

de oliva

GUTTIATU



GIULIOBULLONI

GUTTIATU



GIULIOBULLONI

GIULIOBULLONI



Pane Carasatu
Guttiatu

GUTTIATU

ONI



COLMADO SINGULAR



CATÁLOGO
MARZO 2024

GUTTIATU

GIULIOBULLONI

tu

de oliva

GUTTIATU

GIULIOBULLONI



Pane Carasatu
Guttiatu

Gemiatu con aceite extra virgen de oliva
PRODUCTO ITALIANO

© Colmado Singular. Marzo 2024.
Todos los derechos reservados.

Toda la información contenida en el presente catálogo debe ser considerada una guía para la selección de productos y se considera fiable. Los posibles errores de impresión serán subsanados en posteriores ediciones. Antes de proceder a su publicación, Colmado Singular ha tomado las debidas precauciones a fin de garantizar la exactitud de todas las especificaciones de los productos que aquí se detallan. No obstante, dichas especificaciones podrán ser modificadas sin previo aviso. Colmado Singular se reserva el derecho, si es necesario, si lo considera conveniente o si beneficia a sus clientes, de cambiar o modificar cualquier producto, de sustituirlo o de retirarlo.

Ninguna de las imágenes o contenidos incluidos en este catálogo pueden ser reproducidos, publicados de nuevo, copiados ni transmitido en cualquier forma a través de cualquier medio, transmitidos digital o mecánicamente, en su totalidad o en parte, sin el consentimiento por escrito por parte del titular de los derechos de autor.



COLMADO SINGULAR

FRANCESC COLLELL

Francesc te ve y sonríe, él siempre sonríe. Cuando lo hace, los ojos se le estrechan y se vuelve aún más simpático y aorable. Es un tipo grande, nervioso y algo acelerado. Seguramente, si estás leyendo esto, compartes con él una misma inquietud: la comida, la gastronomía y el hedonismo. Ha dedicado gran parte de su vida a la búsqueda de ingredientes que ali nen su vida y la de los demás. Lo ha conseguido; tiene un colmado repleto de productos de todo tipo. Las especias son el origen de todo, y es que empezó con el azafrán y ha terminado con un abanico tan amplio que abarca más de treinta referencias en lo que a polvos mágicos se refiere. Tiene una prioridad, productos sin pretensión de la mejor calidad posible, por esta razón, su nave fue colm ndose de las mejores pastas italianas, tomates de varios colores, el mejor arroz del mundo, verduras conservadas con tanto mimo que están bañadas en oro líquido, panes dulces,  cimos y crujientes, vinagres de frutas, rojos, blancos y negros, y así, un largo etc. Conozco a una persona inagotable en la vida, y es él. Es verdaderamente perseverante e ilimitado. Su energía aturde, y cuando lo conocí, a los pocos días, me dije: este t o es un cohete; rápido busqué asiento en ese artefacto imaginario, me sub  y me dej  llevar. La divers n estaba garantizada. Y es que Colmado Singular es un lugar para la divers n, la simplicidad y la claridad.

Dirigi ndonos a *la nau*, cerca del pueblo Sant Joan les Fonts, en el centro de la comarca de la Garrotxa, te encuentras con la nave; desde el exterior podría tratarse de una nave más, pero cuando cruzas la puerta, esa primera impres n cambia. Su gusto por todo aquello que tiene que ver con lo tradicional y el origen de los ultramarinos le ha llevado a transformar su lugar de trabajo en un antiguo colmado. Llega el color, el maximalismo, Capiello y su cartelería, el detalle y la belleza. Y todo envuelto en un rasgo sobresaliente: el de la calidez que Francesc consigue transmitir a su empresa.

NOVEDADES

MARZO 2024

MONTANINI



Cebollas con balsámico de Módena IGP
MON001 / 3 kg / 4 u



Cebollas con balsámico de Módena IGP
MON002 / 300 g / 12 u



Peperoni grigliati (Pimientos asados pelados)
MON003 / 280 g / 12 u



Peperoni grigliati (Pimientos asados pelados)
MON004 / 950 g / 6 u



Ajo, aceite y guindilla
MON005 / 180 g / 12 u

NOVEDADES

SAVITAR



Aceite de trufa blanca
SA001 / 250 ml / 12 u



Aceite de trufa negra
SA002 / 250 ml / 12 u



Succo di tartufo
SA018 / 400 g / 12 u

FRANCESC COLLELL FINE PRODUCTS



Panko
FC205 / 200 g / 25 u



Panko
FC206 / 1 kg / 1 u



Salsa Soja Less Salty
FC200 / 500 ml / 12 u



Dashi Superior
FC201 / 80 g / 12 u



Miso blanco
FC202 / 500 g / 12 u



Vinagre de arroz Premium
FC203 / 360 ml / 12 u



Pasta real de wasabi
FC204 / 42 g / 1 u



Somen fideos
FC208 / 300 g / 1 u



FILVER
BRETELLES
CEINTURES
CRAVATES



COLMADO SINGULAR *

ÍNDICE DE PRODUCTOS

Reportaje

Giulio Bulloni, el pan más fino
y crujiente del mediterráneo 4

Arroces y pastas

Arroz 12
Pasta de grano duro 14
Pasta de huevo 20
Pasta ecológica 62

Aceites y vinagres

Aceites de bogavante y algas 24
Aceites y vinagres 26
Aliño balsámico 32
Vinagre Aceto degli Estensi 34

Conservas vegetales

Aceitunas mediterráneas 36
Alcachofas y cremas 42
Alcaparras 48
Encurtidos 50
Legumbres y pimientos 54
Habitas y piparras 56
Patatas 58
Tomates cherry semisecos 43
Tomate ecológico 60
Tomates rojos y amarillos en su jugo 64
Tomate griego 68

Conservas del mar

Ahumados 70
Anchoas 82
Anguila ahumada 72
Botarga 74
Caviar 76
Conservas de pescado 80

Especias y condimentos

Especias 84
Hierbas semifrescas 92
Mayonesa 94
Pesto 96

Sal y salsas 98

Elaborados de trufa para condimentar 104

Pan y bases

Base de pizza crujiente 108
Base de pizza extrafina 110
Base para pizza romana 114
Panés brioche 118
Palitos de pan 122
Pan sardo 4

Quesos

Parmigiano Reggiano 124
Quesería Taddei 126

Snacks

Singular Snacks 130

Chocolates

Snacks de chocolate 136
Trufas de Chocolate 138
Tejas de chocolate 140

Galletas

Dulces 142
Galletas crujientes 144

Cremas y mermeladas

Cremas y mermeladas 146

Miel

Miel 150

Packs

Cestas regalo 152

Índice por marca comercial 155

**Todos los productos se pueden vender por unidad.*



GIULIO BULLONI, EL PAN MÁS FINO Y CRUJIENTE DEL MEDITERRÁNEO

Bitti, Cerdeña

En la isla de Cerdeña hay playas, playas de arena y playas de piedra. Hay montañas, pueblos y pequeñas ciudades. Hay carreteras, pero carreteras de las lentas, como el tiempo allí, que pasa lento. En el centro de ella hay una panadería, un edificio sin lucir, con ese encanto que tiene la decadencia italiana, pero ojo, una panadería galardonada y reconocida internacionalmente. Allí se hace el mejor pan sardo de toda Cerdeña, y esta es su historia.

El pan Carasatu o pan sardo es un pan salvaje, resistente y austero. En su origen se trataba de un pan de pastores que garantizaba la durabilidad que el trabajo y los largos periodos de trashumancia requerían. Probablemente, se trata de uno de los panes más finos del mundo y es precisamente esa característica la que lo hace tan único y característico. Esa falta de humedad, que en un principio podía parecer un inconveniente, se convirtió, a la larga, en su sello de identidad.

En Giulio Bulloni, hacen este pan de pastor desde 1970; un pan muy fino, crujiente y sabroso, elaborado de manera artesanal con la antigua receta de Bitti, la localidad de origen de la familia Bulloni. La panadería fue fundada por la señora Celestina Catte y su marido Giulio Bulloni. Bitti es un pueblo sin pretensiones, pasaría desapercibido por muchos. En invierno hace frío y en verano calor, es mediterráneo, pero no ve el mar. Sus calles angostas e inclinadas no te llevarían nunca a pensar que allí se fabrican un pan que viaja a lo largo y ancho de todos los continentes. Es un pan mimado y consentido, lo hace con aceite de oliva virgen extra, hierbas sardas, flor de sal, tres tipos de pimienta distintas y harina de primera calidad. El pan Carasatu de Giulio Bulloni tiene identidad propia, es capaz de diferenciarse de los otros muchos que en la isla se producen y eso tiene que ver con la calidad de sus ingredientes y su forma pausada en la elaboración del mismo.

La panadería Giulio Bulloni está fundada y dirigida por una familia, una familia que parte de un matrimonio y siete hijos en común. Francesc Collell llega a ellos con la clara idea de convertirse en su distribuidor para España. Se presenta y habla con Celestina, la mujer del ya fallecido Giulio. Firman un contrato de palabra: yo confío en ti si tú confías en mí. A esas palabras poco más hubo que añadir; Francesc volvió a su nave con un producto que en poco tiempo acabaría convirtiéndose en una punta de lanza para su catálogo.

Los padres iniciaron un proyecto ambicioso, los hijos supieron coger el relevo y continuar creciendo desde el cariño y el respeto al producto. Han sabido innovar y mejorar el sistema de producción para conseguir abarcar la alta demanda con la que cuentan. Han sido capaces, incluso, de patentar algunos de los productos como el *snack* Carasatu y las tiras de pan.

De izquierda a derecha: Barbara Bulloni, Donatella Fancellu, Gian Piero Bulloni, Katia Bulloni y Susanna Bulloni.



Celestina y Giulio Bulloni, 1963





Si hablamos de los distintos tipos de producto con los que contamos en Colmado Singular o del sistema de elaboración nos encontramos con cuatro variedades distintas de pan: **Pane Gutiatu**, un pan sardo aderezado con aceite de oliva virgen extra y sal. Es sabroso y salino, va condimentado y es perfecto para aportar ese punto succulento a la parte crujiente del plato. En segundo lugar el **Pane Carasatu**, muy fino y fragante, es más suave y combina excelentemente con embutidos, quesos y entrantes de pescado. Aunque pueda parecer complejo, esta receta de pan, al ser más neutro, es también perfecta para elaboraciones dulces. Además, contamos con el **Pane Pintatu** que no es otra cosa que el Pane Carasatu, pero de capa doble. Es más crujiente, quizá menos fino, pero nos aporta algo interesantísimo: más resistencia a la mordida, de manera que nos puede ayudar para todas aquellas elaboraciones donde queremos que el pan sea el soporte principal. Por último, el **Pane Guttiatu a las hierbas**: a base de hierbas mediterráneas, recogidas en Cerdeña: romero, tomillo, mejorana y orégano, es de capa simple y funciona ideal con embutidos o recetas donde el añadido de esas hierbas sea apropiado.



Parte de la maquinaria con la que se lleva a cabo el formato de Colmado Singular. Como detalle a tener en cuenta: esta máquina de cortar pan se diseñó especialmente para la distribución en España.

Una vez descritos los distintos productos con los que contamos, quizá, lo más sugerente sea su producción. Kilos de masa reposan en un gran recipiente hasta que consigue su punto de fermentación óptimo, porque al contrario de lo que se pueda pensar (al tratarse de un pan tan fino y sin miga o textura vaporosa) se trata de un pan con fermentación. Acto seguido, se desliza por unas cintas donde le van dando forma rectangular y lo van estirando a modo de hojaladre, pero sin serlo. Cada vez es más fino, y finalmente atraviesa unos moldes donde se le da el formado final: redondo o rectangular. Un tiempo de reposo es necesario para que vuelva a fermentar y, por último, pueda hornearse. El pan se infla hasta formar un globo donde las dos capas que lo conforman están perfectamente delimitadas. Ahora entran en juego las manos, las delicadas e imparables manos de los panaderos que, con más arte que técnica, separan las finas capas. El proceso no termina aquí, aún queda el último horneado que terminará de deshidratarlo por completo y lo tostará ligeramente, dando lugar a un pan de larga duración (un años aproximadamente). Solo queda apilarlo e ir empaquetándolo para enviarlo de viaje a aquellos destinos donde lo reclamamos con demasiada necesidad.

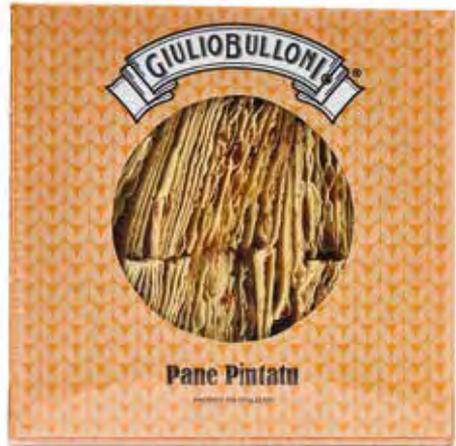
En primer lugar se hace el formato rectangular y seguidamente se corta en rectángulos más pequeños. En su día se pensó que podía ser más práctico para los restaurantes en España. La forma original es la lámina circular que se sirve al centro de la mesa con otros tipos de pan, una costumbre menos practicada en nuestra cultura gastronómica.







