas únicas, con un sabor mágico, imagen y espejo del encanto de los lugares atemporales.

Empresa joven de la herencia vinícola de Montalcino, Franci Franca destaca por cultivos de refinada calidad y continua evolución productiva. Conocimiento, capacidad, devoción son las características y el orgullo de esta productiva empresa familiar.

La uva recogida a mano en pequeñas cajas y transportada a la bodega muy rápidamente, tras un suave prensado, se deja fermentar en depósitos de acero durante 8-10 días. Posteriormente el vino permanece más en contacto con los hollejos durante 15-20 días para extraer todos los componentes fenólicos y aromáticos.

La posterior larga maduración en grandes barricas de roble de Eslavonia o en Tonneaux de madera francesa anticipa el embotellado. Solo después de varios meses de crianza en botella, el vino se comercializa y se disfruta con toda su elegancia.



Tassi Brunello di Montalcino DOCG Tassi

Variedad: 100% Sangiovese

Edad de la Viña: Mínimo 40 años

Composición de las Barricas: Roble Francés

Envejecimiento: 24 meses en toneles de acero

Tiempo en Botella: 12 Meses

Color: Intenso color rojo rubí con reflejos granates

Botellas producidas: 9.000 unidades

Clasificación: DOCG

Nariz: Muy intenso, con notas de fruta madura, especialmente ciruela y cereza, flanqueado por un picante muy fino y elegante.

Boca: Agradable y refinado.

Maridaje: Buen acompañante platos a base de caza y quesos curados.

2015 - 75 cl - Ref. BMDOCGV

Tassi Rosso di Montalcino DOC La Fortezza

Variedad: 100% Sangiovese Grosso

Edad de la Viña: Mínimo 40 años

Composición de las Barricas: Roble Francés

Envejecimiento: 12 meses en barricas pequeñas Allier de 500 litros

Tiempo en Botella: 12 Meses

Color: Rubí muy profundo con matices granates

Botellas producidas: 4.000 unidades

Clasificación: DOCG

Nariz: Es etéreo con un bouquet intenso y complejo.

Boca: Cuerpo potente, estructura importante y taninos equilibrados.

Maridaje: Buen acompañante pastas, embutidos, quesos curados, caza en general y carnes rojas.

2016 - 75 cl - Ref. RMDOC

Tassi Brunello di Montalcino DOCG Tassi Selezione

Variedad: 100% Sangiovese

Edad de la Viña: Mínimo 40 años

Composición de las Barricas: Roble Esloveno

Envejecimiento: 36 meses en grandes barricas

Tiempo en Botella: 12 Meses

Color: Rojo Rubí con tendencia al granate

Botellas producidas: 3.000 unidades

Clasificación: DOCG

Nariz: Aroma intenso y delicado con predominio de frutos rojos y notas de frutos del bosque.

Boca: Vino de gran estructura con taninos nobles bien desarrollados, suaves y presentes. Revela gran personalidad y soberbio sabor.

Maridaje: Excelente combinación con aves de caza.

75 cl - Ref. BMDOCGS

Tassi Montalcino

Toscana, Montalcino



Tassi Consilium

IGT Toscana Rosso

Variedad: 30% Sangiovese, 33% Petit Verdot, 33% Cabernet

Edad de la Viña: Mínimo 40 años

Composición de las Barricas: Roble Esloveno

Envejecimiento: 4 meses en grandes barricas

Tiempo en Botella: 6 Meses

Color: Rojo Rubí

Botellas producidas: 12.000 unidades

Clasificación: IGT

Nariz: Afrutado y muy agradable al paladar con taninos redondos y bien afinados.

Boca: El excelente equilibrio y la intensa fragancia le confieren un particular sabor afrutado y persistente.

Maridaje: Un vino joven para beber que va bien con platos típicos mediterráneos.

