



PRODUCTOS IMPORTADOS



**Dirección de
establecimiento:**

Francisco Salazar 881 e
Isabel La Católica

Teléfonos fijos y celulares:

02-2229 289 / 02-2905 668
0998 132 254

Email de contacto comercial:

italcomquito@gmail.com
ventas.italcom@gmail.com
gerencia@italcom.ec



italcomecuador



italcom.ec

www.italcom.ec

ITALCOM CIA. LTDA.

Importadora y Distribuidora de Vinos, Licores y Alimentos Italianos, inició en el año 2002 bajo el nombre de ITALCOM, conformada por sus propietarios Margarita Ledesma y Fabio Marotti; nace del gusto de hacer conocer productos típicos y de la necesidad de abastecer nuestro propio Ristorante Italiano "La Briciola".

La creciente demanda del mercado nos motivó a incorporar a nuestro portafolio, productos de diferentes países como Argentina, Chile, Uruguay y Estados Unidos.

Actualmente somos una empresa de reconocido prestigio a nivel nacional, abarcando mercados en la Sierra, Costa, Oriente y Galápagos. La relación calidad-precio de los productos; sumados a la calidez, eficiencia y profesionalidad en el servicio, han generado una relación duradera y de fidelidad con nuestros clientes; todos ellos, establecimientos comerciales de mucho prestigio en Ecuador; GRACIAS por ser nuestros valiosos aliados.

MISIÓN

Ser la distribuidora de alimentos, vinos y licores más eficiente del mercado, que tiene como prioridad el servicio y la calidad de los productos, con un principio fundamental y es que los clientes son la base primordial de nuestro negocio.

VALORES CORPORATIVOS

Honestidad: Realizamos todas las transacciones con transparencia y rectitud.

Lealtad: Somos fieles con todos nuestros clientes y consumidores, ofreciéndoles siempre los mejores productos.

Responsabilidad: Obramos con seriedad, respecto a nuestras obligaciones con los clientes.

Respeto: Escuchamos, entendemos y valoramos a nuestros clientes, buscando armonía en las relaciones.

Vinos y Licores





MERLOT DELLE VENEZIE I.G.T. (VENETO)

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Granado.

Aroma: Intenso y ligeramente herbáceo.

Boca: De gusto suave, gustosamente afrutado, cuerpo y gusto bien balanceado.

Composición: 100% Merlot

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes asadas blancas y rojas, quesos semi curados.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$ 9,97



PRIMITIVO I.G.P. (PUGLIA)

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí con reflejo violáceos.

Aroma: Intenso, afrutado, frutos rojos.

Boca: De cuerpo suave, bastante tánico, armonioso, listo para beber.

Composición: 100% Primitivo.

Maridaje: Excelente con carnes rojas, combinada perfectamente con quesos semi maduros.

INFORMACIÓN ADICIONA

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$ 9,97



NEGROAMARO I.G.P. (PUGLIA)

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí con matices violáceos.

Aroma: Intenso, vinoso y afrutado con notas de bayas negras (grosellas y moras).

Boca: De cuerpo medio y aterciopelado, muy buen equilibrio entre frescura y sensaciones cálidas, retrogusto de larga duración y sabroso.

Composición: 100% Negroamaro.

Maridaje: Óptimo con pasta, carnes en general y quesos de maduración media.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$ 9,97



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - FANTINI



DESCRIPCIÓN

Color: Rojo

Aroma: Intenso, persistente y afrutado, con fuerte aroma a frutos del bosque.

Boca: Un vino con cuerpo, bien equilibrado, ligeramente tánico y con retrogusto limpio.

Composición: 100% Montepulciano

Recomendaciones: Servir a una temperatura de 16-18 grados C

Maridaje: Excelente con todos los platos típicos de la cocina tradicional italiana.

INFORMACION ADICIONAL

Presentación: 750 ml.

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades

\$ 9,97



NERO D'AVOLA D.O.C. (SICILIA)

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí intenso, con reflejos violáceos transparentes.

Aroma: Intenso a frutos rojos, con matices balsámicos y florales

Boca: Cálido de larga duración con retrogusto a flores de bosque.

Composición: 100% Nero D'Avola

Maridaje: Excelente con carnes a la brasa, aves de caza y quesos sazonados.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$ 9,97



CHIANTI COLI D.O.C.G. (TOSCANA)

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí Vivaz.

Aroma: Intenso, persistente y fino.

Boca: Continuidad gusto olfativa.

Composición: Sangiovese, Canaiolo negro.

Maridaje: Versátil para ser servido con cualquier tipo de comida.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$11,20



COLLECTION SUPREME RED BLEND FANTINI



DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí con reflejos granates.

Boca: Intenso y persistente, afrutado (frutos rojos, cerezas, ciruelas) con notas de vainilla.

Aroma: Fresco, equilibrado, bastante intenso y persistente.

Composición: Montepulciano, Ciliegiolo, Sangiovese.

Recomendaciones: Servir a una temperatura de 8 a 11° C. Único vino tinto que se sirve muy frío.

Maridaje: Excelente con todos los platos típicos de la cocina tradicional italiana.

INFORMACION ADICIONAL

Presentación: 750 ml.

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades

\$14,56



CABERNET SAUVIGNON DEL VENETO INTENSO I.G.T.

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Intenso.

Aroma: Armónico y suave.

Boca: Ligeramente herbáceo, cuerpo óptimo.

Composición: 100% Cabernet Sauvignon.

Crianza: 10 meses en barricas de roble y 12 meses en botella.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes asadas y quesos de pasta dura.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$16,74



DOLCETTO D'ALBA D.O.C. PIEMONTE

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí Violáceo.

