





A WORLD OF EXCELLENCE



UNA HISTORIA DE ÉXITO

Hace 25 años Importación Congelados Premium y Bindi iniciaron en la Península Ibérica un proyecto ambicioso e ilusionante tratando de ayudar a ennoblecer la figura del postre y convertirlo siempre en el final de la comida que recuerdas. Uníamos la pasión de un Novel con la experiencia de un Maestro y estamos muy satisfechos del resultado.

Pero como todo proyecto de éxito cada día debe reinventarse y superarse, siempre lo intentamos y tratamos de ser diferentes conscientes de lo difícil que es conseguirlo.

En este tiempo, Importación Congelados Premium ha ido incorporando algún icono que complementa su vocación de servicio para sus clientes, la pasta fresca congelada fue una importante experiencia.

El lanzamiento de nuestra propia marca ha sido otra, muy importante para nosotros, ÉSERA nos identificará para siempre en el futuro, siempre conservando los valores que nos acompañan desde nuestro inicio: la gama nacional e internacional más completa, calidad como identificación, innovación permanente, coste razonable y servicio personalizado. ÉSERA responde a esta vocación en todos sus aspectos.

En las cumbres míticas del Aneto, en sus cimas de más de 3.400 metros nace una flor que no se olvida, la flor de las nieves, también conocida como flor de Edelweiss.

La leyenda cuenta que esta flor fue en origen una estrella que deseaba vivir en la Tierra y, por ello, le pidió a la Luna que la transformara en flor. La Luna, enfadada por la petición, la envió

a las montañas más altas, dónde se convirtió en la flor que conocemos hoy, símbolo de pureza, carácter y distinción.

El logo de nuestra Compañía - Importación Congelados Premium – incorpora esta flor como símbolo de su personalidad y señal de lo que quiere representar: carácter, distinción, naturalidad y pureza.

De las entrañas del Aneto nace ÉSERA, transporta bravas y cristalinas aguas a través de un largo valle aportando riqueza y es símbolo de un paisaje y un carácter que llena la vida del mismo.

ÉSERA es la marca escogida por Importación Congelados Premium para su línea de productos más innovadora dónde se trata de combinar la tradición con la calidad y la pasión por la excelencia. Ese es su compromiso para todos sus clientes.



ÍNDICE

PASTELERÍA



PAG. | 7/
54

GRANDES CLÁSICOS	7-12	PASTRY CHEF COLLECTION	32-33
CHOCOLATE	13-17	SOUFFLÉ	34-36
QUESO Y CHEESCAKE	18-20	MONOPORCIÓN PASTELERÍA	37-44
FRUTA Y FRUTO SECO	21-26	PÂTISSERIE FRANÇAISE	45
AMERICAN LIFESTYLE	27-29	AMERICAN LIFESTYLE	46
VEGANAS	30	PASTELERÍA EN COPA	47-51
CAFETERÍA	31	INSPIRACIÓN DEL CHEF	52
		SEMIFREDDO EN COPA	53-54

IL GELATO



PAG. | 55/
69

MONOPORCIÓN GELATO	56-57
TARTUFO	58-59
HELADO EN COPA	60-65
PASSEGGIO & INFANTIL	66-67
CREMAS	68
SORBETES	69

BOLLERÍA PREMIUM



PAG. | 70/
72

BOLLERÍA PREMIUM	70-72
------------------	-------

IL SALATO



PAG. | 73/
75

IL SALATO	73-75
-----------	-------

PASTA FRESCA



PAG. | 76/
82

PASTA LARGA	77
PASTA CORTA	78
PASTA RELLENA	79-81
GNOCCHI / SFOGLIA	82

UTILIZAMOS

LIMONE DI SORRENTO IGP



MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI



PISTACCHIO DI SILICIA



NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP



PASTELERÍA

Presentamos una inigualable gama de Pastelería basada en recetas elaboradas por un equipo de expertos pasteleros, impulsados por la pasión y el deseo de innovar, que buscan constantemente nuevas combinaciones de sabores.

Fusionamos el arte de la tradición con el encanto de la modernidad para desembocar en la creación de obras maestras del sabor.

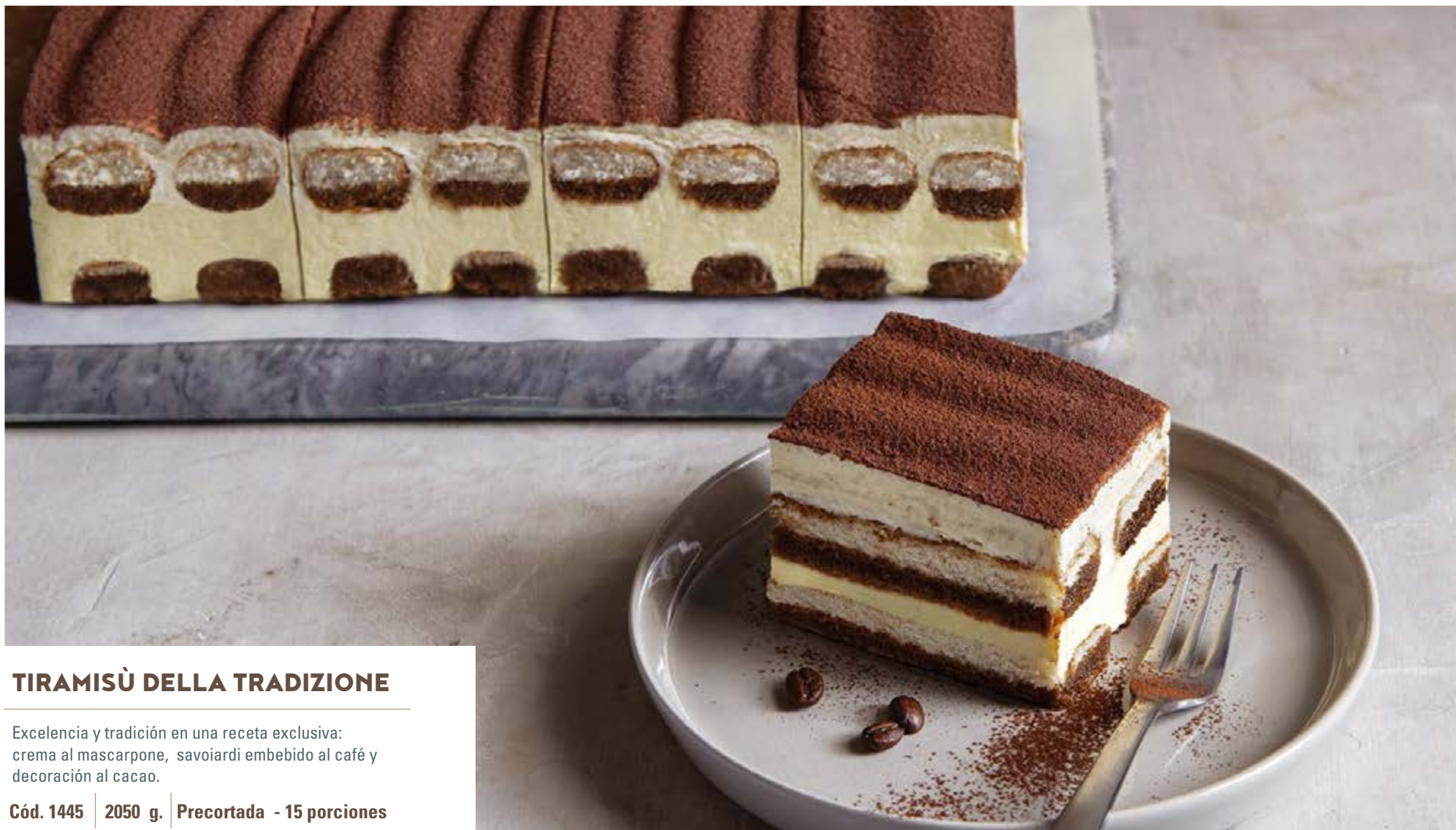
La colección de Pastelería incluye tartas que han marcado la historia de la pastelería italiana e internacional, monoporciones para quienes buscan una experiencia de postre refinada en formato reducido, recetas de alta pastelería presentadas en una elegante copa de cristal y una nueva línea de postres concebida para ofrecer al chef la máxima creatividad en la decoración y el emplatado, permitiendo crear propuestas únicas y diferenciadoras.

