



SABORES AUTÉNTICOS



CATÁLOGO DE PRODUCTOS





*Fruto de la experiencia de más de 90 años de Menù en la producción de especialidades alimentarias para la restauración profesional nace **Cucina Antica**, una línea dedicada a los amantes de la buena cocina que quieren recrear en casa los platos de la tradición italiana.*

***Cucina Antica** es la esencia de nuestro saber hacer: productos de altísima calidad elaborados siguiendo recetas auténticas y tradicionales, con ingredientes de calidad y materias primas cuidadosamente seleccionadas.*

*Nuestras recetas encierran el aroma del hogar,
de la tradición, de la familia.*

*Una amplia gama de auténticas exquisiteces
que incluye condimentos, pestos, salsas y cremas,
platos preparados y entrantes.*

ÍNDICE

CONDIMENTOS A BASE DE TOMATE	5
CONDIMENTOS DE CARNE	10
CONDIMENTOS DE PESCADO	13
PESTOS	16
SALSAS Y CREMAS	18
ANTIPASTI	24
PIETANZE PRONTE	28

CONDIMENTOS A BASE DE TOMATE

«No existe un aroma mejor que el de la salsa de tomate fresco con albahaca. Es el aroma del hogar, de la felicidad y del compartir.»

Fabrizio Caramagna

Y es a partir de este principio que preparamos nuestras salsas de tomate, utilizando materias primas frescas y de la más alta calidad.



1 CONDIMENTOS A BASE DE TOMATE



POLPA DI POMODORO IN PEZZI (PULPA DE TOMATE EN TROZOS)

UT00C – Lata de 410 g p. n.

Pulpa de sabor intenso y consistencia densa obtenida de tomates 100 % italianos, recolectados en verano y elaborados en el menor tiempo posible para conservar todo su aroma y sabor. Los daditos de tomate la hacen especialmente densa, en especial para preparar salsas y condimentos.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA



POLPA FINE DI POMODORO (PULPA FINA DE TOMATE)

UV00C – Lata de 410 g p. n.

Pulpa fina de tomate que conserva toda la frescura del tomate recién cosechado. Por su textura fina y estructura cremosa y aterciopelada, este producto es perfecto para preparar una excelente y sabrosa pizza casera. También es una base excelente para preparar salsas a base de tomate.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA



PASSATA DI POMODORO (PURÉ DE TOMATE)

U2C – Botella de cristal de 690 g p. n.

Dulce y cremoso, el puré de tomate es una conserva muy popular que se suele preparar al final del verano. Nuestro puré de tomate se prepara exprimiendo tomates 100 % italianos, perfectamente maduros y elaborados en fresco en plena temporada. Indicado especialmente para cocciones cortas, en las que conserva su color rojo brillante. Solo hay que calentarlo durante unos minutos y ya está listo para dar sabor a todos tus platos.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA



1 CONDIMENTOS A BASE DE TOMATE



SUGO POMODORINA (SALSA DE TOMATE «POMODORINA»)

con aceite de oliva virgen extra

CA6XA – Tarro de cristal de 230 g p. n.
CA00C – Lata de 410 g p. n.

La salsa de tomate Pomodorina es un producto símbolo de nuestra empresa, que nace de la tradición de Emilia-Romaña. La receta de este condimento especial tiene su origen en la familia de la Señora Maria Teresa Muratori Casali, esposa del propietario. Durante el mes de agosto, en todas las casas se preparaban grandes cantidades de salsa de tomate a la que se añadían verduras frescas cortadas en trozos. Esta costumbre campesina es la base de la salsa Pomodorina, que nuestra empresa empezó a comercializar en los años setenta. La salsa Pomodorina se prepara con tomates en dados recolectados en su temporada y elaborados en fresco, enriquecidos con una gran cantidad de verduras frescas, hierbas aromáticas y aceite de oliva virgen extra. Esta salsa de tomate es perfecta para condimentar primeros platos o como base para preparar boloñesas. También es excelente para degustar con tostas, como ingrediente especial para pizzas o para cocinar guisos y salsas.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
ZANAHORIA, CEBOLLA Y HIERBAS AROMÁTICAS FRESCAS
100 % ITALIANAS
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



SUGO SPAGHETTINA (SALSA DE TOMATE) *con albahaca*

CO6XA – Tarro de cristal de 230 g p. n.