Aroma: Floral.

Boca: Suave e invitante, taninos fuertes y notas de almendras.

Composición: 100% Dolcetto.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido.

Maridaje: servir preferible con carne, pastas y quesos frescos o semicurados.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$18,82



VALPOLICELLA D.O.C. VENETO

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubi con tendencia a Granate.

Aroma: Delicadamente vinoso, armonioso.

Boca: Seco, redondo.

Composición: Corvina, Rondinella, Molinara.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas y pasta.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$20.¹⁶



CHIANTI CLASSICO GALLO NERO D.O.C.G. TOSCANA

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubino intenso con toques de granada.

Aroma: Sensaciones florales en particular violeta, frutos de bosque, nuez moscada.

Boca: Seco, lleno, aromático y elegante.

Composición: 100% Sangiovese.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido, 16-18°C.

Maridaje: Perfecto acompañante de carnes rojas al grill, risotto, quesos maduros.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$22,40



PRIMITIVO DI MANDURIA DOC ZOLLA



DESCRIPCIÓN

Color: Rojo

Aroma: maravillosamente complejo y picante. Cerezas, moras maduras y ciruelas jugosas.

Boca: entrada muy afrutada, taninos increíblemente suaves y dulzura de fruta fina. Taninos redondos, un vino de gran clase con final largo y multifasético.

Composición: 100% Primitivo

Recomendaciones: Servir a una temperatura de 15-18° C.

Maridaje: Ideal con carnes, embutidos, platos de pasta.

INFORMACION ADICIONAL

Presentación: 750 ml.

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades

\$24,64



BARBERA D'ALBA BUON RICORDO D.O.C. SUPERIORE PIEMONTE

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí oscuro intenso.

Aroma: Afrutado.

Boca: Robusto y de carácter rustico, a su vez delicado y refinado.

Composición: 100% Barbera.

Crianza: 12 meses en barricas francesas y 6 meses en botella.

Recomendación: Descorchar 1/2 hora antes de ser consumido.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes de caza, quesos maduros, embutidos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$25,09



NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. SUPERIORE PIEMONTE

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí oscuro.

Aroma: Flores silvestres, vainilla, chocolate, violetas.

Boca: Es un vino único, de sabor complejo e increíble.

Composición: 100% Nebbiolo.

Crianza: 12 meses en barricas eslovacas y 6 meses en botella.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas, quesos, comida italiana y alimentos de sabor intenso.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$25,09



EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI FANTINI



DESCRIPCIÓN

Color: Rojo rubí luminoso

Aroma: perfume intenso y persistente, con notas de mora y cereza, hierbas aromáticas, canela, cacao y toques minerales.

Boca: Un vino de gran estructura, buen equilibrio entre alcohol y frescor, taninos aterciopelados, muy persistente con un final largo.

Composición: Montepulciano, Primitivo, NegroAmaro, Sangiovese y Malvasia Negra.

Crianza: 14 meses

Recomendaciones: Servir a una temperatura de 18° C. Decantar por 30 minutos antes de servirlo. Listo para beber o bien puede ser envejecido por mucho tiempo.

Maridaje: Excelente con platos fuertes, carnes rojas y quesos curados.

INFORMACION ADICIONAL

Presentación: 750 ml.

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades

\$53,20



BAROLO ARIONE D.O.C.G. PIEMONTE

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Granado intenso con destellos naranjas.

Aroma: Flores secas, cerezas negras, notas balsámicas.

Boca: Intenso, seco, taninos placenteros, notas minerales.

Composición: 100% Nebbiolo.

Crianza: 36 meses en barricas eslovacas y 6 meses en botella.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes asadas, quesos muy maduros, comida con trufas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$58,80



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubi con tendencia a Granate.

Aroma: Delicadamente vinoso, armonioso.

Boca: Seco, redondo y agradablemente amargo.

Composición: Corvina, Rondinella, Molinara.

Crianza: 36 meses en barricas eslovacas y 6 meses en botella.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas al grill, carnes estofadas, carnes de caza y quesos maduros.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$64,96



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. TOSCANA

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí intenso tendiente al Granate.

Aroma: Presenta aroma a frutos de bosque, violetas, musgo, leña aromática, notas de vainilla, final con aromas balsámicos.

Boca: Caliente, estructurado, robusto, complejo, suave, con taninos elegantes.

Composición: 100% Sangiovese.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.

Maridaje: Óptimo con carnes rojas y de caza, hongos, trufas blancas, quesos maduros.

Crianza: 36 meses en barricas de roble y 24 meses en botella.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$75,04



BAROLO ARIONE DOCG RISERVA DELL'ULIVO

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Naranja.

Aroma: Cacao, especias, aceitunas, frutas maduras.

Boca: Seco, potente, con muchos taninos y un final largo.

Composición: 100% Nebbiolo.

Crianza: 5 años en barricas eslovacas.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas, carne de caza y quesos maduros.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$84,00



I MURI IGP BIANCO – PUGLIA



DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados.

Aroma: Intenso y persistente, con notas de frutos amarillos maduros.

Boca: Agradable, armónico, fresco y persistente.

Composición: Malvasia Bianca, Chardonnay y Verdeca.

Recomendaciones: Servir a una temperatura de 8-11° C.

Maridaje: Ideal con entradas, pescados, quesos suaves y pastas con salsas ligeras.

INFORMACION ADICIONAL

Presentación: 750 ml.

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades

\$ 9,97



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.

DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo pajizo.

