



**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 Consorzio 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 Consorzio 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 Consorzio 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 Consorzio, 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 Consorzio 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.



### Denominazione di Origine Controllata

Denominación de Origen Controlada es la respuesta natural italiana a la AOC francesa (Appellation d'Origine Contrôlée). Los vinos DOC se producen en regiones específicas y bien definidas, de acuerdo con reglas precisas destinadas a preservar las prácticas tradicionales de vinificación de cada región individual.



### Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Denominación de Origen Controlada y Garantizada. Esta categoría de calidad es similar a la DOC pero más estricta. Ver esto en la etiqueta de su botella de vino significa que los productores de vino siguieron las más estrictas regulaciones posibles para hacer ese vino. Los rendimientos permitidos son generalmente más bajos, y los vinos DOCG deben pasar una evaluación, análisis y degustación por un comité autorizado por el gobierno antes de ser embotellados.



### Indicazione Geografica Tipica

Esta designación fue creada un poco después de las designaciones DOC y DOCG para acomodar a los cultivadores que no podían cumplir con todas las regulaciones de la DOC o la DOCG por una u otra razón, pero que aún así producían grandes vinos. “Indicación Geográfica Típica” es un vino que se produce en una zona específica.



## PASTAS

---

**Verrigni**

## SALSAS DE TOMATE

---

**Italianavera**

## ACEITES & CONSERVAS

---

**Agnoni**

**Conservas Catalina**

**Gemignani Tartufi**

**Sartoria Agricola**

## JAMONES & EMBUTIDOS IBÉRICOS

---

**La Flor de Isamor**

## CHACUTERÍA ITALIANA

---

**Artigianquality**

**Cirla 1980**

## 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**

## 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



### Spaguettoni

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

---

# 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.



### Polpa di Pomodoro in latta

*Realizado con tomates pelados que se cortan en cubos particularmente grandes, que luego se sumergen en un denso jugo de tomate.*

**2,5 Kg** - Ref. PP25



### Pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese D.O.P.

*El San Marzano es un tomate muy delicado, de piel fina, que mantiene su sabor durante mucho tiempo incluso con la conservación, pero que debe manejarse con cuidado. Cultivado en el territorio fértil, que se encuentra principalmente alrededor de Nápoles, en el Agro nocerino-sarnese, en la provincia de Salerno, es reconocido por la DOP. Conservado en un suave jugo de San Marzano.*

**2,5 Kg** - Ref. PSMDOP25



---

ACEITES & CONSERVAS

---

# Agnoni



Cori, Roma

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.



## Alcachofa grande marinada estilo Romano

Las alcachofas de estilo romano son alcachofas enteras que han sido marinadas en aceite y sazonadas con hierbas y especias como perejil, albahaca y ajo.

2,9 Kg - Ref. AMR31



## Alcachofas a la brasa

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

2,9 Kg - Ref. AB31



## Tomate seco

El tomate seco consiste en un proceso de secado al sol realizado a tomates maduros. El lento proceso de secado hace que los tomates mermen perdiendo su humedad interior, llegando a perder casi el 90% de su peso inicial.

1,5 Kg - Ref. TS17



## Champiñones a la Brasa

Champiñones a la brasa con guindilla picante y menta romana.

1,5 Kg - Ref. CHB31



## Cebollas pequeñas balsámicas

Cebollitas seleccionadas, en agridulce, enriquecidas con vinagre balsámico.

2,9 Kg - Ref. CB31

# Agnoni

Cori, Roma



---

## Aceituna verde gigante en salmuera

*Aceituna verde gigante siciliana, con hueso conservada en salmuera.*

**2,9 Kg** - Ref. AVG31



---

## Aceituna Leccino

*La aceituna Leccino es una variedad de origen italiano, considerada una de las más rústicas del país. Su sabor combina a la perfección la amargura ligera y el aroma a la auténtica Italia. Deshuesada.*

**1,5 Kg** - Ref. AL31

# 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"

Anchoas del Cantábrico grandes de pesca de primavera en aceite de oliva 0,2

110 g - Ref. HAC12



### Pandereta Anchoa Cantábrico "Primavera" 28/30 filetes

Anchoa del Cantábrico, aceite de oliva y sal.

