



TL GOURMET IMPORT
Luxury Delicacies

COMIDA Y BEBIDAS





BUENA GANADERÍA Y UN PROCESO DE SELECCIÓN ÚNICO

Los animales de IBRIDABRADA son un cruce entre las razas Cinta senese-mora y Romagnola-Duroc que llamamos cerdo IBRIDABRADA. A lo largo de su crianza, vagan libremente y comen alimentos naturales que consisten en bellotas, pero también nódulos de raíces y material de hierba orgánica, lo que le da a la carne un sabor único e inconfundible. Cada animal es un individuo y se somete a un proceso de selección antes del sacrificio y el producto final planificado. Antes del sacrificio, todos los cerdos permanecen en un ambiente libre de estrés con un enfoque en la relajación y el bienestar.



Descubra nuestras delicias únicas y acompañamientos sabrosos.

Vendemos solo los mejores y cuidadosamente seleccionados productos de los rincones más sabrosos de la zona mediterránea europea, Oriente Medio y Japón. Con nosotros, usted consigue todo bajo un mismo techo, desde carne fresca, charcutería de lujo hasta sabrosos platos de acompañamiento.

CONTENIDO

Carne fresca	
Wagyu	4-5
Ibridabrada	6-9
Wagyu & USDA Hamburguesas	11
USDA Prime & Choice	12
Carne Curada	
Ibridabrada	14-17
Antica Cascina	19
Mercado Agrícola	20
Mortadella	23
Queso	
Queso Vacche Rosse	24
Mantequilla Vacche Rosse	27
Queso Parmigiano Reggiano	29
Queso Francés	30
Queso Suizo	33
Queso Holandés	34
Queso Español	35
GRISSINI	
Grissini Italiano	37
VINAGRE BALSÁMICO & ACEITE DE OLIVA	
Mussini	38-41
Olis Solé	42
CAVIAR	
Beluga & Osietra caviar	45
CANGREJO REAL	
Cangrejo rey rojo	46
TRUFA	
Trufa Negra & Blanca	50
PASTA	
Pasta Italiana Secada	52
Pasta Italiana Fresca	54
Pasta Italiana Rellenada	56
Pasta Italiana Vegana	57
ESPICIAS & DIP	
Exquisitas especias	58
CAFÉ	
Lujosa colección	61
LIMONADA	
Limonada Alemana	62
LICORES	
El mejor brandy y ginebra de Scheibel	64-67

Carne fresca Wagyu.

Artesanía japonesa de la más alta calidad,
de Miyazaki y Kagoshima.



FILETE DE CHULETÓN WAGYU MIYAZAKI **A5** 8-12
De color rojo y abundante veteadado.



FILETE DE SOLOMILLO WAGYU MIYAZAKI **A5** 10-12
De color rojo y fino veteadado.



WAGYU Ribeye Kagoshima **A5** 9-12
De color rojo y rico veteadado.

WAGYU Ribeye Ozaki **A5** 10-12
De color rojo y rico veteadado.

La clasificación A5 es el grado más alto del Wagyu japonés con la mayor cantidad de marmoleado.

Raza: Kuroge Japonés de pura raza (100%)

Detalle de la pieza: Chuletón y Solomillo

BMS* (Marmolado Gordo): 10-12 (A5)

Nacido, criado, sacrificado en: Distrito de Miyazaki, Japón



Wagyu Miyazaki es considerado uno de los mejores carne de Vaca que Japón tiene para ofrecer. Ganado criado con gran cuidado para desarrollar la más alta calidad de carne de vacuno y coronado con la marca Miyazaki Beef. La etiqueta OX Diamante Negro garantiza que solo obtenga lo mejor de lo mejor, con un 100% de autenticidad y la experiencia de sabor más intensa.

En una competencia nacional celebrada cada 5 años y a menudo referido como los Juegos Olímpicos de Carne Wagyu, la Carne Miyazaki ganó el premio más alto de los Ministros del Primer 3 veces seguidas. Miyazaki Beef ocupó el primer lugar en Japón durante 15 años consecutivos.

Esta es la razón por la cual la carne de Miyazaki es tan apreciada en Japón y también porque los terneros de Miyazaki son seleccionados por productores de vacas de marca para ser criados en otras regiones.

* Marmoleado de ternera estándar 8/10



Carne fresca Producto italiano.

Detalles de piezas cuidadosamente
seleccionadas del cerdo Ibridabrada único.

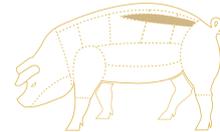


T-BONE Suino Brado

3762 PORZIONATO

Los cortes se obtienen seccionando
y deshuesando el cuello del cerdo.

1 pieza de aprox. 0,5 kg.

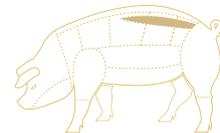


TOMAHAWK Suino Brado

3760 PORZIONATO

Los cortes se obtienen seccionando
y deshuesando el cuello del cerdo.

1 pieza de aprox. 0,5 kg.

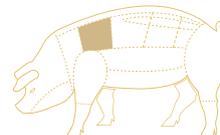


LONZA FILONE Suino Brado

3764 Costado Suino Brado

Chuleta deshuesada tomada del hombro
del cerdo. Rico en sabor.

1 pieza de 12-14 kg por caja.

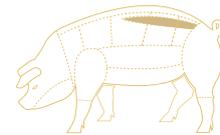


LOMBO TAGLIO BOLOGNA Suino Brado

Hecho a pedido! Costado Suino Brado

Los cortes se obtienen seccionando
y deshuesando el cuello del cerdo.

1 pieza de aprox. 6-7 kg por caja.

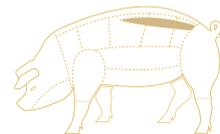


FILETTO DI LOMBO Suino Brado

Hecho a pedido! Costado Suino Brado

Los cortes se obtienen seccionando
y deshuesando el cuello del cerdo.

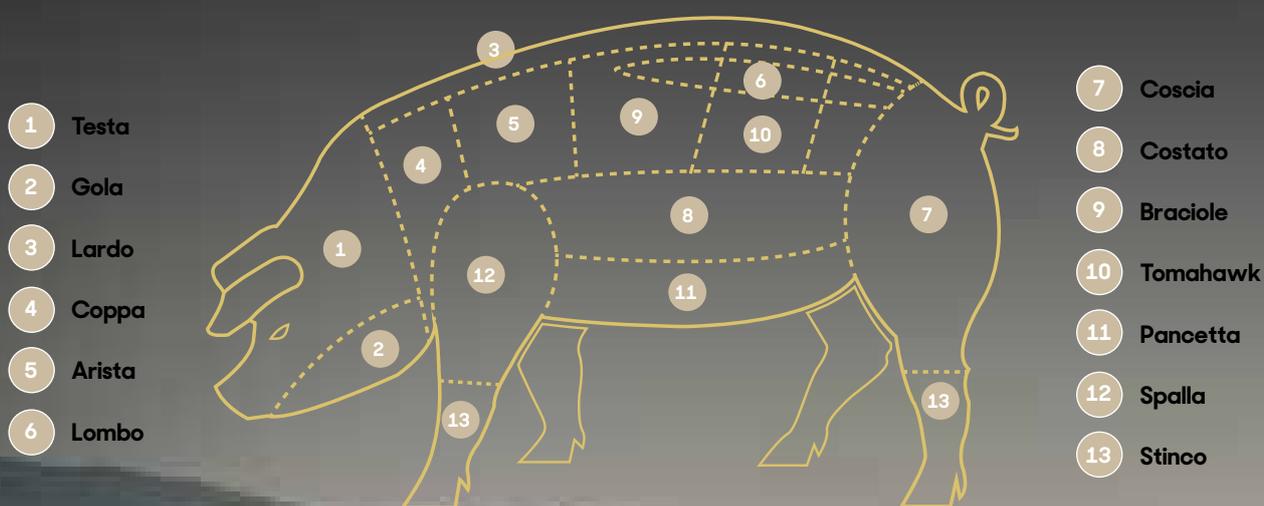
1 pieza de 1 kg por caja.





Detalles de pieza única y piezas de lujo.

Cada pieza es cuidadosamente seleccionada por los maestros de carne de Ibridabrada, quienes aprueba pieza por pieza antes de la entrega. Toda la carne es de cerdos libres de la cordillera vagando por las colinas verdes ondulantes.



Fácil de hacer su elección de detalles de carne,
mire el cerdo al lado de cada producto.

A close-up photograph of a person wearing a brown leather apron over a light-colored shirt. The person's hands are holding a large, thick cut of raw meat, likely a pork loin or similar, which is pinkish-red with some white fat. The background is dark and out of focus. The text is overlaid on the apron area.

” Resistente, fuerte, delgado, criado en la naturaleza sin el uso de antibióticos, este es el cerdo híbrido, una raza única, la verdadera esencia de la provincia de Matilda. ”



Carne fresca

Hamburguesas de carne picada.

Artesanía alimentaria de la más alta calidad,
¡ahora como una hamburguesa premium!



HAMBURGUESA Wagyu de Japón

¡Hecho a pedido!
Hamburguesa premium Wagyu
200 gramos de carne picada de hamburguesa compuesta por carne picada japonesa de Wagyu.
1 pieza de 200 g por caja.



HAMBURGUESA USDA prime

¡Hecho a pedido!
Hamburguesa estadounidense del USDA
200 gramos de carne picada de hamburguesa que consiste en carne picada estadounidense del USDA.
1 pieza de 200 g por caja.



Carne fresca USDA prime.

No puede encontrar mejor carne de res de primera calidad que nuestro USDA exquisitamente veteadado. Solo el 1% de toda la carne de res puede etiquetarse como USDA Prime.

USDA Prime Beef Rib Eye Steak



¡Hecho a pedido!

USDA Prime Beef Rib Eye Steak Bone. Mojado envejecido y exquisitamente veteadado, no puede encontrar mejor Prime Beef que nuestro USDA Prime Ribeye Steak. Origen USA

USDA Prime Beef Tomahawk



¡Hecho a pedido!

USDA Prime Tomahawk. Mojado envejecido y exquisitamente veteadado, no puede encontrar mejor Prime Beef que nuestro USDA Prime Tomahawk. Origen USA

USDA Prime Beef Striploin



¡Hecho a pedido!

USDA Prime Beef Rib Eye Steak Bone. Mojado envejecido y exquisitamente veteadado, no puede encontrar mejor Prime Beef que nuestro USDA Prime Striploin. Origen USA

USDA Prime Beef T-bone



¡Hecho a pedido!

USDA Prime T-bone. Mojado envejecido y exquisitamente veteadado, no puede encontrar mejor Prime Beef que nuestro USDA T-bone. Origen USA

USDA Choice Beef Rib Eye Steak



¡Hecho a pedido!

USDA Choice Beef Rib Eye Steak. Envejecido en mojado y exquisitamente veteadado. Origen USA

USDA Choice Beef Tomahawk



¡Hecho a pedido!

USDA Prime Tomahawk. Envejecido enmojado y exquisitamente veteadado. Origen USA

USDA Choice Beef Striploin



¡Hecho a pedido!