Aroma: Frutal con notas que recuerdan a peras y manzanas.

Boca: Cierta sabor cítrico frutal, fresco y elegante.

Composición: 100% Pinot Grigio.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 8°C a 11°C.

Maridaje: Estupendo con mariscos especialmente con langosta y crustáceos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$9,97



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.

DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo tenue con reflejos Verdosos.

Aroma: Delicado y características florales y frutales.

Boca: Refrescante, sabor intenso a durazno, manzana y rosas.

Composición: 100% Verdicchio.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 8°C a 11°C.

Maridaje: Estupendo como aperitivo, excelente acompañante para risotto, aves, mariscos y alimentos preparados con crema, mantequilla, hongos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$16.69

Vinos Espumantes



FRAGOLINO VINO TINTO ESPUMOSO DULCE-TREVISO



DESCRIPCIÓN

Color: Brillante, rojo vívido

Aroma: Afrutado predominante, con notas intensas de fresas silvestres.

Boca: Dulce, fresco, vivaz y afrutado.

Composición: Blend a base de vinos tintos como Merlot, Cabernet Sauvignon, concentrado de uvas FRAGOLINO, zumo de fresa y aromas naturales.

Recomendaciones: Se recomienda que este vino se sirva a una temperatura de 6-8° C.

Maridaje: Ideal a cualquier hora del día, excelente como aperitivo; perfecto con postres, pasteles y fruta, especialmente con fresas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750 ml.

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$9,99



POETI PROSECCO BRUT D.O.C. TREVISO

DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados, perlage fino y persistente.

Aroma: Notas olfativas frutales: manzana, durazno y cítricos. Sensaciones florales de acacia.

Boca: Fresco, delicado, equilibrado, presenta una acidez y suavidad que se juntan armónicamente.

Composición: 85% uvas Glera, 15% Pinot y Chardonnay.

Recomendaciones: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 4-5°C.

Maridaje: Perfecto como aperitivo, para preparar cocktails, con risottos, segundos platos de pez, carnes blancas, sushi, verduras, pizza.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 200ml, 750ml y 1.500ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

200 ml
\$ 4,82

750 ml
\$ 14,56

1500 ml
\$ 47,04



GRAN CUVÉE ROSÉ SWAROVSKI BASILICATA



DESCRIPCIÓN

Color: Rosa granada.

Aroma: Con notas de cereza natural, grosella rosa, fresa silvestre y frambuesa.

Boca: Agradable, aromático, equilibrado y fresco, perlage elegante y persistente.

Composición: 100% Aglianico del Vulture.

Recomendaciones: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 4-5°C.

Maridaje: Óptimo con entradas de pescado, con comida asiática y mediterránea.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$17,92



PROSECCO DI CONEGLIANO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G.

DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo con reflejos dorados, burbujas muy finas y persistentes.

Aroma: Afrutado, floral y vegetal.

Boca: Paladar lleno y persistente, con una fresca punta de acidez.

Composición: 100% Glera.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 4°C a 5°C.

Maridaje: Estupendo como aperitivo, perfecto con platos livianos de la cocina mediterránea, pescados, mariscos, ideal con sushi y postres.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$26,43

Vinos Tintos



CHAKANA MALBEC MENDOZA



DESCRIPCIÓN

Color: Violáceo.

Aroma: Perfume a violetas, ciruelas negras, mora, frutilla, flores secas, finas especias.

Boca: De gusto frutal.

Composición: 100% Malbec.

Maridaje: Servir preferiblemente con cortes finos, versátil puede servirse con cualquier tipo de comida.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml - tapa rosca

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$ 9^{,97}



CHAKANA MALBEC NUNA VINEYARD ORGANICO



DESCRIPCIÓN

Color: Rojo profundo con matices Violaceos.

Aroma: Ciruelas secas, frutas negras, especias exóticas, violetas, chocolate

Boca: Notas de frutas, taninos balanceados.

Composición: 100% Malbec

Crianza: En piletas de concreto

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas asadas y quesos maduros.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$16,80



CHAKANA MALBEC ESTATE SELECTION MENDOZA

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo profundo con matices violáceos intensos.

Aroma: Frutos negros, mora, cereza, ciruela, chocolate amargo.

Boca: Elegante, balanceado, armonioso, buena suntuosidad, gran persistencia a frutos rojos y chocolate.

Composición: 100% Malbec.

Crianza: 15 meses en barricas de roble.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas bien condimentadas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$23,52

Vino Blanco y Rosado



CHAKANA TORRONTÉS MENDOZA



DESCRIPCIÓN

Color: Ligeramente amarillo verdoso

Aroma: Kiwi maduro, miel, melón y madre selva.

Boca: Fresco, textura suave al paladar, con sabor a melón y albaricoque.

Composición: 100% Torrontés – riojano.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 8°C a 11°C.

Maridaje: Estupendo con frutos del mar, carnes blancas, comida asiática.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml - tapa rosca

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$9,97



CHAKANA NUNA WINEYARD ROSE ORGANICO MENDOZA

Proximamente

DESCRIPCIÓN

Color: Rosado sutil, reflejos cobrizos, brillante, invitante.

Aroma: Cerezas frescas y ciruelas damascadas.

Boca: frutal, refrescante, equilibrado y fácil de tomar.

Composición: Syrah, Malbec y Tannat.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 8°C a 11°C.

Maridaje: Estupendo con peces, mariscos, ensaladas, sushi, óptimo como vino de conversación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$

Vinos tintos



TREWA MERLOT VALLE DEL MAULE



DESCRIPCIÓN

Color: Rubí con tintes Violáceos.