Combinaciones refinadas, texturas variadas, ingredientes selectos y sabores únicos son los elementos característicos de esta colección, capaz de ofrecer auténticas experiencias sensoriales para convertir el momento del postre en una experiencia irresistible.



TARTAS/ GRANDES CLÁSICOS

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE

Excelencia y tradición en una receta exclusiva: crema al mascarpone, savoiardi embebido al café y decoración al cacao.

Cód. 1445 | **2050 g.** | **Precortada - 15 porciones**

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



GRAN TIRAMISÙ

Bizcocho bañado al café, crema de zabaione y recubierto de cacao.

Cód. 1015 | 1750 g.



TIRAMISÙ SAVOIARDI

Crema mascarpone y savoiardi embebido al café (24 savoiardis)

Cód. 3222262 | 1050 g.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



DELLA NONNA

Pasta frolla rellena de crema pastelera al limón, decorada con azúcar, piñones y almendras.

Cód. 1290 | 1300 g.



COCCO NOCCIOLA

Exquisita crema al gusto de coco y nocciola entre dos galletas al gusto de nocciola decorado con virutas de coco.

Cód. 775 | 1250 g.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



LIMONE

Crema al limón recubierta de merengue flambeado sobre base de pasta frolla.

Cód. 1452 | 1000 g.



MILLEFOGLIE

Finísimas capas de hojaldre dorado, relleno de crema pastelera Bindi, decorada con un velo de azúcar glas.

Cód. 1292 | 1350 g.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



PASTIERA

Clásica torta Napolitana con ricotta y esencia de naranja.

Cód. 152 | 1500 g.



TARTA MASSINI – SAN MARCOS (PREMIUM)

Tarta clásica con dos capas de bizcocho, rellenos de capa de trufa y nata montada (100% de origen animal) acabada con yema quemada y unas finas líneas de chocolate.

Cód. 4000 | 1000 g.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



PROFITEROL BIANCO

Profiteroles rellenos de chocolate, envueltos en crema a la vainilla. Ración recomendada: 2 unidades.

Cód. 1560 | 1100 g.



PROFITEROL SCURO

Profiteroles rellenos de crema chantilly recubiertos de chocolate. Ración recomendada: 2 unidades.

Cód. 1544 | 1100 g.

CHOCOLATE

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



DUBAI CHOCOLATE STYLE

Una tarta que celebra la tendencia internacional con capas de bizcocho de cacao y pistacho, cremas aterciopeladas de chocolate y pistacho y un crujiente toque de pasta kataifi y pistacho, enriquecido con chocolate. Es la elección ideal para impresionar con sabor y practicidad.

Cód. 5525 | 1400 g. | Precortada - 14 porciones



BLANCA

Base de galleta a la nocciola con crema de vainilla, chips de chocolate, bizcocho al cacao y crujiente de nocciola, glaseada con chocolate blanco.

Cód. 297 | 1400 g.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C+4°)



CHOCOLATE TEMPTATION

Chocolate cacao origen Ecuador, crunch a la nocciola recubierta de un glaseado de puro chocolate.

Cód. 2618 | 1300 g.

Cód. 0103 | Opción precortada: 12 porciones



CHOCOLATE TRILOGY

Bizcocho al cacao, con 3 capas de chocolate negro, chocolate con leche y blanco, decorada con baño de glaseado blanco y de chocolate.

Cód. 0187 | 1200 g. | Precortada - 12 porciones

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



CHOCO NOCCIOLA

Bizcocho al cacao relleno con crema de chocolate y nocciola con virutas de chocolate.

Cód. 691 | 1200 g.



MOUSSE CIOCCOLATO

Base de bizcocho de chocolate cubierto de mousse de chocolate espolvoreado con cacao.

Cód. 1476 | 1400 g.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



PISTACCHIO E CIOCCOLATO

Bizcocho de nocciola relleno de crema de pistacho y gotas de chocolate, decorada con granillo de pistacho y nocciola praliné.

Cód. 0423	1200 g.
Cód. 0455	Opción precortada: 12 porciones



SACHER (Receta original)

Receta original Hotel Sacher. Bizcocho al cacao con mermelada de albaricoque cubierto de chocolate.

Cód. 1766	800 g.
-----------	--------

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



SCACCO AL CIOCCOLATO (MINI BOCADOS)

Dos bizcochos esponjosos de cacao rellenos de una crema de chocolate enriquecida con crujientes cereales inflados recubiertos de chocolate.

Cód. 5534 | 1650 g. | Precortada - 63 porciones



SELVA NERA

Crema con guindas, crema de chocolate y bizcocho al cacao decorado con delicadas ondas de chocolate.

Cód. 1333 | 1150 g.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



TARTA DE QUESO TRADICIONAL

Receta tradicional con mezcla de queso de oveja, queso crema, nata fresca y huevo.

Cód. 4010 | 1400 g.