Pan Carasatu
GB001 / 900 g / 1 u
Capa simple
1 caja = 3 unidades



Pan Pintatu
GB005 / 900 g / 1 u
Capa doble
1 caja = 3 unidades



Pan Guttiatu a las hierbas
GB006 / 1 kg / 1 u
Capa simple
1 caja = 3 unidades



Pan Guttiatu
GB003 / 1 kg / 1 u
Capa simple
1 caja = 3 unidades



Pan Guttiatu
GB007 / 40 g / 24 u
Capa simple



Capa simple y capa doble.



ACQUERELLO, UN ARROZ A PRUEBA DE BOMBA

Tenuta Colombara, en Livorno Ferraris (Vercelli), Piemonte
Familia Rondolino

Arroz seco de alcachofas,
bonito y gambas, de
Ainhoa Aguirregoita.

Acquerello sobresale por el desarrollo técnico de su cultivo y un proceso de enriquecimiento de esta fantástica semilla. Tras un complejo y laborioso proceso productivo de 20 pasos consiguen un grano consistente, sin fisuras, sin roturas, que conjuga la rapidez de cocción del arroz blanco con los elementos nutricionales del arroz integral.

Es quizá por todo ello, que grandes chefs del mundo entero coinciden en considerar el Carnaroli The King of Rice. Y otros, como Ducasse: «Acquerello es el Rolls Royce del arroz».

Arroz de 7 años

El arroz de siete años permite una sensación gustativa de otro nivel al masticarlo: granos identificables, uno a uno, que no se pegan unos con otros y que nunca llegan a disolverse del todo. Es por este carácter rompedor e inconfundible del arroz envejecido de Acquerello que «la primera lata nunca se olvida».



Arroz 500 g
AQ002 / 500 g / 12 u



Arroz 1 kg
AQ003 / 1 kg / 6 u



Arroz 2,5 kg
AQ004 / 2,5 kg / 4 u



Arroz 500 g 7 años
AQ005 / 500 g / 12 u



BENEDETTO CAVALIERI, EL NOMBRE DE LA PASTA «ALLA GRANDE»

Pastificio Benedetto Cavalieri en Maglie, al sur de Lecce
Benedetto Cavalieri

La hacienda está situada en la Apulia, en el tacón de la bota itálica. Un pequeño *pastificio* cuyo lema («El valor de la delicadeza») se basa en su innovador proceso de secado, punto de inflexión en el sector. Después de darle la forma deseada, la pasta no es sometida a altas temperaturas, como es habitual en otras marcas, sino que se cuida la calidez sin abrasión y no se exceden nunca los 40 °C. Sin prisas, sin agresiones externas innecesarias, se da a la pasta el tiempo justo para enriquecerse en textura y en sabor. El secado lento le da una consistencia inmejorable: la deseada dureza media además de un sabor intenso y una masticabilidad exquisita.

Destaca su extraordinario comportamiento en el paladar. En las cocciones cortas, al dente, ofrece consistencia y suavidad crocante.

Carbonara de mar con
huevas de salmón, de
Ainhoa Aguirregoita.

En las largas, aporta una simbiosis perfecta de interior y exterior. La estructura almidonada del trigo aflora hacia fuera y se deposita en la superficie para una degustación excepcionalmente aterciopelada. Buen ejemplo de ello son los Spaghettoni: cortados (Spaghettoni Tagliati) y largos (Spaghettoni Lunghi).

Si alargamos el tiempo de cocción entre 16 y 18 minutos, o incluso un minuto más, los Spaghettoni, tan gruesos como largos y porosos, conservan un hilillo de dureza en su interior y se derriten en el paladar como si se tratara de mantequilla de pasta. Los Spaghettoni obtuvieron el Óscar de las pastas del Specialty Food Trade de Nueva York.

Para ir más allá...

Tomates de Paolo Petrilli o de Finagricola, que se fusionan a la perfección con la mantequillosidad de la pasta, la sal Halen Môn y el aceite Furgentini.



Semi Di Orzo
BC007 / 500 g / 20 u



Lumache
BC009 / 500 g / 20 u



Gramigna
BC010 / 500 g / 20 u



Penne Rigati
BC004 / 500 g / 20 u



Ruote Pазze
BC005 / 500 g / 20 u



Orecchiette
BC013 / 500 g / 20 u



Tubettini Rigati
BC014 / 500 g / 20 u



Route Medie
BC015 / 500 g / 20 u



Casarecci
BC016 / 500 g / 20 u



Anellini Rigati
BC012 / 500 g / 20 u



Gnocchi Sardi
BC017 / 500 g / 20 u



Maccheroni
BC019 / 500 g / 20 u



Fusilli
BC025 / 500 g / 20 u



Dischi Volanti
BC026 / 500 g / 20 u



Tubetti Rigati
BC027 / 500 g / 20 u



Calamarata
BC008 / 500 g / 20 u



Rigatoni
BC003 / 500 g / 20 u



Paccheri
BC028 / 500 g / 20 u



Fideuá
BC021 / 2 kg / 6 u
BC022 / 500 g / 20 u



Spaghettini
BC020 / 2 kg / 6 u



Spaghettini
BC018 / 500 g / 20 u



Spaguetti T
BC023 / 500 g / 20 u



Bucatini
BC024 / 500 g / 20 u



Linguine
BC006 / 500 g / 20 u



Capellini d'Angelo
BC011 / 500 g / 20 u



Spaghettoni Tagliati
BC002 / 500 g / 20 u



Spaghettoni Lunghi
BC001 / 500 g / 20 u



CAMPOFILONESE, PASTA AL HUEVO

En Campofilone, en la costa Adriática,
al sur de Ancona, al norte de Pescara
Enzo Rossi

Papardelle con tomate
y ventresca de atún, de
Ainhoa Aguirregoita.

La Campofilonese es un fabricante de pasta agrícola con sus 120 ha en la región de Marche, donde se producen todas las materias primas necesarias para hacer su pasta. La cadena cerrada garantiza calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria para sus productos.

Después de años de pasta industrial, parece que hemos olvidado que la verdadera pasta no es un plato pesado, es agradable y, además es un alimento nutritivo que se absorbe lentamente. Su pasta es ligera, fácil de digerir y excelente nutrición con un bajo índice glucémico científicamente garantizado.

Para ir más allá...

Pomodorini, Cime di rapa, Anguila, Mantequilla ahumada.



Fettuccine
 CF001 / 250 g / 10 u
 CF002 / 2 kg / 1 u



Fettuccine alla salvia
 CF005 / 250 g / 10 u
 CF006 / 2 kg / 1 u



Linguine
 CF009 / 250 g / 10 u
 CF010 / 2 kg / 1 u



Pappardelle
 CF015 / 250 g / 10 u
 CF016 / 2 kg / 1 u



Tagliatelle
CF017 / 250 g / 10 u
CF018 / 2 kg / 1 u



Lasagne
CF019 / 250 g / 10 u



Maccheroni
CF013 / 250 g / 10 u
CF014 / 2 kg / 1 u



Gnocchetti
CF021 / 250 g / 16 u



Formato catering de 2 kg



Maltagliati
CF020 / 250 g / 10 u



GROIX & NATURE

En la isla de Groix de la región de Bretaña al noroeste de Francia
Marianne Guyader, CEO

Salpicón de langostinos y pulpo con mayonesa de aceite de algas, de Ainhoa Aguirregoita.

Aceite de langosta

Aceite de langosta elaborado con aceite de uva, langosta azul y hierbas. Es una de las propuestas más originales y creativas en lo que a aceites se refiere; su color aportará intensidad a cualquier crema o emplatado. Su sabor a marisco es ideal con pescados crudos, tartares o carpaccios. También funciona con *roll lobster* o cualquier plato de marisco, pastas, pescados al horno o verduras.

Aceite de algas

Aceite de algas elaborado a base de aceite de uva, lechuga de mar, albahaca y un toque muy sutil a ajo. Estos aceites son delicados y respetuosos con el sabor original del producto que los identifica. Por lo tanto, son perfectos para terminar platos, no tanto para arrancarlos porque perderíamos matices. No se me ocurre una forma mejor de emplearlo que con merluzas en salsa en verde, almejas, pastas, pescados, sushi, mayonesas y vinagretas.



Aceite de bogavante
GRO001 / 250 ml / 6 u



Aceite de algas
GRO002 / 100 ml / 12 u



HUILERIE BEAUJOLAISE, LA INTENSIDAD DEL SABOR LÍQUIDO

En Beaujeu, Francia
Jean-Marc Montegottero

Carpaccio de piña, albahaca,
chile y vinagreta de calamansi,
de Ainhoa Aguirregoita.

Los **aceites** son puros, vírgenes y 100% de la fruta, semilla o fruto seco que indica la etiqueta; no llevan aditivos, conservantes o productos químicos. Tanto en los aceites, como en los vinagres, el sabor es definido y claro, no hay lugar a la equivocación; son muy intensos y precisos, al mismo tiempo tienen elegancia y suavidad. Los **vinagres** podrían llegar a beberse o combinarse en coctelería. El sabor de la fruta o semilla es muy explícito y se conserva una vez abierto. La combinación de alguno de los aceites con los vinagres puede darnos como resultado vinagretas muy diferentes y adictivas.

Prueba la cereza con el sésamo o la frambuesa con el pistacho; los vinagres de mango o calamansi te darán mucho juego en ceviches y verduras encurtidas. La miscelánea de cualquiera de ellos con pescados ahumados dará un estilo muy personal a los platos. Y, sobre todo, te permitirá llevar de viaje al comensal mediante unas cuantas gotas de intensidad líquida.



Aceite virgen de almendra dulce tostada

HB001 / 100 ml / 24 u

HB002 / 500 ml / 12 u

[Bajo pedido](#)



Aceite virgen de colza

HB038 / 500 ml / 12 u

[Bajo pedido](#)



Aceite virgen de avellana

HB005 / 100 ml / 24 u

HB006 / 500 ml / 12 u



Aceite virgen de cacahuete

HB007 / 100 ml / 24 u

HB009 / 500 ml / 12 u



Aceite virgen de nuez
HB010 / 100 ml / 24 u
HB011 / 500 ml / 12 u



Aceite virgen de piñón
HB014 / 100 ml / 24 u
HB016 / 500 ml / 12 u



Aceite virgen de pistacho
HB017 / 100 ml / 24 u
HB018 / 500 ml / 12 u



Aceite virgen de sésamo tostado
HB019 / 100 ml / 24 u
HB021 / 500 ml / 12 u
Ecológico



Vinagre de membrillo
 HB022 / 100 ml / 24 u
 HB023 / 500 ml / 12 u



Vinagre de frambuesa
 HB024 / 100 ml / 24 u
 HB026 / 500 ml / 12 u



Vinagre de miel
 HB029 / 100 ml / 24 u
 HB031 / 500 ml / 12 u



Vinagre de sidra
 HB032 / 100 ml / 24 u
 HB034 / 500 ml / 12 u



Vinagre de calamansi
HB027 / 100 ml / 24 u
HB028 / 500 ml / 12 u



Vinagre de mango
HB035 / 100 ml / 24 u
HB036 / 500 ml / 12 u



Vinagre de cereza
HB040 / 500 ml / 12 u



Condimento agridulce
HB039 / 500 ml / 12 u
[Bajo pedido](#)





LODOVICO CAMPARI

En Sorbara, al norte de Módena
Carlo Campari

Aliño balsámico blanco

Variedad agridulce, potente y sabrosa. Resucita la ensalada y la vuelve apetitosa.

Aliño balsámico de Módena

Aceto especial elaborado por Lodovico Campari para aliñar la carne en tataki, o incluso un trocito de parmesano.

Aceto balsámico de Módena

La casa Lodovico Campari saca el mosto de la uva trebbiano madurada al límite, y reducido a dos terceras partes, lo envejece un mínimo de quince años. El denso aceto resultante es dulce y ácido a la vez, redondeado con final de café en boca.

Para ir más allá...

Mezclar el Aceto balsámico Lodovico Campari con aceite Furgentini, Mostaza Dijon ahumada de Halen Môn y una pizca de sal de la misma para conseguir una estupenda vinagreta.

Crema de pan de Cacio, fresón, cherrys, vinagre y albahaca, de Toni Romero, Restaurante Suculent (Barcelona).