Aroma: Afrutado.

Boca: De gusto frutal con textura suave en boca.

Composición: 100% Merlot.

Maridaje: Versátil puede servirse con cualquier tipo de comida.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$ 7,28



TREWA CABERNET SAUVIGNON VALLE DEL MAULE



DESCRIPCIÓN

Color: Violáceo Azulado.

Aroma: Frutal con notas de frutos negros.

Boca: De gusto a frutos secos con taninos fuertes.

Composición: 100% Cabernet Sauvignon.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 Unidades.

\$ 7,28



TREWA CARMENERE RESERVA VALLE DEL MAULE

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo oscuro profundo.

Aroma: Frutos rojos, especias y cerezas.

Boca: Cuerpo medio con sabor afrutado.

Composición: 100% Carmenere.

Crianza: 8 meses en barricas.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido.

Maridaje: Servir preferiblemente con cortes finos y aves.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$14,78



TREWA SHIRAZ RESERVA VALLE DEL MAULE

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí con notas Violáceas.

Aroma: Moras y especias.

Boca: Taninos firmes, fruta madura, notas de caramelo.

Composición: 100% Shiraz.

Crianza: 8 meses en barricas.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas y de caza, óptimo para acompañar al conejo, ciervo, pavo, cerdo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$14,78



TREWA CABERNET SAUVIGNON RESERVA VALLE DEL MAULE

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Granado.

Bouquet: Cereza, pimienta, madera.

Boca: Frutos maduros, frambuesa, cereza, arándanos, higos, especias.

Composición: 100% Cabernet Sauvignon.

Crianza: 8 meses en barricas.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes asadas, óptimo con pato, cordero.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$14,78



TREWA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA VALLE DEL MAULE

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Cereza intenso.

Aroma: Cassis, cereza negra y café

Boca: Estructurado, complejo, intenso, con un final largo grato y persistente.

Composición: 100% Cabernet Sauvignon.

Crianza: 12 meses en barricas de roble frances.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.

Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas (asadas, condimentadas, estofadas), aves, quesos curados.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$25,45

Vino Blanco Varietal



TREWA SAUVIGNON BLANC VALLE DEL MAULE



DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo con reflejos verdes.

Aroma: Complejo, frutas como la toronja y maracuyá.

Boca: Hierbas frescas y limas.

Composición: 100% Sauvignon Blanc

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 8°C a 11°C.

Maridaje: Estupendo con frutos del mar, peces, carnes blancas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$ 7,28

Vino de Mesa



ROSSO DA TAVOLA (TOSCANA)



DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí.

Aroma: Intensamente Vinoso.

Boca: Seco, neto y equilibrado

Composición: Sangiovese, Canaiolo, Cabernet.

Maridaje: Carnes blancas y rojas, pasta, quesos frescos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$ 6,72

Vino de Mesa



BIANCO DA TAVOLA TOSCANA



DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo con reflejos Verdes

Aroma: Fino, tenue, agradable y afrutado.

Boca: Seco, fresco, ligero

Composición: Trebbiano Toscano y Malvasia.

Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 8°C a 11°C.

Maridaje: Estupendo con carnes blancas, no se recomienda para pescados cocidos al grill.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$6,72



ALEXANDER GRAPPA BIANCA – VENETO



DESCRIPCIÓN

Aguardiente de orujo de uva, es el licor destilado más antiguo y tradicional del norte de Italia, único y exclusivamente italiano.

Color: Incoloro, transparente y cristalino

Aroma: Agradable, fuerte, vigoroso y al mismo tiempo elegante

Composición: Mezcla de uvas propias de la zona Veneto como Pinot Grigio y Chardonnay.

Grado alcohólico: 38%

Recomendación: Es perfecta después de las comidas como digestivo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 700ml.

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$21,41



GRAPPA DI PROSECCO 1868 CARPENE MALVOLTI



DESCRIPCIÓN

Destillado de Vinaccia de uvas 100% Glera.
Larga experiencia en destilación desde 1868.
Elaborada con materia prima seleccionada,
garantía de pureza y elegancia.

Afinación: Mínimo 6 meses

Color: Limpio y transparente

Aroma: Floral, intenso y rico de sensaciones
aromáticas típicas de la uva Glera.

Gusto: Seco, armonioso y delicado.

Grado alcohólico: 38%vol.

Recomendación: Servir en copas Tulipan a
temperatura ambiente como digestivo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml.

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$40^{,32}



GRAPPA DI NEBBIOLO DI BAROLO

DESCRIPCIÓN

Aguardiente de orujo de uva, está es una grappa para la meditación de gran raza y armonía.

Color: Dorado.

Gusto: Austera de gran cuerpo y justamente alcohólica, llena de aromas y ésteres adquiridos durante el envejecimiento en madera.

Grado alcohólico: 45%.

Recomendación: Se recomienda servirlo a temperatura ambiente como digestivo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 700ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$55,89



SAMBUCA BIANCA DEI CESARI

DESCRIPCIÓN

Este es un licor italiano, que se obtiene a partir de la destilación al vapor de las flores de anís típicas.

Color: Incoloro.

Gusto: Sabor a regaliz, dulce pero al mismo tiempo fuerte.

Grado alcohólico: 38%

Recomendación: Se recomienda servirlo flameado, con hielo frappé o a temperatura ambiente, en cada una de las recomendaciones de servicio poner 3 granos de café.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$21^{,50}



SAMBUCA PASSIONE NERA

DESCRIPCIÓN

Este es un licor italiano, que se obtiene a partir de la destilación al vapor de las semillas de anís y bayas de sauco típicas.