USDA Choice Solomillo de res. Envejecido en mojado y exquisitamente veteadado. Origen USA

USDA Choice Beef T-bone

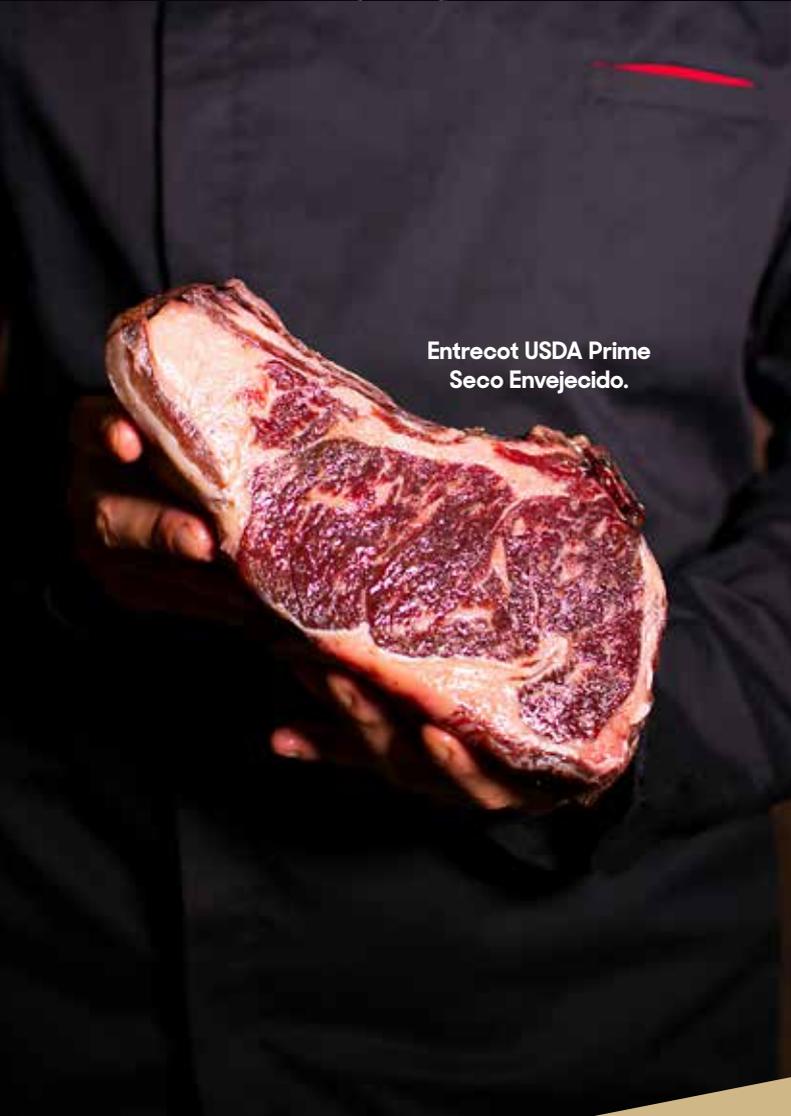


¡Hecho a pedido!

USDA Prime T-bone. Envejecido en mojado y exquisitamente veteadado. Origen USA

LA CARNE DE PRIME BEEF es tierna, jugosa y muestra una riqueza mantecosa. Tiene una textura muy fina y tiene el más alto grado de de marmoleado de grasa. La carne de primera calidad generalmente proviene de animales más jóvenes. Muchas veces puedes "oortar el bistec con un tenedor", por así decirlo. De toda la carne de res producida en los Estados Unidos, solo el 2% de los grados de carne de res prime.

LA CARNE DE CHOICE BEEF tiene menos grasa y tiende a ser menos jugosa y tierna frente a la carne de primera calidad. La textura de la carne de res Choice es un poco más gruesa. La elección sigue siendo un filete de calidad, especialmente si se corta de las áreas de lomo y costilla de una carcasa, como el filete de lomo o el filete de costilla.

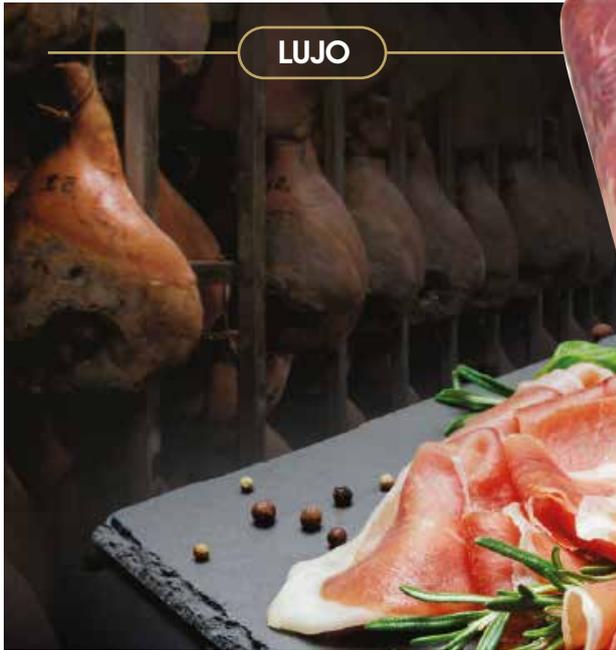


Entrecot USDA Prime
Seco Envejecido.



Charcutería de charcutería secada al aire de la provincia de Emilia Romagna.

Con un enfoque en la cría propia y la cría de animales
IBRIDABRADA crea una charcutería de lujo única.



3934 Prosciutto di Suino Brado

Prosciutto italiano de alta calidad con productos de el cerdo
IBRIDABRADA. Secado al aire durante al menos 20 meses.

Sazonador bien equilibrado, dulzura y salinidad.

Procesada y moldeada en forma de bloque para facilitar
el corte y reducir al mínimo los residuos.

Peso aprox. 2-3 kg



3933 Coppa Langhirano

Coppa italiana de alta calidad creada a partir de productos de cerdo cuidadosamente seleccionados
de cerdos de granja, nacidos y criados en Italia. La Coppa se maneja cuidadosamente a mano, se recorta / sazona /
se une y se deja reposar durante 12 días en una cámara fría antes de secarse al aire durante un máximo de 90 días.

Condimento bien equilibrado, dulzura y salinidad.

Peso aprox. 2-3 kg



Los animales únicos de IBRIDABRADA nacen y se crían en Montecavolo, en la provincia de Reggio Emilia. Aquí respiran el aire emiliano de "terre Matildiche" y deambulan libremente en los pastos de Grassano al pie del castillo de Canossa y viven naturalmente en un estado salvaje o semi-salvaje. IBRIDABRADA surgió de una pasión sin límites por la cría de cerdos y es una expresión de la verdadera tradición Emilia, basada en un compromiso cuidadoso con el trabajo y la atención al detalle. IBRIDABRADA ha introducido una nueva filosofía en la producción de carne procesada en Italia. Una filosofía que incluye no solo cómo se cría un determinado tipo de cerdo, sino también un proceso de selección, alimentación y crecimiento respetuoso con los animales. Los que dirigimos IBRIDABRADA somos criadores, carniceros y maestros de la charcutería con un enfoque en la creación de productos únicos y artesanales.



En Montecavolo, en la provincia de Reggio Emilia.
Con gran compromiso y de acuerdo con las antiguas
tradiciones únicas de estas provincias, el maestro
de la charcutería crea pura magia.

” Para nosotros, cada animal tiene valor, porque la singularidad del animal tiene una sola seguridad: su calidad.

IBRIDABRADA

100%
PRODUCTOS
ITALIANOS



Nuestros animales son un cruce entre las razas Cinta senese-Mora y Romagnola-Duroc que llamamos el cerdo IBRIDABRADA. A lo largo de su crianza, deambulan libremente y comen alimentos naturales que consisten en bellotas, pero también nódulos de raíces y material de hierba orgánica, lo que le da a la carne un sabor único e inconfundible. Cada animal es un individuo y se somete a un proceso de selección antes del sacrificio y el producto final planificado. Antes del sacrificio, todos los cerdos permanecen en un ambiente libre de estrés con un enfoque en la relajación y el bienestar.



3930 Salame Suino Brado

Salami de Lujo italiano de alta calidad creado a partir de carne magra de cerdo. El relleno se lleva a cabo en carcasa natural y el salami se seca al aire durante 35 días. Color rojo rubí, textura compacta con salinidad bien equilibrada y dulzura fina.

Peso aprox. 0,8 kg



3931 Salame Contadino

Salami de Lujo italiano de alta calidad. El salami se crea a partir de cortes magros de hombro, cuello, jamón y grasa. Molienda gruesa media. El relleno se lleva a cabo en una carcasa natural y el salami se seca al aire durante 35 días. Sazonado con granos de pimienta y ajo.

Peso aprox. 0,8 kg



3932 Salsiccia Passita Romagnola

Salsiccia italiana premium. Hecho de cerdo magro, que se enfría en una capa delgada antes de que el relleno se lleva a cabo en una cubierta natural y luego se seca al aire durante 11 días. Delicado aroma y sabor suave, en forma de herradura. 32 cm de largo.

Peso aprox. 0,6 kg



Charcutería

Secado al aire Charcutería a pequeña escala.

Artesanías de comida de lujo de Antica Cascina con un enfoque en productos y artesanía tradicional.



3750 Farm Prosciutto Barolo

Jamón secado al aire con salinidad bien equilibrada, envejecido en vino Barolo.

Peso aprox. 2,5 kg

3751 Farm Prosciutto Tryffel

Trufa Prosciutto secado al aire con salinidad bien equilibrada, aromatizado con trufa negra.

Peso aprox. 2,5 kg

INSPIRA CON LA NARRACIÓN DE HISTORIAS.
Inspire a sus clientes con información de productos y narración de historias. Tenemos tanto fichas de producto como hojas de información.
Pregúntanos y le contaremos más.



En la provincia de Piemonte, ubicada en la parte noroeste de Italia, se encuentra Antica Cascina, un productor a pequeña escala de charcutería de alta calidad.

Con un enfoque en la tradición y la innovación, Antica Cascine crea productos sabrosos y únicos.

El amor por la charcutería, la pasión por la calidad y el compromiso con la buena cría de animales proporcionan productos fantásticos.

Charcutería

Mercado de agricultores

Artesanía y tradición.



Artesanías gastronómicas de Subissati con un enfoque en los recursos de la naturaleza, así como en el amor, la tradición y la paciencia.



3705 Prosciutto de granja 18+

Secado al aire durante al menos 18 meses. Deliciosamente sabroso, picante, salado y aroma encantador. ¡Único!

Peso aproximado 3,5 kg.



3706 Coppa de granja - Hinojo

Secado al aire a partir de materias primas seleccionadas y sazonado con hinojo.

Peso aprox. 3,5 kg.



3708 Panchetta de granja.

Secada al aire, sazonada con hierbas italianas. Perfecto para condimentar platos de pasta.

Peso aprox. 2,5-3 kg.



3711 Prosciutto de granja con vino tinto.

Secado al aire durante 12 meses. Marinado 14 días en vino tinto.

Peso aprox. 3,5 kg.



3712 Prosciutto de granja con trufa.

Secado al aire durante al menos 14 meses. ¡Condimentado con trufa fresca y ajo! Amplio sabor y fina salinidad.

Peso aprox. 3-3,5 kg.



3701 Salami de granja con hinojo.

Secado al aire durante 60 días y está listo con materia prima cárnica seleccionada. Condimentado con la mejor selección de especias e hinojo. Se derrite en la boca.

Peso aprox. 2 kg.



3703 Salami de granja con trufa.

Secado al aire durante 60 días y preparado a partir de carnes seleccionadas. Aromatizado con trufa.

Peso aprox. 1 kg.