2016 - 75 cl - Ref. CIGTR

Domaine Gentile



Corsica, Patrimonio

En el corazón de A.O.P. Heritage y A.O.P. Muscat du Cap-Corse, en la zona de Conca d'Oru clasificado en los inventarios nacionales de sitios, Domaine Gentile ocupa trescientas hectáreas de viñedos plantados en laderas. El sol arcillo-calcáreo y el relieve irregular de las parcelas dan tanto la riqueza como la estructura del suelo en el que se desarrollarán las vides, aunque el estrés requiera toda una producción de calidad. El cultivo es orgánico, las dosis son limitadas y los vendajes son manuales. En la recepción de la vendimia, una mesa de tri-intérpretes permite la selección de las mejores pasas para la elaboración de vinos óptimos.

La vinificación es moderna pero al servicio de la tradición. Una cava de crianza subterránea y climatizada contribuye a una temperatura regular y una higrometría perfecta para la estancia en botella.



Rouge Patrimonio

Variedad: 100% uva Niellucciu

Vino elegante y generoso. Su carácter amaderado y especiado.

Sus aromas a frutos rojos y su frescura también permiten disfrutarlo joven. Pide todo tipo de platos estructurados y también acompaña platos más delicados.

Rouge Grande Expression proviene de parcelas con rendimientos muy bajos, lo que permite una concentración máxima.

Envejecido en un rayo.

Rouge I Sensi también proviene de parcelas con rendimientos muy bajos; pasa 36 meses de crianza en barrica.

75 cl - Ref.



Rouge Grande Expression

Vino elegante y generoso. Su carácter amaderado y especiado.

Sus aromas a frutos rojos y su frescura también permiten disfrutarlo joven. Pide todo tipo de platos estructurados y también acompaña platos más delicados.

Rouge Grande Expression proviene de parcelas con rendimientos muy bajos, lo que permite una concentración máxima.

Envejecido en un rayo.

75 cl - Ref.

Rosé

Variedad: 100% uva Niellucciu

Vino obtenido por sangrado. Desde pasado a la parrilla, con platos picantes, este rosado sabe ser apreciado.

75 cl - Ref.

Domaine Gentile

Corsica, Patrimonio



Blanc Patrimonio

Variedad: 100% uva Malvoisie
Seco y afrutado. Muy sorprendente con la crianza.

Desde pescado hasta queso fuerte, se permite una amplia gama de asociaciones.

75 cl - Ref.



Muscat du Cap Corse

Variedad: 100% uva Moscatel Petits Grains.

Vino dulce y armonioso que sabe envejecer. Ideal para beber como aperitivo, con foie gras, quesos y postres.

75 cl - Ref.

Domaine Pinelli



Corsica, Patrimonio

A.O.C. Patrimonio, Vin de France de variedades Muscat à Petit Grains, Niellucciu, Sciaccarellu, Vermentinu. De viticultura Orgánica certificada con un tamaño de 5 hectáreas de terreno piedra caliza, granito. Situada en una bodega subterránea en las empinadas laderas de su finca familiar, producen vinos tintos, blancos, rosados y Muscat du Cap Corse.



Domaine Pinelli Rouge Campo Vecchio (bois) Millésime

2018 - 75 cl - Ref. DPRCV2018



Domaine Pinelli Rosé Pinelli Millésime

2019 - 75 cl - Ref. DPRP2019

Domaine Pinelli Blanc Pinelli Millésime

2019 - 75 cl - Ref. DPBP2019

Domaine Pinelli

Corsica, Patrimoine



Domaine Pinelli Muscat

Millésime

2019 - 75 cl - Ref. DPM2019



Domaine Pinelli Impassitu

Millésime

2018 - 50 cl - Ref. DPI2018



CREMAS

Donna Francesca



Puglia, Bari

Las almendras italianas de Donna Francesca son de la variedad Filippo Cea, un cultivo típico de la región de Puglia. Los almendros se cultivan en las tierras familiares y se cuidan a diario. La almendra Filippo Cea, crujiente y de gran tamaño, destaca por su sabor elegante y mantecoso.



Crema de Almendras

Cremas deliciosas y saludables gracias a una materia prima de alta calidad y a importantes propiedades nutritivas. Rica en proteínas, fibras y vitaminas.

Sin grasas añadidas y sin emulsionantes ni conservantes.