Aliño balsámico blanco
LC002 / 250 ml / 6 u



Aliño balsámico de Módena
LC003 / 250 ml / 6 u



Aceto balsámico de Módena
LC001 / 250 ml / 6 u



SOPRAFFINO, ACETO DEGLI ESTENSI

En Quarto D'Altino, al norte de Venecia, cerca de Treviso
Andrea Czarnoki Luceschi

Luceschi enarbola este nombre histórico registrado antes que el aceto balsámico y elaborado con cabernet sauvignon envejecido un mínimo de seis años.

Desde 1550, gracias a la brillante intuición del maestro de su casa, Cristoforo Messisburgo, la Casa Ducal Estense produjo un preciado condimento llamado Aceto Sopraffino, destinado a embellecer, condimentar y preservar los platos de la refinada cocina de la corte Estense.

Para ir más allá...

Ideal para condimentar gazpachos o lentejas con chorizo (y donde más que un chorrillo de aceite, conviene uno de vinagre).

Tomate feo con geleé de agua de tomate, alcaparras, piparras, agua de aceitunas, flor de ajo y vinagre Sopraffino, de Toni Romero, Restaurante Suculent (Barcelona).



Vinagre Sopraffino
SF001 / 200 ml / 12 u



NEFÉLI, MÁS ALLÁ DEL ENCURTIDO

En Lárissa, al norte de Grecia
Iannis Korobilis

Burrata, crema de tomates secos y pesto, de Ainhoa Aguirregoita.

Esta casa cuenta con una variedad de **aceitunas encurtidas**, todas ellas seleccionadas para llenar tarros de amor y gran sabor; pero si hay una que es la estrella, esa es la Kalamata, aceituna mediterránea por excelencia, carnosa y tersa con un sabor ligeramente amargo y ahumado. Es perfecta para cocinarla con pasta, pizza, salsa e indudablemente, con ensaladas.

Además, dentro de su variedad de conservas nos encontramos con los **pimientos rellenos de queso feta**; podría tratarse de un caramelo salado, el pimiento es tan dulce como salino, ligeramente picante y repleto del mantecoso queso feta. Así, nada puede salir mal.

El **relish de aceitunas Kalamata**, higos, almendra y aceite balsámico. El Relish actúa como potenciador de sabor, en este caso es dulce y ligeramente ácido (por el encurtido de la aceituna); se integra de maravilla con hamburguesas, pastas, con quesos o foie; sobre una pizza con bacon, con otros encurtidos y en alguna en ensalada.

Y por último, la pasta de tomates secos. Aquí está el Mediterráneo concentrado en sabor. Mucho tomate, hierbas mediterránea y aceite de oliva. Combinalo con pastas, para potenciar salsas de tomate, y atrévete con unas bravas.



Aceitunas kalamata enteras
MB001 / 980 g / 4 u



Aceitunas kalamata enteras
MB011 / 2,3 kg / 2 u



Pimientos rellenos de queso feta
MB006 / 950 g / 4 u



Relish de aceitunas Kalamata
MB019 / 720 g / 6 u



Aceitunas kalamata deshuesadas
MB002 / 970 g / 4 u



Aceitunas kalamata deshuesadas
MB026 / 2,3 kg / 2 u



Aceitunas halkidiki verdes
deshuesadas
MB015 / 2,25 kg / 2 u



Mix de aceitunas aliñadas
MB004 / 980 g / 4 u



Mix de aceitunas aliñadas
MB010 / 2,3 kg / 2 u



Crema de aceitunas Kalamata
MB020 / 950 g / 4 u



Crema de tomates secos
MB007 / 950 g / 4 u



Bruschetta de aceitunas
MB008 / 950 g / 4 u





DE CARLO, BESADO POR EL SOL

Bitritto (Bari), en la Apulia
Francesco y Marina De Carlo, hijos de Saverio y de Grazia

Sin pretensiones, ni exclamaciones. Esta familia del sur de Italia cuenta con algunas de las conservas de hortalizas más exquisitas del país. Una simplicidad que solo funciona con calidad, esfuerzo y superación generación tras generación.

Sus botes completarán las despensas de los más sibaritas. Una vez abiertos, su contenido será fugaz, versátil y difícilmente sustituible. Atentos al aceite de oliva virgen extra que envuelve todas y cada una de las verduras; deshacerse de él no es una opción. Aprovechalo para marinadas, vinagretas, cocas y sofritos; tan cargado está de sabor que potenciará el gusto de todas tus elaboraciones.

La **alcachofa**, al natural o a la brasa, entera o troceada, es su buque insignia. Lo que la hace diferente es su “no cocción” y textura: prácticamente cruda. Al no venir cocidas o confitadas, las posibilidades que nos ofrece como producto acaban de multiplicarse.

Ensalada de burrata,
alcachofas y albahaca, de
Ainhoa Aguirregoita.

Los **pomodorini semiseccos**, cariñosamente llamados *sun kissed*. El secado es el justo y necesario para concentrar azúcares sin dejar que se deshidraten demasiado, y la textura se vuelva tosca. Los hemos visto en pastas, pizzas, aperitivos con burrata, ensaladas, hechos crema, en mayonesa, guarniciones de carne y pescados, etc.

La **cime di rapa**, ¡Ay la cime di rapa! ¡Grellos! ¡Son grelos!, al dente, con peperoncino, carnosos, sabrosos, versátiles y algo picantes. Son de cultivo ecológico y representan un emblema en la cocina de Apulia. Como verdura que son, funcionan a la perfección con legumbres y pastas (*orecchiette* y *cime di rapa*). Intiman muy bien con la salchicha, la butifarra o cualquier embutido de cerdo. En empanadas y cocas, sobre pizzas y canapés.

Aceitunas

Leccina deshuesada: se presenta con una variada gama cromática; su sabor es intenso y afrutado, pero el amargor está muy regulado. Son tersas y, por supuesto, están regadas en aceite de oliva. Pequeñas en su forma, son muy dúctiles e ideales para guisos, panes, guarniciones, focaccias, bocadillos, pizzas, pastas y ensaladas.

Por otro lado, contamos con las **Bella de Cerignola**, la más hermosa, carnosa, redonda e impecable en forma y textura. Más suave, dulce y delicada de sabor. Además, las **Termite de Bitteto**, medianas y de sabor más intenso; comer una es imposible. Si las pruebas, estás prácticamente abocado a seguir picando. Su carne, al morderla, se desprende rápidamente del hueso y eso facilita el atracón. Estas dos últimas variedades vienen conservadas en una salmuera suave.

Salsas y cremas

No contentos con la propuesta del producto íntegro lo ofrecen, además, en formato crema. Para reducir tiempos en cocina es perfecto. La **crema de corazón de alcachofa** es ideal para mantecar risottos y pastas. Su sabor es delicado y potencia el gusto de cualquier salsa. También puede comerse sola. De su amor por el tomate semisecco, nace esta crema: la **crema de tomates "Red Passion"**. Es picante y con un sabor concentrado muy potente; es práctica para despertar salsas y sofritos adormecidos y también es ideal en bocadillos, sándwiches y vinagretas. Por último, la **crema de aceitunas negras**. Un sabor decisivo, claro y directo; su experiencia en el cultivo de aceitunas les hace bordar este tipo de elaboraciones.





Alcachofas 26/28 al natural
DC003 / 1 kg / 6 u



Mini alcachofas al natural
DC002 / 200 g / 12 u



Gajos de alcachofa al natural
DC006 / 1 kg / 6 u



Alcachofas a la parrilla
DC005 / 1 kg / 6 u
DC004 / 200 g / 12 u



Grelas (Cime di rapa)
DC036 / 1 kg / 6 u
DC037 / 200 g / 12 u





Tomates cherry semisecos
DC008 / 1 kg / 6 u



Tomates cherry semisecos
DC007 / 200 g / 12 u



Berenjena
DC032 / 1 kg / 6 u



Crema de tomates "Red Passion"
DC010 / 550 g / 6 u
DC009 / 130 g / 12 u



Crema de corazón de alcachofa
DC017 / 530 g / 6 u
DC016 / 130 g / 12 u





Crema de aceitunas negras
DC019 / 550 g / 6 u
DC018 / 130 g / 12 u



Aceitunas Leccina deshuesadas
DC041 / 950 g / 6 u
DC045 / 200 g / 12 u



Aceitunas Bella di Cerignola
DC015 / 3,1 kg / 4 u
DC014 / 330 g / 12 u



Aceitunas cítricas
DC049 / 200 g / 12 u



Aceitunas Termite di Bitetto
DC013 / 3,1 kg / 4 u
DC012 / 330 g / 12 u



Aceitunas picantes
DC048 / 200 g / 12 u



Setas confitadas
DC050 / 200 g / 12 u



Tomates cherry secos
DC047 / 200 g / 12 u



Gajos de alcachofa al natural en bolsa
DC038 / 800 g / 8 u



Tomates cherry semisecos en bolsa
DC040 / 800 g / 8 u



Aceitunas de Leccina
deshuesadas en bolsa
DC051 / 600 g / 8 u



Aceite Oliva Virgen Extra
Felice Garibaldi
DC046 / 250 ml / 12 u





AZIENDA AGRICOLA VIRGONA, DE CAPULLOS Y FRUTOS

En Malfa, isla de Salina, en el archipiélago de las Eolias,
al noreste de Messina
Daniela Virgona

Ensalada de tomate “pit de
monja” de Oriol Rovira,
Restaurante Els Casals
Sagàs, Barcelona.

La alcaparra procede de un arbusto muy extendido por todo el mediterráneo. Son las de una pequeña isla en las Eolias las que aquí nos reúnen. Estos capullos se procesan únicamente con sal. Si las alcaparras te gustan, estas ya te han ganado; si no es así, vas a descubrir el verdadero sabor de este brote. Delicado, correcto de amargor y con la salinidad justa; incluso algo dulces. Vienen cubiertas de sal y tienes dos opciones: primera, hervirlas ligeramente antes de consumirlas, se inflarán, serán más carnosas y sutiles. Segunda, respetar su salinidad y tenerla presente en el aliño final; por ejemplo, picadas para un steak tartar.

Tienes también disponible el alcaparrón, fruto del capullo de la alcaparra; su textura cambia, las semillas están más presentes y la mordida es más tersa.

Para ir más allá...

Son perfectas para aromatizar un agua de cocción de pasta y luego añadirlas a la salsa. En ensaladas, con salmón ahumado o cualquier otro pescado graso. Sándwiches y vinagretas. Funcionan con todo tipo de pastas y guisos.



Alcaparras de Salina medianas
CS026 / 250 g / 10 u



Alcaparras de Salina pequeñas
CS027 / 250 g / 10 u



Alcaparras de Salina grandes
CS028 / 250 g / 10 u

[Bajo pedido](#)



SCHUDEISKY GURKEN

Hace tiempo que íbamos detrás de una incorporación de esta categoría y sabéis que nos gustan los fondos de armario. Pues bien, esta conserva era una cruzada personal. Teníamos ganas de encontrar unos pepinillos agridulces a la altura de todas nuestras referencias. Alemania ha sido un país decisivo en esta búsqueda. No hemos parado hasta dar con ellos: Omas Gurken son sin duda alguna los pepinillos de la abuela. Son equilibrados, tan dulces como ácidos; algunos con un toque ligero de picante y otros tremendamente fragantes y frescos. Además, estos pepinillos cuentan con un crujido excepcional y una frescura inigualable.

Tienen aplicaciones múltiples dependiendo de sus condimentos, pero todos funcionan de manera excepcional con cualquier alimento ahumado, graso o guisado. Pruébalos en sándwiches, burgers, tablas de queso o con salmón ahumado.

Rabo de toro a la cerveza con ensalada de encurtidos agridulces, de Ainhoa Aguirregoita.

Pepinillos agridulces / Süss-Sauer

Un clásico, la tradicional mezcla hecha con eneldo, cebolla y una mezcla de especias de cómo resultado un sabor agridulce y perfumado único. Además, con unos pepinillos que cuentan con un crujido excepcional y una frescura inigualable.

Pepinillos picantes / Scharf

Los pepinillos, en este caso son más picantes y son perfectos para paladares más atrevidos. Se elaboran con una ración extra de chile recién molido dando como resultado una nitidez en el sabor inconfundible.

Pepinillos dulces / Süß

Esta es una versión ligeramente dulce para todos aquellos a los que no les gusta tanto el picante. La mezcla especial a base de cebolla, granos de mostaza y pimienta aporta mucha frescura y da a los pepinillos ese dulzor tan sabor especial.

Cebollitas agridulces / Süss-Sauer

Las mini cebolletas son extremadamente agradables al gusto. Tienen un ácido muy ligero y son extra crujientes. Son ideales para raclette, ensaladas, salsas, para rematar un emplatado o como snack.

Pepinillos ensalada / Fein-Würzig

Estos pepinillos cortados en láminas con un sabor picante y dulce están condimentados con eneldo, pimienta, granos de mostaza, cebolla y una mezcla se especias. Son extra crujientes y, además, son ideales como guarnición o como condimento para perritos calientes, por ejemplo.