Color: Negro Azulado.

Gusto: Sabor a regaliz, dulce pero al mismo tiempo fuerte.

Grado alcohólico: 38%.

Recomendación: Se recomienda servirlo flameado, con hielo frappé o a temperatura ambiente, en cada una de las recomendaciones de servicio poner 3 granos de café.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$21,50



AMARETTO DI SASCHIRA



DESCRIPCIÓN

Este es un licor en el que se combinan el dulzor de los huesos de albaricque con el amargo de las almendras, los cuales están acompañados por alcohol puro, azúcar caramelizado.

Color: Caramelo.

Gusto: Notas de almendras, caramelo con un suntuoso balance.

Grado alcohólico: 24%.

Recomendación: Se recomienda como aperitivo, utilizándolo como ingrediente principal para varios cocteles que pueden llevar whisky, ron, vodka, naranja; en el uso de repostería o como digestivo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

\$21,50



IL LIMONCELLO TRADIZIONALE

DESCRIPCIÓN

Tradicional licor italiano que se obtiene de la maceración de las cáscaras de limón en alcohol y azúcar.

Color: Verde invitante.

Gusto: De sabor balanceado, cítrico y a su vez dulce.

Grado alcohólico: 28%.

Recomendación: Se recomienda servirlo bien frío como digestivo, siempre se debe conservar en congelación para una mejor degustación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$17,02



LIMONCINO LICOR DE LIMONES DE SICILIA

DESCRIPCIÓN

El Limoncino es un licor tradicional italiano, que se obtiene de la maceración de las cáscaras de limón en alcohol y azúcar.

Color: Amarillo Limón.

Aroma: Perfume intenso a limones maduros.

Gusto: Dulce, lleno, jugoso con leves sensación cítrica.

Grado alcohólico: 30%.

Maridaje: Perfecto como digestivo, combina muy bien con helados, ensalada de frutas frescas.

Recomendación: Servirlo bien frío, conservarlo siempre en congelación para una mejor de gustación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 700ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$18,48



FRAGOLÍ LICOR DE FRUTILLAS SILVESTRES

DESCRIPCIÓN

Este licor se lo obtiene a partir de la maceración de frutillas silvestres con alcohol.

Color: Rosado intenso y brillante

Gusto: Dulce, con sabor a frutillas silvestres italianas.

Grado alcohólico: 24%.

Recomendación: Se recomienda servir bien frío como digestivo, excelente como aperitivo mezclado con vinos espumantes, conservarlo en congelación para un mejor degustación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 700ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

\$ 27,10



CREMA DE LIMONCINO



DESCRIPCIÓN

La crema de limones Bottega, suave y aterciopelada al paladar, es un licor cremoso, agradablemente dulce, con un contenido moderado de alcohol, caracterizado por un intenso aroma de limones.

Color: Crema

Gusto: Suave, delicado, de cuerpo, con un intenso sabor a limón.

Grado Alcohólico: 15%

Recomendación: Después de comidas a base de carne o pescado. Un delicioso ingrediente para la elaboración de coctéles y es perfecto para decorar tortas, helados y ensaladas de frutas frescas.

Mantenerlo en refrigeración preferentemente a 3°C

INFORMACION ADICIONAL:

Presentación: 500 ml.

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

500 ml
\$18,00



CREMA DI RASPBERRY

DESCRIPCIÓN

La crema de limones Bottega, suave y aterciopelada al paladar, es un licor cremoso, agradablemente dulce, con un contenido moderado de alcohol, caracterizado por un intenso aroma de frambuesa.

Color: Rosa tenue

Gusto: Suave, aterciopelado y fascinante al paladar

Grado Alcohólico: 15%

Recomendación: Se sirve bien frío, después de las comidas o en cualquier momento del día.

Un delicioso ingrediente para la elaboración de coctéles y es perfecto para acompañar una "panna cotta" o para decorar helados de crema.

Mantenerlo en refrigeración preferentemente a 3°C.

INFORMACION ADICIONAL:

Presentación: 500 ml.

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

500 ml
\$18,00



NOCELLO LICOR DE NUECES Y AVELLANAS



DESCRIPCIÓN

Este licor se lo obtiene a partir de la maceración de nueces y avellanas en alcohol.

Color: Marrón claro.

Gusto: Dulce, con gusto a nueces, avellanas y notas de vainilla.

Grado alcohólico: 24%.

Recomendación: Servir a temperatura ambiente o con hielo frappé, óptimo para ser mezclado con café, se lo puede utilizar en la mezcla de cocteles, muy buena opción en la repostería.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 700ml

Venta: Por Unidad o Por Caja de 12 Unidades.