En resumen, ¡una excelente fuente de energía!

230 g - Ref. CRA230

Bodrato

Novi Ligure, Piemonte

Las materias primas cuidadosamente seleccionadas dan una cremosidad y un sabor único. Pruébalo en pan, palitos de pan, tartas, bizcochos o simplemente sumergiendo la cuchara en el frasco, por un placer incomparable. Las cremas para untar Bodrato no contienen palma, grasas hidrogenadas y sin gluten.



Crema de Gianduja y chocolate con leche

Un clásico de la tradición, elaborado con leche y avellanas.

150 g - Ref. G01



Crema de Gianduja fuerte

La receta sin lácteos realza el sabor vivo y el aroma del cacao.

150 g - Ref. G02



Crema de Pistacho

Una crema especial donde el pistacho, con su delicado y persistente aroma, es el protagonista absoluto.

150 g - Ref. G19



CHOCOLATES

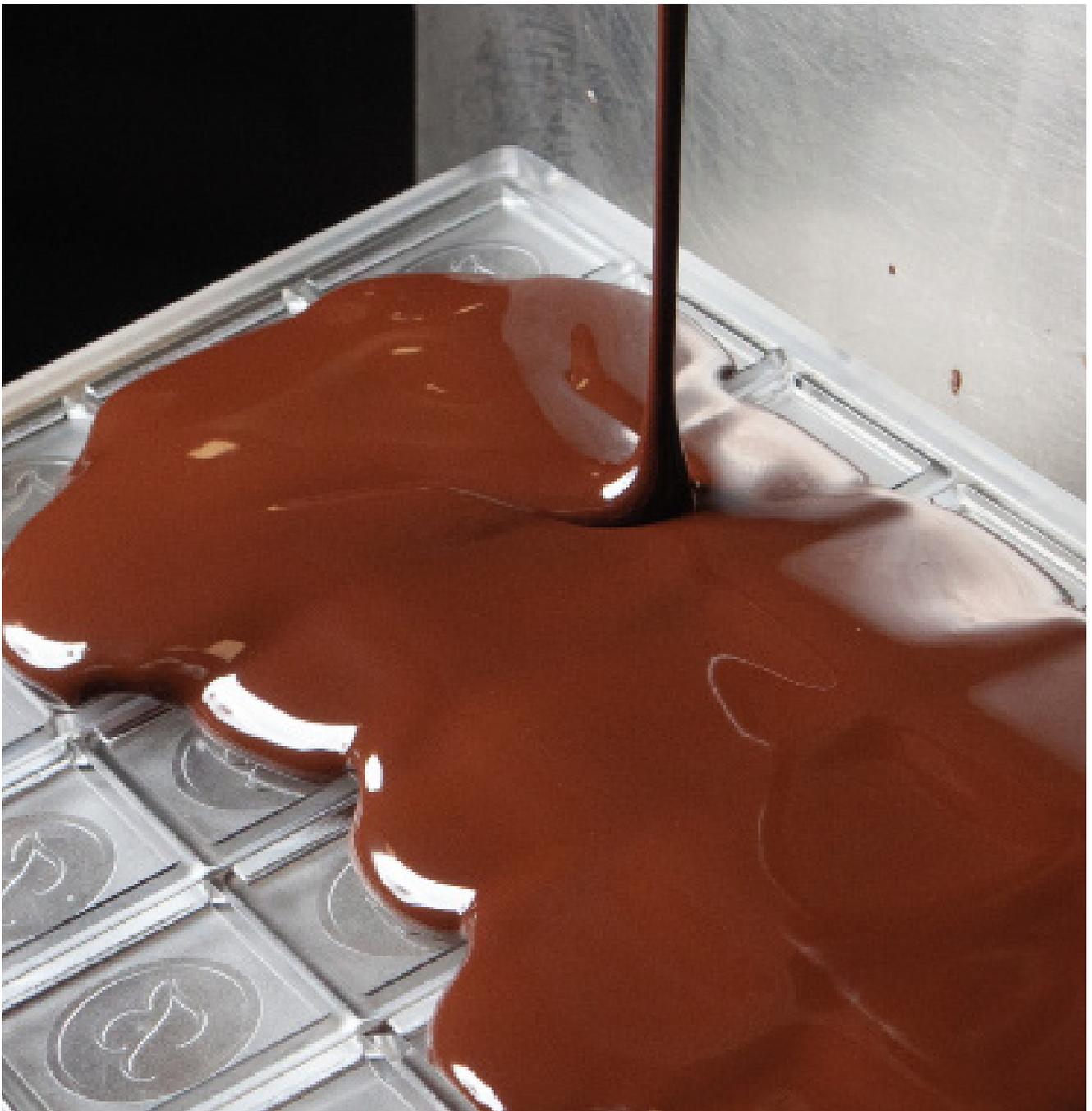
Bodrato



Novi Ligure, Piemonte

El taller artesanal de Luciano Bodrato nació en Génova en 1943. Es una pequeña tienda con grandes ambiciones, abierta en la parte trasera del café del barrio. En la década de 1970, el negocio evolucionó al mudarse a Piamonte, en Capriata d'Orba, el lugar de nacimiento de Luciano y el principal centro de confitería en el noroeste de Italia. Esta zona del Piamonte, con sus reconocidas tradiciones gastronómicas, favorece a la empresa en el refinamiento del arte de hacer chocolate y su elaboración a lo largo de décadas.

El punto de inflexión llegó en 2001 cuando el laboratorio Bodrato fue adquirido por los hermanos Paola y Fabio Bergaglio, también originarios de Capriata d'Orba. Los nuevos propietarios, impulsados por fuertes habilidades innovadoras, son capaces de conciliar las antiguas y preciosas recetas del pasado con experimentos contemporáneos, transformando un pequeño laboratorio en una empresa de confitería de calidad.



Chocolate