QUESO Y CHEESECAKE



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Crema de ricotta y queso con fresitas del bosque y grosellas sobre una base de pasta galleta.

Cód. 1275 | 1500 g.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



CHEESECAKE BRULÉE

Crema de ricotta y mascarpone con salsa de caramelo, recubierta de crema brulée a la almendra.

Cód. 855 | 1400 g.



CHEESECAKE MONTEROSA

Finos bizcochos rellenos de mousse de queso, con crema de fresas, decorada con fresas del bosque.

Cód. 1291 | 1200 g.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C+4°)



RICOTTA E PERE

Auténtica crema de queso ricotta con un delicado relleno de pera entre dos crujientes galletas a la nocciola.

Cód. 1010 | 1100 g.



RICOTTA E PISTACCHIO

Tarta con finas capas de cremas de pistachio y ricotta que consiguen un mix delicioso decorada con granillo de pistachio y nocciola.

Cód. 132 | 1100 g.

FRUTA Y FRUTO SECO

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE

Frutas del bosque y mousse al mascarpone decorada con granillos de pistacho sobre pasta frolla.

Cód. 342 | 1350 g.



FRAGOLINE

Crema al gusto de vainilla y fresas sobre una base de pasta frolla.

Cód. 3208 | 1300 g.

Cód. 3351 | Opción Precortada: 12 porciones

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



FRUTTA LUNGA

Frutas selectas sobre una base de pasta frolla con crema pastelera.

Cód. 3222298 | 1400 g.



FRUTTI DI BOSCO

Crema pastelera, frutas del bosque y pasta frolla.

Cód. 1314 | 1300 g.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



MELE E MANDORLE

Pasta frolla con crema de almendras y manzanas laminadas.

Cód. 1096 | 1250 g.



MOUSSE LIMONE

Mousse de limón siciliano decorado con crema de limón.

Cód. 1478 | 1150 g.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C+4°)



STRUDEL

Strudel clásico de manzana austríaco: una exquisita combinación de manzanas, pasas y especias, envuelta en un delicado hojaldre y decorada con finas láminas de manzana glaseadas.

Cód. 5501 | 1100 g.



TORTA DI MELE

Delicada pasta frolla enriquecida de mantequilla, esponjoso bizcocho y finas láminas de manzana.

Cód. 5503 | 1.300 g. | Precortada - 12 porciones

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



TORTA AL CROCCANTE

Bizcocho al cacao, con crema a la nocciola y chocolate origen Ecuador, decorada con crocante de almendra.

Cód. 1270 | 1200 g. | Precortada - 12 porciones



TORTA RAGGIO DI SOLE

Masa quebrada crujiente con mantequilla y harina integral, rellena con una capa de mandarino tardivo di Ciaculli, cubierto con crema pastelera y con almendras tostadas.

Cód. 1819 | 1400 g. | Precortada - 12 porciones



Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C+4°)



NOCCIOLA

Dos capas de bizcocho a la nocciola, acompañados de crema de chocolate y nocciola, decorados con crocante de nocciola.

Cód. PP00077 | 1200 g.



MELE DELLA TRADIZIONE

Tradicional tarta de manzana casera con masa quebrada y mantequilla, enriquecida con pasas, decorada con almendra laminada tostada.

Cód. 3202510 | 1500 g. | Precortada - 12 porciones



AMERICAN LIFESTYLE



CARROT CAKE

Tarta tradicional americana con bizcocho de zanahoria relleno de crema de queso y decorada con granillo de nueces.

Cód. PP00351 | 1650 g. | Precortada - 16 porciones

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



BLACK BISCUITS

Dos capas de bizcocho de cacao relleno de queso crema y granillo de galleta bañada en chocolate, decorado con galleta de chocolate negro y crema de nocciola.

Cód. PP00270 | 1380 g.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



CHOCOLATE FONDANT

Tarta originaria de Colorado con tres capas de bizcocho al cacao, rellena de crema de chocolate negro originario de Santo Domingo.

Cód. PP00346 | 2350 g. | Precortada - 16 porciones



KEY LIME CHEESECAKE

Cheesecake con queso crema aromatizada con una fina capa de lima.

Cód. PP00430 | 2130 g. | Precortada - 16 porciones

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



NEW YORK CHEESECAKE

Tradicional New York Cheesecake elaborada con queso crema perfumada a la vainilla.

Cód. 359 | 2130 g. | Precortada - 16 porciones



RED VELVET

Típico dulce americano con bizcocho rojo y crema de queso decorado con granillo del mismo bizcocho.

Cód. PP00827 | 1500 g. | Precortada - 16 porciones

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 6 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



**PRODUCTO
VEGANO**

VEGANAS



CROSTATA MANGO E PASSION FRUIT

Pasta brisa vegana de 4 cereales, avena, cebada, trigo y centeno con deliciosa mermelada de mango y fruta de la pasión.

Cód. 3212676 | 900 g.



CROSTATA LIMONE E ZENZERO

Pasta brisa vegana de 4 cereales, avena, cebada, trigo y centeno con deliciosa mermelada de limón y jengibre.

Cód. 3212539 | 900 g.



CROSTATA SAMBUCO E LAMPONE

Pasta brisa vegana de 4 cereales, avena, cebada, trigo y centeno con deliciosa mermelada de frambuesas y esencia de sauco.

Cód. 3212538 | 900 g.

CAFETERÍA

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2 a 5 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



TORTA NOCCIOLA TORRONCINO

Bizcocho esponjoso chantilly a la avellana y al turrón decorado con granillo de avellanas tostadas.

Cód. 257 | 900 g.



TORTA CACAO CREMA

Bizcocho al cacao con chantilly al cacao y a la vainilla decorado con cacao.

Cód. PP00258 | 900 g.



TORTA FRUTTI DI BOSCO

Bizcocho esponjoso crema al gusto vainilla decorada con frutas del bosque y espolvoreada con azúcar glass.

Cód. PP00646 | 900 g.

Descongelado	Conservación	SE SIRVE BAJO PEDIDO
 (0°C/+4°C) 12 a 24 h. Temperatura ambiente 1,50 - 2 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	

PASTRY CHEF COLLECTION



GIOIELLO AI TRE CIOCCOLATI

Crema de chocolate blanco y centro cremoso de chocolate negro con una crujiente oblea y una galleta de chocolate con leche. Envuelto en un delicado velo de chocolate blanco sobre base de red velvet.

Cód. 5526 | 85 g.

9 uds.



GIROTONDO ALLE MANDORLE

Bizcocho embebido al ron con crunch de nocciole, crema con pasta de almendra de Sicilia y nata, recubierto con un velo de chocolate blanco.