\$ 21,50



Alimentos

Quesos Maduros



QUESO PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

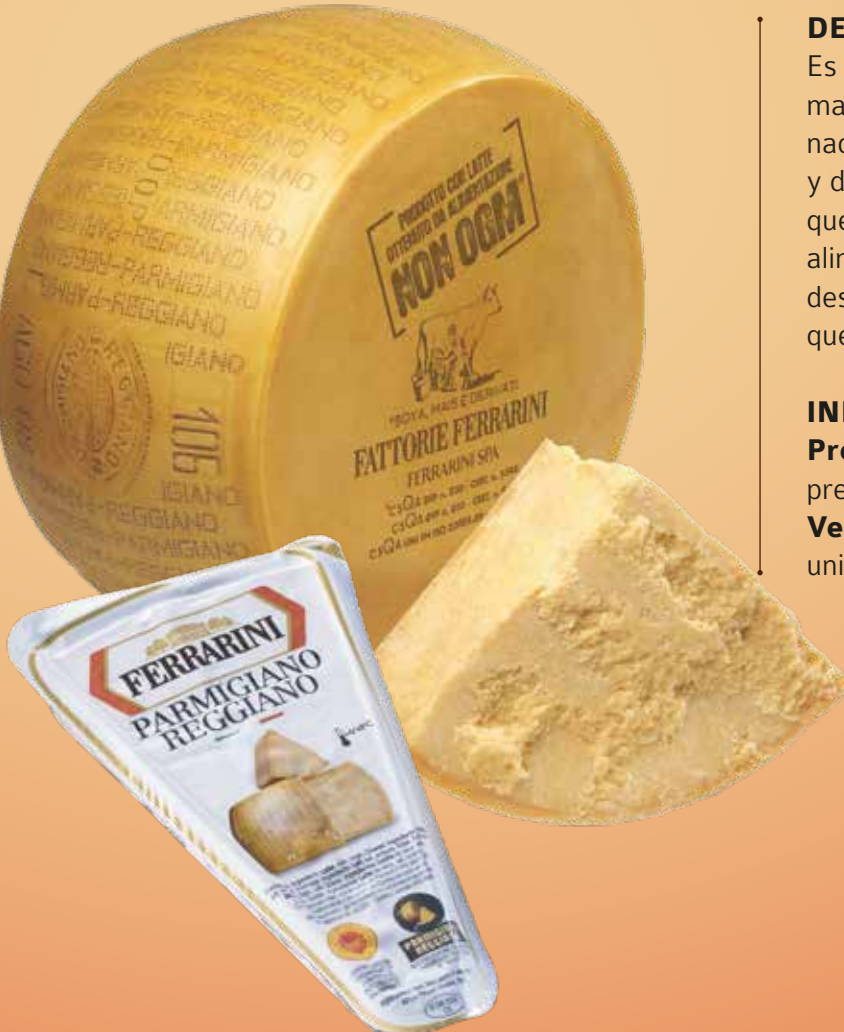
DESCRIPCIÓN

Es un queso con 24 meses de maduración, de pasta dura y consistente, nace de la mejor leche, del fuego y del arte antiguo de los maestros queseros. El Parmigiano Reggiano es un alimento completo, sano y genuino, con destacadas propiedades nutritivas, un queso muy digerible y asimilable.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquetes en presentación de 250 gr.

Venta: Por unidad o cajas de 16 unidades.



\$ 9,50



QUESO GRANA PADANO



DESCRIPCIÓN

Es un queso maduro 14 meses de pasta dura y consistente. El Grana Padano es un alimento completo, sano y genuino con destacadas propiedades nutritivas, un queso muy digerible y asimilable.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquetes en presentación de 250 gr.

Venta: Por unidad o cajas de 15 Unidades.

\$ 6^{,00}



SALSA TARTUFATA



DESCRIPCIÓN

Muy apreciada por su típico aroma y sabor de trufufo y hongos, producto versátil usado para múltiples recetas.



SUGERENCIAS

Ideal con todo tipo de pastas, gnocchis, risottos, pan tostado, carnes, etc.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 50 gr y 500 gr.

Venta: Por unidad o por cajas de 12 unidades

Unidad 50gr.

\$4.48

Unidad 500gr.

\$22.40



OLIO EXTRA VIRGEN AL TARTUFO BIANCO



DESCRIPCIÓN

Aceite de Oliva Extra Virgen aromatizado con trufa blanca, bastante perfumado y muy agradable para cualquier preparación.

SUGERENCIAS

Basta una pequeña cantidad para acompañar risottos, pastas, platos fuertes y como complemento para platos preparados con trufas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 250ml.

Venta: Por unidad o por cajas de 12 unidades

\$16.80



FUNGHI PORCINI SECCHI

CATEGORIA “SPECIALE”



DESCRIPCIÓN

Compacto, bastante perfumado, gusto natural típico. Ingrediente para varias preparaciones, previa leve cocción o hidratación con agua caliente.

SUGERENCIA

Risotto, Pasta, Tagliata Di Carne.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 30gr y 50gr.

Venta: Por unidad o por cajas de 12 unidades.

Unidad 30gr.

\$6,90

Unidad 50gr.

\$10,75

*Estos precios ya incluyen IVA



ARROZ ARBORIO PARA RISOTTO ITALIANO



DESCRIPCIÓN

Utilizado para la preparación de risotto italiano, los beneficios de este arroz provienen de sus carbohidratos que son fácilmente absorbibles para nuestro cuerpo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Caja de 5 Kg.-1Kg. - 500gr.

Venta: Por unidad o cajas de 10 Unidades.

500 gr
\$3,10

1 kg
\$6,00

5 kg
\$28,00

Pasta Dura de Sémola Italiana



LASAGNE DIVELLA



DESCRIPCIÓN

Un plato clásico de la tradición italiana, listo para ser relleno y colocado en el horno.

Descubrirá en unos minutos la bondad de nuestra pasta.

COMPOSICIÓN

100% sémola de grano duro.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Caja de 500gr.

Venta: Por unidad o por cajas de 12 unidades.

**PRODUCTO RECOMENDADO TAMBIÉN
PARA VEGANOS**

\$ 3,74



ORECCHIETTE DIVELLA



DESCRIPCIÓN

Es un formato tradicional de la Puglia, trafilata en bronce.

Fácil de cocinar, excelente con broccoli, salsa al tomate, picantes, frutos de mar.

COMPOSICIÓN

100% sémola de grano duro.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 500gr.