Pepinillos Burger / Würzig

¡Las hamburguesas y los pepinillos de la abuela gustan a grandes y pequeños! Lonchas crujientes y precortadas que se marinan en un caldo ligeramente picante y dulce. Cuentan con un ingrediente secreto que es perfecto para tu hamburguesa favorita, hot dog o incluso sándwich.



Pepinillos agridulces
GUR001 / 400 g / 12 u



Pepinillos picantes
GUR002 / 400 g / 12 u



Pepinillos dulces
GUR003 / 400 g / 12 u



Cebollitas agridulces
GUR004 / 400 g / 12 u



Pepinillos ensalada
GUR005 / 400 g / 12 u



Pepinillos Burger
GUR006 / 400 g / 12 u



Pepinillos agridulces a dados
GUR007 / 400 g / 12 u





LA SOLTERA

Francesc Collell

Curry de garbanzos y almejas,
de Ainhoa Aguirregoita.

Legumbres

Seleccionadas minuciosamente en Castilla y León. Se localizan en las zonas más propicias, entre sol y sombra, para conseguir que la piel sea lo más fina posible y el sabor sea de un buen nivel gustativo.

Conservas vegetales

Seleccionadas en Navarra, La Rioja y Andalucía.

Piparras

De Ibarra, cerca de Tolosa. Piel fina, tan delicada que no se queda en boca. De moderado picante.

Pimientos del piquillo

De Lodosa. Gelatinosos y con una carnosidad máxima. Asados y perfumados al fuego de leña. Caramelizados. Una delicia entre dulce y picante. Tan jugosos, que no sirven para rellenar.



Alubias blancas
LS001 / 660 g / 12 u



Garbanzos
LS002 / 660 g / 12 u



Garbanzos mini
LS003 / 660 g / 12 u



Lentejas
LS005 / 660 g / 12 u



Alubias pochas
LS015 / 660 g / 12 u



Judión
LS004 / 660 g / 12 u



Pimientos del piquillo enteros
LS021 / 220 g / 15 u



Pimientos del piquillo en tiras
LS022 / 220 g / 15 u



Habitas
LS017 / 350 g / 12 u



Piparras
LS020 / 300 g / 12 u
LS019 / 1.670 g / 6 u







GROCHOLL

En Clenze, en la Baja Sajonia (Hannover), al oeste de Berlín
Tobias y Sebastian Grocholl

Variedades

Temprana: Solist y Gala.

Y las de temporada: Belana y Regina, patatas de campesinos alemanes en un radio de 200 km de Clenze.

Patatas

Con piel, laminadas y torneadas. Tersas y cremosas a la vez. Nada harinosas. Para guarniciones, para ensaladas. Aptas para freír. Listas para salsear.

Para ir más allá...

Condimentadas con La Miscelanea Mediterranea de Francesc Collell Fine Spices.

Patatas bravas con crema picante de tomates secos y all i oli ligero, de Ainhoa Aguirregoitia.



Patata redonda
GR007 / 3 kg / 4 u



PAOLO PETRILLI, EL DESEO DE LA FRUTA ROJA

Lucera (Foggia), Puglia

Nosotros a este tomate le hemos hecho de todo, no ha habido manera de encontrarle un fallo, siempre responde bien. Nos gustan asados lentamente al horno para deshidratarlos y concentrar su sabor, de esta forma pueden ser la guarnición de un pescado. También fritos en una salsa para la pasta o la pizza. Desde luego, crudos, para salmorejos, gazpachos, ensaladas, tartares, etc. Te sorprenderá lo que puedes llegar a hacer con este tomate sin apenas modificar su estructura. También para los sofritos del arroz, que aportará color y dulzura. Una de las características que más destacamos para las cocinas profesionales es su regularidad: siempre el mismo sabor, la misma textura y la misma calidad.

A Albert Adrià le sorprendió su aroma e ideó el tartar de tomate, que conserva el sabor natural de este maravilloso fruto.

Jordi Vilà no lo corta, lo deja escurrir entero, con sal y especias, y lo utiliza como topping para el pescado.

Tartar de tomate, de Albert Adrià, Restaurante Tickets (Barcelona).



Tomate entero pelado
 PP003 / 1062 ml / 12 u
 Ecológico



Tomate entero pelado
 PP018 / 314 ml / 15 u
 Ecológico



Filetes de tomate pelado
 PP005 / 720 ml / 12 u
 Ecológico



Spaghetti
PP014 / 500 g / 20 u
Ecológico



Linguine
PP016 / 500 g / 20 u
Ecológico



Penne Rigate
PP007 / 500 g / 20 u
Ecológico



Mezzi Paccheri
PP008 / 500 g / 20 u
Ecológico



Festoni
PP009 / 500 g / 20 u
Ecológico



Tortiglioni
PP010 / 500 g / 20 u
Ecológico



Rigatoni
PP015 / 500 g / 20 u
Ecológico



FINAGRICOLA, BOMBITAS DULCES Y ÁCIDAS

Finagricola Società Cooperativa. En Battipaglia,
entre Salerno y Paestum
Gerardo Palo, y sus hijos: Fabio y Massimiliano

Innovación, tecnología y optimización. Una de nuestras casas más fuertes. A Finagricola el proceso de industrialización no le ha alterado en lo más mínimo sus ganas de mejorar el producto que ofrecen. Sus tomates son dulces y ácidos. Maduros y verdes. Grandes y pequeños. Han conseguido la esencia misma de la fruta. Las variedades que trabajan son muchas, las que aquí nos incumben 5: tomate datterino amarillo, tomate datterino rojo, tomate largo en su jugo, *vellutata dolce* y *passata di pizzutello*. Sus tomatitos son pequeños, dulces y a la hora de comerlos, parecen no tener fin. Una característica con la que cuentan todos: no viene flotando en agua, si no en puré del propio tomate, todo es tomate.

Berenjena asada con pesto
y tomates amarillos, de
Ainhoa Aguirregoita.

Datterino amarillo

Es básicamente dulce, la acidez es inexistente casi en su totalidad. Sabe a melocotón, a albaricoque e incluso a mango. Al cocinarlo, sus azúcares se concentran y su naturaleza de fruta aún destaca más. Zumos de tomate amarillo, gazpachos, salsas para pasta o para risottos de tomate. En ensaladas o guisos. Guarnición perfecta para pescados blancos.

Datterino rojo

Sabe a fruto rojo, es dulce y la acidez tiene algo más de presencia; esto último es ideal para elaboraciones con más carga de grasa. Funciona muy bien con pasta que lleve embutido de cerdo o carnes. Sofritos, empanadas y huevos.

Tomate pelado en su jugo

Variedad de tomate *lungo*, algo más ácido que los anteriores, pero conserva el sabor de fruta madura. Lo hemos probado con salsas clásicas y funciona con todas, ragú de carne, pisto, sopa de tomate, carne en salsa, etc. Incluso en ensaladas de tomate aliñado con un buen aceite de oliva.

Vellutata dolce y passata di pizzutello

La versión *passata* de sus dos tomates más exitosos: el datterino rojo y el datterino amarillo. Ideal si quieres prescindir de semillas y si necesitas que están triturados para pizzas, zumos o cualquier otra salsa.



Tomate pelado en su jugo

FI014 / 2,5 kg / 6 u



Tomate rojo pelado en su jugo
FI016 / 800 g / 6 u



Tomate amarillo pelado en su jugo
FI015 / 800 g / 6 u



Tomate rojo pelado en su jugo
FI019 / 350 g / 12 u



Tomate amarillo pelado en su jugo
FI018 / 350 g / 12 u



Tomate rojo entero en su jugo
FI003 / 800 g / 6 u



Tomate amarillo entero en su jugo
FI004 / 800 g / 6 u



Puré de tomate Pizzitello
FI013 / 350 g / 12 u



Puré de tomate amarillo
FI017 / 350 g / 12 u



KYKNOS

En Náfplio, en el Golfo Argólico. George Manoussakis

El cisne rojo de Savalia. Abundancia y plenitud insignes del mejor jugo fresco griego. ¡Para bañarse en él!

Ketchup

El ketchup de tomate más sabroso de Grecia, de tomate (azúcar, sal, vinagre).

Tomate concentrado

Pasta de tomate densa, de sabor doblemente concentrado, sin aditivos ni aromas artificiales.

Salsa para pizza

Condimentado, preparado para extender encima de la masa de pizza, o para una lasaña.

Mostaza picante

De textura ligera, esta mostaza, además de contar con el picante propio de la semilla, cuenta con ligero incremento que le aporta mucha personalidad. Realza cualquier tipo de combinación y su picante es muy llevadero.

Dados crujientes de tapioca y farro con ketchup picante, de Pere Planagumà. Foto realizada en Restaurante Rom (Roses).



Tomate concentrado 28-30 °Bx
KY001 / 860 g / 12 u



Tomate concentrado 28-30 °Bx
KY004 / 70 g / 48 u



Salsa para pizza 12-14 °Bx
KY010 / 2,6 kg / 6 u



Salsa para pizza 12-14 °Bx
KY019 / 400 g / 12 u



Ketchup 4,5 kg
KY012 / 4,5 kg / 4 u



Ketchup 560 g
KY008 / 560 g / 12 u



Mostaza picante
KY020 / 500 g / 12 u



HYTTELS ROGERI

Se trata de unos ahumados delicados, con carnes tersas y lascas definidas. En ningún momento pastosos o excesivamente fuertes. Existe una diferencia sustancial entre el salmón ahumado y el resto de pescados. En el caso de la caballa y el arenque, el ahumado se ha llevado a cabo con temperatura, esto significa que hay una cocción del pescado; este hecho potencia los sabores del pescado y altera su textura, dando como resultado un producto cocinado, sabroso y polivalente.

La **caballa ahumada** viene limpia, desescamada y sin espinas apreciables; ahumada a baja temperatura tiene un sabor definido, limpio y elegante. En su textura podemos apreciar todos los matices de unas lascas muy delimitadas; sucede lo mismo con la **caballa ahumada aliñada con pimienta y granos de mostaza**, en este caso el sabor picante se acentúa y añade aromas más completos, pero igualmente divertidos y atractivos. Mézclalas con un poco de pan, mantequilla o relish de pepinillos. Sobre una tosta de pan de

Verbena de ahumados,
de Ainhoa Aguirregoita.

centeno, algo de rábano picante y remolacha. O sencillamente con una carbonara de ahumados.

El **arenque ahumado** es uno de los pescados azules con más propiedades y sabrosos que podemos encontrar, consumirlo ahumado es una delicia. En Estocolmo o Copenhague es muy frecuente comerlo con una ensalada de cebolla fresca, lechuga, ajo, aceite y sal; también se le puede añadir tomate o encurtidos. Con una pizca de crème fraîche y pimienta será un aperitivo irresistible.

En cuanto al **salmón ahumado**, el humo frío se dirige a los salmones durante más de 24h. Esto crea un sabor completamente distintivo. Seguidamente, se deja reposar en una sala acondicionada para que la textura mantecosa y el fuerte, pero elegante, sabor a ahumado se desarrollen. En ese momento es cuando se puede cortar. Tras este tiempo, el salmón se envasa al vacío y queda listo para servir.



Salmón ahumado
HY004 / 100 g



Salmón ahumado
HY005 / 200 g

AHUMADOS



Filetes de caballa ahumados
HY003 / 160 g



Filetes de caballa ahumados con pimienta
HY002 / 160 g



Bacalao ahumado fileteado
HY007 / 100g



Filetes de arenque ahumado
HY001 / 160 g



Anguila ahumada fileteada
HY010 / 200 g



Anguila ahumada entera
HY011 / +600 g





STEFOS

En el complejo de lagunas Etoliko al oeste de Grecia
George Stefos

Remolacha a la sal, pil-pil de
naranja y botarga ahumada,
de Toni Romero, Restaurante
Suculent (Barcelona).

La botarga de Stefos (de origen griego) está denominado como el caviar del mediterráneo, es también uno de los productos con más valor de nuestras costas. Las principales características que representan a la botarga de Stefos son su delicadeza, su versatilidad y la calidad de su grasa. Se trata de un producto natural 100% sin ningún tipo de aditivo o conservante.

Las bolsas de huevas del mújol se seleccionan cuidadosamente y se sazonan ligeramente con sal marina fresca. Después, se aclaran se elimina cualquier residuo de aire que pueda quedar en la bolsa y pasan al secado y ahumado. Finalmente, para conservar la humedad natural del producto y protegerlo de cualquier agresión externa, se cubren con cera de abeja 100% natural.

Es un producto que puedes adquirir entero o rallado. Ambas versiones son ideales en ensaladas, tartares, pastas, como degustación a modo de embutido, etc.