3726 Salami de granja - Diavola.

Secado al aire durante 60 días, preparado a partir de carne seleccionada. Con sabor a chile real y un sabor picante.

Peso aprox. 2 kg.

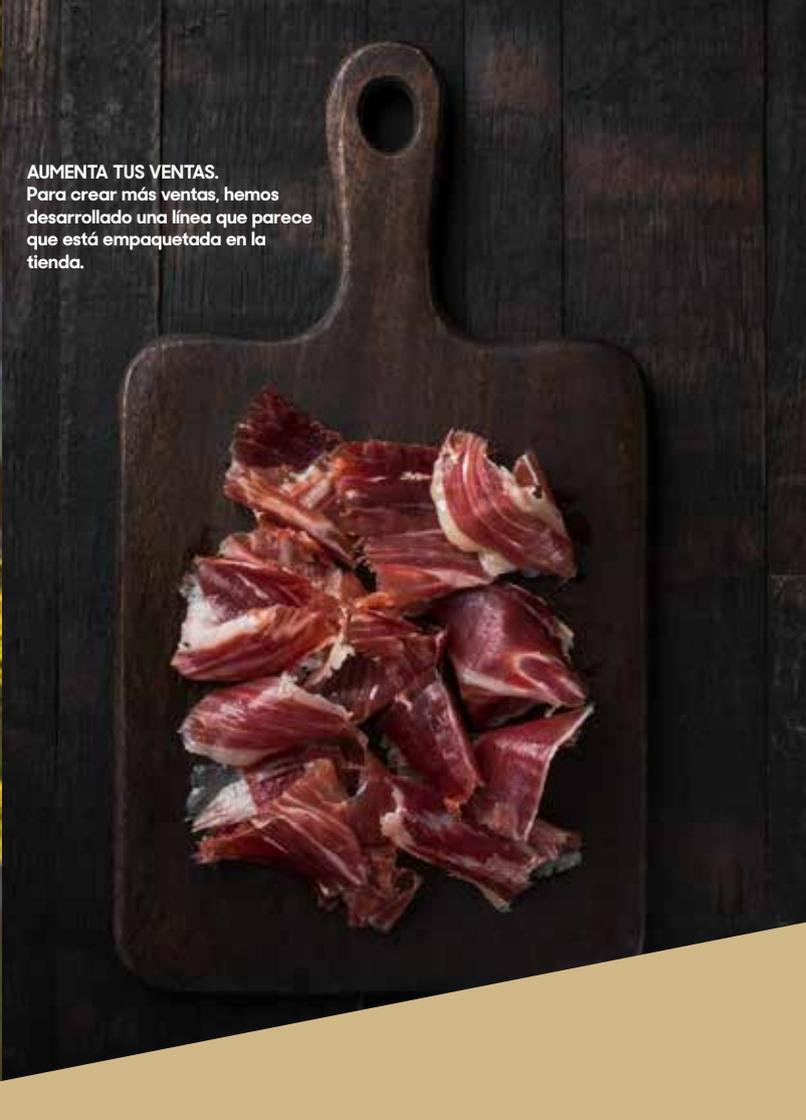


"Buenos ingredientes, sal, brisa marina y tiempo"

Undulating green expanses, here the pigs
Aquí los cerdos deambulan libremente y este
ambiente contribuye a un crecimiento natural.
Los únicos aditivos son la sal, el tiempo
y el aire natural de montaña del mar.



AUMENTA TUS VENTAS.
Para crear más ventas, hemos
desarrollado una línea que parece
que está empaquetada en la
tienda.



PIZZA BIANCO. Base la pizza con aceite de oliva y ajo prensado, hornee a 250 ° C durante unos 10 minutos. Cubra con rúcula, tomates frescos, mortadela y rodajas de Parmigiano Reggiano.



Artesanía italiana

Charcutería italiana.

Charcutería italiana como mortadela y prosciutto son perfectos tanto para comidas como para disfrutar solos.



3905 Mortadella Bologna I.G.P

Mortadela cocida tradicional aromatizada con granos de pimienta negra. Textura agradable y sabor suave.

Peso aprox. 3 kg.



3906 Mortadella di Pistacchio

Mortadela Clásica Italiana. Una buena mortadela se cocina lentamente a una temperatura relativamente baja y obtiene una buena consistencia y un sabor suave y delicado.

Peso aprox. 3 kg.



3910 Mortadella Farcitella, SIN NUECES

Aromatizado con aceitunas y especias. Sabroso y jugoso.

Peso aprox. 5 kg.



3054 Prosciutto Cotto Azzuro

Cocinado en agua salada con 21 hierbas aromáticas que hacen que este Cotto Azzuro sea sabroso y húmedo.

Peso aprox. 3,5 kg.



3050 Prosciutto di Parma Pelatello D.O.P

Corte en un estilo pelatello que da lonchas enteras con menos residuos. Secado al aire durante al menos 13 meses. Nuez con una dulzura en el retrogusto.

Peso aprox. 6 kg.

MORTADELA - un clásico.

Sabor redondo y delicado con un suave toque de ajo. Perfecto como aderezo o para el plato antipasti. Hecho según la tradición artesanal italiana. La Mortadella es una salchicha ahumada caliente y cocida.

La mortadela se originó en las provincias italianas de Bolonia y Parma. Una mortadela clásica debe consistir en ternera finamente molida y cerdo. Habrá trozos intercalados de lengua cortada y grasa de cerdo (manteca de cerdo). El condimento tradicionalmente consiste en bayas de mirto.

Otros saborizantes son aceitunas, pistachos y tomates secos al sol.

Vacche Rosse

"El rey de los quesos".



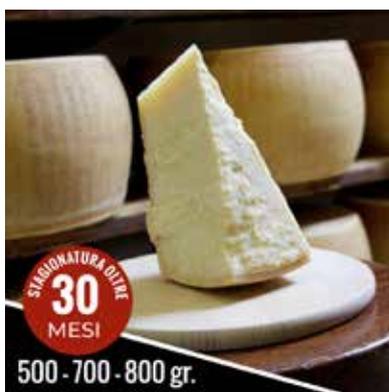
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse es conocido en todo el mundo por sus necesidades particulares de producción, nutrientes y sabor.



PS524/ PS24 Parmigiano Reggiano Vr 24 Meses

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, envejecido más de 24 meses. Producido con leche de vacas rojas Reggiana alimentadas exclusivamente con pasto, heno y piensos certificados no transgénicos y con la prohibición absoluta de cualquier técnica alimentaria que sirva para forzar la producción, para la máxima atención al bienestar animal.

PS524 - 500 g to 900 g por pieza
PS24 - 900 g to 4 kg por pieza



PST536 Parmigiano Reggiano Vr 30 Meses

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, envejecido entre 30 y 40 meses. Producido con leche de vacas rojas reggiana alimentadas exclusivamente con pasto, heno y piensos certificados no transgénicos y con la prohibición absoluta de cualquier técnica alimentaria que sirva para forzar la producción, para la máxima atención al bienestar animal.

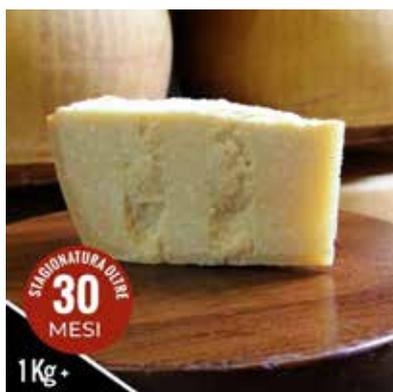
500 g to 900 g por pieza



PSTXX Parmigiano Reggiano Vacche Rosse envejecido más de 60 Meses

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse envejecido más de 60 meses repartido en trozos de 700 gr. Producido con leche de vacas rojas Reggiana alimentadas exclusivamente con pasto, heno y piensos certificados no transgénicos y con la prohibición absoluta de cualquier técnica alimentaria que sirva para forzar la producción, para la máxima atención al bienestar animal.

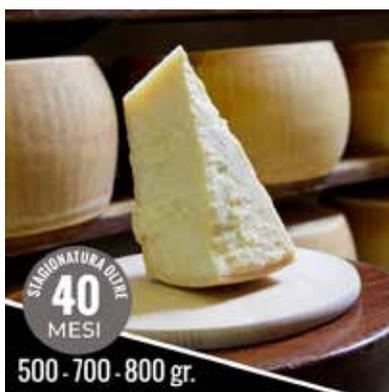
700 g por pieza



PST36 Parmigiano Reggiano Vr 30 Meses

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse envejecido de 30 a 40 meses repartido en trozos de 1 kg o más. Producido con leche de vacas rojas Reggiana alimentadas exclusivamente con pasto, heno y piensos certificados no transgénicos y con la prohibición absoluta de cualquier técnica alimentaria que sirva para forzar la producción, para la máxima atención al bienestar animal.

900 g to 4 kg por pieza



PST548/ PST48 Parmigiano Reggiano Vr 40 Meses

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse envejecido más de 40 meses. Producido con leche de vacas rojas Reggiana alimentadas exclusivamente con pasto, heno y piensos certificados no transgénicos y con la prohibición absoluta de cualquier técnica alimentaria que sirva para forzar la producción, para la máxima atención al bienestar animal.

PST548 - 500 g to 900 g por pieza
PST48 - 900 g to 4 kg por pieza



PSTXX Parmigiano Reggiano Rosse Vacche envejecido más de 72 Meses

Parmigiano Reggiano Rosse Vacche envejecido más de 72 meses en porciones en trozos de 700 gr. Producido con leche de vacas rojas Reggiana alimentadas exclusivamente con pasto, heno y piensos certificados no transgénicos y con la prohibición absoluta de cualquier técnica alimentaria que sirva para forzar la producción, para la máxima atención al bienestar animal.

700 g por pieza



Vacche Rosse

"El rey de los quesos".



Parmigiano Reggiano Vacche Rosse es conocido en todo el mundo por sus necesidades particulares de producción, nutrientes y sabor.



250PS24 Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Meses

Una nueva selección para disfrutar de los vibrantes sabores del Parmigiano Reggiano Vacche Rosse envejecido durante un mínimo de 24 meses.

250 g por pieza



250PST36 Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 Meses

Una nueva selección para disfrutar de los vibrantes sabores de Parmigiano Reggiano Vacche Rosse envejecido durante al menos 30 meses.

250 g por pieza



250PST48 Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 40 Meses

Una nueva selección para disfrutar de los vibrantes sabores de Parmigiano Reggiano Vacche Rosse envejecido durante al menos 40 meses.

250 g por pieza



80GRATTVR Grated Parmigiano Reggiano Vr 24 Meses

Parmigiano Reggiano Rallado de las vacas rojas en un práctico sobre que ahorra frescura, para disfrutar de nuestro producto en sus creaciones gastronómicas.

80 g por pieza



500GRATTVR Grated Parmigiano Reggiano Vr 24 Meses

Parmigiano Reggiano Rallado de las vacas rojas en un práctico sobre que ahorra frescura, para disfrutar de nuestro producto en sus creaciones gastronómicas.

500 g por pieza



1000GRATTVR Grated Parmigiano Reggiano Vr 24 Meses

Parmigiano Reggiano Rallado de las vacas rojas en un práctico sobre que ahorra frescura, para disfrutar de nuestro producto en sus creaciones gastronómicas.

1 kg por pieza

Vacche Rosse

"Mantequilla con pasión".

Hecho a mano, como enseña la tradición.



MANTEQUILLA Burro Delle Vacche Rosse

Producido con leche de vacas rojas, destaca por su intenso aroma. Pruébalo en tortelli, o como base de cocción para huevos y otros platos.