Cód. 84 | 90 g.

6 uds.



CUBO AI DUE CIOCCOLATI

Crema con chocolate blanco y nata enriquecido con crunch a la nocciole sobre base de bizcocho. Recubierto de un velo de chocolate fondente con pasta de cacao de Santo Domingo.

Cód. 565 | 90 g.

6 uds.



GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE

Crema al chocolate fondente con pasta de cacao de Madagascar, puré y trocitos de pera decorado con chocolate fondente.

Cód. 3252284 | 90 g.

6 uds.



GOCCIA TIRAMISÙ

Una delicada nube de crema de mascarpone, nata y corazón de de crema de café con base de bizcocho embebido en café y perfumado con cítricos y cardamomo.

Cód. 3252330	75 g.
--------------	-------

6 uds.



NONNA 4.0

Base de crumble a la mantequilla relleno de crema pastelera al limón, delicado mousse a la vainilla y nata fresca, con glaseado de chocolate blanco.

Cód. 3252331	80 g.
--------------	-------

6 uds.



RUBINO CHEESECAKE

Delicada crema cheesecake con nata fresca y gelatina a la frambuesa y fresa que genera una sinfonía de gusto única.

Cód. 3252329	80 g.
--------------	-------

6 uds.



VENERE NERA

Una joya de crema de avellanas y chocolate negro, colocada sobre un bizcocho de cacao con crujiente de grano de chocolate con leche.

Cód. 3252293	90 g.
--------------	-------

6 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio
 NO descongelar	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 En microondas 800w 35-40 s.  En horno 180°C 4 min.



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Soufflé de chocolate con corazón cremoso de chocolate negro.
Se sirve caliente.

Cód. 1467 | 100 g. | 12 uds.

SOUFFLÉ



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO

Soufflé de chocolate blanco con corazón cremoso de chocolate blanco.
Se sirve caliente.

Cód. 277 | 100 g. | 12 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio
 NO descongelar	 3 días (0°C/+4°C)	 En microondas 800w 35-40 s.  En horno 180°C 4 min.



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO

Soufflé de chocolate con corazón de caramelo al punto de sal. Se sirve caliente.

Cód. 2378 | 90 g. | 12 uds.



SOUFFLÉ AL PISTACCHIO

Soufflé de chocolate con corazón cremoso al pistacho. Se sirve caliente.

Cód. 144 | 90 g. | 12 uds.



SOUFFLÉ BLACK & WHITE

Soufflé de chocolate, cacao origen Ecuador con corazón cremoso de chocolate blanco. Se sirve caliente

Cód. 2770 | 100 g. | 12 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio
 NO descongelar	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 En microondas 800w 35-40 s.  En horno 180°C 4 min.



SOUFFLÉ CHOCOLATE BELGA

Soufflé de chocolate belga con exquisito corazón cremoso de chocolate. Se sirve caliente.

Cód. 4005 | 90 g. | 12 uds.



PRODUCTO
VEGANO



GLUTEN
FREE



SIN
LACTOSA



SOUFFLÉ A LA CALABAZA

Soufflé de calabaza con exquisito corazón cremoso de calabaza y toques de especias. Se sirve caliente.

Cód. 4007 | 90 g. | 12 uds.

MONOPORCIÓN PASTELERÍA



TIRAMISÙ SAVOIARDI

Crema al mascarpone y tres savoiardi embebidos al café.

Cód. 3252289 | 110 g. | 10 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 12 a 24 h. Temperatura ambiente 1,5 a 2 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



CANNOLO SICILIANO

Cialda rellena de ricotta azucarada, decorado con naranja confitada y gotas de chocolate.

Cód. PP10575 | 120 g. | 10 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 12 a 24 h. Temperatura ambiente 1,5 a 2 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



CESTINO MELE E MANDORLE

Pasta filo rellena con crema de almendra y manzana en cubitos.

Cód. 655 | 100 g. | 6 uds.



CHOCO NOCCIOLA

Bizcocho al cacao relleno con crema de nocciola y chocolate decorado con virutas de chocolate y cacao en polvo.

Cód. 265 | 100 g. | 9 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 12 a 24 h. Temperatura ambiente 1,5 a 2 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



CREMOSO AL CIOCCOLATO

Mousse de chocolate negro fondente sobre base de pasta al cacao de Santo Domingo, decorado con virutas del mismo chocolate.

Cód. 137 | 120 g. | 12 uds.



CREMOSO AL PISTACCHIO

Exquisita combinación de galleta a la nocciola, crema de ricotta y pistacho con corazón de pistacho y decorado con virutas de chocolate blanco y granillo de pistacho.

Cód. 2578 | 100 g. | 9 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 12 a 24 h. Temperatura ambiente 1,5 a 2 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



CROCCANTE AL PISTACCHIO

Semifreddo con crema de pistacho y corazón de pistacho.
Decorado con almendras caramelizadas.

Cód. 3252370 | 95 g. | 9 uds.



CROCCANTE ALL' AMARENA

Semifreddo con crema al gusto de vainilla con corazón de cereza decorado con almendras caramelizadas.

Cód. 3252369 | 95 g. | 9 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 12 a 24 h. Temperatura ambiente 1,5 a 2 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



BROWNIES CON NUECES

Brownies de chocolate y nuez.

Cód. 371 | 65 g. | 20 uds.



PROFITEROL NATA

Masa choux rellena con crema sabor nata.

Cód. 755 | 4 kg. | 18 g. x uds. | 8 bolsas x 500 g. / 220 uds. aprox.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 12 a 24 h. Temperatura ambiente 1,5 a 2 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



RICOTTA E CIOCCOLATO

Crema de ricotta con praliné de chocolate entre dos galletas al cacao y a la nocciola, enriquecidas con chips de chocolate.

Cód. 2467 | 95 g. | 9 uds.



RICOTTA E PERE

Crema de ricotta y pera entre dos exquisitas galletas a la nocciola.

Cód. PP10682 | 95 g. | 6 uds.



SACHER

Receta original Hotel Sacher. Bizcocho al cacao con mermelada de albaricoque cubierto de chocolate. Formato monoporción.

Cód. 2466 | 90 g. | 9 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 12 a 24 h. Temperatura ambiente 1,5 a 2 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)



TRUFA HELADA DE CHOCOLATE

Nata fresca, aroma de brandy, recubierta de granillo de chocolate.

Cód. 5000 | 750 g. | 15 g. x uds. / 50 uds. x caja | no descongelar



GLUTEN
FREE

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 12 a 24 h. Temperatura ambiente 1,5 a 2 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



BABÀ AL RUM

Típico dulce tradicional napolitano embebido en ron.
Presentación individual.