Botarga ahumada
SM023 / 220-280 g



Botarga tradicional
SM024 / 220-340 g



Botarga rallada
SM026 / 250 g
[Bajo pedido](#)



CAVIAR IMPORT

Gardigiano di Scorzè (al sur de Treviso)
Iran Darya Farm Caviar, Sonia Crespi y Giampietro Visentin

Caviar beluga Iraní

Del esturión Beluga (Huso Huso). De origen iraní.
Criado en el mar Caspio y confeccionado en las instalaciones de Iran Darya. Huevas de 3,5 mm de diámetro. Alta calidad, a la altura de un gran caviar.

Oscietra

Del esturión ruso (Acipenser Gueldenstaedtii).
Criado en el Caspio. Apreciado por gastrónomos del mundo entero.
Marrón brillante, de un inconfundible sabor a nuez.

Selección Master

De esturión (Acipenser Baerii Gueldenstaedtii, Acipenser Naccarii, Acipenser Transmontanus). Criado en Italia. Gris oscuro.

Huevas de salmón salvaje de Alaska

Conocido como caviar rojo, estas huevas de textura cremosa pero con estructura y color anaranjado intenso son el aliado perfecto que dará una nueva profundidad marina al bocado en el que se apliquen.

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con alga wakame, tomate Paolo Petrilli y caviar, de Lluís Fernández, Restaurante Els Pescadors (Llançà).

Mantequilla de caviar

Con un 70% de mantequilla pura y un 30% de caviar hace que el sabor a caviar esté muy presente y definido. Su sabor es delicado y elegante. La textura cremosa con la untuosidad de caviar lo hace muy envolvente. Es muy versátil y funciona bien con pan, pastas, risottos y platos con pescado.

Mantequilla de anchoa

Una combinación clásica presentada de una forma equilibrada y sabrosísima. La suavidad de la mantequilla con la tradición de la anchoas española. Tiene un sabor muy umami y redondo. Es verdaderamente irresistible tanto sola con un poco de pan como con carnes, verduras o pescados.



Caviar Selección Master

CI003 / 30 g

CI001 / 100 g



Caviar Imperial

CI014 / 30 g

CI004 / 100 g

[Bajo pedido](#)



Caviar Beluga

CI010 / 28 g

CI006 / 100 g

CI009 / 200 g

[Bajo pedido](#)



Caviar Oscietra

CI007 / 30 g

CI011 / 50 g

CI005 / 100 g

CI016 / 200 g

[Bajo pedido](#)



Huevas Salmón Salvaje Alaska
CI002 / 100 g
CI012 / 50 g



Mantequilla con caviar
CI018 / 40 g



Mantequilla con anchoa del Cantábrico
CI019 / 40 g



Cuchara de nacar
CI020
Bajo pedido





LA SINGULAR DEL MAR

Francesc Collell

Productos de gran selección. Envasados en aceite vegetal de oliva neutro, mero conservante, para que, escurrido, cada cual imprima al producto su aceite especial.

Ventresca de atún

Yellow Finn (pesca comprometida para preservar otras especies marinas, como el delfín).

Atunes seleccionados con el fin de conseguir la máxima homogeneidad, en sabor y en textura.

Ventresca de bonito

Cantábrica, entre Santoña y Ondárroa.

Pescado fresco. Descabezado y eviscerado a mano. Una ventresca sin fibra, sin ser grasienta. Un sabor limpio a bonito.

Tartar de gamba, burrata y botarga rallada, de Ainhoa Aguirregoita.

Tronco de Bonito

De la misma zona que la ventresca.

Las mismas piezas. Pescado fresco. Descabezado y eviscerado a mano.

Anchoa

Cantábrica Santoña.

Gruesa, tersa, sabrosa, de buen calibre; su disponibilidad reducida la convierte en una preciada conserva, un tesoro del mar.

Sardina sin piel y sin espina

De Matosinhos, al norte de Porto, el mayor mercado de sardina de Europa. Pescado fresco. Descabezado y eviscerado a mano. Sardina siempre firme y jugosa.

Caballa

De Matosinhos.

Pescado fresco. Descabezado y eviscerado a mano, carne firme y jugosa.



Ventresca de atún
SM009 / 115 g / 25 u



Ventresca de Bonito
SM010 / 115 g / 25 u



Bonito del Norte
SM021 / 225 g / 12 u



Anchoas
SM027 / 115 g (12-14 filetes) / 14 u



Filetes de caballa
SM014 / 125 g / 25 u



Sardina sin piel ni espina
SM015 / 125 g / 25 u



Anchoas XXL
SM028 / 115 g (10 filetes) / 14 u





LAS ESPECIAS DEL COLMADO

Francesc Collell

Productos Surtido de especias de muy distintos orígenes, buscadas y seleccionadas con minuciosidad donde cada una ofrece sus valores de la forma más espectacular.

Vainilla de Tahaá

Es el fruto de una *Orquídea tahitensis* que nos llega en forma de vaina curada. La vainilla de Tahaá, en Tahití, son unas exuberantes piezas con toques anisados que la hacen un caballo ganador en cualquier plato, dulce o salado, aportando una fragancia inconfundible.

Canela de Sri Lanka

Proviene de la corteza interior de un grupo de árboles de la especie *Genus cinnamomum*. Su dulce fragancia y sabor la hacen un ingre-

Arroz con leche, de Pedro y Marcos Morán, Restaurante Casa Gerardo (Prendes, Asturias).

diente clave en pastelería, pero también tiene muchos contrastes que aportar en el mundo salado.

Ras el Hanout

Este peculiar Ras el Hanout proviene de una receta de la famosa antropóloga y cocinera Fatéma Hal. Consiste en una armoniosa mezcla de veintisiete especias formando un aderezo perfecto para cuscús, arroz, platos con cordero y también postres a base de almendras y miel.



Canela en rama
 FC012 / 30 g / 1 u
 FC013 / 150 g / 4 u



Vainilla Tahaá premium
 FC040 / 8-10 g (1 vaina)
 FC043 / 32-40 g (4 vainas)
 FC042 / 250 g
 FC044 / 500 g



Vainilla de Madagascar
 FC055 / 10-12 g (4 vainas)
 FC049 / 250 g



Azafrán Royal Saffron
FC034 / 1.000 mg / 8 u
FC035 / 5.000 mg / 8 u



Pimienta negra entera
FC026 / 75 g / 18 u
FC070 / 1 kg / 1 u



Pimienta negra entera Tellicherry
FC120 / 75 g / 8 u



Pimienta de Sichuan
FC088 / 15 g / 8 u
FC098 / 150 g / 4 u





Pimienta de Jamaica
FC089 / 20 g / 8 u
FC048 / 180 g / 4 u



Pimienta de Tasmania
FC092 / 20 g / 8 u



Pimienta verde de Pichincha
FC090 / 20 g / 8 u



Nuez moscada entera
FC063 / 25 g / 8 u



Pimienta roja de Camboya
FC091 / 35 g / 8 u



Cardamomo verde
FC064 / 20 g / 8 u
FC100 / 60 g / 8 u



Pimienta Voatsiperifery
FC093 / 20 g / 8 u



Jengibre en polvo
FC086 / 20 g / 8 u
FC101 / 75 g / 8 u



Curry de Madrás
FC085 / 85 g / 8 u



Curry ahumado
FC083 / 85 g / 8 u
FC096 / 250 g / 4 u



Royal Curry
FC015 / 85 g / 8 u
FC016 / 250 g / 4 u



Royal Tandoori
FC017 / 85 g / 8 u
FC018 / 250 g / 4 u





Ras el Hanout
FC080 / 40 g / 8 u
FC020 / 130 g / 4 u



Gochugaru
FC087 / 20 g / 8 u
FC097 / 250 g / 4 u



Pimentón de Hungría
FC022 / 85 g / 8 u
FC023 / 250 g / 4 u



Royal Furikake
FC082 / 70 g / 8 u
FC094 / 240 g / 4 u



Miscelánea mediterránea
FC004 / 55 g / 8 u
FC005 / 180 g / 4 u



Curry japonés
FC084 / 85 g / 8 u
FC095 / 300 g / 4 u



5 especias chinas
FC001 / 85 g / 8 u
FC002 / 250 g / 4 u



Cúrcuma
FC105 / 80 g / 8 u
FC115 / 360 g / 4 u



Chile chipotle
FC106 / 80 g / 8 u



Curry verde
FC103 / 75 g / 8 u



Sichimi togarashi
FC102 / 75 g / 8 u



Tikka masala
FC104 / 80 g / 8 u





Canela en polvo
 FC010 / 65 g / 8 u
 FC011 / 220 g / 4 u



Caldo de pollo
 MC002 / 30 g / 8 u
 MC007 / 350 g / 4 u



Caldo de ternera
 MC004 / 30 g / 8 u
 MC012 / 350 g / 4 u



Caldo de verduras
 MC001 / 30 g / 8 u
 MC010 / 350 g / 4 u

Caldo de marisco
 MC006 / 30 g / 8 u
 MC008 / 350 g / 4 u

Caldo de pescado
 MC005 / 30 g / 8 u
 MC011 / 350 g / 4 u



ELODY

Gerardo y Ernesto de Bartolomeis
Pontecagnano Faiano,
región de Campania

Albondiguillas con curry,
humus, uva y piparras sobre
pizza crujiente hojaldrada,
de Ainhoa Aguirregoitia.

Se trata de unas hierbas muy frangantes y el color es tan intenso que no parecen estar deshidratadas. Todas las hierbas son de origen ecológico y la gama es muy variada, nosotros recomendamos empezar por vuestras favoritas para que podáis apreciar lo mismo que nosotros percibimos.

Contienen todas las cualidades aromáticas y gustativas de las hierbas frescas, pero con la practicidad de las secas. Estas hierbas semifrescas están deshidratadas a través de un método de centrifugado que ayuda a eliminar el exceso de humedad dejando un 30% residual junto con los aceites esenciales de las mismas. De esta forma, conservamos el color, el aroma y el sabor.

Se trata de una opción muy interesante tanto para cocinar como para terminar platos. También funciona en marinadas, vinagretas, conservas, repostería, etc.

Como último consejo, para los guisos o recetas que requieran de tiempo de cocción, recomendamos añadirlos en el últimos momento, de la misma manera que haríamos con las frescas. De esta forma, potenciaremos más aún su sabor y aroma. En cuanto a las cantidades, se puede ser generoso, pero siempre es aconsejable empezar poco a poco hasta conseguir el punto deseado.



Cilantro semifresco Bio
EL005 / 18 g / 8 u
EL008 / 90 g / 27 u



Mix Terra Bio (romero, tomillo y salvia)
EL003 / 18 g / 8 u
EL017 / 90 g / 27 u



Orégano semifresco Bio
EL019 / 18 g / 8 u
EL011 / 90 g / 27 u



Perejil semifresco Bio
EL020 / 18 g / 8 u
EL012 / 90 g / 27 u



Albahaca semifresca Bio
EL001 / 18 g / 8 u
EL007 / 90 g / 27 u



ARMANTI, SI LA SEDA FUERA UNA SALSA...

En Holanda, cerca de Rotterdam

Salpicón de gambas y alcachofas, de Ainhoa Aguirregoita.

Dicho el título, dicho todo. Esta **mayonesa** se distingue de las demás por su textura sedosa, ligera, casi grácil. Nada en ella es excesivo, ni su grasa, ni la acidez. Juega al equilibrio entre su sabor a huevo y su aspecto delicado y cremoso.

Que la mayonesa va bien con todo es un hecho, y si además su delicado sabor nos permite combinarla con otras salsas o especias su versatilidad es infinita. Prueba a combinarla con wasabi y algas; con mostaza e incluso trufa. Y si juegas con especias, las combinaciones son infinitas: pimentón, curry, cardamomo, etc. Con las hierbas pasa lo mismo, tantas como existan.

Para ensaladilla es ideal, con pescados, patatas o incluso como espesante de algún gazpacho o salmorejo.



Mayonesa 250 ml
NG003 / 250 ml / 12 u



Mayonesa 5 L
NG001 / 5 L / 1 u



ROSSI, EL PESTO DE LOS PESTOS

Pesto genovés. En la misma ciudad de Génova
Roberto Rossi

Directamente desde Génova, albahaca con denominación de origen y ajo de la variedad *Vessalico*: aroma intenso con sabor suave, se digiere muy bien y no repite (doy fe, no repite). Está considerado uno de los mejores pestos genoveses. Su sabor a albahaca fresca es incuestionable, la untuosidad que le aporta el parmesano es golosísima. Puedes consumirlo tal cual o estirarlo con un poco más de aceite de oliva. Te puedo recomendar muchísimas aplicaciones, pero la mejor es a cucharadas, con esto te digo todo.

Para ir más allá...

A partir de aquí, en pasta, pizzas, panes, focaccias, ensaladas, bocadillos, sándwiches, verduras, aperitivos con queso, etc.

Orecchiette con butifarra,
guisantes y pesto, de
Ainhoa Aguirregoita.