250 g por pieza



La mantequilla de las vacas rojas tiene sus raíces en el procesamiento tradicional y es un producto que potencia el sabor de cualquier plato. La mantequilla de vaca roja es naturalmente rica en omega-3 y omega-6 y es un producto muy diferente de la mantequilla obtenida con procesamiento industrial. De hecho, nuestro método artesanal respeta a los animales, el uso de materias primas y procesamiento, y el consumidor final.



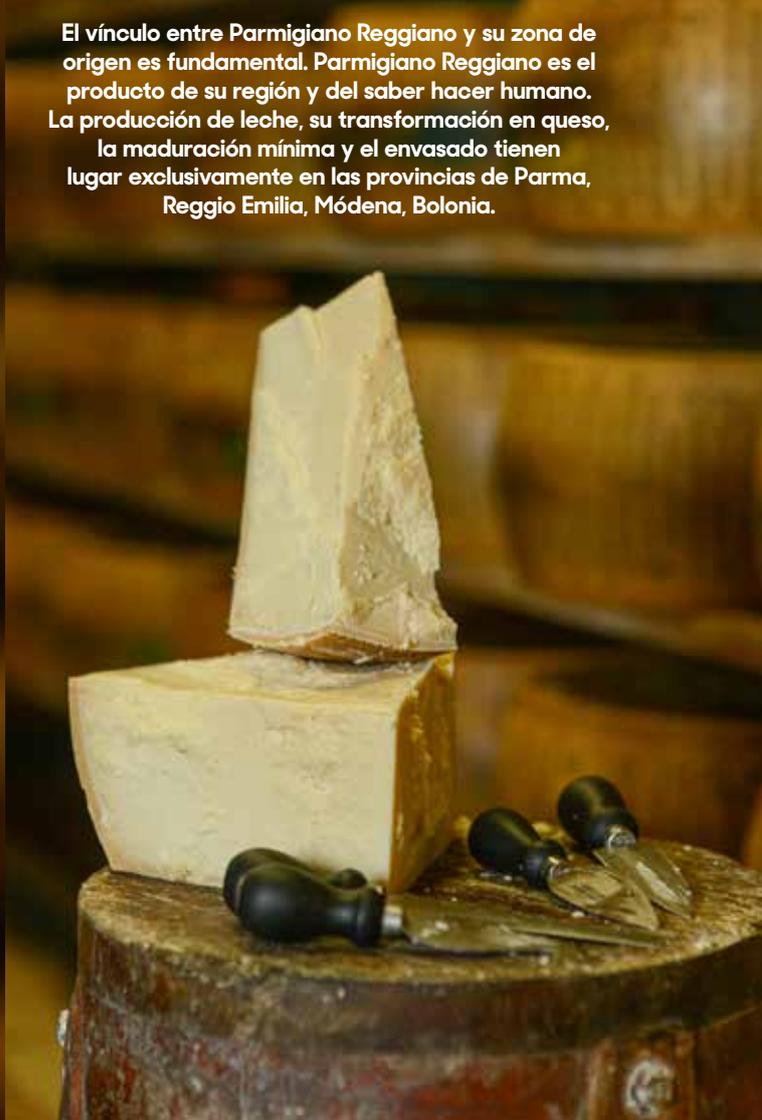
La "madre" de Parmigiano Reggiano.

"De la naturaleza y sus colores, de la leche de las vacas rojas, de la hierba verde de nuestros prados y de los antiguos conocimientos y tradiciones, nacen sabrosos sabores"

La Rossa Reggiana es una raza nativa del norte de Italia, Traído por las poblaciones bárbaras en el siglo 6th dC de cuya leche Parmigiano Reggiano se originó en las abadías de los monjes benedictinos hace 8 siglos. Las vacas rojas pueden llevar con mucho gusto el título de "madres" de Parmigiano Reggiano. Las granjas se encuentran principalmente en la provincia de Reggio Emilia y la leche producida se entrega a las lecherías del Consorcio Vacche Rosse donde se transforma en Parmigiano Reggiano.



El vínculo entre Parmigiano Reggiano y su zona de origen es fundamental. Parmigiano Reggiano es el producto de su región y del saber hacer humano. La producción de leche, su transformación en queso, la maduración mínima y el envasado tienen lugar exclusivamente en las provincias de Parma, Reggio Emilia, Módena, Bolonia.



Parmigiano Reggiano Oro italiano.

El queso italiano con una historia de mil años.



8339 Parmigiano Reggiano D.O.P

Parmigiano Reggiano cuenta con un viaje único y extraordinario que ha durado mil años y continúa hasta el día de hoy en los mismos lugares, con la misma pasión y los mismos ingredientes. El queso es compacto, seco, ligeramente arenoso, duro, pero se derrite todavía en la boca! Muy buen equilibrio entre sabor y salazón. La leche de vaca no está pasteurizada, y el queso se envejece durante 22-24 meses.

Peso aprox. 40 kg por rueda.



La historia del Consortio.

*Una historia de más de 80 años
en nombre de la promoción y
protección de la calidad.*

Las tareas del Consorcio fueron y son la defensa y protección de la Denominación de Origen, la facilitación del comercio y el consumo mediante la promoción de todas las iniciativas destinadas a salvaguardar la tipicidad y las características únicas del producto.

Una de las medidas más importantes adoptadas por el Consorcio con el objetivo de proteger la venta de productos fue la de introducir en 1964 la marca de origen de la inscripción punteada "Parmigiano-Reggiano" que rodea las ruedas, confirmando así al queso su aspecto exterior actual.

Francia

Selección Exclusiva.



Productos de alta calidad, únicos y excepcionales hechos con amor y cuidado por la autenticidad y la tradición.



704158 Morbier AOC LRDC

Fabricado en un consorcio de queseros. Queso semiblando. Debe madurar 12 semanas como mínimo. La corteza es sensible, se seca fácilmente y pueden aparecer manchas de moho grises, azules o blancas. En tal caso, se recomienda lavar la corteza con agua salada. Sabor suave y aromático.

6,5 kg por pieza



706021 Reblochon AOP LRDC x6

Fabricado en un consorcio de queseros. Este Reblochon está hecho con leche cruda de vaca. Madura durante 3 semanas en bodegas húmedas y se lava dos veces por semana. Una fina capa blanca de moho se forma en el exterior y el queso se vuelve cremoso y suave.

500 g por pieza



706961 Epoisses Chalancey

Es una especialidad de queso blando madurado a partir de leche de vaca, que todavía se elabora de forma tradicional, drenándolo manualmente. Durante el proceso de maduración se lava con brandy de Borgoña, lo que le da al queso un sabor intenso.

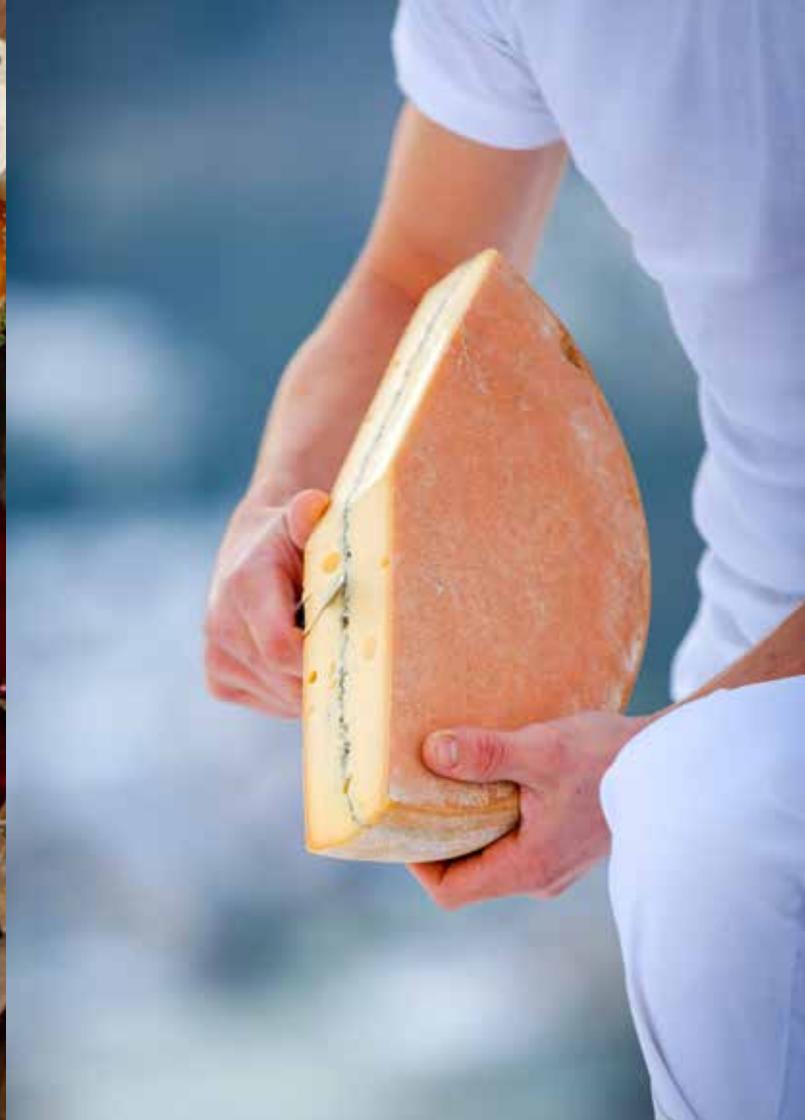
250 g por pieza

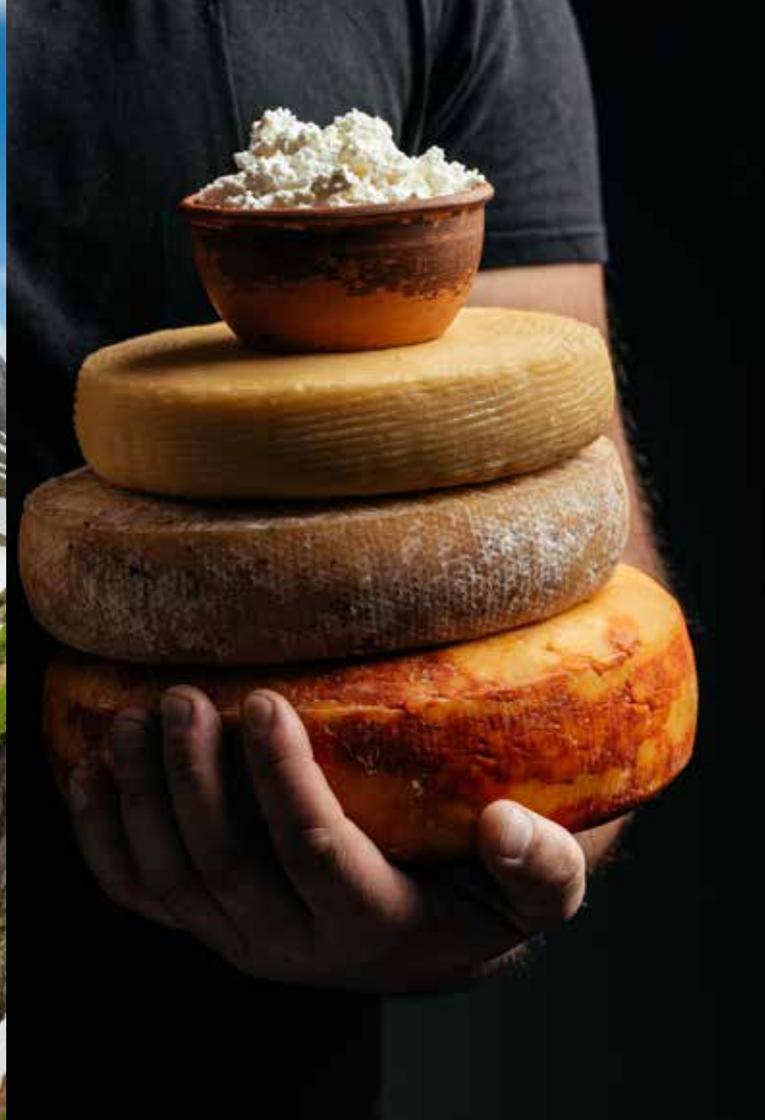
707356 Roquefort LRDC x 2

Queso azul de Causses. La quesería Papillon es líder entre los fabricantes independientes de Roquefort y especialmente conocido por la alta calidad de sus quesos, siguiendo métodos tradicionales de elaboración. La elaboración se realiza siguiendo la tradición milenaria, con moldes cultivados a partir de auténtico pan de centeno. De acuerdo con los requisitos del DOP (Denominación de Origen), la maduración debe durar un mínimo de tres meses, deque transcurran tres semanas en bodega para obtener la perfecta evolución del penicilio. La tarea de los maestros queseros Papillon es, por tanto, para determinar el momento ideal para el "reposo del queso". Una vez completada esta etapa, los quesos se cubren con láminas de hojalata para detener la actividad posterior de la penicilina. La maduración continúa durante al menos tres meses más. Tiene una forma perfecta y un sabor fuerte y cremoso.