Cód. 1783 | 110 g. | 10 uds.



TIRAMISÙ PISTACCHIO

Crema de pistacho con tres savoiardi embebidos al café y praliné de pistacho.

Cód. 3252389 | 120 g. | 10 uds.



PÂTISSERIE FRANÇAISE

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 12 a 24 h. Temperatura ambiente 1,5 a 2 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)



Cód. PP11411	ÉCLAIR CHOCOLAT	Masa choux rellena con crema de chocolate, decorada con un delicioso glaseado brillante.	75 g.	14 uds.
Cód. 1415	ÉCLAIR CAFÉ	Masa choux rellena con crema de café, decorada con un delicioso glaseado brillante.	75 g.	14 uds.



TATIN

Pasta de hojaldre con láminas de manzana caramelizada.
Servir tibia.

Cód. 102168	120 g.
18 uds.	



TARTELETTE FINA DE MANZANA

Manzana a gajos caramelizada con mantequilla y azúcar, con una base de hojaldre.

Cód. 102173	105 g.
16 uds.	

Descongelado	Conservación	Servicio
 (0°C/+4°C) 12 a 24 h. Temperatura ambiente 1,5 a 2 h.	 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)

AMERICAN LIFESTYLE



RED VELVET

Bizcocho rojo relleno de crema de queso decorado con granillo rojo.

Cód. 2517 | 105 g. | 6 uds.



CARROT CAKE

Bizcocho al gusto de zanahoria relleno con crema de queso decorado con nueces.

Cód. 2516 | 105 g. | 6 uds.



BLACK BISCUITS

Bizcocho al cacao perfumado a la vainilla, deliciosa crema de ricotta enriquecida con chips de chocolate y decorada con crumble de cookies de chocolate.

Cód. 3252288 | 90 g. | 9 uds.

PASTELERÍA EN COPA

Descongelado	Conservación	Servicio	Presentación
 (0°C/+4°C) 2 - 5 h. Temperatura ambiente 90 min.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°C)	 Para presentación secar el exterior del envase



CREMA AMARENA

Crema a la vainilla con gotas de chocolate decorada con guindas maceradas en su salsa.

Cód. 1371 | 110 g. | 12 uds.



TRE CIOCCOLATI

Trilogía de chocolates con leche, blanco y negro intenso con base crujiente.

Cód. 1375 | 110 g. | 12 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio	Presentación
 (0°C/+4°C) 2 - 5 h. Temperatura ambiente 90 min.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)	 Para presentación secar el exterior del envase



CREMA CATALANA

Crema perfumada a la vainilla con azúcar de caña caramelizada.

Cód. 1383 | 140 g. | 12 uds.



LIMONE DI SORRENTO IGP

Base de bizcocho embebido en zumo de “limones di Sorrento IGP”, crema de vainilla decorada con salsa de limones di Sorrento y granillo de pistacho.

Cód. 1385 | 100 g. | 12 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio	Presentación
 (0°C/+4°C) 2 - 5 h. Temperatura ambiente 90 min.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)	 Para presentación secar el exterior del envase



MASCARPONE

Crema mascarpone con chocolate y granillos de amaretto.

Cód. 1378 | 100 g. | 12 uds.



MASCARPONE E FRAGOLE

Crema al mascarpone con gotas de chocolate decorada con fresas.

Cód. 1373 | 110 g. | 12 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio	Presentación
 (0°C/+4°C) 2 - 5 h. Temperatura ambiente 90 min.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)	 Para presentación secar el exterior del envase



PISTACCHI DI SICILIA

Una deliciosa crema de pistachos sobre una oblea crujiente de pistacho y chocolate blanco, decorado con cacao brillante y granillo de pistachos.



Cód. 1832 | 100 g. | 12 uds.



CREME BRULÉE E FRUTTI DI BOSCO

Salsa de frambuesas, con crema de vainilla , decorado con frutas del bosque y caramelo.

Cód. 1381 | 120 g. | 12 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio	Presentación
 (0°C/+4°C) 2 - 5 h. Temperatura ambiente 90 min.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)	 Para presentación secar el exterior del envase



FRUTTI DI BOSCO

Suave mousse de nata con deliciosa crema de frutas del bosque.



Cód. 3251142 | 100 g. | 12 uds.



TIRAMISÙ

Crema al mascarpone y bizcocho embebido en café.



Cód. 3251141 | 100 g. | 12 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio	SE SIRVE BAJO PEDIDO
 (0°C/+4°C) 2-5 h. Temperatura ambiente 1,5 a 2 h.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)	



COMPUESTO DE:
12 CIALDAS
4 MANGAS PASTELERAS
DE CREMA DE RICOTTA
24 TIRAS DE PIEL DE
NARANJA CONFITADA

KIT CANNOLO ALLA SICILIANA

Cód.1220	143 g.	12 porciones
----------	--------	--------------



COMPUESTO DE:
45 OBLEAS DE
HOJALDRE
CARAMELIZADO,
3 MANGAS DE CREMA
PASTELERA

KIT MILLEFOGLIE

Cód.1527	96 g.	15 porciones
----------	-------	--------------

INSPIRACIÓN DEL CHEF



COMPUESTO DE:
6 MANGAS DE
CREMA PASTELERA

SAC À POCHE

Cód.1309	700 g. x und.	6 mangas
----------	---------------	----------

SEMIFREDDO EN COPA

Descongelado	Conservación	Servicio	Presentación
 (0°C/+4°C) 2 - 5 h. Temperatura ambiente 90 min.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)	 Para presentación secar el exterior del envase



CHANTILLY E CAFFÈ

Semifreddo al café y chantilly con crema de chocolate y café, con crocante de nocciola.

Cód. PP11671 | 80 g. | 12 uds.



CHEESECAKE MONTEROSA

Semifreddo con crema cheesecake y fresas confitadas y bizcocho embebido al gusto de vainilla.

Cód. 192 | 105 g.

12 uds.



MOUSSE CIOCCOLATO

Semifreddo al chocolate con corazón de zabaione decorado con virutas de chocolate.

Cód. 1669 | 80 g.

12 uds.

Descongelado	Conservación	Servicio	Presentación
 (0°C/+4°C) 2 - 5 h. Temperatura ambiente 90 min.	 3 (0°C/+4°C) 3 días	 Sin refrigerar 3 h. Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)	 Para presentación secar el exterior del envase



PROFITEROL

Semifreddo al chocolate con profiteroles rellenos de crema a la vainilla.

Cód. 1659 | 100 g. | 12 uds.



TIRAMISÙ

Semifreddo al zabaione y café sobre un bizcocho embebido en café.