170 g - Ref. PAC170



### Pandereta Anchoa Cantábrico "Primavera" 90/100 filetes

Anchoas 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.

550 g - Ref. PAC550



### Pandereta Anchoa Grande Cantábrico "Primavera" 80 filetes

Anchoa del Cantábrico, aceite de oliva y sal.

550 g - Ref. PACG550



### Pandereta tronco Bonito del Norte

Elaborado con capturas de la flota cántabra realizadas en temporada (costera, en los meses estivales) con anzuelo, de esta forma la carne del pez no es golpeada o arañada con las redes.

800 g - Ref. PTBN

# 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.



## Olio Extra Virgen aromatizado al Tartufo Bianco

Aceite de oliva virgen extra 99%  
Trufas de verano 0,4%

500 ml - Ref. OEVTB500



## Olio Extra Virgen aromatizado al Tartufo Bianco

Aceite de oliva virgen extra 99%  
Trufas de verano 0,4%

250 ml - Ref. OEVTB250



## Burro al Tartufo Bianco

Crema de mantequilla italiana (leche) 90%  
Tartufo Bianchetto 3%  
Sin Gluten.

480 g - Ref. BTB480



## Salsa Funghi e Tartufo nero

Sabrosos champiñones Italianos, Trufas Negras de Verano Italiano, aceite de oliva, aroma.

480 g - Ref. SFT480

# Gemignani Tartufi

Toscana, San Miniato



## **Tartufo Bianco fresco Colline San Miniatesi (Tuber Magnatum Pico)**

*La más preciada de todas las especies, se distingue por su perfume inconfundible. Seleccionada cuidadosamente cada día, recolectada en el área de las Colinas San-miniatesi.*  
*Período de maduración: Septiembre-Diciembre.*

**4/9 g - 10/18 g - 19/100 g**

Ref. TBTMP



## **Tartufo nero estivo (Tuber Aestivum)**

*Menos perfumado y sabroso que la trufa de invierno, se utiliza preferentemente cocido.*

*Período de maduración: Junio-Octubre*

**4/9 g - 10/18 g - 19/100 g**

Ref. TNTA



## **Tartufo nero (Tuber Melanosporum)**

*Período de maduración: otoño-invierno*

**4/9 g - 10/18 g - 19/100 g**

Ref. TNTM

# 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 (Blended)

*Green Flowers forma parte de la serie “Collection”, expresión creativa del “Sarto Oleario” (Olive oil Tailor) que decide vestir elegantes botellas de vidrio con ediciones limitadas. Al igual que en la moda sartorial, las “Colecciones” están influenciadas por las estaciones, los eventos y las historias. Afrutado ligero.*

**500 ml** - Ref. COLGLF



## Poppy Flowers Fruttato medio (Blended)

*Poppy Flowers forma parte de la serie “Collection”, expresión creativa del “Sarto Oleario” (Olive oil Tailor) que decide vestir elegantes botellas de vidrio con ediciones limitadas. Al igual que en la moda sartorial, las “Colecciones” están influenciadas por las estaciones, los eventos y las historias. Afrutado medio.*

**500 ml** - Ref. COLPFI



## Red Bloom Fruttato intenso (Coratina 100%)

*Red Bloom forma parte de la serie “Collection”, expresión creativa del “Sarto Oleario” (Olive oil Tailor) que decide vestir elegantes botellas de vidrio con ediciones limitadas. Al igual que en la moda sartorial, las “Colecciones” están influenciadas por las estaciones, los eventos y las historias. Afrutado intenso.*

**500 ml** - Ref. COLRBI



---

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 Ibérico

400 g - Ref. LTOI



---

## Chorizo Ibérico extra Bellota

1,2 Kg - Ref. CIEB



---

## Salchichón Ibérico extra Bellota

1,2 Kg - Ref. SIEB



---

## Chorizo Ibérico extra

1,2 Kg - Ref. CIE



---

## Salchichón Ibérico extra

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



---

# CHARCUTERÍA ITALIANA

---

# 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

# 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 grasa 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 salami 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

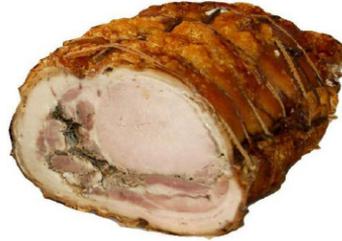
Lombardia, Osteno-Claino



## Coppa Selezione 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



---

# QUESOS ITALIANOS

---

# Caseificio Angelo Croce



Lombardia, Castelpurgolo

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.