80 g por pieza







Suiza

Selección Exclusiva.

SUIZO
QUESO
SELECCIÓN

Productos de alta calidad, únicos y excepcionales hechos con amor y cuidado por la autenticidad y la tradición.



28087 Appenzeller Extra 6M 1/2

Es una especialidad de queso suave madurado a partir de leche de vaca, que aún se elabora de forma tradicional, drenándolo manualmente. Durante el proceso de maduración se lava con brandy de Borgoña, lo que le da al queso un sabor exuberante e intenso.

3250 g por pieza



30355 Gruyere Signature 1/4 20M

"Una verdadera joya en la corona de alta calidad, este Gruyère de 20 meses de edad le encantará. Lo he seleccionado personalmente en las bodegas de la quesería Molésón para garantizar una gama homogénea. Bajo su hermosa corteza marrón, este queso revela un queso tierno, de color marfil, que presenta una hermosa cristalización. Este Gruyère envejecido tiene un marcado sabor aromatizado, pero al mismo tiempo conserva una gran suavidad, que, una vez que alcanza su plena madurez, garantizará su persistencia en boca y una apariencia tan perfecta como su sabor".

8000 g por pieza

25704 Emmentaler AOP 18M 1/12

Nuestro Emmentaler se ha hecho en la ciudad de Röthenbach durante 4 generaciones. Todos los días, los agricultores llevan su leche cruda fresca al maestro quesero Jakob Leuenberger, que la utiliza para hacer Emmentaler AOP de acuerdo con la más pura tradición.

Después de la producción, solo los mejores quesos son seleccionados y llevados a la cueva de Gabelspitz para su curación.

5550 g por pieza



Países Bajos

Quesos sabrosos



Nuestra gama de quesos duros y aromatizados holandeses. Cremoso con un sabor bien equilibrado.



 **10 8485 Gouda con trufa**

Cremoso y suave queso holandés Gouda hecho de leche pasteurizada de vaca. El queso de trufa tiene un sabor muy característico y distintivo, una verdadera experiencia para sus papilas gustativas. El queso de trufa es un queso Gouda semicañado que ha sido envejecido naturalmente.

Con una textura ligera y cremosa, ¡es imprescindible para los amantes de la trufa!

Peso aprox. 4,5 kg por pieza.



 **8483 Gouda, con coco**

Innovación en su apogeo con una mezcla de leche de vaca y crema de coco. La leche de vaca está pasteurizada y el tiempo de envejecimiento es de unos 15 días.

Peso aprox. 4 kg por pieza.



 **8811 Honey Bee Queso de cabra**

Innovador queso de Holanda, elaborado con leche pasteurizada de cabra y aroma a miel. El tiempo de envejecimiento es corto, unos 15 días.

Weight approx. 4 kg per piece



 **12 8481 Gouda Isabella**

Sabor y textura encantadores, hecho con leche de vaca pasteurizada y envejecido durante 12 meses. Sutil tono de nuez con un toque de dulzura en el final.

Peso aprox. 10,5 kg por pieza.



 **10 8482 Gouda Serafina**

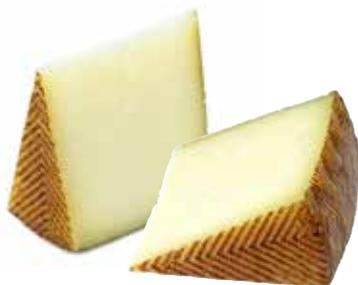
Sabor y textura encantadores, hechos con leche de vaca pasteurizada y envejecidos durante 18 meses. Obligado para el queso connosieur!

Peso aprox. 10,5 kg por pieza.

España

Selección Exclusiva.

Productos de alta calidad, únicos y excepcionales hechos con amor y cuidado por la autenticidad y la tradición.



Winner of the "SUPER GOLD" at the annual competition World Cheese Awards 2018.

 **10 8375 Tapas Queso la Reserva**

Queso de tapas caramelizado del tipo Abadesa, envejecido durante 10-12 meses. Fantásticamente cremoso y sabroso con una nota distintiva de toffee asado y fudge. Ganador del premio "SUPER GOLD" en el concurso anual World Cheese Awards celebrado el 2/11-2018 en Bergen.

Peso aprox. 3 kg por pieza.



 **6 8371 Manchego D.O.P.**

Queso duro prensado español elaborado con leche de oveja de la región de La Mancha. Almacenado 6 meses.

Peso aprox. 3 kg por pieza.



 **2 8374 Abadesa**

Queso duro prensado de España elaborado sobre una mezcla de leche de vaca, oveja y cabra. Almacenado 2 meses.

Peso aprox. 3 kg por pieza.





Grissini

Palitos de pan italianos Grissini.

Hecho a mano con amor desde 1860 de Piemonte, Italia.



1423 Grissini Rustici Classico

Hecho a mano, con harina "00" y aceite de oliva virgen extra.

250 g por paquete

1424 Grissini Rustici Sal marina

Hecho a mano, con harina "00" y aceite de oliva virgen extra.

250 g por paquete



1425 Grissini Rustici Sal marina

Hecho a mano, con harina "00" y aceite de oliva virgen extra.

250 g por paquete

1426 Grissini Rustici con Romario

Hecho a mano, con harina "00" y aceite de oliva virgen extra.

250 g por paquete



8521 Mini Grissini Classico con aceite de oliva

Hecho a mano con aceite de oliva.

8522 Mini Grissini con queso azul

Hecho a mano con aceite de oliva y queso azul.

8523 Mini Grissini con tomates y alcoparras

Hecho a mano con aceite de oliva y sazonado con tomates y alcoparra

14 paquetes à 130 g /caja



Grissini con Parmigiano Reggiano de Vacche Rosse

Grissini con Parmigiano Reggiano de Vacche Rosse hecho a mano con harina molida a piedra y Parmigiano Reggiano Vacche Rosse. Las vacas rojas de la raza Reggiana están en el origen de una sabia tradición, de la que nosotros en el Consorzio Vacche Rosse continuamos la historia.

Y nosotros lo hacemos cada día con amor, transformando su leche en alimentos de alto valor nutricional y sabor excitante.

200g /caja

Vinagre Balsámico

Saborizante con un toque extra.

Saborizante con un toque extra. Balsámico aromático y de alta calidad envejecido en barricas de roble de Módena en la región de Emilia-Romagna, Italia.



M1900T Vinagre Balsámico Tradicional de Módena DOP 12 años

Este es el símbolo de una tradición antigua y el arte transmitido a través de las generaciones. 12 años y el mosto cocinado son los únicos dos ingredientes. Las maderas finas, los rastrillos magistrales y los preciosos áticos de Módena hacen el resto.

100 ml por unidad



M1901T Vinagre Balsámico Tradicional DOP extra envejecido 25 años

Este es el símbolo de una antigua tradición y arte transmitido a través de las generaciones. 25 años y el mosto cocinado son los únicos dos ingredientes. Las maderas finas, los rastrillos magistrales y los preciosos áticos de Módena hacen el resto.

100 ml por unidad



M1992 CAJA DE condimento balsámico - NOBILE no. 40

Elegante y preciosa caja que contiene 100 ml de sublime condimento Mussini NOBILE no.40. Obtenido siguiendo el método tradicional de nuestra familia, solo a partir de mostos de uva cocidos y envejecidos en barricas de madera fina.

100 ml por unidad



M1911 CUBO Condimento Balsámico - EMOZIONE no. 20

Un ataúd que contiene un pequeño tesoro. En una botella pequeña muy elegante está el condimento tradicional de nuestra familia hecho de mosto 100% cocido, envejecido en barricas durante mucho tiempo, premium, denso y con un color marrón muy rico.

50 ml por unidad



M1921 CUBO condimento balsámico - DELIZIA no. 30

Un ataúd que contiene un pequeño tesoro. En una botella pequeña muy elegante está el condimento tradicional de nuestra familia hecho de mosto 100% cocido, envejecido en barricas durante mucho tiempo, premium, denso y con un color marrón muy rico.

50 ml por unidad



M1941 CUBO de condimento balsámico - il grande vecchio no. 100

Un ataúd que contiene un pequeño tesoro. En una botella pequeña muy elegante está el condimento tradicional de nuestra familia hecho de mosto 100% cocido, envejecido en barricas durante mucho tiempo, premium, denso y con un color marrón muy rico. Tiene un sabor amargo-dulce bien equilibrado. Pruébalo con chocolate negro.

50 ml por unidad



Vinagre Balsámico

Saborizante con un toque extra.

Balsámico aromático y de alta calidad envejecido en barricas de roble de Módena en la región de Emilia-Romagna, Italia.



PG3100 Vinagre Balsámico de Módena - 3 coronas (caja amarilla)

Vinagre Balsámico de Módena . 3 medallas de oro es un vinagre suave, oscuro y brillante con sabor amargo-dulce, buena densidad y excelente equilibrio agrídulce. Se obtiene de una mezcla de mostos cocidos de uvas típicas locales, totalmente italianas, con pequeñas adiciones de buen vinagre de vino. Se financia con un envejecimiento lento y constante en barricas de roble.

250 ml por unidad



PG2617 Vinagre Balsámico de Módena - ORO 7 coronas (caja blanca)

Vinagre Balsámico de Módena I.G.P 7 medallas de oro se elabora siguiendo el método tradicional de la familia, utilizando solo el mosto de uvas seleccionadas, directamente cocido al fuego y luego mezclado con el mejor vinagre de vino bien envejecido. Tiene una consistencia similar a un jarabe, color brillante oscuro y un sabor agradablemente amargo-dulce. Vinagre balsámico equilibrado y aromático con buena estructura con toques de mosto cocido y maderas finas.