Salsa a base de tomates en dados recolectados en su temporada y elaborados en fresco, condimentado con aceite de oliva virgen extra y cebolla dorada. Es muy sabrosa y tiene un sabor fresco y vivaz gracias a la albahaca fresca. Condimento excelente para primeros platos, crea un maridaje especialmente equilibrado con platos de pescado.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
ALBAHACA FRESCA 100 % ITALIANA
CEBOLLA FRESCA 100 % ITALIANA
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



1 CONDIMENTOS A BASE DE TOMATE



SUGO ALL'AMATRICIANA (SALSA «AMATRICIANA»)

CL4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Condimento típico de la tradición de Apulia, se prepara con tomates en dados recolectados en su temporada y elaborados en fresco y panceta ahumada, condimentado con aceite de oliva virgen extra y enriquecido con hierbas aromáticas y especias. Está indicada especialmente como condimento para primeros platos. El plato más conocido y extendido son los famosos «bucatini all'amatriciana».

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



SUGO ALL'ARRABBIATA (SALSA «ARRABBIATA»)

CR4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

La receta de la salsa «arrabbiata» tiene sus raíces en Roma, pero su éxito se ha extendido en todo el mundo. Este condimento se caracteriza por su sabor fuerte e intenso, por la presencia de ajo y guindilla. Parece ser que el nombre de «arrabbiata» (enojada) deriva del hecho de que, si se come un plato con esta salsa, uno se puede volver loco, como si estuviera en pleno ataque de ira. Excelente para condimentar primeros platos, especialmente de pasta corta, como las «penne all'arrabbiata», que es su versión más conocida.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
CON AJO 100 % ITALIANO
CON CEBOLLA FRESCA 100 % ITALIANA
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



SUGO ALLA ZINGARA (SALSA «ZÍNGARA»)

CV4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

La salsa «zíngara» es un condimento rico y colorido que se prepara con tomates en dados recolectados en su temporada y elaborados en fresco, a los que se añaden verduras frescas, aceitunas verdes y negras, alcaparras, anchoas, hierbas aromáticas frescas y aceite de oliva virgen extra. Es perfecta como condimento para primeros platos, cuyas versiones más conocidas son los «garganelli alla zingara», un plato tradicional de Romaña, y los «spaghetti alla zingara», una receta típica de Calabria.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
CON ZANAHORIA Y CEBOLLA FRESCAS 100 % ITALIANAS
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



1 CONDIMENTOS A BASE DE TOMATE



SUGO ALLA BOSCAIOLA (SALSA «BOSCAIOLA»)

CN4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

La pasta «alla boscaiola» es un primer plato de tierra atemporal elaborado con tomates, panceta, guisantes, boletus y champiñones. Condimento muy rico y sabroso, de sabor equilibrado. Excelente para condimentar primeros platos, también es ideal como salsa para acompañar segundos platos a base de carne.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



CONDIMENTO CON FUNGHI PORCINI (SALSA CON BOLETUS)

CQ4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Condimento con el típico sabor intenso de los boletus y, para caracterizar y acentuar el sabor, en nuestra receta hemos decidido utilizar boletus secos. Delicado sofrito a base de apio, cebolla y aceite de oliva virgen extra al que se añaden cubitos de tomate fresco 100 % italiano y boletus secos. Excelente condimento para primeros platos, especialmente de pasta larga.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
CON CEBOLLA FRESCA 100 % ITALIANA
CON BOLETUS SECOS
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



SUGO DI MELANZANE (SALSA DE TOMATE CON BERENJENAS)

CX4XA - Tarro de cristal de 190 g p. n.

Nuestra salsa de tomate con berenjenas, de excelente sabor y textura, se elabora respetando plenamente la receta tradicional: a un sofrito inicial de cebolla, preparado con aceite de oliva virgen extra, se añade una cremosa y dulce pulpa de tomate fresco 100 % italiano y berenjenas troceadas. Para completar y enriquecer la salsa, se añaden especias y hierbas aromáticas. Excelente como condimento para primeros platos y como ingrediente especial en bruschettas y tostas, o para acompañar segundos platos.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
BERENJENAS FRESCAS 100 % ITALIANAS
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



CONDIMENTOS DE CARNE

«Tallarines con salsa boloñesa es un lugar precioso».
Anónimo

Y si, además, condimentas los tallarines con una de nuestras salsas boloñesas tradicionales, el resultado será un plato realmente delicioso.