Pesto genovés 480 g
RO011 / 480 g / 6 u



Pesto genovés 85 g
RO001 / 85 g / 24 u



Pesto genovés 170 g
RO010 / 170 g / 12 u



HALEN MÔN, LA MAGIA DE LA SAL, EL AGUA Y EL FUEGO

Isla de Anglesey, Gales
David y Alison Lea-Wilson

Cualquier elemento constitutivo de un plato debe ser de una calidad indiscutible, empezando por dos ingredientes de base como el agua y la sal. Y Halen Môn ha sabido sacar el máximo provecho de estos dos esenciales absolutos.

Halen Môn, en galés Sal de Mona, es una admirable empresa artesana de la isla de Anglesey, una isla del mar de Irlanda, al noroeste de Gales, llamada Isla Mona por los romanos y aún conocida con este nombre en galés: Ynys Môn. Allí, a finales de los años noventa, Alison y David se dieron cuenta de que en este espectacular paraíso natural la sal era insólitamente limpia al observar que una gran población de caballitos de mar vivía en este entorno. Les picó la curiosidad, y se percataron de que los abundantes mejillones de la zona y la arena de la costa servían de doble filtro natural para obtener una sal tan pura.

Alcachofa frita y sal, de
Ainhoa Aguirregoita.

La sal

Sal pura blanca

Producirla es un laborioso proceso que se prolonga entre diez y doce días desde que sale del mar hasta que está lista para llegar a la mesa. «Y tiene que llegar siempre crujiente y purificada, laminada pero no mucho, grande pero no en exceso», afirma David, «suficientemente dura para no deshacerse con el calor del plato pero no tanto como para romper un diente». En Halen Môn, la sal se cristaliza de manera tradicional y sin ningún aditivo. El simple gesto de ponerse un copo en la boca nos puede dar la medida de la calidad que atesora y del salto gustativo que representa ante otras sales de escamas industrializadas.

Partiendo de este ingrediente natural, se comercializa no solo la sal blanca de base, sino otras muchas pensadas para condimentar platos especiales. Todas ellas, moderadamente dulces y con un bajo nivel de sodio, no solo sirven para salar el agua, sino también para aportar un toque final al plato. Pocos copos bastan. «Si te gusta el vino y te han dicho que debes consumirlo de forma moderada, tomarás menos aunque de mayor calidad», dice Alison. Pues lo mismo se puede decir de la sal.

Sal ahumada

Ahumada con madera de roble galés en un ahumador propio. Da un toque suave y especial a cualquier plato.

Sal con especias ecológicas

Un 20 % de especias: paprika, nuez moscada, clavo, pimienta negra y de cayena, cilantro, comino, jengibre, cúrcuma, canela. Una sal adecuada para cremas de verduras.

Flor de sal

Presentada en pequeños copos, sin escamas, para quien prefiera la sal descamada.

Agua ahumada

Fue Heston Blumenthal quien sugirió a Alison y a David la locura de ahumar agua mineral, «but we tried it' – using techniques that are a closely guarded secret». Lo imposible se hizo realidad y el resultado de este secreto proceso de conversión (casi comparable al del agua en vino de las bodas de Caná), es un maravilloso líquido aromatizado con viejas maderas de roble de la isla, perfecto para perfumar el agua de cocción o la que se utiliza en arroces o guisos de todo tipo. Para salsas, para maceración de carne, en hamburguesas, en embutidos, en salchichas.



Tres de las variedades de cristales de sal que produce Halen Môn: ahumada, pura blanca y con especias ecológicas.

En cada plato sazonado con sus productos, sal o agua, la naturaleza de Halen Môn funde la transparencia gustativa del océano y el aroma de la madera tostada. Totalmente libres de impurezas, agua y sal, en todas sus originales variedades, se convierten en el toque mágico y distintivo de un plato y aportan todo el sabor virginal del fuego y del mar a la cocina.

Salsas

Ketchup de ajo negro, ajo madurado en condiciones ideales para que adquiera un color negro profundo y desarrolle una estupenda textura caramelizada, deliciosamente pegadiza al paladar. Si la carne, blanca o roja, o unas vieiras u otros productos de tu esfera imaginativa, necesitan de un empujón puro, limpio y sabroso, acuérdate de este ketchup «Black Garlic».

Para cocina salada:

Ketchup Bloody Mary para hamburguesas.

Ketchup de ajo negro para *bun*.

Ketchup barbacoa ahumado para carnes y verduras a la brasa.

Mostaza

Mostaza Dijon ahumada con vinagre, muy nasal, una tradicional soberbia.

Sal de umami

Expresa un delicioso sabor a chips picantes. Excelente para albóndigas.

Sal de apio

Para un Bloody mary o para sazonar una simple ensalada de tomate.

Sal al carbón

Su color antracita es ideal para dar un toque de escamas oscuras a un plato.

Popeth

Todo condimento. Se trata de un sazonador elaborado a base de sésamo, semillas de amapola, ajo, cebolla, copos de chile crujientes y sal. Es ideal sobre tu tostada del desayuno, unos huevos fritos, tus verduras salteadas o incluso como marinado con algunas carnes y pescados.



Sal pura blanca
HM008 / 400 g / 6 u



Sal pura blanca
HM007 / 100 g / 10 u



Sobres de Sal
HM001 / 3 g / 1000 u



Sal con especias
HM010 / 400 g / 6 u



Sal con especias
HM009 / 100 g / 10 u



Flor de sal
HM043 / 400 g / 6 u



Sal ahumada
HM006 / 400 g / 6 u



Sal ahumada
HM005 / 100 g / 10 u



Flor de sal
HM031 / 100 g / 10 u



Sal de umami
HM030 / 100 g / 10 u



Sal de apio
HM032 / 100 g / 10 u



Sal al carbón
HM033 / 100 g / 10 u



Kétchup Bloody Mary
HM034 / 250 g / 6 u



Kétchup de ajo negro
HM039 / 310 g / 6 u



Ketchup barbacoa ahumado
HM040 / 295 g / 6 u



Mostaza Dijon ahumada
HM035 / 200 g / 6 u



Agua ahumada
HM017 / 100 ml / 12 u



Agua ahumada
HM018 / 1 L / 2 u



Relish de pepinillos
HM044 / 270 g / 6 u



Popeth
HM045 / 100 g / 6 u





SAVINI TARTUFI, LA DEMOCRATIZACIÓN DE LA TRUFA

En Forcoli, provincia de Pisa
Cristiano Savini

O cómo conseguir que haya trufa en todas las cocinas. Savini Tartufi ha dado con la fórmula: sus salsas trufadas son lo suficientemente potentes para conseguir un sabor a trufa muy intenso en cualquiera de tus elaboraciones sin necesidad de estar en temporada o de vender las joyas de la abuela. Especializados en la búsqueda y conservación de la trufa, han desarrollado unas recetas que nos permiten poder disfrutar de ese inconfundible aroma en cualquier momento, permitiéndonos también almacenarlo en la alacena sin necesidad de usarlo inmediatamente.

Con la salsa tartufaio, crema de boletus o mostaza trufada podremos experimentar multitud de posibilidades: como potenciador de sabor en unas legumbres o guisos; en un trozo de pan con mantequilla y anchoas; con carne. También en pasta, hamburguesas y huevos. ¡Hasta en el mundo dulce puede ofrecernos una gran versatilidad!.

Carpaccio de ternera
con salsa tartufaio, de
Jiménez Barbero,
Restaurante La Finca
(Madrid).

Su **mantequilla trufada** es excepcional combinada con anchoas, salmón o boletus; será la mantequilla perfecta para una holandesa diferente.

Y es que la personalidad de la trufa la tienen pocos alimentos. Es uno de los ingredientes más intrigantes de la gastronomía y es una suerte contar con productos de calidad que nos permitan disfrutarla. Sin duda, para nosotros, dentro de un brioche con queso fundido y cualquier embutido de cerdo hará que se nos salten los botones del pantalón.



Salsa tartufo
ST016 / 500 g / 6 u



Salsa tartufo
ST015 / 90 g / 12 u



Mantequilla de trufa blanca
ST012 / 450 g / 6 u



Mantequilla de trufa blanca
ST011 / 80 g / 12 u



Crema de *Boletus edulis* con trufa "bianchetto"
ST022 / 500 g / 6 u



Crema de *Boletus edulis* con trufa "bianchetto"
ST021 / 90 g / 12 u



Laminado de trufa de verano
ST004 / 180 g / 12 u



Crema de *Boletus edulis*
ST020 / 500 g / 6 u



Crema de *Boletus edulis*
ST019 / 90 g / 12 u



Mostaza a la trufa
ST013 / 90 g / 12 u



Miel trufada
ST010 / 250 g / 12 u



Miel trufada
ST009 / 40 g / 6 u



Sal a la trufa
ST007 / 100 g / 12 u





IL PANARO, PIZZA CRUJIENTE Y PIADINA

Urbino, región de Marcas, Italia
Moretti Monia

Piadina hojaldrada con paletilla de jamón ibérico, de Ainhoa Aguirregoitia.

Las bases de pizza crujientes o “Crescia Sfogliata d’Urbino” son unos panes muy sabrosos y hojaldrados. Dentro de sus ingredientes encontramos la harina de trigo, el huevo, la sal y la manteca de cerdo. Su técnica de elaboración es muy similar a la de la ensaimada, pero en este caso se trata de una masa salada, perfecta para combinar con embutidos o verduras. Ideal para calentar en sartén y conseguir un resultado crujiente, quebradizo y ligero. Da como resultado unas pizzas fantásticas, sándwiches, quesadillas o tapas. Tenemos dos tamaños distintos, el grande y el mini, con lo cual es excelente también a modo de taco o en repostería.

Por otro lado, la Piadina, la única diferencia que encontramos en sus ingredientes es el huevo. En este caso no lleva, da como resultado un masa algo más ligera y más elástica. Las utilidades son similares a las de la pizza crujiente.



Pizza crujiente (1 bolsa de 3 u)
 PF001 / 450 g / 10 bolsas
 ø 23 cm aprox.



Mini pizza crujiente (1 bolsa de 5 u)
 PF002 / 370 g / 10 bolsas
 ø 16 cm aprox.



Piadina hojaldrada (1 bolsa de 3 u)
 PF003 / 420 g / 10 bolsas
 ø 23 cm aprox.



GUSTO PALATINO

En Hauenstein, en Alsacia, cerca de la frontera francesa, a la altura de Metz Frank Wambsganss

Flammkuchen (Tarte flambée)

Base de coca alsaciana que se infla 3 o 4 mm a 250 °C durante 4 min y llega crujiente a la mesa, con todo lo que le hayamos puesto encima.

Crème fraîche

Para untar la base de coca. Sabor a queso fresco, cremoso, especiado: nuez moscada, pimienta negra.

Para ir más allá...

Cebolla y panceta. O tomate Paolo Petrilli, alcachofas De Carlo, aceitunas Kalamata.

Flammkuchen con crème fraîche, sardinas y cerezas, de Pepi Sánchez, Restaurante Sangiovese (Mataró, Barcelona).



Pizza extrafina redonda (1 bolsa de 5 u)
GP001 / 600 g / 10 bolsas
ø 30 cm



Pizza extrafina rectangular (1 bolsa de 5 u)
GP003 / 700 g / 10 bolsas
27 x 37 cm



Pizza extrafina redonda
GP101 / 600 g / 5 u
ø 30 cm



Pizza extrafina rectangular
GP103 / 700 g / 5 u
27 x 37 cm



Crème fraîche condimentada
GP009 / 1 kg / 6 u



Corta pizza
GP012
23 x 11 cm



Tablas para pizza
GP011
38 x 31 cm



Tabla para pizza - pequeña
GP013
25 x 19 cm



Horno para 2 pizzas
GP010 / 230 V
ext.: 520 x 580 x 350 mm
int.: 2x350 x 410 x 80 mm
peso: 30 kg
[Bajo pedido](#)





LA SPIGA FOOD, LA GENIALIDAD DE LA PIZZA ROMANA

En Roma, Italia
Vittorio Polonisi

Cualquier base de pizza precocida que hayas probado en comparación con esta, será aburrida, ridícula y prescindible. La masa de La Spiga Food no tiene parangón con los productos a los que solemos estar habituados. Y es que, dentro de sus cualidades, destacamos tres: la larga fermentación, el formado a mano y el horno de leña para su primera cocción.

El producto que te llegará está trabajado desde el conocimiento y el respeto a la tradición; por ello, su fermentación llega a prolongarse 72h; lo cual nos proporcionará más sabor, una textura sobresaliente y mejores digestiones. Si además te llega con esos aromas a leña y lista para terminar en escasos minutos, será como tener un pizzaioli en la cocina.

Pizza de tomate amarillo,
pesto y jamón ahumado,
de Ainhoa Aguirregoita.

Pizza sin gluten

Elaborada con harinas de maíz, tapioca y arroz han conseguido una masa ligera, elástica y preparada para hornear con todo tipo de ingredientes en su superficie. Procesada artesanalmente, está hecha con productos 100% naturales, sin alérgenos o conservantes añadidos, consiguiendo así, un resultado de excelente calidad.