## Pasta de Almendra 100%

*La pasta de almendras está hecha con 100% almendras Filippo Cea, tostadas y elaboradas finamente hasta convertirse en una pasta de consistencia cremosa. El sabor delicado y armonioso se debe a la delicadeza de los aceites de la almendra, exaltados por su tostado que regala aromas de café, cebada y frutos secos.*

**3 kg** - Ref. PA100



## Crema de Almendra 60%

*Una crema untable con cacao con un 60% de almendras. Olfato y paladar son conquistados por la delicadeza de los aceites de la almendra, exaltados por su tostado, se mezclan con los aromas tropicales del cacao y sus notas envolventes.*

**3 kg** - Ref. CA60



---

# CHOCOLATES

---

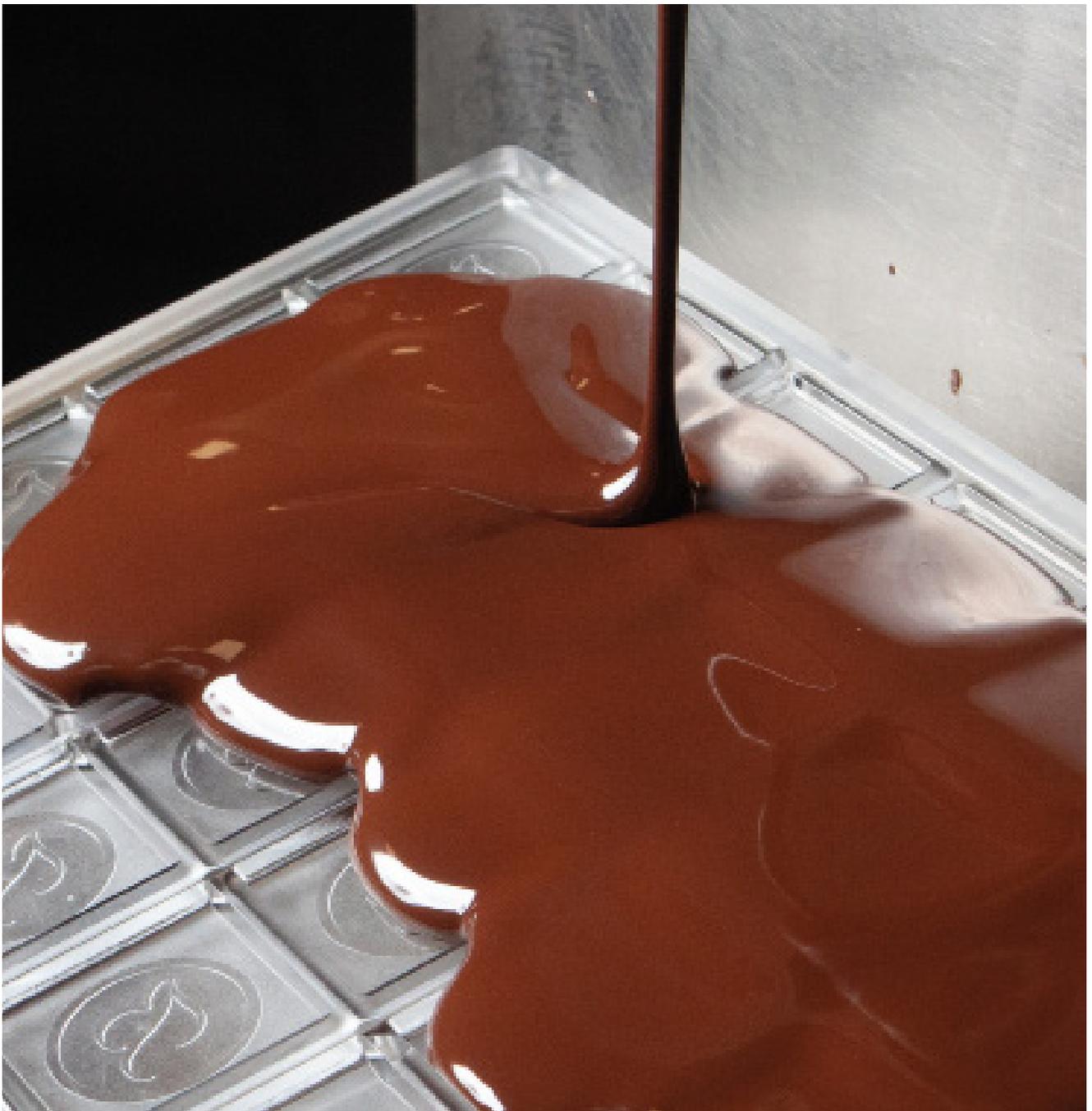
# Bodrato



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 Piemonte, en Capriata d'Orba, el lugar de nacimiento de Luciano y el principal centro de confitería en el noroeste de Italia. Esta zona del Piemonte, 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.



# Bodrato

Novi Ligure, Piemonte



## Crema de Gianduja Classica con leche

*Crema Gianduja unttable elaborada artesanalmente en Piemonte en Bodrato, únicamente con avellana, leche y azúcar. Sin aceite de palma.*

5 kg - Ref. L12



## Crema al Pistacchio

*Crema Gianduja unttable al pistacho. Elaborada con un 30% de pistacho, manteca de cacao, aceite de girasol, aceite de cártamo, azúcar y sal Maldon.*

5 kg - Ref. L L38



## Crema de Gianduja Classica con leche

*Crema Gianduja unttable elaborada artesanalmente en Piemonte en Bodrato, únicamente con avellana, leche y azúcar. Sin aceite de palma.*