2 CONDIMENTOS DE CARNE



RAGÙ ALLA BOLOGNESE (BOLOÑESA)

CF4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Clásica salsa boloñesa a base de carne de vacuno seleccionada, con tomate, verduras frescas y aceite de oliva virgen extra. Condimento perfecto para primeros platos. Excelente y sabrosa la combinación con polenta.

CARNE DE VACUNO FRESCA 100 % ITALIANA

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS

TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

ZANAHORIA FRESCA 100 % ITALIANA

RECETA TRADICIONAL



RAGÙ DI MANZO (BOLOÑESA DE BUEY)

CH4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Clásica salsa boloñesa a base de carne de vacuno seleccionada, con tomate, verduras frescas y aceite de oliva virgen extra. Condimento perfecto para preparar lasañas a la boloñesa ligeras y sabrosas.

CARNE DE VACUNO FRESCA 100 % ITALIANA

TOMATE 100 % ITALIANO



RAGÙ DI CERVO (BOLOÑESA DE CIERVO)

SO4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Condimento típico de las zonas de montaña preparado con carne de ciervo seleccionada, vino tinto, panceta, tocino, tomate, especias y hierbas aromáticas. Es un condimento muy versátil, perfecto para degustar en las frías jornadas de invierno. Las recetas más conocidas son las pappardelle con boloñesa de ciervo o el pastel de polenta, pero esta boloñesa también es excepcional para preparar una variante más rústica y sabrosa de las famosas lasañas a la boloñesa.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS

TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

CON VINO TINTO 100 % ITALIANO



2 CONDIMENTOS DE CARNE



RAGÙ DI CINGHIALE (BOLOÑESA DE JABALÍ)

SE4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Delicioso condimento preparado con carne seleccionada de jabalí, tomate, verduras frescas, especias y vino Barolo D.O.C.G. Boloñesa de sabor marcado y ligeramente silvestre, perfecto para preparar la famosa receta de las pappardelle con boloñesa de jabalí.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS

TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

ZANAHORIA FRESCA 100 % ITALIANA

CON VINO BAROLO D.O.C.G.



RAGÙ DI ANATRA (BOLOÑESA DE PATO)

SH4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Boloñesa especialmente sabrosa, muy popular sobre todo en la región del Véneto. Carne de pato seleccionada, fileteada y braseada al vino Barolo D.O.C.G., con verduras frescas y hierbas aromáticas. Condimento perfecto en especial para pasta larga, como los bigoli y los tallarines.

ZANAHORIA FRESCA 100 % ITALIANA

CON VINO BAROLO D.O.C.G.



RAGÙ DI CAPRIOLO (BOLOÑESA DE CORZO)

CM4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Condimento de sabor delicado y sabroso, preparado con carne de corzo, verduras frescas, aceite, panceta, especias y vino Barolo D.O.C.G. Condimento perfecto para la pasta al huevo, también es excelente para preparar deliciosas tostas.

ZANAHORIA FRESCA 100 % ITALIANA

CON VINO BAROLO D.O.C.G.



CONDIMENTO DI LEPRE (CONDIMENTO DE LIEBRE)

SI4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Condimento muy sabroso típico de la tradición culinaria italiana, en especial en las zonas del centro de Italia. Preparado con carne de liebre seleccionada, troceada y guisada con vino Barolo D.O.C.G., verduras, nata, panceta y especias. Excelente para preparar deliciosos primeros platos de sabor intenso.

ZANAHORIA FRESCA 100 % ITALIANA

CON VINO BAROLO D.O.C.G.

CONDIMENTOS DE PESCADO

«La pasta con salsa de atún no lleva parmesano».

Jim Morrison

Nuestra salsa de atún es, sin duda, deliciosa tal cual,
pruébala además de todos los demás condimentos de pescado.



3 CONDIMENTOS DE PESCADO



SUGO DEL PESCATORE (SALSA DE MARISCO)

CZ4XA – Tarro de cristal de 180 g p. n.