250 ml por unidad



PG2613 Vinagre Balsámico de Módena - ORO 3 coronas (caja blanca)

Vinagre Balsámico de Módena 3 medallas de oro es un vinagre suave, oscuro, brillante con sabor amargo-dulce, buena densidad y excelente equilibrio agrídulce. Se obtiene de una mezcla de mostos cocidos de uvas típicas locales, totalmente italianas, con pequeñas adiciones de buen vinagre de vino. Se financia con un envejecimiento lento y constante en barricas de roble.

250 ml por unidad



xxx SILVER no. 6 - Condimento balsámico (caja blanca)

El Silver No.6 es un condimento balsámico hecho de mosto de uva tinto y blanco cocido. Con su intenso color brillante y acidez reducida es perfecto para personas que no les gusta comer alimentos y condimentos excesivamente ácidos.

250 ml por unidad



M2800 SELECCIÓN BALSÁMICA - Balsámica no. 7 y Trufa Balsámica

Esta línea tiene dos productos con gustos claramente distintos. Un vinagre balsámico clásico de Mussini y uno con sabor a trufa.

2x100 ml por unidad





PG3040 Vinagre Balsámico de Módena- 1 corona

El Vinagre Balsámico de Módena 1 corona se caracteriza por un rico aroma y una acidez redonda. Se puede utilizar tanto crudo en ensaladas como para cocinar.

250 ml por unidad



M2285 Condimento agrio y dulce ROSE- EMOTION n°12

El condimento EMOTION rosado es el resultado del lento refinamiento del mosto de uva italiano cuidadosamente seleccionado y del vinagre de vino blanco bien madurado. Tiene un agradable color rosa 100% natural y un sabor afrutado y aromático, realmente diferente de cualquier otro vinagre balsámico.

250 ml por unidad



M2270 RESERVA Condimento Balsámico - EMOTION no. 12

El condimento Reserva EMOTION se basa en una mezcla de mosto cocido de uva roja y blanca. Este producto es visual y olfativo similar al vinagre balsámico de Módena pero tiene un grado de acidez mucho menor.

De hecho, es un ganador para los conocedores que no pueden soportar productos excesivamente ácidos, pero que aprecian tanto el aroma como el aspecto del Vinagre Balsámico de Módena.

250 ml por unidad



M171 Condimento de mosto cocido - SABA

Saba es un condimento típico de Módena. Es un jarabe elaborado a partir de uvas obtenidas del mosto ligeramente prensado y cocido lentamente. Históricamente, antes de la época del azúcar, se usaba como edulcorante junto con la miel. Los agricultores utilizaron este producto tanto para platos dulces como para sazonar platos simples como la polenta.

200 ml por unidad



El arte del vinagre balsámico.

Mussini ha creado Aceto balsamic di Modena desde 1890 con un enfoque en la calidad y el sabor.

El arte de hacer un buen vinagre requiere paciencia. El vinagre balsámico debe almacenarse y reducirse naturalmente, el aceto bacter especial (cultivo de bacterias) refina el mosto. La uva debe almacenarse para cualquier cosa a partir de 3 años en adelante. Una vez cada invierno se cambia el barril de madera con diferentes tipos de madera, esto le da al balsámico su carácter y tonos.

Maravillosa profundidad y tonos finos con una dulzura moderada. Encantador para ensaladas, salsas, postres como helados y frutas, pero también quesos.

Aceite de oliva y vinagre

Aceite prensado exclusivo.

El oro de España en una botella creada a partir de aceitunas maduras al sol.



P.D.O. Aceite de Oliva Virgen Extra Siurana - Selección Familiar

Tradicional, encantador y exquisito, así es Mas Tarrés, un aceite de oliva virgen extra, nacido entre el mar y la montaña. Combina la esencia del Mediterráneo con la sensualidad de la variedad de olivo catalana por excelencia, la "Arbequina". Mas Tarrés es el resultado de una selección de aceitunas cultivadas por nuestra familia en la finca Tarrés desde hace más de 200 años en Mont-roig del Camp.

Aceituna verde frutal de intensidad media, con aromas de hierba recién cortada, manzana verde, planta de tomate, plátano, alcachofa y almendra. Armoniosa y dulce, almendra con un toque final amargo-picante. Mas Tarrés es el resultado de una selección de aceitunas cultivadas por nuestra familia en la finca Tarrés desde hace más de 200 años en Mont-roig del Camp.

Botella de vidrio 40 ml, 250 ml, 500 ml.
40442/40 ml. 40475/250 ml. 40474/500 ml.

Bolsa en caja 2 L, 3 L, 5 L
40490/3 L. 40492/5 L.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO - Equilibrio Natural

Elaborado con las aceitunas arbequinas ecológicas cultivadas en terrazas, bajo el sol de la montaña y perfumadas por el aire de los bosques, producimos nuestra BIO Mas Tarrés. Esta virgen extra cumple con los estándares de Agricultura Biológica con un estricto y exigente control de calidad, tanto en el cultivo de los olivos, como en los procesos de extracción y embotellado.

Aceituna verde frutal de intensidad media, con aromas de manzana verde, y notas de hinojo, alcachofa y nuez. Bien equilibrado y dulce, con un toque final amargo picante.

Botella de vidrio 40 ml, 250 ml, 500 ml
40450/40 ml. 40448/250 ml. 40449/500 ml

Bolsa de 40449/500 ml en caja 5 L 40496/5 L



Vinagre balsámico - Viñedo genuino

De viñedos antiguos y profundas raíces italianas, el vinagre balsámico Mas Tarrés proviene del corazón de la Emilia Romagna. Con el esfuerzo y el cuidado de manos fuertes, el jugo de uva y el vinagre se obtienen de la variedad Trebbiano, típica de Módena. De la combinación de jugo y vinagre, obtenemos nuestro vinagre, envejecido lentamente durante siete años en barricas de roble.

El resultado es un producto 100% natural, que sorprende por sus intensos tintes burdeos y sus notas dulces y amargas en paladar. Oscuro con luces altas moradas, con cuerpo completo con un toque de acidez y un agradable toque final dulce y amargo.

Botella de vidrio 40 ml, 250 ml, 500 ml
40476/40 ml. 40740/250 ml. 40739/500 ml.



OLIS SOLÉ es una empresa familiar desde 1824.

A lo largo de cinco generaciones de historia, hemos cultivado olivos y producido aceite de oliva virgen extra arbequina de alta calidad en el pequeño pueblo de Mont-roig del, situado en el corazón del mar Mediterráneo. El amor por nuestra tierra, las tradiciones de nuestros padres y el respeto por lo que la naturaleza crea alimentan el espíritu con el que hacemos un producto único. Hijo de la época y la tradición, el aceite de oliva puede ofrecer verdaderas emociones.



Aromáticos - Mezcla de Sabores

Déjese sorprender por nuestros aceites de la variedad arbequina, sazonados de forma 100% natural, solo con especias y hierbas aromáticas. Al agregar uno de estos aceites, conferirá sabor y aroma a sus platos.

Botella de vidrio 250 ml

40421/4 Peepers. 40422/Hierbas provenzales
40423/Cayena. 40424/Aceite de Oliva Virgen Extra Romero



Aceite de oliva virgen extra

Puro, sencillo y elegante, este aceite de oliva se obtiene de una selección de aceitunas arbequinas, típicas de la comarca tarraconense y de la variedad catalana por excelencia.

A través de un proceso de extracción a baja temperatura, podemos mantener sus aromas y sabor. Es simplemente la esencia de la Arbequina, aceite de oliva brillante, limpio y animado, siempre listo para llegar a cada hogar. Aceituna afrutada de intensidad media, con aromas de tomate maduro, manzana, plátano y almendra. Bien equilibrado y dulce, con un toque final amargo-picante.

Botella de vidrio 250 ml

40430/ Aceite de oliva virgen extra (EVOO)Arbequina

Vinagre

Entre los viñedos de una tierra única por su suelo, Tarragona, crecen las cepas de las que se obtiene este vinagre de la variedad Cabernet Sauvignon. Para producirlo, utilizamos el método tradicional de 150 años Shützenbach. Después de un lento y cuidadoso proceso, se revelan las mejores características del vino original y su vinagre. It is a traditional vinegar, which together with the olive oil, should not be missing in the kitchen, because they are essential part of our Mediterranean culture.

Es un denso vinagre escarlata con cuerpo, con un fondo aromático y los tonos dulce-frutales típicos de la uva Cabernet Sauvignon.

Botella de vidrio 250 ml

40428/ Vinagre de vino Cabernet Sauvignon



Pepitas de oro.

Producción de aceite de oliva ecológico y ecológico en Tarragona desde 1944.

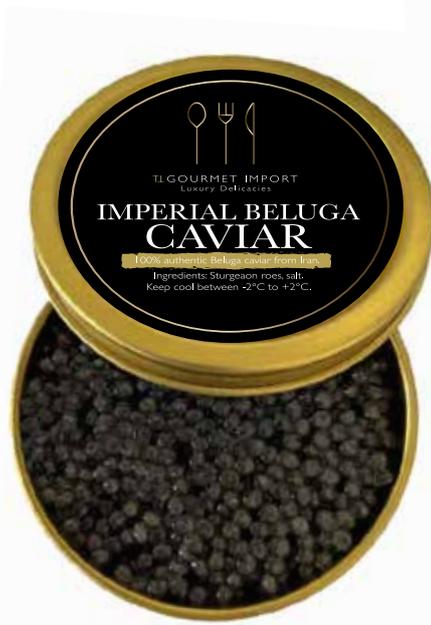
Desde el principio, las granjas de toda la zona han tenido la oportunidad de transformar la fruta cosechada en forma líquida. En un principio, se utilizaron molinos de piedra para exprimir el jugo de las aceitunas, la producción era limitada, muy agotadora y exigente.

Hoy en día, la producción se impulsa con ayudas modernizadas. La tradición familiar se mantiene y a lo largo de los años ha creado una reputación de aceite de oliva virgen extra de alta calidad, que ha sido galardonado en varias ocasiones con algunos de los nombramientos más prestigiosos de la industria. Uno de los secretos del oro verde se dice que es la calidad única y exclusiva de la fruta arbequina de la zona.



Sabores de lujo Esturión & Caviar.

Descubre el mejor caviar Beluga y Osietra.



Imperial Beluga

Orden por gramo de peso.

**10g, 30g, 50g, 100g
125g, 250g, 500g, 1 KG**



Royal Beluga

Orden por gramo de peso.

**30g, 50g, 125g
250g, 500g, 1 KG**

Caviar Malossol Osietra

El grano de tamaño mediano, relativamente sólido, se extiende en un espectro de colores desde el oro claro hasta el marrón oscuro y la antracita. Sus aromas a nuez son una delicia especial. El caviar Osietra se obtiene del esturión ruso.

50g, 125g, 250g, 500g



IMPERIAL BELUGA Físicamente, este es el esturión más grande y el único depredador en la familia del esturión. Esta especie es distinguible de los otros esturiones debido a los siguientes personajes, las barras llegan a la boca, la boca es más grande, el hocico está arriba, los escudos óseos en los lados de la espalda son más pequeños, las dimensiones máximas son mucho mayores, De 5,3 a 7,5 metros en los machos, las hembras son un 20% más, es decir, 9 metros. Puede alcanzar un peso máximo de 1500 kg. La beluga Huso Huso es notablemente fuerte vigorosa, grande y nómada perenne, sigue a sus presas, escuelas de coregoni. El caviar Imperial Beluga, es de color gris oscuro, es muy apreciado por sus grandes gránulos y su delicada piel: El más ligero.