En el noroeste del país, el Valle de Sambirano produce un excelente cacao aromático desde principios de la década de 1900. Nuestras semillas provienen de este hermoso e incontaminado valle, es un cacao trinitario con delicadas notas de frutos rojos, una acidez bien equilibrada, en boca. es redondo y muy persistente.

Los granos provienen de la zona de PIURA en el norte del país, donde nace el Gran Nativo Blanco, el cacao más fino del Perú. Trabajamos con pequeños agricultores, quienes nos garantizan micro lotes de cacao de excepcional calidad. Criollo y Nativo Blanco representan alrededor del 0,1% de la cosecha mundial y sus semillas blancas, características de esta variedad de cacao, contribuyen a dar agradables notas de frutos rojos y avellanas, un final agradablemente especiado, una baja astringencia y baja amargura.

Tabletas de chocolate de diferentes orígenes destacados y de porcentajes seleccionados logrando así un equilibrio notable.



Expositor

40 tabletas surtidas de 50g (5 tabletas por gusto)

Ref. BTB09



Tableta fondente 75%
Origen: Madagascar
50 g - Ref. BTB01



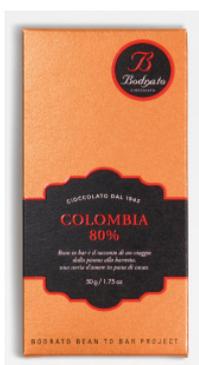
Tableta fondente 75%
Origen: Perú
50 g - Ref. BTB02



Tableta fondente 78%
Origen: República Dominicana
50 g - Ref. BTB03



Tableta fondente 75%
Origen: Tanzania
50 g - Ref. BTB04



Tableta fondente 80%
Origen: Colombia
50 g - Ref. BTB05



Tableta Tropico 70%
50 g - Ref. BTB06



Tableta Tropico 90%
50 g - Ref. BTB07



Tableta Tropico con Leche
50 g - Ref. BTB08



Tableta masa de cacao 100%
50 g - Ref. BTB021

Cremini



Bodrato Cremini, creado con ingredientes simples como avellanas, azúcar y manteca de cacao, está totalmente hecho a mano por nuestros expertos artesanos. Vienen en diferentes envases y variaciones de sabor, desde los más tradicionales hasta los más innovadores.