Salsa de pescado de sabor fresco y auténtico, preparada con un surtido de mariscos: potas, sepías, mejillones y almejas con tomate fresco, un poco de cebolla, especias y hierbas aromáticas para realzar el sabor. Excelente para condimentar todo tipo de pasta y para preparar deliciosos risottos.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



LA VONGOLATA *Salsa con almejas*

MV4XA – Tarro de cristal de 200 g p. n.

La salsa de almejas blanca es una de las recetas de pescado más sabrosas y populares. Almejas del Pacífico sin concha y preparadas en su caldo con aceite de oliva virgen extra, vino blanco, perejil y una pizca de ajo. Condimento perfecto para primeros platos, especialmente para preparar los famosos espaguetis con almejas.

CON PEREJIL 100 % ITALIANO
CON VINO BLANCO 100 % ITALIANO
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



SUGO ALLE VONGOLE (SALSA DE TOMATE CON ALMEJAS)

CP4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Versión de la salsa de almejas, con salsa de tomate fresco. Las almejas del Pacífico sin concha se cocinan en una salsa a base de tomate fresco elaborado en su temporada, cebolla y vino blanco, con aceite de oliva virgen extra, especias y hierbas aromáticas. Condimento excelente para preparar deliciosos primeros platos de sabor ligero pero sabroso.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
CON PEREJIL 100 % ITALIANO
CON VINO BLANCO 100 % ITALIANO
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



3 CONDIMENTOS DE PESCADO



SUGO AL SALMONE (SALSA CON SALMÓN)

CJ4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Salsa a base de salmón ahumado, preparada con nata, mantequilla y vino blanco. Salsa refinada que nunca pasa de moda y gusta a todo el mundo, es perfecta para condimentar primeros platos y mantecar risottos. También es excelente para preparar deliciosas bruschettas y canapés.

SALMÓN AHUMADO
CON MANTEQUILLA Y NATA 100 % ITALIANAS
CON VINO BLANCO 100 % ITALIANO



SUGO AL TONNO (SALSA CON ATÚN)

CD4XA – Tarro de cristal de 180 g p. n.

La salsa con atún es un condimento sencillo pero muy apreciado y típico de la cocina italiana. Nuestra salsa se prepara con atún de primera calidad, tomate fresco elaborado en su temporada, cebolla, anchoas, alcaparras y aceite de oliva virgen extra. Perfecto para elaborar sencillos y sabrosos primeros platos, así como para preparar sabrosos canapés de pescado.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



PESTOS

*«Solo tienes que comer un buen plato de pasta
para ponerte de buen humor».*

Anónimo

**Sin duda te pondrás de buen humor al saborear nuestros pestos,
desde los más tradicionales hasta los más elaborados.**



4 PESTOS



PESTO DI AGRUMI (PESTO DE CÍTRICOS)

B04XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Pesto original, sabroso y aromático, preparado con pulpa y cáscara de naranja, cáscara de limón, almendras enteras tostadas, queso grana padano D.O.P. y emulsionado con aceite de oliva virgen extra.

Condimento fresco y especial para primeros platos de pescado y risottos o para aromatizar verduras crudas o segundos platos. También se puede diluir para utilizarlo como un rico aliño para carpaccios de carne y pescado.

PESTO FRESCO Y AROMÁTICO



PESTO ROSSO (PESTO ROJO)

Crema a base de tomates semisecos y queso ricotta

CG4XA – Vaso vetro 190 g pn.

Pesto de la tradición mediterránea, de sabor simple y genuino, en el que el sabor dulce del queso ricotta y de los tomates semisecos se amalgama con el gusto levemente acre de la guindilla y la páprika.

Excelente condimento para primeros platos. También es una salsa óptima para enriquecer bocadillos y hamburguesas.



PESTO ALLA GENOVESE (PESTO GENOVÉS)

C34XA – Tarro de cristal de 180 g p. n.

Condimento típico originario de Liguria. Nuestra receta se prepara con albahaca fresca 100 % italiana, ajo, anacardos y piñones, condimentados con queso Grana Padano D.O.P. y aceite. Pesto con el sabor fresco, intenso y auténtico de la albahaca, es especialmente indicado para condimentar ñoquis y pasta trofie. También es perfecto en frío, para enriquecer y dar un toque especial a pizzas, bruschettas y bocadillos.