ROYAL BELUGA El esturión beluga huso huso es notablemente fuerte vigoroso, grande y nómada perennemente, sigue a sus presas, escuelas de corregones. El caviar Royal Beluga, es de color gris oscuro, es muy apreciado por sus grandes gránulos y su delicada piel: Cuanto más claro sea, más querrás. El tamaño de los huevos es de 2,8 milímetros

OSIETRA El Osietra puede crecer hasta más de dos metros de longitud con pesos superiores a 100 kg. Su tierra natal también se encuentra en el Mar Caspio y el Mar Negro. La madurez del dove se ocurre a los 12-14 años. Su coraza firme y grande, cuyo color va desde el amarillo claro a través de varios tonos de marrón hasta la antracita, ha convertido a estos peces en los "principales proveedores de caviar". El caviar Osietra clásico es conocido por su excelente calidad de huevo. Este caviar de grano fino tiene un sabor a nuez con un suave sabor posterior que permanece en el paladar. El color de los granos varía de verde oliva oscuro a tonos marrones dorados. El caviar de Attilus Classic Osietra es Malossol, que significa "ligeramente salado", con un contenido de sal inferior al 4%.

Sabores de lujo

Cangrejo real.

El rey de los cangrejos - con la carne blanca más deliciosa y firme.



Cúmulo de cangrejo real

Paralithodes camtschaticus
crudo y cocido.

Cangrejo real individual piernas y garras

Paralithodes camtschaticus
crudo y cocido.

Cangrejo rey cortado a la mitad solo piernas y garras

Paralithodes camtschaticus
crudo y cocido.

Cangrejo rey entero

Paralithodes camtschaticus
crudo y cocido 1500
- 3000+ gramos.



También ofrecemos cortes individuales de sus patas y pinzas de cangrejo real.
Y puedes conseguir un packaging individual con tu logo.



CAPTURA DIRECTA DESDE NORUEGA

Obtenemos nuestros cangrejos reales exclusivamente de productores noruegos que hemos seleccionado personalmente. Garantizamos la alta calidad y, por lo tanto, podemos garantizar un buen precio tanto para nuestros proveedores como para nuestros clientes.

El cangrejo real, también llamado cangrejo de Stalin (*Pralithodes camtschaticus*) es una gran especie de cangrejo. Cuando está completamente desarrollado, puede pesar más de 14 kg, medir unos 2 metros de ancho y medir más de 40 cm de caparazón. Por lo general, ocurre en aguas relativamente poco profundas, pero migra a aguas más profundas durante la primavera y el verano. Come almejas, conchas e invertebrados que viven en el fondo. Las patas de cangrejo se consideran un manjar y se pescan ampliamente en el Atlántico nororiental, el Mar de Barents y el Océano Pacífico.

Según la leyenda, el cangrejo real fue un regalo del emperador chino al zar ruso y se plantó en el mar de Kamchatka, al norte de Siberia. Este cangrejo costero vivió aquí durante muchos años, retenido por la península de Kola al oeste. No está en peligro de extinción, pero se ha disparado en número desde que la Unión Soviética los plantó en las afueras de Murmansk en la década de 1960. Desde hace algún tiempo, el cangrejo real ha logrado cruzar la península de Kola y se encuentra en grandes cantidades a lo largo de la costa de Noruega, y por el momento Lofoten evita que el cangrejo se acerque más al sur.





Trufa

Disfruta de las trufas todo el año.

Los sabores mágicos de Italia eligen entre trufa fresca blanca o negra (de temporada), miel de trufa o mantequilla de trufa.



Trufa negra fresca

trufas frescas por temporada. El trufflespiked en Toscana, Italia. Elija entre trufa negra de invierno, trufas de otoño y trufas de verano.

6112 Uncinatun, trufa italiana de otoño

6113 Aestivum, trufa italiana de verano

6111 Trufa de invierno, negro Tuber Melanosporum Vittadini



Trufa blanca fresca

trufas frescas por temporada. Las trufas se recogen en Toscana, Italia.

6110 Trufa blanca de invierno
Tuber Magnatum Pico



6120 Miel con trufa

Miel de acacia ligera y afrutada y flor silvestre. con sabor a trufa de verano negra 3% (Tuber AestivumWhite). Bonito sabor a miel afrutada y sabor a trufa bien equilibrado. Combina bien con quesos como el pecorino y el brie.

16 paquetes de 30g por caja



6121 Mantequilla de trufa

Mantequilla de trufa con trufa negra real de Elle Esse, Italia. Creado con un 94% de mantequilla y un 3% de trufa negra de verano (Tuber aestivum White) y un 2% de trufa de invierno. Perfecto como saborizante para risotto, pasta y antipasti.

12 paquetes de 80g por caja



Ofrecemos trufa blanca durante las temporadas altas. Nuestro estimado distribuidor italiano nos proporciona una cantidad cada año.

Nuestro distribuidor obtiene trufas frescas directamente de los cazadores regionales de trufas en Italia antes de enviarlas a nuestro camino.





Gran Cucina
NATURA IN TAVOLA
PRODUZIONE ARTIGIANALE

MINI PLIN

Gran Cucina
NATURA IN TAVOLA
PRODUZIONE ARTIGIANALE

FARFALLE ALLE UOVA

Gran Cucina
NATURA IN TAVOLA
PRODUZIONE ARTIGIANALE

FARFALLONI

Gran Cucina
NATURA IN TAVOLA
PRODUZIONE ARTIGIANALE

MILLEFOGLIE

Gran Cucina
NATURA IN TAVOLA
PRODUZIONE ARTIGIANALE

ALTE UOVO

Gran Cucina
NATURA IN TAVOLA
PRODUZIONE ARTIGIANALE

ALTE UOVO

MIXED PASTA

” Ofrecemos la mejor pasta horneada a mano y seca lentamente de Toscana. Aromas naturales. Pregúntanos y Le proporcionaremos la pasta que usted está buscando. ”



Pasta

Pasta italiana de alta calidad.

Ofrecemos pasta fresca y un gran número de variaciones.



Pappardelle
500 g



Taglierini
500 g



Fettuccine Spinaci
500 g



012 Fettuchini Tomateo
Pasta con tomates
1000g



013 Fettuchini
Pasta, negro.
1000g



016 Fettuchini
Pasta, originale.
1000g

Pasta

Pastas de alta gama.

Pasta fresca elaborada con sémola de trigo duro.



Orecchiette
Pasta sin huevos.
500 g



Fusilli
Pasta sin huevos.
500 g

El arte de la pasta fresca.

Mosna ha estado haciendo pasta fresca desde 1975.

La historia de la compañía comenzó con cinco hermanos que se enamoraron de con la pasta. Fueron a Colonia a para difundir esta cocina italiana en Alemania en 1975.

El Mosnapasta ha estado abasteciendo a los famosos restaurantes italianos de en el área de Colonia desde entonces.

La marca se expandió de solo pasta simple a pasta rellena en 2005 debido a la alta demanda de pasta fresca con relleno de. Y en 2015 Mosna abrió una línea vegana.

Pasta

Pasta Italiana de alta calidad.

Ofrecemos pasta fresca y un gran número de variaciones de pasta rellena.



Tortellini Ricotta di Bufala Prosciutto
Rellenada con prosciutto y mozzarella
250 g



Ravioli Ricotta di Bufala e Porcini
Relleno de ricota
250 g



Fiorelli Basilico
Relleno de albahaca
250 g



Fiorelli Formaggio
Relleno de queso.
250 g



Panzerotti Pomodoro Muzarella
Pasta con tomate y mozzarella.
250 g



Giganti Radicchio formaggio
Pasta con rúcula y queso.
250 g



Giganti Radicchio Gorgonzola
Relleno de gorgonzola.
250 g



Fiorelli Ricotta di Bufala y rúcula.
Relleno de ricota y rúcula.
250 g



Giganti Salmone
Pasta con salmon.
250 g



Giganti Ricotta Spinaci
Pasta con rúcula y espinacas
250 g



Giganti Formaggio
Pasta con y queso.
250 g



Rondini Tartufo
Pasta with trufa de verano.
250 g

Pasta

Pastas de alta gama.

Pasta fresca vegana rellena de hierbas.



Ravioli espinacas Vegan
Pasta con espinacas.
250 g



Rondini albahaca Vegan
Pasta con albahaca.
250 g



Tortellini Pomodoro Vegan
Pasta con tomate.
250 g



Penne Rigate Chia
Pasta con semillas de chí.
250 g



Espicias y dip Para la cocina.

Como un todoterreno en la cocina y al asar a la parrilla, son adecuados para mezclar salsas, condimentos, refinar, marinar y mucho más.



BRUSCHETTA CLÁSICA

La bruschetta clásica italiana se ha convertido en un todoterreno gracias a su equilibrio. En el pan, complementado con ingredientes frescos como tomates o mozzarella, en combinación con carne y verduras, en salsas o aderezos, el condimento convierte cada comida en un festín de buen gusto.

85 g á 6 por caja



MEZCLA TOSCANA

Las hierbas y especias típicas de la Toscana combinadas en una mezcla de condimentos. La mezcla toscana tiene un sabor clásico como un dip con grissini, para sazonar platos de pasta, carne y pescado o en queso crema como untado.

55 g á 6 por caja



MEZCLA DE MANTEQUILLA DE HIERBAS

Sé honesto: Nadie puede resistirse a la mantequilla de hierbas, ya sea en un filete jugoso, pan tostado o verduras frescas a la parrilla. y esta mezcla de mantequilla de hierbas es aún más sabrosa: Más que ajo, esta mezcla de condimentos contiene especias y hierbas seleccionadas y un toque fresco de limón.

60 g á 6 por caja



CAFÉ DE PARIS DIP

Tanto si se sirve como un dip, en la tarta flambée o en salsa de crema, el dip Café de París, con su combinación de ajo, especias seleccionadas y hierbas finas como el estragón, es nuestra estrella para los momentos franceses de indulgencia. Un punto culminante especial es una mantequilla de hierbas casera del Café de París.

95 g á 6 por caja



PATATAS BRAVAS DIP

La mezcla de condimentos picantes con tomates, ajo, pimentón y chiles se utiliza tradicionalmente en España para sazonar patatas asadas. Patatas Bravas también es muy sabroso como adobo para cualquier cosa que necesite estar un poco más caliente, o como un dip para verduras y pan.