Cód. 1658 | 100 g.
12 uds.



FORMATO PLÁSTICO

TIRAMISÙ

Semifreddo al zabaione y café sobre un bizcocho embebido en café

Cód. 2642 | 100 g.
12 uds.

IL GELATO



LA EXCELENCIA DEL GELATO PARA LA RESTAURACIÓN

Presentamos una selección extensa y polivalente que combina sabor y elegancia.

Monoporciones, los icónicos Tartufos, combinaciones de sabores presentadas en Copas, Vasos y helados Infantiles para acabar con una selección de Cremas y Sorbetes realizan cada propuesta con calidad y creatividad, ofreciendo una experiencia inolvidable.

La calidad premium de las recetas y la textura irresistiblemente cremosa del helado convierten esta gama en un auténtico placer para la vista y en una experiencia de degustación incomparable.

Completamos nuestra colección con recetas ensambladas por nuestros maestros heladeros, elaboradas con materia prima 100% natural y a través de un proceso de preparación basado en la artesanía.



Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.

MONOPORCIÓN GELATO



BELBELE

Lingote de helado de nata con cobertura de cacao. Ideal para acompañar al café.

Cód. 1230 | 10 g. | 70 uds.



CASSATA ARTIGIANALE

Histórica monoporción de helado Bindi con helado de zabaione, chocolate, nata y fruta confitada elaborada de manera singular y a mano.

PP12101 | 100 g. | 16 uds.

Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.



COCCO

Delicioso helado de coco con virutas servido en su cáscara.

Cód. PG20662 | 140 g. | 12 uds.



LIMONE

Sorbete de limón servido en el famoso limón de Sicilia.

Cód. 567 | 100 g. | 12 uds.

TARTUFO



TARTUFO BIANCO



Semifreddo de zabaione y café con corazón cremoso de café, recubierto con granillo de merengue.

Cód. 5560 | 75 g. | 12 uds.



TARTUFO CAFFÈ

Semifreddo al café con corazón de café recubierto con crocante de merengue al café.

Cód. PG21670 | 75 g. | 12 uds.



TARTUFO AL LIMONCELLO

Semifreddo al limón con corazón de licor de limoncello y crocante de merengue.

Cód. 1251 | 85 g. | 12 uds.



TARTUFO NERO

Semifreddo de chocolate y zabaione con corazón cremoso de chocolate, recubierto con granillo de nocciola y cacao.

Cód. 5559 | 85 g. | 12 uds.

Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.



**TORRONCINO
E NOCCIOLA**



Semifreddo al turrón decorado con
crocante de nocciola.

Cód. 514 | 75 g. | 12 uds.



**TARTUFO
NOCCIOLA**

Semifreddo a la nocciola con corazón líquido
de chocolate, decorado con crocante de
nocciola y merengue.

Cód. 179 | 75 g. | 12 uds.



**TARTUFO
AL PISTACCHIO**

Semifreddo al pistacho con corazón
de pistacho, decorado con crocante
de nocciola y pistacho.

Cód. 988 | 75 g. | 12 uds.



**TARTUFO COCCO
E NOCCIOLA**

Semifreddo al coco con corazón de nocciola
y chocolate, decorado con coco rallado,
crocante de merengue y praliné de nocciola.

Cód. 1543 | 80 g. | 12 uds.

Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.

HELADO EN COPA

DUBAI CHOCOLATE STYLE

Helado de pistacho y chocolate, con fondo cremoso combinado con crema de pistacho enriquecida con pasta kataifi.

Cód. 5542 | 100 g. | 6 uds.



Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.



CREMA E FRAGOLE

Helado de crema y nata, combinado con crema de fresas y decorado con fresas confitadas.

Cód. 5546 | 100 g. | 6 uds.

Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.



CAFFÈ

Helado de nata combinado al café y decorado con trocitos de chocolate.

Cód. 5537 | 100 g. | 6 uds.



CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Helado de nocciola y chocolate veteado al chocolate, con crema de chocolate y decorado con trocitos de chocolate.

Cód. 5538 | 100 g. | 6 uds.



ISABEL

Helado de yogur y sorbete de mandarina Tardivo di Ciaculli combinado con crema de mandarina Tardivo di Ciaculli.

Cód. 5543 | 100 g. | 6 uds.



PISTACCHIO E CREMA

Helado de crema y pistacho combinados con crema de chocolate y decorados con granillo de pistacho.

Cód. 5540 | 100 g. | 6 uds.



Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.



STRACCIATELLA

Helado de nata con trocitos de chocolate, con crema de chocolate y decorado con trocitos de chocolate.

Cód. 5545 | 100 g. | 6 uds.



YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Helado de yogur y sorbete de frambuesa combinados con crema de frambuesas, y decorado con grosellas.

Cód. 5547 | 100 g. | 6 uds.



SPAGNOLA

Helado de nata combinado con crema de amarena y decorado con cerezas confitadas.

Cód. 5544 | 100 g. | 6 uds.

Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.



FLUTE MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

Sorbete de mandarina veteado con salsa de mandarina, elaborado exclusivamente con mandarinas de Ciaculli (Sicilia).

Cód. 5528 | 100 g. | 8 uds.



FLUTE LIMONCELLO

Helado de limón combinado con licor de limoncello.

Cód. 1398 | 100 g.

8 uds.



FLUTE FRUTTI DI BOSCO

Helado de frutos del bosque con lima, combinado con crema de frambuesas.

Cód. 1393 | 100 g.

8 uds.

Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.



FLUTE MANGO E PASSION FRUIT

Helado de mango combinado con crema de fruta de la pasión.

Cód. 136 | 100 g. | 8 uds.



FLUTE PIÑA COLADA

Helado de coco y piña combinado con crema de piña y ron jamaicano.

Cód. 1518 | 100 g. | 8 uds.

Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.

PASSEGGIO & INFANTIL

**LIMONE E
LIMONCELLO**

Cód. 1905

90 g. | 16 uds.

CAFFÈ

Cód. 1902

90 g. | 16 uds.

CREMA PISTACCHIO

Cód. 2529

90 g. | 16 uds.



FIORDILATTE E AMARENA

Cód. 1900

90 g. | 16 uds.

FIORDILATTE E CIOCCOLATO

Cód. 1901

90 g. | 16 uds.

Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.



CHIKY

Chocolate

Cód. 689 | 12 uds.



HIPPO

Fresa

Cód. 686 | 12 uds.



PANDAN

Vainilla

Cód. 687 | 12 uds.

Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.