Venta: Por unidad o por cajas de 24 unidades.



\$ 2,16

*Estos precios ya incluyen IVA



SPAGHETTI RISTORANTE DIVELLA FETTUCCINE DIVELLA LINGUINE DIVELLA



DESCRIPCIÓN

El spaghetti es conocido en todo el mundo como el “hilo de pasta más sabroso” que une los sabores más tradicionales.

El fettuccine se prepara y enriquece según lo deseado con diferentes recetas, para darle la ligereza de una dieta genuina.

El linguine para mejorar todo tipo de salsas, desde los más simples y refinados sabores.

COMPOSICIÓN

100% sémola de grano duro.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 500gr.

Venta: Por unidad o por cajas de 36 unidades.

\$ 2,¹⁶

*Estos precios ya incluyen IVA



PENNE RIGATE DIVELLA FUSILLI DIVELLA RIGATONI DIVELLA



DESCRIPCIÓN

Penne Rigate se convierte en el protagonista de la mesa, no hay mejor opción que este formato de pasta.

Fusilli fácil de cocinar, lleno de sabor, el ingrediente especial para platos de pasta.

Rayados externamente con grandes surcos, los Rigatoni están hechos especialmente para recetas ricas en condimentos y particularmente sabrosas.

COMPOSICIÓN

100% sémola de grano duro.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 500gr

Venta: Por unidad o por cajas de 24 unidades.

\$ 2,16

*Estos precios ya incluyen IVA

Pasta fresca artesanal



PRODUCTO ECUATORIANO
CON TECNOLOGIA ITALIANA



RAVIOLI RELLENO DE RICOTTA Y ESPINACA



INGREDIENTES

Pasta: Sémola de trigo, huevo pasteurizado, agua y sal.

Relleno: Queso ricotta, queso parmesano, espinaca fresca, pan molido, fibra de trigo, sal, nuez moscada.

CONTIENE GLUTEN, LECHE, HUEVO PASTEURIZADO, LACTOSA Y NUEZ MOSCADA.

Simple de preparar: Hierva agua a fuego medio en una olla grande, añada sal y agregue su pasta GRANI. Cocine máximo por 3 minutos y retire con espumadera.

Recomendación: Servir con su salsa GRANI preferida, aceite de oliva y queso a su elección.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 360gr.

\$ 5,⁶⁰



PRODUCTO ECUATORIANO
CON TECNOLOGIA ITALIANA



RAVIOLI RELLENO DE POLLO



INGREDIENTES

Pasta: Sémola de trigo, huevo pasteurizado, agua y sal.

Relleno: Carne de pollo, queso ricotta, pan molido, fibra de trigo, espinaca fresca, cebolla, zanahoria, sal, ajo, albaca fresca, orégano, pan molido y pimienta negra.

CONTIENE GLUTEN, LECHE, HUEVO PASTEURIZADO Y LACTOSA.

Simple de preparar: Hierva agua a fuego medio en una olla grande, añada sal y agregue su pasta GRANI. Cocine máximo por 3 minutos y retire con espumadera.

Recomendación: Servir con su salsa GRANI preferida, aceite de oliva y queso a su elección.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 360gr.

\$ 5,60



PRODUCTO ECUATORIANO
CON TECNOLOGIA ITALIANA



RAVIOLI RELLENO DE CARNE



INGREDIENTES

Pasta: Sémola de trigo, huevo pasteurizado, agua y sal.

Relleno: Carne de res, mortadela, queso parmesano, huevo pasteurizado, pan molido, fibra de trigo, sal, nuez moscada y pimienta negra.

CONTIENE GLUTEN, LECHE, HUEVO PASTEURIZADO, LACTOSA Y NUEZ MOSCADA.

Simple de preparar: Hierva agua a fuego medio en una olla grande, añada sal y agregue su pasta GRANI. Cocine máximo por 3 minutos y retire con espumadera.

Recomendación: Servir con su salsa GRANI preferida, aceite de oliva y queso a su elección.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 360gr.

\$ 5,60



PRODUCTO ECUATORIANO
CON TECNOLOGIA ITALIANA



RAVIOLI RELLENO DE HONGOS



INGREDIENTES

Pasta: Sémola de trigo, huevo pasteurizado, agua y sal.

Relleno: Hongos secos, queso ricotta, queso gruyere, huevo pasteurizado, pan molido, fibra de trigo, perejil, ajo, sal.

CONTIENE GLUTEN, LECHE, HUEVO PASTEURIZADO Y LACTOSA.

Simple de preparar: Hierva agua a fuego medio en una olla grande, añada sal y agregue su pasta GRANI. Cocine máximo por 3 minutos y retire con espumadera.

Recomendación: Servir con su salsa GRANI preferida, aceite de oliva y queso a su elección.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 360gr.

\$ 5,60



PRODUCTO ECUATORIANO
CON TECNOLOGIA ITALIANA



RAVIOLI RELLENO DE ALCACHOFAS



INGREDIENTES

Pasta: Sémola de trigo, huevo pasteurizado, agua y sal.

Relleno: Alcachofa marinada, queso ricotta, queso parmesano, pan molido, fibra de trigo, perejil, ajo y pimienta negra.

CONTIENE GLUTEN, LECHE, HUEVO PASTEURIZADO Y LACTOSA.

Simple de preparar: Hierva agua a fuego medio en una olla grande, añada sal y agregue su pasta GRANI. Cocine máximo por 3 minutos y retire con espumadera.

Recomendación: Servir con su salsa GRANI preferida, aceite de oliva y queso a su elección.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 360gr.