Caja rectangular 9 Cremini surtidos

85 g - Ref. P06



Estuche transparente 12 Cremini

95 g - Ref. P15



Cremino Fondente granel
(124 piezas aprox.)

Saco 1kg - Ref. P10

Cremino Avellanas Piemonte IGP granel (124 piezas aprox.)

Saco 1kg - Ref. P11

Cremino Avellanas Piemonte IGP granel (124 piezas aprox.)

Saco 1kg - Ref. P12

Cremini Monorigine

El Cremino es un chocolate originario de Piamonte, en el norte de Italia, compuesto por tres capas de chocolate, los exteriores se hacen con gianduja chocolate, mientras que el interior es de pasta de avellana.

Tres orígenes con características aromáticas y organoléptico bien definido:

Tanzania: Un cremino elaborado con avellanas Piamonte IGP, enriquecida con cacao en grano de Tanzania en granos y masa de cacao de origen e cubierto con una fina capa de Chocolate negro 100% Tanzania

Perú: un cremino elaborado con avellanas del Piamonte IGP, enriquecida con cacao en grano peruano, masa de cacao de origen, pistacho caramelizado e cubierto con una fina capa de chocolate amargo Perú 100%.

Colombia: un cremino elaborado con avellanas Piamonte IGP, enriquecido con cacao en grano de Colombia en granos, cacao en masa de origen, avellana caramelizada y cubierta con una fina capa Chocolate negro 100% colombiano.



Cremini Monorigine

95 g - Ref. BTB19

Bodratini



Dulce producto típico piemontés con cacao y amaretto

Doble consistencia: un núcleo cremoso y una segunda capa suave y envolvente.

Únicos y codiciosos, los nuevos BODRATINI están envueltos en un elegante envoltura de lazo rojo doble; el logo y las alas tienen colores brillantes y diferentes dependiendo de la sabor: verde para el PISTACHO, negro para el OSCURO, beige para AVELLANAS, marrón para BONET.



Cubo Surtido Bodratini

150 g - Ref. EBD15



Cappelliera Bodratini surtidos

(45 Bodratini aprox.)

360 g - Ref. EBD12

Giandujotti



El chocolate Gianduja fue un invento de algunos maestros Chocolateros de Turín que, tras la segunda mitad del siglo XIX, lo mezclaron con la famosa avellana redonda y una especie de Piemonte, reconocida por su calidad.



Pochette giandujotti misti

140 g - Ref. N07



Acetato 9 cubos

3 Giandujotti surtidos

215 g - Ref. N23



Giandujotti "Al cafe"

Envoltorio marrón

Granel 2 kg - Ref. N12

Giandujotti "Clasico"

Envoltorio rojo

Granel 2 kg - Ref. N09

Giandujotti "Fondente"

Envoltorio negro

Granel 2 kg - Ref. N10

Nocciolati



La avellana piemontesa es única en la tradición repostera y siempre ha sido el más querido por la delicadeza del sabor y el aroma inconfundible.

Los artesanos de Bodrato utilizan estas preciosas avellanas sumergiéndolos en nuestras mejores mezclas de chocolate. Aquí hay una combinación y un equilibrio de sabores extraordinarios, en su sencillez.



Nocciolato fondente Flow
Pack 100 g - Ref. B39



Nocciolato con leche Flow
Pack 100 g - Ref. B40

Tabletas

Un clásico en la producción de Bodrato: refinadas mezclas de sabores de chocolate con leche, negro, blanco o gianduja disponible en prácticas tabletas de 100 g.



Tableta en estuche fondente
100 g - Ref. C27



Tableta en estuche con leche
100 g - Ref. C28



Tableta en estuche Gianduja
"Avellana Piemonte IGP"
Granel 2 kg - Ref. C79

Fruta y especias



Combinaciones de sabores atrevidos, fruto de un largo período de prueba y degustaciones para llegar a expresar lo que siempre los ha distinguido.

Productos Bodrato: equilibrio de sabores y máxima búsqueda de lo mejor materia prima.