CREMAS

Il Gelato Crema	4,8 L.
AMARENA (CEREZA)	Cód. 126
CAFFÈ	Cód. 116
CIOCCOLATO	Cód. 96
COCCO	Cód. 227
CREMA	Cód. 95
FIORDILATTE (NATA)	Cód. PG10098
FRAGOLA (FRESA)	Cód. PG10568
FRUTTI DI BOSCO (FRUTAS DEL BOSQUE)	Cód. 0940
LIMONE	Cód. PG10566
MALAGA (RON CON PASAS)	Cód. 947
MENTA CIOCCOLATO	Cód. 943
NOCCIOLA DEL PIEMONTE (AVELLANA)	Cód. PG10097
PISTACCHIO SICILIANO	Cód. 100
STRACCIATELLA	Cód. 105
VANIGLIA	Cód. 1810

Il Gran Gelato Crema	2,5 L.
CANNELLA	Cód. 0068
CHOCOLATE BLANCO	Cód. 6006
CIOCCOLATO SANTO DOMINGO	Cód. PG10087
LECHE MERENGADA 	Cód. 6010
TURRÓN 	Cód. 6005
VAINILLA   	Cód. 6007

SORBETES



Descongelado	Conservación
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.

Il Gelato Sorbetto	4,8 L.
LIMONE	Cód. PG10127
MELA VERDE (MANZANA VERDE)	Cód. 1403

Il Gran Gelato Sorbetto	2,5 L.
ANANAS (PIÑA)	Cód. 1604
LIMONE	Cód. PG10092
MANGO	Cód. 1488
MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI	Cód. PG11335

Sorbifacile limone	4,5 L.	900 ML
Sorbete de limón líquido, descongelar, servir muy frío y degustar. Una vez descongelado conservar en nevera de 10 a 15 días.	Cód. 1959	Cód. 1958

Vaschette 2,5 L.	Vaschette 4,8 L.
-------------------------	-------------------------



BOLLERÍA PREMIUM

Nuestra línea de especialidades de bollería está pensada para quienes desean diferenciarse ofreciendo en el desayuno, brunch y meriendas algo único: la fragancia de las masas y del hojaldre, el aroma de la mantequilla y de la levadura natural y, sobre todo, la magia de los rellenos cremosos que forman parte de nuestra tradición.



CROISSANT VUOTO BURRO (Base mantequilla)

Masa con levadura natural y enriquecida con 21% de mantequilla.

Cód. 1222 | 80 g. | 50 uds.

GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO

Croissant con levadura natural relleno de crema de cacao y avellanas decorado con chocolate.

Cód. 3012896

95 g.

50 uds.



GRAN CROISSANT VUOTO

(Base margarina)

Masa con levadura natural. Decorado con granos de azúcar.

Cód. 3012895

80 g.

50 uds.



GRAN CROISSANT PISTACCHIO

Croissant con levadura natural relleno de crema de pistacho y decorado con copos de avena.

Cód. 3012938

95 g.

50 uds.



SFOGLIATELLA NAPOLETANA

Obra maestra de la pastelería napolitana. Preparada con masa sfoglia y relleno de queso ricotta y cubitos de naranja confitada.

Cód. 301R517

100 g.

60 uds.



En horno 180°/190°C x 25 min.



Descongelado	Servicio
 NO descongelar	 En horno 180°/190°C x 25 min.

PANCAKES

Masa típica americana para el desayuno.
Descongelar y listo para consumir.

Cód. 2356

40 g.

40 uds.



WAFFEL

Masa dulce, crujiente por fuera y suave por dentro.
Descongelar y listo para consumir.

Cód. 1324

90 g.

30 uds.



BOMBOLONI

Masa esponjosa suave por dentro y por fuera.
Descongelar y listo para consumir.

Cód. 3032854

55 g.

24 uds.



MARITOZZO

Masa esponjosa y suave rellena de deliciosa nata fresca.
Descongelar y listo para consumir.

Cód. PP11644

90 g.

12 uds.

IL SALATO



Soluciones ideales para profesionales de la restauración, pensadas para cualquier momento del día, permitiendo diversificar la oferta con el máximo sabor y practicidad de servicio, minimizando el desperdicio.

La opción perfecta siempre lista para un desayuno salado, una pausa para el almuerzo, un snack o el aperitivo.

FOCACCIA CAPRESE

Relleno de mozzarella, tomate 100% italiano, olivas y aceite de oliva virgen extra.

Cód. 1141 | 360 g. x ud. | 12 uds.

Congelado	Descongelado	Horno
 10 / 15 min.	 8 / 10 min.	 250°



EASY PIZZA

Pizza individual con tomate 100% italiano, mozzarella y aceite de oliva virgen extra.

Cód. 99 | 120 g. x ud. | 10 uds.



FOCACCIA PROSCIUTTO, POMODORO É EMMENTAL

Relleno de jamón, tomate 100% italiano, queso emmental y aceite de oliva virgen extra.

Cód. 1992 | 320 g. x ud. | 12 uds.



PIADINA

Harina de trigo, manteca de cerdo, sal y agua.

Cód. 1851 | 120 g. x ud. | 50 uds. | 27/28 cm. diámetro



FOCACCIA CON OLIO DI OLIVA

Clásica focaccia fragante con doble levadura y aceite de oliva.

Cód. PS21611 | 600 g. x ud. | 5 uds. | 30X40 cm.

Congelado	Descongelado	Horno
 10 / 15 min.	 8 / 10 min.	 250°

Congelado	Horno
 5-6 min.	 170°/ 180°

PASTA FRESCA



Seleccionamos fabricantes y pastificcios referencia de Italia, lo que nos permite ofrecer un producto de máxima calidad, en todos sus detalles.

La esencia del producto está en la calidad de la sfoglia trefilada al bronce:

- Mayor rugosidad.
- Mayor capacidad de la salsa para adherirse.
- Pierde menos almidón al cocerse.
- Se consigue una pasta más gustosa y sabrosa.

La pasta que envuelve el relleno (sfoglia) es de menor grosor y posibilita aumentar el relleno y ganar en suavidad.

Sin colorantes, ni Organismos Genéticamente Modificados (OGM).

Se utiliza una de alta cantidad de huevos por kg. para aumentar su calidad.

Ampliamos nuestro surtido con nuevas referencias de pasta sin huevo para dar respuesta a las necesidades de clientes con alergia o intolerancia al huevo y de quienes buscan alternativas sin este ingrediente.

Gran variedad de rellenos con los mejores ingredientes: carne, pescado, marisco, queso, boletus, trufa y vegetales.

Tipos de pasta que ofrecemos:

- Larga
- Corta
- Rellena
- Gnocchi
- Pasta Sfoglia

Formatos: Cajas de 1.5, 2, 2.5, 3, 4 y 10 kg.