Abre un bote de tomate natural Paolo Petrilli, tritura con tus manos unos cuantos tomates y colócalos por encima; ahora, unos trozos de queso Taleggio y unas hojas de albahaca. Verás el Coliseo sin moverte de tu ciudad.

No renuncies a otras combinaciones, tanto dulces como saladas. Además, puedes atreverte a cambiar su formato para trabajar con una base de pan de primerísima calidad, pero no necesariamente que cumpla con las medidas establecidas por el productor.

¡Eres libre!



Base para pizza romana (1 bolsa de 2 u)
SPI005 / 450 g / 10 bolsas
20 x 35 cm



Base para pizza romana Bio (1 bolsa de 2 u)
SPI004 / 450 g / 10 bolsas
20 x 35 cm



Base para pizza romana redonda 20cm
(1 bolsa de 6 u)
SPI010 / 720 g / 5 u



Base para pizza romana redonda 30 cm
(1 bolsa de 5 u)
SPI003 / 1500 g / 2 u



Base de pizza sin gluten
SPI011 / 250 g / 5 u







PANES BRIOCHE

Francesc Collell

Harina, mantequilla, sal y mucho tiempo de fermentación; formados a mano y sin químicos añadidos, ni aromas, ni saborizantes. El gusto se consigue con harinas y mantequilla de calidad, con fermentaciones de más de 24 horas y con el mimo de un producto hecho a mano. Es fragante; y tostado en una sartén, su estructura se torna tierna y esponjosa. No se impone la dulzura, de manera que no se hace empalagoso. Además, este pan es el soporte perfecto para tartares de salmón, atún o bogavante. Bocadillos de calamares con brioche o guisos de carrillera, costillas o rabo de vaca.

Para las hamburguesas hay dos formatos, tamaño medio-normal o mini. La Burger puede ser carne, salmón o vegetal. ¡Lo dejamos en tus manos!

Nota: formato HORECA (ref. con B) sin bolsas individuales.

Pan frito relleno de tartar de gambas, de Ainhoa Aguirregoita.



Pan Hamburguesa
 PA001 / 350 g / 10 bolsas de 5 u
 PA001B / 1,75 kg / 25 u
 Ø 9-10 cm



Pan de mini hamburguesa
 PA002 / 350 g / 10 bolsas de 10 u
 PA002 B / 1,75 kg / 50 u
 Ø 7-8 cm



Pan de super mini hamburguesa
 PA007 B / 1,6 kg / 80 u
 Ø 5-6 cm



Pan de molde
 PA005 / 400 g / 1 u
 PA005 B / 2,4 kg / 6 u



Pan Frankfurt
PA006 / 350 g / 10 bolsas de 5 u
PA006 B / 1,75 kg / 25 u



Pan mini Frankfurt
PA009 / 350 g / 10 bolsas de 10 u
PA009 B / 1,75 kg / 50 u



Pan Roll
PA003 / 300 g / 5 u (1 roll)
PA003 B / 2,4 kg / 40 u (8 rolls)



Pan mini Roll
PA008 / 155 g / 5 u (1 roll)
PA008 B / 2,48 kg / 80 u (16 rolls)





BIBANESI

En Bibano di Godega, al norte de Venecia,
muy cerca de Conegliano
Giuseppe Da Re

Bibanesi con ensalada
Caprese

Al norte de Venecia se producen los Bibanesi, un pan con nombre propio. No confundirlos con picos, pan soplado u otros similares. Los Bibanesi son panes en formato reducido y crujiente, pero elaborados con los mismos tiempos y técnicas de una hogaza de pan con masa madre. Esto quiere decir que contamos con un pan que ha tenido más de 48h de fermentación, un formado a mano y un horneado lento y pautado. Estas particularidades dan como resultado un pan crujiente etéreo, ligero, sabroso y muy polivalente. Podemos encontrar en el catálogo diferentes sabores, algunos más neutros: Bibanesi de aceite de oliva, el Bibanesi de Kamut o el Bibanesi integral. Otros perfumados como: el Bibanesi al romero, o el Bibanesi con cebolla.



Bibanesi de Kamut
BI005 / 500 g / 8 u
Ecológico



Bibanesi de Kamut
BI004 / 200 g / 12 u
Ecológico



Bibanesi romero
BI017 / 100 g / 21 u



Bibanesi de aceite de oliva
virgen extra
BI003 / 500 g / 8 u



Bibanesi de aceite de oliva
virgen extra
BI001 / 100 g / 21 u



Bibanesi cebolla
BI018 / 100 g / 21 u



Bibanesi harina integral
BI019 / 250 g / 10 u



MALANDRONE 1477

Malandrone 1477 (nombre del depósito en donde el Consorcio Regulador del Parmigiano Reggiano almacena las grandes hormas del queso, seguido del número asignado al elaborador)

En Pavullo nel Frignano, cerca de Módena

Giovanni Minelli

Parmigiano Reggiano

Queso de corteza dura y pasta prensada. Las vacas de raza frisona propiedad de Minelli se alimentan en pastos de montaña (hierba o heno) y se ordeñan en su quesería, la finca más alta de la zona. El producto es sávido, sin ser salado ni ácido, tiene cremosidad en la mordida, no se desmigaja, no se agrieta... Pasta blanda, esponjosa, aireada, cohesionada. Además, la extraordinaria calidad de la materia prima permite una larga maduración.

Para ir más allá...

Romper unos trozos de parmesano y perfumarlos con unas gotas de Lodovico Campari.

Dentelle de pan di Cacio con lacón a la gallega, de Toni Romero, Restaurante Suculent (Barcelona).



Parmesano 120 meses
MA005 / ≈ 300 g
Bajo pedido



Parmesano 60 meses
MA004 / ≈ 300 g
Bajo pedido



Parmesano 48 meses
MA003 / ≈ 300 g
Bajo pedido



Parmesano 26 meses
MA001 / ≈ 200 g



Parmesano 26 meses
MA002 / ≈ 4,5 kg



TADDEI

En Forno San Giovanni, al este de Milán y al sur de Bérgamo
Quesería Massimo y Camilla Taddei

Pizza extracrujiente
con queso, de Ainhoa
Aguirregoita.

Taleggio DOP

El queso toma el nombre del valle donde se elabora esta antiquísima forma cuadrada. Pasta blanda de leche de vaca, piel enmohecida, dulce, muy levemente acidulada, nada amarga, aromática. Con un retrogusto que remotamente nos acerca a la trufa.

Blutunt

Queso azul, elaborado con leche de vaca bergamasco pasteurizada, sal y cuajo, producido con leche de granjas locales.

Pan di cacio

Un delicioso molde de pan... de queso de vaca para rebanar y dorar a la plancha. Sabroso, poco aceitoso, nada graso. Ideal con Relish de Neféli o a la brasa, ahumado a las ascuas de leña.

La Bigia

Queso de vaca pasteurizado, compacto y algo quebradizo al cortar, muy fundente en boca y al entrar en contacto con el calor. Su sabor es muy característico: alto en acidez y más bien salino. Podríamos relacionarlo con un queso azul, pero más delicado. Acompaña muy bien con vino dulce, para una pasta o en ensaladas. Puede ser un queso ideal para darle a una tarta de queso un toque muy personal y sabroso.

Bergamina

Queso de vaca pasteurizado típico de Bérghamo. Nada graso al fundir, elástico y dulce; ideal para acompañar cualquier otro producto en una tigelle, sándwich o para rallar sobre una pizza. Su sabor es suave y delicado. ¡Gustará a toda la casa!

Quartino del Casaro

Queso de vaca pasteurizado muy cremoso, sobre todo a temperatura ambiente, con la que ganarás en sabor y textura. Aunque de olor intenso, su sabor es delicado y envolvente; tiene matices a tierra, humedad y setas. Ideal para fundir con trufa en un bikini; colocar sobre una pizza con tomate e incluso ¡para las hamburguesas más cañeras!

Otus

Queso de vaca pasteurizado con una pasta muy cremosa que se añeja en cerveza roja, lo que nos aportará unas de sus principales características: es perfecto para comer con su corteza de color rojizo, que nos aportará matices dulces y ligeramente amargos. Perfecto para combinar con patatas, carnes y sobre todo... ¡solo!





Blutunt
CT002 / ≈ 5 kg
[Bajo pedido](#)



Pan di Cacio
CT004 / 2,2-2,3 kg



La Bigia
CT009 / 1 kg
[Bajo pedido](#)



Bergamina
CT010 / 0,6 kg
[Bajo pedido](#)



Salva Cremasco DOP
CT012 / ≈ 4 kg
[Bajo pedido](#)



Taleggio DOP
CT001 / ≈ 2 kg



Quartino del Casaro
CT008 / 0,5 kg



Otus
CT011 / 0,5 kg
[Bajo pedido](#)



SINGULAR SNACKS, LA FANTASÍA DE LOS SNACKS EXISTE

Francesc Collell

Que paren las rotativas, no sabrías ni por dónde empezar si te encierran en una habitación con todos los snacks con los que cuenta la casa. Los tienes de todas las formas, sabores y colores posibles. Fritos, deshidratados, horneados; con sabor a humo, a barbacoa, wasabi, tomate, albahaca, mostaza; con arroz, frutos secos, algas, quesos, frutas. Se trata de una miscelánea maravillosa con la que te dará gusto perder la cabeza. Como si de la fábrica de Willy Wonka se tratara: podrás encontrar setas shiitake deshidratadas, crujientes y aéreas; bolitas de cacahuete con sabor a wasabi, ideales para un coctel asiático y dulce; finísimo discos de arroz con sabor a pimienta o tex-mex; todo un variado con base de trigo y con sabores de lo más mediterráneos.

En fin, difíciles de enumerar, pero muy prácticos y fáciles de incluir en la oferta de nuestros aperitivos, cócteles, tapas o platos más exóticos.

Surtido de productos
Singular Snacks.



Muesli Mix
SS092 / 2 kg / 6 u



Music Mix
SS400 / 85 g / 8 u
SS800 / 300 g / 4 u



Anacardo ahumado
SS041 / 1,6 kg / 6 u



Mix Frutos Secos Ahumados
SS405 / 85 g / 8 u
SS805 / 300 g / 4 u



Frutos secos picantes Mix
SS050 / 1,6 kg / 6 u



Macadamia al curry
SS403 / 75 g / 8 u



Galletas de arroz con
frutos secos
SS012 / 500 g / 6 u

SNACKS



Palitos de tomate y albahaca
SS407 / 35 g / 8 u
SS807 / 120 g / 4 u
SS091 / 600 g / 6 u



Bolitas de wasabi
SS408 / 50 g / 8 u
SS808 / 200 g / 4 u
SS026 / 1,2 kg / 6u



Happy Balls
SS409 / 50 g / 8 u
SS809 / 200 g / 4 u
SS070 / 1,2 kg / 6u





Bolitas de caprese
SS157 / 1,2 kg / 6 u



Bombay Mix
SS311 / 1,2 kg / 6 u



Bolitas de barbacoa
SS022 / 1,2 kg / 6 u



Chicken Mix
SS312 / 1,3 kg / 6 u



Bolitas mediterráneas
SS297 / 1,2 kg / 6 u



Patacada Mix
SS310 / 1,2 kg / 6 u



Cacahuetes Tijuana
SS313 / 1,3 kg / 6 u

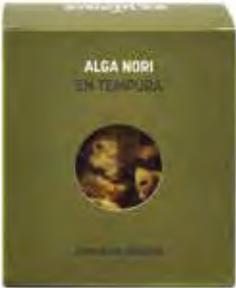


Crujiente de cebolla
SS298 / 1 kg / 6 u

SNACKS



Shiitake crujiente
SS812 / 100 g / 4 u
SS160 / 1,4 kg / 5 u



Alga Nori en Tempura
SS811 / 45 g / 4 u
SS027 / 300 g / 6 u



Crujiente de alga rebozada
SS274 / 300 g / 6 u
SS821 / 45 g / 4 u



Crujiente de alga rebozada con wasabi
SS293 / 300 g / 6 u
SS820 / 45 g / 4 u



Chips de Okra
SS816 / 50 g / 4 u



Discos con pimienta
SS813 / 100 g / 4 u
SS154 / 450 g / 6 u



Chips vegetales
SS815 / 100 g / 4 u
SS064 / 1,4 kg / 5 u



Discos de arroz a la brasa
SS814 / 80 g / 4 u
SS219 / 400 g / 6 u



Fideos de patata
SS300 / 1 kg / 5 u



Discos de arroz Tex-Mex
SS817 / 100 g / 4 u
SS020 / 500 g / 6 u



Galletas con queso gouda
y cebollino
SS818 / 130 g / 4 u
SS010 / 600 g / 4 u

SNACKS



Chips de manzana con canela
SS075 / 500 g / 6 u



Jengibre cristalizado
SS410 / 95 g / 8 u
SS187 / 2 kg / 6 u



Manzana asada con canela
SS296 / 1,6 kg / 6 u



Nuez de Pecán caramelizada
SS406 / 85 g / 8 u



Pipas de girasol
multicolor de chocolate
SS168 / 2 kg / 6 u



Piedras Multicolor
de chocolate
SS165 / 2 kg / 6u /





GUYAUX

Trufas Fantaisie.