ALBAHACA FRESCA 100 % ITALIANA

QUESO PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. 100 % ITALIANO

QUESO PECORINO ROMANO D.O.P. 100 % ITALIANO



SALSAS Y CREMAS

«La salsa más sabrosa es el apetito».
Paolo Mantegazza

Nuestra amplia gama de salsas y cremas es perfecta para dar sabor y color a todo tipo de platos, saciando además el apetito.



5 SALSAS Y CREMAS



SALSA AL RADICCHIO ROSSO (SALSA DE ACHICORIA ROJA)

C84XA – Tarro de cristal de 180 g p. n.

Salsa de sabor pleno y delicado y de color rojo intenso, preparada con achicoria roja de Treviso seleccionada cuidadosamente y elaborada con productos frescos. La achicoria cortada en juliana se prepara en un sofrito de mantequilla, ajo y cebolla y, por último, se conserva con vinagre balsámico de Módena IGP. Salsa excelente para mantecar risottos y enriquecer platos a base de carne. También es ideal como ingrediente de pizzas, bocadillos y hamburguesas, para aportarles un toque exquisito.

**ACHICORIA ROJA DE TREVISO ELABORADA CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
CON VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA IGP**



PROFUMATA *Crema de champiñones al aroma de trufa*

EX4XA – Tarro de cristal de 200 g p. n.

Champiñones frescos cortados muy finos, condimentados con aceite, ajo y sal y aromatizados a la trufa. Cremosa y de sabor intenso, es excelente como ingrediente en tartaletas y tostas para crear sabrosos aperitivos. También es ideal como sabroso relleno para pasta fresca o, si se diluye ligeramente, como salsa para acompañar segundos platos a base de carne.

CHAMPIÑONES FRESCOS



SALSA DI FUOCO *Salsa vegetal con guindilla*

C54XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Salsa típica de la cocina calabresa a base de guindilla, con champiñones frescos, tomates secos, berenjenas y alcachofas. Gracias a su sabor intenso y fuerte, a la vez que equilibrado, esta salsa se puede utilizar en una gran variedad de combinaciones y recetas. En especial, es óptima como ingrediente para bocadillos, sándwiches, tostas, bruschettas y pizzas. También recomendamos utilizarla como salsa para dar sabor a carnes a la parrilla o hervidas.

**GUINDILLA 100 % ITALIANA
CHAMPIÑONES FRESCOS
BERENJENAS FRESCAS 100 % ITALIANAS
ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS**



5 SALSAS Y CREMAS



CARCIOFELLA

Salsa de corazones de alcachofa

CE4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Corazones de alcachofa picados muy finamente y aderezados con aceite, sal, una pizca de ajo y vinagre. Una salsa versátil, de sabor delicado y de consistencia suave. Recomendada como ingrediente en canapés, sándwiches y bocadillos. Excelente para acompañar huevos y carnes hervidas.



CREMA DI FUNGHI PORCINI (CREMA DE BOLETUS)

EA4XA – Tarro de cristal de 180 g p. n.

Crema preparada con boletus de calidad óptima, en parte molidos finamente y en parte troceados, y cocinados en un sofrito de aceite y verduras con hierbas aromáticas. Esta crema, con el sabor intenso y característico de los boletus, es ideal para enriquecer y realzar vuestros platos. Excelente como ingrediente para bocadillos y canapés, y también para dar sabor a primeros platos.



CREMA DI OLIVE NERE (CREMA DE ACEITUNAS NEGRAS)

EZ4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Nuestra crema de aceitunas negras es suave y con el aroma característico e intenso de la aceituna, con un color marrón oscuro uniforme y una textura fina y compacta. Se prepara con aceitunas negras molidas y emulsionadas con aceite. Excelente crema para preparar bocadillos, sándwiches y canapés. Con nuestra crema de aceitunas negras podrás preparar aperitivos deliciosos y sabrosos que sorprenderán a tus invitados.



5 SALSAS Y CREMAS



HUMMUS DI CECI BIO (HUMMUS DE GARBANZOS ECOLÓGICOS)

ZC4XB – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Crema para untar típica de Oriente Medio, nuestro hummus de garbanzos se prepara exclusivamente con materias primas ecológicas: garbanzos, semillas de sésamo, zumo de limón, ajo, sal y especias. Esta deliciosa crema de sabor delicado y aromático es ideal para dar sabor a bocadillos, sándwiches y tostas. Excelente como alternativa a la mayonesa con patatas fritas, verduras rebozadas, hortalizas frescas y platos únicos.