Ración recomendada: 125 gramos.

PASTA LARGA


CÓD. N1415
PAPPADELLE

25g./nido

1,5 kg. x caja

Cocción 2/3'

Harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro, huevo.


CÓD. PL007
**TAGLIATELLE
ALL'UOVO**

60g./nido

2.5 kg. x caja

Cocción 5/6'

Harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro, huevo.


CÓD. N1920
SCIALATIELLI

40g./nido

2 kg. x caja

Cocción 5/6'



Sémola de trigo duro y agua.
Senza uova.


CÓD. PL008
**TAGLIOLINI
AL NERO DI
SEPIA**

70g./nido

2.5 kg. x caja

Cocción 5/6'

Sémola de trigo duro molida de Altamura, tinta de sepia (30%), huevo.


CÓD. N1320
**SPAGHETTI ALLA
CHITARRA**

50g./nido

2 kg. x caja

Cocción 4/5'

Harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro, huevo.


CÓD. PL010
**SPAGHETTI ALLA
CHITARRA SENZA
UOVA**

100g./nido

2,5 kg. x caja

Cocción 2/4'



Sémola de trigo duro y agua.
Senza uova.

PASTA CORTA


CÓD.
C20204
PACCHERI
CASERECCI

8 g./pieza

2 kg. x caja

Cocción 3/4'



Sémola de grano duro y agua.
 Senza uova.


CÓD.
C20204N
PACCHERI CASERECCI AL
NERO DI SEPPIA

8 g./pieza

2 kg. x caja

Cocción 3/4'



Sémola de trigo duro, Tinta de sepia, agua.
 Senza uova.



CARNE / PESCADO / MARISCO

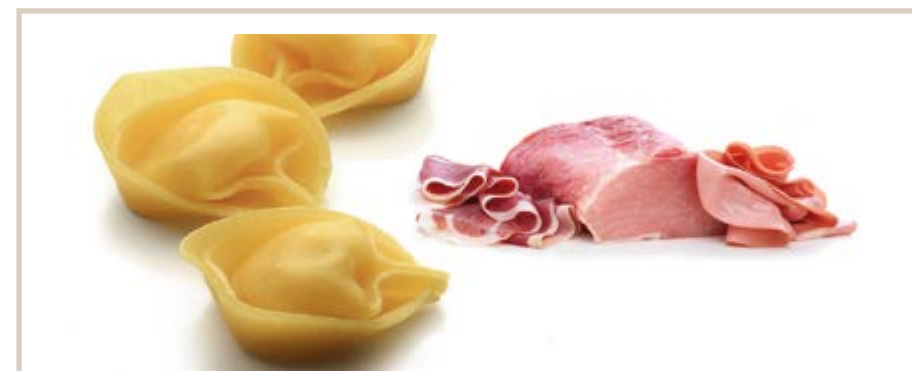

CÓD. 1360S
RAVIOLI ALLA BOLOGNESE

8,5 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Mortadela, jamón curado, carne bovina y de cerdo, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.


CÓD. PR039
TORTELLONI ALLA BOLOGNESE

7 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Mortadela, jamón curado, carne bovina y de cerdo, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.


CÓD. PR024
**TORTELLONI GIGANTI
CAPPELANTE E GAMBERI**

28 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 5/6'

Gamba, vieira, merluza y queso ricotta.


CÓD. 87S
**PANZAROTTI ROSA
AL SALMONE AFFUMICATO**

10,5 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Salmón ahumado, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.

QUESO / BOLETUS

**CÓD. 1851S****FAGOTTI AI FORMAGGIO
E PERE CANDITE**

12 g. / pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Trocitos de pera, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Robiola, Taleggio DOP y Grana Padano DOP.

**CÓD. 801S****FAGOTTI GORGONZOLA E NOCI**

12 g. / pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Nueces, queso ricotta, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.

**CÓD. 86S****PANZAROTTI
SCAMORZA
AFFUMICATA E
SPECK**

10,5 g. / pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Scamorza ahumada y delicioso jamón Speck.

**CÓD. 85S****CAPPELLI AI
FUNGHI
PORCINI**

18 g. / pieza

3 kg. x caja

Cocción 6/7'

Boletus, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.

**CÓD. CD30211****DELIZIE AI
FUNGHI CON
PORCINI**

28g / pieza

3 kg. x caja
Cocción 4/5'

Cocción 4/5'

Boletus con perejil, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.

VEGETALES / TRUFA


CÓD. 852S
FAGOTTI AL TARTUFO NERO

12 g. / pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Trufa negra, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.


CÓD. 321S
CAPPELLI ARANCIONI ALLA ZUCCA

19g / pieza

3 kg. x caja

Cocción 6/7'

Calabaza, amaretti (almendra amarga), nuez moscada, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.


CÓD. 899S
**BON BON
TRICOLORE
RICOTTA E
SPINACI**

12 g. / pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Ricotta, espinacas, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, nuez moscada, pimienta.


CÓD. 218S
**TORTELLI AI
CARCIOFI**

15 g. / pieza

3 kg. x caja

Cocción 6/7'

Alcachofa, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.


CÓD. PRO40
**RAVIOLI
RICOTTA E
SPINACI**

15 g. / pieza

4 kg. x caja

Cocción 6/7'

Espinacas, queso ricotta, pecorino crotonese DOP.

GNOCCHI / SFOGLIA

**CÓD. 22S****GNOCCHI DI PATATE**

6 g./ pieza

10 kg. x caja

Cocción al flotar



Patatas y harina de trigo blando "0".
Senza uova.

**CÓD. 27S****GNOCCHI CASERECCI**

5 g./ pieza

5 kg. x caja

Cocción al flotar

Patatas frescas, harina de trigo blando "0" y huevo.

**CÓD. 270GS****PASTA SFOGLIA PRECOTTA GIALLA**

5 bolsas de 2 kg.

10 kg. x caja / 5 packs (60 unds. x 166 g.)

Harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro y huevo.







IMPORTACIÓN CONGELADOS PREMIUM S.L.

BARCELONA

Nicaragua 74-76 Bajos
08029 Barcelona
Tel 0034 93 409 33 31
www.bindiiberica.com
bindi@bindiiberica.com
icp@icpremium.com

LISBOA

Quinta Frío Internacional Lda
Zona Industrial Olival das Minas, Lote 31,
Quintanilha, 2625-577 Vialonga, Portugal
Tel 00351 21 952 7330
icp@icpremium.com

MADRID

Torre Don Miguel, 28
28031 Madrid
Tel 0034 91 332 50 79
bindimadrid@bindiiberica.com
icp@icpremium.com