1,7 kg - Ref. G21

## Crema al Pistacchio

*Crema Gianduja unttable al pistacho. Elaborada con un 30% de pistacho, manteca de cacao, aceite de girasol, aceite de cártamo, azúcar y sal Maldon.*

1,7 kg - Ref. G24

# Bodrato

Novi Ligure, Piemonte



**Lágrimas de Chocolate  
fondente 72%**

1 kg - Ref. L04



**Lágrimas de Chocolate  
Blanco**

1 kg - Ref. L03



**Habas tostadas granuladas  
Origen Madagascar**

1 kg - Ref. LM06



**Habas tostadas granuladas  
Origen Tanzania**

1 kg - Ref. LM12

**Pastillas Masa de Cacao 100%**

1,5 kg - Ref. LM32

# Bodrato

Novi Ligure, Piemonte



---

## Bonet fondente granel saco 2 kg

200 U - Ref. E37F

---

## Pralina Avellanas Fragancia n°2 intensa con leche granel saco 2 kg

*El clásico praliné cubierto de chocolate  
con leche con relleno suave.*

200 U - Ref. E40L

---

## Pralina Café granel saco 2 kg

*El clásico praliné cubierto de chocolate  
con un toque de café con relleno suave.*

200 U - Ref. E41



---

## Giandujotti "Clásico" envoltorio rojo (granel 2kg)

*Giandujotti clásicos de chocolate con le-  
che.*

250 U - Ref. N09

---

## Giandujotti "Fondente" envoltorio negro (granel 2kg)

*Giandujotti de chocolate negro.*

250 U - Ref. N10

---

## Giandujotti "al Café" envoltorio Marrón (granel 2kg)

*Giandujotti con un toque de café.*

250 U - Ref. N12

VERRIGNI  
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898



ITALIANAVERA®  
sughi & affini



Gemignani  
1930 TURKANY TARTUFI



Conservas  
Catalina  
SANTOÑA



ROBERTO CANTOLACQUA  
PASTICCERE

Lucchi  
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*