GARBANZOS ECOLÓGICOS 100 % ITALIANOS

ZUMO DE LIMÓN ECOLÓGICO 100 % ITALIANO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO 100 % ITALIANO



MAIONESE DELLA CASA (MAYONESA DE LA CASA)

EP4XA – Tarro de cristal de 180 g p. n.

La mayonesa es una de las salsas más conocidas por su versatilidad, y nosotros la preparamos siguiendo la tradicional receta casera. Utilizamos solo yemas de huevos frescos, zumo de limón fresco, aceite de girasol, vinagre, sal y azúcar. De color amarillo intenso, sabor suave y característico y perfecta cremosidad, nuestra mayonesa es excelente para preparar sabrosas ensaladas rusas, condimentar bocadillos y sándwiches y preparar deliciosos aperitivos.

YEMAS DE HUEVO FRESCOS 100 % ITALIANOS

ZUMO DE LIMÓN FRESCO 100 % ITALIANO

SAL Y AZÚCAR 100 % ITALIANOS



SALSA VERDE

VD4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Salsa verde típica del norte de Italia, preparada con pimiento verde, perejil, alcaparras, anchoas y aceite. Salsa apetitosa y muy sabrosa, deliciosa acompañada de carne y como ingrediente en hamburguesas, bocadillos, tostas y bruschettas.

PIMIENTOS VERDES 100 % ITALIANOS

PEREJIL 100 % ITALIANO



5 SALSAS Y CREMAS



SALSARANCIA CON CIPOLLE (SALSA DE NARANJA Y CEBOLLAS)

TD4XA – Tarro de cristal de 210 g p. n.

Salsa delicada, aromática y ligera, obtenida con pulpa de naranja en trozos y cebolla en daditos. Tiene una nota ligeramente picante que le da un tono especial al sabor agri dulce de fondo. Es una salsa excelente para preparar asados de carne y pescado tiernos y jugosos. También recomendamos el maridaje con quesos frescos y embutidos para presentar una deliciosa tabla de quesos como aperitivo.

PULPA DE NARANJA 100 % ITALIANA



SALSA DI CIPOLLA ROSSA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP (SALSA DE CEBOLLA ROJA AL VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA IGP)

TQ4XA – Tarro de cristal de 190 g p. n.

Salsa agri dulce a base de cebolla roja fresca y vinagre balsámico de Módena I.G.P., muy aromática y con un sabor crepitante. Excelente para acompañar una tabla de embutidos y quesos, es absolutamente perfecta con el queso de oveja pecorino. Crea un maridaje perfecto con carne a la parrilla o hervida.

**CEBOLLA ROJA FRESCA 100 % ITALIANA
VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA I.G.P.**



SALSAFICHI (SALSA DE HIGOS)

TC4XA – Tarro de cristal de 220 g p. n.

Higos troceados en una salsa agri dulce al Marsala muy delicada gracias al uso de vinagre de manzana. Una receta interesante y original, de gusto perfectamente equilibrado. Perfecta para acompañar quesos mixtos, tanto frescos como curados. Perfecta para acompañar carnes hervidas.

CON VINO MARSALA 100 % ITALIANO



5 SALSAS Y CREMAS



SALSA DI PERE E ZENZERO (SALSA DE PERAS Y JENGIBRE)

TV4XA – Tarro de cristal de 210 g p. n.

Salsa agridulce a base de cubitos de peras Williams recolectadas en plena temporada. El sabor de la pera se realza gracias a la combinación con láminas de jengibre fresco, que aporta al producto un ligero punto picante y un aroma especial. Es perfecta para acompañar quesos curados como el grana, el queso de oveja y el montasio, y también quesos frescos como la ricotta y el mascarpone. Excelente y delicada como guarnición de carnes hervidas.

PERAS WILLIAMS 100 % ITALIANAS
JENGIBRE FRESCO



SALSA DI PEPERONI IN AGRODOLCE (SALSA AGRIDULCE CON PIMIENTOS)

VO4XA – Tarro de cristal de 220 g p. n.

Salsa agridulce deliciosa y muy sabrosa a base de pimientos rojos frescos. El pimentón le aporta un sabor único y original. Muy recomendada para acompañar carnes hervidas.