En Andilly, al norte de París
Catherine Guyaux

Trufas de chocolate

En este caso, la autenticidad también pasa por una rigurosa selección de las materias primas.

Cobertura de chocolate 100 % de manteca de cacao puro, chocolate Santo Tomé, chocolate con leche Suisse, sin conservantes, ni sabores artificiales, ni colorantes.

Para ir más allá..

Con tan solo añadir sal Halen Môn y aceite Furgentini a las trufas se consigue un postre exquisito.



Trufas Fantaisie
TG006 / 2 kg / 3 u



Trufas Fantaisie en cofre
TG007 / 250 g / 18 u



Trufas Fantaisie formato individual
TG008 / 1,5 kg / 1 u



Trufas a la naranja
TG003 / 2 kg / 3 u



Trufas a la frambuesa
TG002 / 2 kg / 3 u



Trufas al tiramisú
TG004 / 2 kg / 3 u



Trufas con nibs de cacao
TG005 / 2 kg / 3 u



CHOCMOD

Son tejas de chocolate con leche, caramelo y sal y tejas de chocolate negro:

Las primeras, finísimas tejas de chocolate con leche con un toque de caramelo y sal. Son finas, crujientes y se comen de un solo bocado. Puedes comer una o diez porque resultan muy golosas y sugerentes. Sirven para comer como snack dulce o bien para coronar un postre.

En cuanto a las tejas de chocolate negro; en este caso tienen el toque justo de amargor propio del chocolate negro. Son ideales con café y como contraste para postres más dulces.

Surtido de tejas de chocolate.



Trufas de chocolate
CHOC001 / 200 g / 24 u



Tejas de chocolate negro
CHOC003 / 125 g / 12 u



Tejas de chocolate con leche, caramelo y sal
CHOC004 / 125 g / 12 u



MAISON BRUYÈRE, LA SOFISTICACIÓN DE LA GALLETA ALMENDRADA Y EL BARQUILLO

Barquillo Rols

En La Grave, al oeste de Albi, al noroeste de Toulouse
Léa Bruyère

Con tan solo cuatro ingredientes, consiguen una presentación muy etérea y delicada en la que nos encontramos con una **galleta de sabor muy profundo** a almendra y azúcar, que nos recuerda por momentos al turrón. Quizá no sea tan rústica de aspecto como el almendrado o el cantucci en Italia, y mucho menos de textura, lo cierto es que esta galleta se desvanece al primer bocado. De hecho, es su estructura volátil la que nos permite consumir más de una sin remordimientos. Esa misma característica nos ayuda en la guarnición de un postre, donde nos interese tener matices crujientes, pero no necesariamente algo pesado o demasiado saciante. Elegante, crujiente y versátil.

Sus **barquillos** están aromatizados con vainilla Bourbon, se trata de una oblea muy fina y crujiente. Son muy ligeras y no llevan mantequilla ni huevo.

Prueba a jugar con ellas con una mousse de chocolate, con un cremoso de especias, e incluso para desmenuzar sobre alguna crema dulce de vainilla o canela. Con naranja, limón o cualquier cítrico. O directamente de la bolsa, sin límites.



Crujientes de almendras
BRU001 / 500 g



Barquillo Rol
BRU003 / 1 kg



SUN CONE ¡STOP ADITIVOS!

En Znojmo, República Checa
Namat Alla Ragab

En sus productos no hay gluten, ni grasas añadidas, ni aditivos en sabor o color, tampoco está frito; y aún así consiguen tener un resultado alucinante. No es que pensemos que es imposible conseguir alimentos excelentes sin esos elementos, pero si además te digo que está extremadamente crujientes, con un sabor definido y claro, duradero en el tiempo y con una precisión en su forma digna de la cocina más industrial... ahí la cosa cambia. No son tantos los productos que reúnen estas condiciones.

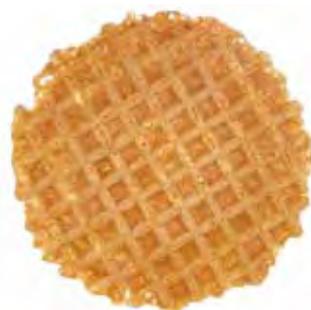
En el caso de los **discos de queso**, no son grasos al paladar y bien podrían servir para culminar una tapa, usarlo de soporte o bien para drapear en alguna salsa. Es salado, pero no lo descartes tan rápido del mundo dulce, es posible que consigas combinarlo con alguna fruta del bosque y siga sorprendiéndote.

Montadito de pollo asado,
de Adrián Marín.

Las galletas redondas al corte son dulces, pero para nada en exceso; en ocasiones parecen hasta neutras, de manera que van perfectas como acompañamiento de helados o postres muy dulces. Ayudarán a equilibrar.



Discos de queso
SC001 / 100 g / 18 u
45 u de Ø 60 – 65 mm



Galletas redondas de corte
SC014 / 640 g / 1 u
240 u de Ø 68 - 71 mm



SCYAVURU, SI EL DULCE TUVIERA UN REINO, SCYAVURU SERÍA SU BANDERA

En Ribera, al noroeste de Agrigento, en Sicilia, en cuya lengua, scyavuru, es “fragancia, olor”.
Rosario Tortoricci

Mermeladas de fruta

Lleva más de un 65% de fruta natural, eso quiere decir que se nota en la textura: tersa y natural. El sabor: intenso y muy definido. El color, brillante; y el aroma, a frutal. La receta es muy artesana, con miel en lugar de azúcar, lo que todavía la dota de más distinción. No es una confitura al uso y aportará a tus postres, ensaladas o cócteles un matiz muy personal.

Las cremas dulces

Pistacho, café, naranja, limón y chocolate con avellanas. Podrás idear decenas de postres con ellas, pero lo más seguro es que acabes escondido en la cocina, cuchara en mano, devorando sin complejos el bote entero. Son dulces, muy dulces; por ello, no está de más combinarlas con otras masas, tipo crep o gofre, o con otras cremas menos golosas, como el mascarpone o la nata.

Lemon Pie de Pere Planagumà. Foto realizada en Restaurante Rom (Roses).

Gelatina de vino Zibibbo

Es una uva utilizada tradicionalmente en Italia para vinos dulces. Lo que hace Scyavuru es reducir este vino hasta conseguir una melaza muy concentrada y muy intensa. Podría combinarse perfectamente con quesos, foie, carnes y por supuesto, postres.



Mermelada de higo negro
AS013 / 220 g / 12 u



Mermelada de pera coscia
AS012 / 220 g / 12 u



Mermelada de naranja sanguina
AS006 / 220 g / 12 u



Mermelada de cebolla
AS009 / 220 g / 12 u



Mermelada de mandarina tardía
AS008 / 220 g / 12 u



Mermelada de mandarina tardía
AS027 / 40 g / 60 u



Mermelada de higo chumbo
AS031 / 40 g / 60 u



Mermelada de melocotón blanco
AS007 / 220 g / 12 u



Mermelada de melocotón blanco
AS029 / 40 g / 60 u



Mermelada de albaricque
AS030 / 40 g / 60 u



Mermelada de fresa
AS043 / 220 g / 12 u



Mermelada de fresa
AS028 / 40 g / 60 u



Mermelada de naranja
AS026 / 40 g / 60 u



Gelatina de vino licuoroso
AS015 / 220 g / 12 u



Crema a la naranja
AS045 / 200 g / 12 u



Crema a la naranja
AS040 / 1 kg / 4 u



Crema al café
AS003 / 200 g / 12 u



Crema al pistacho
AS005 / 200 g / 12 u



Crema al pistacho
AS042 / 1 kg / 4 u



Crema de avellana y cacao
AS004 / 200 g / 12 u



Crema al limón
AS044 / 200 g / 12 u



Crema al limón
AS041 / 1 kg / 4 u



MIELI THUN, LAS MIELES NÓMADAS

En Vigo di Ton, Italia
Andrea Paternoster

Podrías pensar que a esta gente se le ha ido la cabeza, y no te culpo. Pocas veces hemos oído hablar de que un grupo de apicultores se dedique a trasladar sus panales a lo largo de toda la geografía italiana, buscando el mejor entorno para que sus abejas produzcan mieles de altísima calidad y con una variabilidad de sabores tan abrumadora. ¿Alguna vez pensaste que una miel podría ser ácida, picante o amarga? Estas mieles consiguen llevarte al extremo del sabor, no se quedan en algo poco preciso que, a priori, y en una cata a ciegas, serías incapaz de adivinar; aquí no hay espacio para la duda: sus sabores son redondos y precisos. Es una idea genial y ambiciosa que consigue trasladarse a su producto, convirtiéndolo en algo único y lleno de valor.

Podrás utilizarla en todo aquello que sea dulce, en coctelería, para macerar carnes, aliños para ensaladas, lácteos, frutas, y si aprietas... incluso el pescado.

Crujientes de miel, de Giovanni Esteve y Agnese Beretta, Restaurante Jardín del Alma (Barcelona).



Miel suave
MT002 / 250 g / 15 u



Miel media
MT003 / 250 g / 15 u



Miel fuerte
MT004 / 250 g / 15 u



Miel al pino
MT009 / 240 g / 15 u



ISA LOUREIRO



MARÍA CORTE



ÓSCAR JULVE



PERICO PASTOR



ROSANA GALIÁN



PATI NUÑEZ



PETER ALAN HALL



PATI NUÑEZ



PATI NUÑEZ

FOOD & ART COLLECTION

Cestas regalo diferentes, originales y únicas.

Presentamos una colección donde fusionamos arte y comida: Food & Art. Creemos que nuestra gama de productos merece ir vestida al máximo nivel y por eso los envolvemos en arte. Hemos invitado a artistas excepcionales para personalizar nuestras cestas aportando su estilo único a cada pack.

Para minimizar residuos innecesarios, la mejor manera es crear algo que tenga una segunda vida, transformándose en un taburete, una mesita de noche, un contenedor de juguetes, un elemento decorativo... Su versatilidad hace que las posibilidades sean muchas, las dejamos a elección de cada cual.

Estas cestas sorprenderán a quien las reciba, por su estética y por su contenido. Son un regalo Singular para todos los que disfrutamos del buen comer y de las cosas bonitas de la vida.

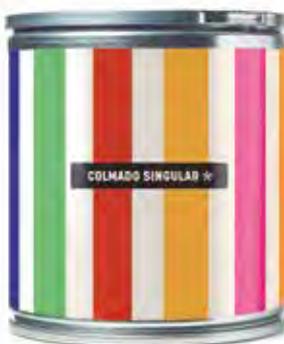


Sombrerera
con faja personalizable
20 x 22 cm / **9,50 €**

Cesta pequeña
25 x 23 cm



Cesta mediana
30 x 38 cm



Cesta grande
38 x 38 cm



*Los modelos de cestas están sujetos a disponibilidad.

NEAU



COLMADO SINGULAR *

ÍNDICE POR MARCAS

A

Acquerello 12
Armanti 94

B

Benedetto Cavalieri 14
Bibanesi 122

C

Campofilonese 20
Caviar Import 76
Chocmod 140

D

De Carlo 40

E

Elody 92

F

Finagricola 64

G

Giulio Bulloni 4
Groix & Nature 24
Grocholl 58
Gusto Palatino 110
Guyaux 138

H

Halen Môn 98
Huilerie Beaujolaise 26
Hyttels Rogeri 70

I

Il Panaro 108

K

Kyknos 68

L

Las especias del Colmado 84
La Singular del Mar 80
La Soltera 54
La Spiga Food 114
Lodovico Campari 32

M

Maison Bruyère 142
Malandrone 1477 124
Mieli Thun 150

N

Neféli 36
Nuestras Cestas 152

P

Paolo Petrilli 60
Panés Brioche 118

R

Rossi 96

S

Savini Tartufi 104
Schudeisky Gurken 50
Scyavuru 146
Singular Snacks 130
Sopraffino 34
Sun Cone 144
Stefos 74

T

Taddei 126

FONDÉE EN 1851
ARMAGNAC
JANNEAU



COLMADO SINGULAR



Francesc Collell S.L.

Tel: +34 972 591 901

WhatsApp: +34 684 055 208

info@colmadosingular.com

Ctra. GI-522 km 3,6

17857 Sant Joan les Fonts, Girona

www.colmadosingular.com

Si quieres estar al día y conocer todas las novedades y aplicaciones de nuestros productos, échale un vistazo a los perfiles de:

 @colmadosingular

 @ainhoa_singular

 @Colmado Singular