\$ 5,60



PRODUCTO ECUATORIANO
CON TECNOLOGIA ITALIANA



RAVIOLI RELLENO DE 4 QUESOS



INGREDIENTES

Pasta: Sémola de trigo, huevo pasteurizado, agua y sal.

Relleno: Queso ricotta, queso parmesano, queso gruyere, queso azul, pan molido, fibra de trigo, sal, nuez moscada y pimienta negra.

CONTIENE GLUTEN, LECHE, HUEVO PASTEURIZADO, LACTOSA Y NUEZ MOSCADA.

Simple de preparar: Hierva agua a fuego medio en una olla grande, añada sal y agregue su pasta GRANI. Cocine máximo por 3 minutos y retire con espumadera.

Recomendación: Servir con su salsa GRANI preferida, aceite de oliva y queso a su elección.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 360gr.

\$ 5,⁶⁰



SALSA NAPOLETANA



INGREDIENTES

tomate italiano pelado, albahaca, sal, cebolla, azúcar, pimienta, espesante.

Presentación: 250gr.

\$ 2,00

*Estos precios ya incluyen IVA



SALSA ARRABIATA



INGREDIENTES

tomate italiano pelado, albahaca, sal, cebolla, azúcar, pimienta, espesante.

Presentación: 250gr.

\$ 2,00

*Estos precios ya incluyen IVA



PRODUCTO ECUATORIANO
CON TECNOLOGIA ITALIANA



SALSA OLIVA



INGREDIENTES

tomate pelado italiano, aceitunas, cebolla, sal, azúcar, ajo, pimienta, espesante.

Presentación: 250gr.

\$ 2,35

*Estos precios ya incluyen IVA



SALSA FUNGHI



INGREDIENTES

tomate pelado italiano, hongos secos, cebolla, perejil, sal, azúcar, fécula de papas, ajo, pimienta.

Presentación: 250gr.

\$ 2,35

*Estos precios ya incluyen IVA

Pomodoro Pelati Lata



POMODORO PELATI PERINI

DESCRIPCIÓN

Tomates grandes, rojos, tipo perini y perfectamente pelados, sumergidos en su propio jugo, son los protagonistas absolutos de la cocina italiana.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **Presentación:** Lata de 2500gr.
Venta: Por unidad o por cajas de 6 unidades.
- **Presentación:** Lata de 800gr.
Venta: Por unidad o por cajas de 12 unidades.



2500 gr
\$ 6,50

800 gr
\$ 2,58

*Estos precios ya incluyen IVA

Olio D'Oliva Italiano



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CLASSICO COPPINI



DESCRIPCIÓN

El aceite de oliva extra virgen italiano, se extrae en frío y se produce a partir de aceitunas procedentes de las mejores zonas de producción nacional. Se destaca por su sabor equilibrado.

Sugerencia: Consumirlo crudo, preferentemente en ensaladas, verduras, pasta, etc.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Lata de 5 Lt. y Botella 1Lt.

Venta: Por unidad o por cajas de 6 y 12 unidades.

Botella 1 Lt.

\$11,18

Lata de 5 Lt.

\$52,92

*Estos precios ya incluyen IVA



OLIO EXTRA VERGINE CLASSICO COPPINI DE 750ML



DESCRIPCIÓN

El aceite de oliva extra virgen italiano se extrae en frío y se produce a partir de aceitunas procedentes de las mejores zonas de producción nacional. Se destaca por su sabor equilibrado.

Sugerencia: Consumirlo crudo, preferentemente en ensaladas, verduras, pasta, etc.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Botella 750ml.

Venta: Por unidad o por cajas de 6 unidades

\$9,40



OLIO DI SANSA DI OLIVA COPPINI



DESCRIPCIÓN

Esta delicada mezcla se obtiene del tratamiento de orujo de oliva y aceites de oliva extra virgen de buena calidad. El aceite di Sansa Coppini es un aceite conveniente, ideal para todos los usos en la cocina.

Sugerencia: Ideal para cocinar y freír.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Lata de 5Lt. y Botella 1Lt.

Venta: Por unidad o por cajas de 6 y 12 unidades.

Botella 1 Lt.

\$8,40

Lata de 5 Lt.

\$38,50

Aceto Balsámico di Modena



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



DESCRIPCIÓN

Está envejecido mínimo tres meses en barricas de roble, de perfume intenso, refinado y persistente. Ideal para amantes de sabores definidos.

Sugerencia: Lo recomendamos para carpaccio, para aderezo de vegetales crudos y ensaladas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Botella 250ml y 500ml.

Venta: Por unidad o por cajas de 12 unidades.

500 ml
\$ 4,03

250 ml
\$ 2,69



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



DESCRIPCIÓN

Este vinagre balsámico de Modena I.G.P. tiene una antigüedad de tres meses y se recomienda especialmente para preparar platos en el sector de servicio de alimentos.

Sugerencia: Cuando se calienta y se espesa, se convierte en una salsa sabrosa que puede agregar sabor a una gran cantidad de platos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Botella 5Lt.

Venta: Por unidad o por cajas de 2 unidades

\$28,00

Embutidos



PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.



DESCRIPCIÓN

Jamón típico italiano sin hueso, con Denominación de Origen Protegido por el consorcio de Parma.

El Prosciutto Di Parma es un producto 100% natural, 18 meses de maduración.

Recomendación:

La mejor manera de disfrutar plenamente el sabor dulce del jamón de Parma es cortarlo en láminas finas, acompañadas con pan, melón, higos y un buen vino.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas de 7Kg aproximadamente.

Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

\$35,84 kg

NO STOCK