El sabor aterciopelado y envolvente de El chocolate Bodrato se encuentra con los aromas y especias exóticas en una unión original y atrevido.

Para resaltar la fruta y especias, un lindo y colorido contador de visualización de la línea moderno.



Expositor 30 tabletas 6 gustos

(5 por gusto)

50g - Ref. C71



Tableta de Chocolate blanco con Bayas rojas y Canela

El aroma de la canela se mezcla a la perfección, equilibrio con chocolate blanco y viene integrado en el final por la agradable acidez y frescura de los arándanos.

50 g - Ref. C61



Tableta de Chocolate con leche de con Mora y Pétalos de Sal

El aroma de la mora, que se expande al abrir su envase, es compatible al degustar las escamas de sal que realzan el sabor del chocolate.

50 g - Ref. C62



Tableta de Chocolate fondente con Cafè y Anis estrellado

Una combinación inspirada en un gran clásico italiano: sambuca con mosca. Debe probar: en lugar de la mosca (grano de café), ¡Usa un pedazo de esta tableta!

50 g - Ref. C63



Tableta de Chocolate con leche con Coco y Regaliz

Coco y regaliz donde el impacto inicial del coco está agradablemente integrado de las notas de regaliz en el final.

50 g - Ref. C64



Tableta de Chocolate fondente con Pimienta roja y Habas de Cacao

El chocolate negro se complementa con una nota picante intrigante y suave de pimienta rosa, en perfecto contraste con el crujido del grano de cacao en su superficie.

50 g - Ref. C70



Tableta de Chocolate blanco con Moras y Pistacho

Una deliciosa mezcla de chocolate blanco y pistacho enriquecido con una pizca de frambuesa en superficie

50 g - Ref. C84

Naranja confitada y chocolate fondente

El sabor intenso y persistente del chocolate negro Bodrato se encuentra con la agradable fragancia de las cáscaras de naranja confitada, dando vida a una combinación de sabores verdaderamente únicos y extraordinarios.



Caja Naranja confitada y Chocolate fondente

150 g - Ref. F01

Cubo Naranja confitada y Chocolate fondente

250 g - Ref. F02

Turrón de Gianduja



Las avellanas recién tostadas se sumergen enteras en Chocolate Gianduja: así nace nuestro goloso Turrón.



Turrón de Gianduja

150 g - Ref. TG01

Pralinas

Los gráficos modernos de alto impacto son lo que caracteriza la línea “Pralinas” de Bodrato cada chocolate contiene un detalle en el interior sabor obtenido gracias a materias primas de calidad procesadas en forma absolutamente artesanal con respecto a la tradición.

Cada uno envuelto individualmente.



Bolsa surtido Pralinas

(25 pralinas)

250 g - Ref. E25



Acetato 4 cubitos

(2 pralinas)

80 g - Ref. E27



Caja cappelliera surtido

190 g - Ref. H12



Caja degustación fondente
(44 pralinas)

500 g - Ref. H10N



Bonet fondente granel
(200 piezas)

Saco 2 kg - Ref. E37F

**Pralinas Avellanas fragancia nº2 intensa
fondente granel** (200 piezas)

Saco 2 kg - Ref. E40F

**Pralinas Avellanas fragancia nº2 intensa
con leche granel** (200 piezas)

Saco 2 kg - Ref. E40L

Pralinas Café granel
(200 piezas)

Saco 2 kg - Ref. E41

VERRIGNI
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898



ITALIANAVERA®
sughi & affini



Gemignani
1930 TARTUFI



Conservas
Catalina
SANTORA



ROBERTO CANTOLACQUA
PASTICCERE

Cucchi
a Milano dal 1936

Pasticceria
De Vivo
dal 1955 a Pompei



CASAJÚS
RIBERA DEL DUERO



Domaine Gentile



GustaGustaGourmet
Selección Gastronómica

2021

Shockingly Good SL
@GustaGusta_Gourmet
info@gustagustagourmet.com
Av. Republica Argentina 166 E4a
08023 Barcelona, Spain
+34 616 784 243



GustaGustaGourmet
Selección Gastronómica