90 g á 6 por caja

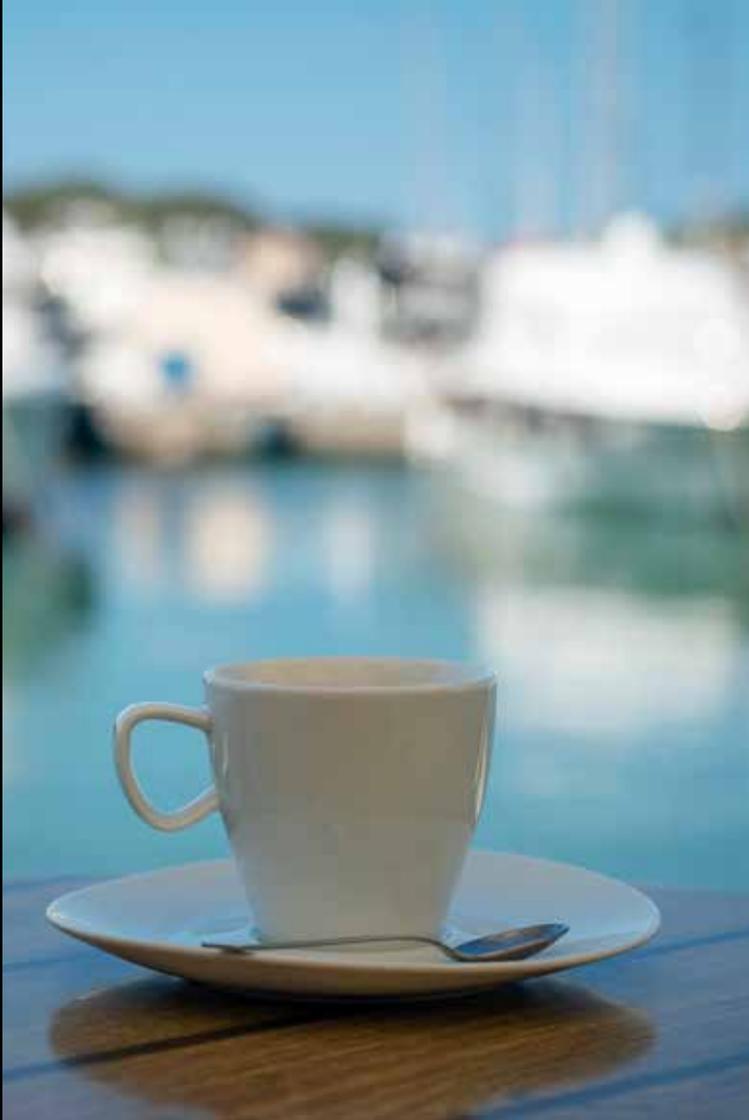


CHILE DE MANGO DIP

Dip, chutney, salsa: El mango ya no es solo la fruta dulce para el postre. Porque en combinación con componentes picantes-calientes, se crea un placer increíblemente intenso y único. Este dip de chile de mango con copos de mango dulce, tomates, cebollas, ajo, cilantro y chile es un punto culminante afrutado y caliente para la cocina y le da a los platos ligeros de verano, especialidades a la parrilla o platos asiáticos un sabor exótico - como un dip, en salsas o como una especia. Nuestro consejo: Especialmente sabroso con pollo y pescado.

70 g á 6 por caja





Café

Mezclas exclusivas de café.

Lujosa colección de café de Speicherstadt servida en lujosos cruceros y yates de todo el mundo.



10505 Indonesia orangutan espresso

Exclusivamente granos tostados y suaves y ricos. Notas principales de piña y chocolate con leche. Subnota de almendra y frutos secos. Intensidad 3/4.

250 g.



10508 Il Gusto Espresso

Exclusivamente granos tostados con notas principales de granos de cacao y frutos secos una subnota de cedro. Sabor rico. 60% Arábica, 40% Robusta. Intensidad 3/4.

250 g.



10507 Hamburguesa Hafen mezcla de café ORGÁNICO

Exclusivamente café tostado y molido. notas tostadas suaves y ligeras con acabado de nogaly chocolate negro. Subnota de dulces y uvas. 100% Arábica. Intensidad 2/4.

250 g.



10508 Mezcla de café Ebbe & Flut ORGÁNICO

Exclusivamente café tostado y molido. Notas de entrada de bergamota y flor de jazmín. 100% Arábica. Intensidad 3/4.

250 g.

Limonada Deliciosas bebidas.

Beba limonada sostenible producida en frutas de granjas orgánicas.
¡Sin azúcar añadido y vegano!



10501 Grosella Fuerte
Nuestra grosella orgánica va de la mano con el jugo de manzana dulce: es afrutada, refrescante, 100% vegana.
XX botellas de xx cl/caja.

10502 Apple Power
La mejor manzana Boskoop se combina con el agua mineral natural. Esto no solo es delicioso y refrescante, sino también saludable.
XX botellas de xx cl/caja.

10503 Rhabarb Hero
También puede usar ruibarbo sin azúcar, en combinación con jugo de manzana dulce y agua mineral fresca.
XX botellas de xx cl/caja.



La naturaleza tiene todo lo que necesitamos.

Al seleccionar nuestras materias primas, damos gran importancia a la referencia regional y la sostenibilidad.

No compramos nuestras frutas y verduras de forma anónima a mayoristas, sino exclusivamente a productores de frutas del norte de Alemania. Por ejemplo, obtenemos nuestras manzanas de Altes Land. Obtenemos las grosellas negras afrutadas de la isla de Rügen. El contacto directo y personal con nuestros proveedores es muy importante para nosotros. Y estamos orgullosos de poder obtener materias primas de la mejor calidad orgánica desde casa. Estamos convencidos de que la producción de alimentos debe ser sostenible para seguir funcionando en el futuro. Es por eso que damos gran importancia al cultivo y cosecha de nuestras variedades de frutas y verduras que están en armonía con las personas y la naturaleza. Sin agricultura industrial, sin largas rutas de transporte y en condiciones justas.

Brandy & Licores

Sabor mágico y dorado.

Descubra los brandies premium de la cervecería Scheibel.
Pioneros en licores y destilación de la artesanía tradicional.



054254 Ciruela de montaña amarilla

A través de pruebas constantes e intensivas, descubrimos que los aromas del destilado salen mejor con exactamente el 44% vol. El almacenamiento en pequeñas barricas de roble le da al fuego su hermoso y fuerte color. Este fine-brandy desarrolla su estructura de sabor especial a través de la fermentación suave y lenta durante la destilación en nuestra destilería 'Alte Zeit' sobre un fuego de leña y el posterior período de descanso.

Notas: Moca, vainilla y caramelo acompañados de un toque de mazapán.

Sabor: Ligeramente dulce y el sabor de las ciruelas se hace más fuerte a medida que avanza.

Acabado: Al final un intenso sabor a ciruelas.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Contenido de alcohol: 44% Vol.

700 ml por botella



054223 Zibärte Marca

En contraste con muchos otros tipos de fruta, la planta de cibart se ha mantenido sin cambios hasta el día de hoy. La recolección de la fruta es difícil debido a las espinas y el rendimiento de la fruta es escaso. ¿Por qué vale la pena la pesadez? ¡Pruébalo! Este fino brandy desarrolla su estructura especial de sabor a través de la fermentación suave y lenta durante la destilación en nuestra destilería 'Alte Zeit' sobre un fuego de leña y el posterior período de descanso.

Notas: Ligeramente aroma a ciruela y anís acompañado de aromas a menta y bálsamo de limón.

Sabor: Nota de mazapán y aromas herbales ligeros.

Acabado: Refrescante nota de ciruela hacia el final

Temperatura de servicio: 16-18°C

Contenido de alcohol: 44% Vol.

700 ml por botella



054674 brandy de ciruela

La característica especial de nuestra receta radica, entre otras cosas, en el uso de zibart, una variedad de ciruela silvestre que produce destilados particularmente característicos y expresivos con aromas maravillosos. Destilado en nuestra destilería Alte Zeit y redondeado con varios ingredientes, por supuesto, conservando el carácter único e inconfundible del brandy.

Notas: Olor a compota de ciruelas.

Sabor: Aromas de ciruela delicadamente acentuados con ligeros matices de mazapán y especias que se vuelven más intensos.

Acabado: Final largo y hermoso.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Contenido de alcohol: 35% Vol.

700 ml por botella



054384 Naranja brandy

Nuestro producto de temporada limitada de la familia de brandy ALTE ZEIT - siempre disponible a partir de septiembre, pero solo hasta agotar existencias!

El producto está limitado a 3.000 botellas. Las aromáticas naranjas de la región del Vesubio forman la base de este brandy, destilado en nuestra destilería Alte Zeit.

Notas: Naranja intensamente afrutado Nariz con acentos picantes y áridos

Sabor: Continuación de los sabores naranjas intensamente afrutados en sabor

Acabado: Largo, resonante y afrutado acabado naranja

Temperatura de servicio: 16-18°C

Contenido de alcohol: 35% Vol.

700 ml por botella



Brandy & spirits

Sabor mágico y dorado.

Descubra los brandies premium de la cervecería Scheibel.
Licores pioneros y destilación del trabajo manual tradicional.



054650 Williams-Christ Birnen-Brand Doppelmagnum

Peras Williams-Christ maduras en árboles de color amarillo dorado de Ortenau, picadas antes del puré.

Notas: Notas de pera blanca entera pronunciada en nariz

Sabor: En el paladar, la piel de la pera blanca aparece primero, luego ligeros matices cítricos y más tarde la pulpa similar a mousse

Acabado: Sutiles tonos de pimienta roja

Temperatura de servicio: 16-18°C

Contenido de alcohol: 40% Vol.

3000 ml por botella

054551 Moor Pear Magnum

Este exquisito producto se basa en peras secas. Estos se colocan en brandy de pera y dan como resultado el extracto de fruta fina. ¡Este espíritu noble en un barril de roble obtiene su carácter turbio y ahumado del brindis de fuego! Color dorado profundo - simplemente maravilloso!

Notas: Potente pera.

Sabor: Fruta picante con un carácter turbio y ahumado.

Acabado: Los aromas de madera clara y humo se unen a la dulce pera Williams en el acabado.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Contenido de alcohol: 40% Vol.

1500 ml por botella

054148 Old Plow Magnum

ciruelas de avena Magnum de Arado Viejo de Ortenau.

Notas: El aroma recuerda a mousse de ciruela con un toque de cítricos y sutiles matices de brandy

Sabor: Hermoso aroma a ciruela, acompañado por la delicada dulzura del chocolate blanco, una ligera nota de naranja le da al brandy un toque del exótico

Acabado: Fruta con cuerpo, similar a la ciruela y de larga duración en el acabado

Temperatura de servicio: 16-18°C

Contenido de alcohol: 43% Vol.

1500 ml por botella



408194 Es woodka - un toque más

Trigo del Norte de Alemania destilado ultra puro de acuerdo con nuestras especificaciones. El destilado se almacena durante 10-12 meses en la nueva barrica de roble de 350 litros con tostado especial y ajustado al 50,5% vol. Con agua de manantial de la Selva Negra. El Woodka ofrece una experiencia duradera y agradable con un toque más.

Notas: Intenso, lleno de aromas a vainilla, almendra, miel y café, potente y masculino.

Sabor: Complejo de ciruelas secas, vainilla, aromas tostados y matices de dulzura del vino.

Acabado: Complejidad persistente.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Contenido de alcohol: 50,5% Vol.

Premios: Ganador del premio de diseño reddot 2009

700 ml por botella



Marca de distribuidor.

Ofrecemos etiquetado privado e individual, ideal para su propia empresa, club náutico o restaurante.

- Disponible para varias colecciones.
- Etiqueta frontal, cuello y caja.



Guía para la mejor experiencia.

Guía de Scheibels para la mejor experiencia y disfrute de sus hermosos espíritus artesanales.

- La temperatura de consumo para todos los licores es de 15-18°C.
- Almacena tus botellas de brandy en un lugar oscuro de con una temperatura Constantemente fresca.
- Cierre bien la botella de brandy después de abrirla y guárdela en posición vertical, de lo contrario un sabor de corcho puede ocurrir
- Los Brandies tienen dos almas: Su olor y su sabor, por lo que es mejor usar vasos de aroma de paredes delgadas en los que el ramo pueda desarrollarse realmente.
- También son muy adecuados para cócteles y para refinar postres.



TIGOURMET IMPORT
Luxury Delicacies

TIGOURMET IMPORT

☎ 00 34 650 686 885
info@gg-agentur.com
www.gg-agentur.com