ENTRANTES

*«Un pueblo con una variedad tan grande de aperitivos
como el nuestro no puede morir de hambre».*

Marcello Marchesi

**Nuestra selección de entrantes preparados es muy completa,
no puedes dejar de probarlos todos!**



6 ENTRANTES



CIPOLLINE IN AGRODOLCE (CEBOLLITAS EN AGRIDULCE)

VN6XA – Tarro de cristal de 240 g p. n.

Crujientes y deliciosas cebollitas «Borettane» peladas y conservadas en vinagre, azúcar y sal. Con su característica forma aplastada, textura tierna pero compacta y típico color amarillo, son un bocadito perfecto para acompañar segundos platos de carne o para preparar un rápido y sabroso aperitivo.

CEBOLLITAS BORETTANE 100 % ITALIANAS



CIPOLLINE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP (CEBOLLITAS EN VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA IGP)

VW6XA – Tarro de cristal de 260 g p. n.

Crujientes y deliciosas cebollitas «Borettane» peladas y conservadas en vinagre balsámico de Módena IGP y azúcar. Con su característica forma aplastada, textura tierna pero compacta y color oscuro dado por el vinagre balsámico, son el ingrediente perfecto para enriquecer entrantes y segundos platos de carne. También son deliciosas como aperitivo acompañadas de embutidos y queso.

**CEBOLLITAS BORETTANE 100 % ITALIANAS
VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA IGP**



6 ENTRANTES



FUNGHI PRATAIOLI PICCOLI E INTERI (CHAMPIÑONES PEQUEÑOS ENTEROS)

FU6XA – Tarro de cristal de 230 g p. n.

Excelentes champiñones cultivados, pequeños y enteros, conservados en aceite para realzar su sabor y suavidad. De textura firme y compacta y con un sabor delicado pero intenso y sabroso a la vez, nuestros champiñones son excelentes para degustar como aperitivo. Son una guarnición muy sabrosa y versátil, perfecta para acompañar segundos platos de carne y pescado.



CARCIOFINI INTERI TRIFOLATI (CORAZONES DE ALCACHOFA ENTEROS SALTEADOS)

HC6XA – Tarro de cristal de 230 g p. n.

Nuestras alcachofas son enteras y suaves, elaboradas con productos frescos de temporada y envasadas en aceite con perejil. De color claro y delicado, textura tierna y compacta, aroma intenso y sabor irresistible. Pequeñas, para poderlas degustar de un solo bocado, desprenden el sabor dulce e intenso de las alcachofas maduras. Son perfectas para enriquecer entrantes y segundos platos a base de carne o pescado. Excelentes servidas tal cual para un delicioso aperitivo o para acompañar una buena tabla de embutidos y quesos.

**ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS ELABORADAS CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
PEREJIL 100 % ITALIANO**



CARCIOFI SPACCATELLI TRIFOLATI (CUARTOS DE ALCACHOFA SALTEADOS)

HB6XA – Tarro de cristal de 230 g p. n.

Alcachofas elaboradas con productos frescos de temporada, cortadas en cuartos y envasadas en aceite con perejil. De color claro y delicado, textura tierna y compacta, aroma intenso y sabor irresistible. Con su sabor dulce e intenso, son el ingrediente perfecto para enriquecer ensaladas, focaccias, bocadillos, pizzas, bruschettas y tostas.

**ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS ELABORADAS CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
PEREJIL 100 % ITALIANO**



6 ENTRANTES



POMODORI SOLEGGIATI («SOLEGGIATI», TOMATES EN GAJOS)

TX4XA – Tarro de cristal de 200 g p. n.

Auténticos y deliciosos tomates rojos redondos de Apulia cortados en gajos, salados, secados levemente al sol y preparados con aceite, orégano y ajo, sin vinagre. Tomates en gajos carnosos, con un sabor típicamente mediterráneo, son un producto sano y versátil, ideales como ingrediente en pizzas, bocadillos y bruschettas, perfectos para enriquecer primeros y segundos platos de carne o pescado y ensaladas.

TOMATE DE APULIA ELABORADO EN POCAS HORAS

**TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
SIN VINAGRE**



POMODORI TUTTO SOLE («TUTTO SOLE», TOMATES SECOS)

UA4XA – Tarro de cristal de 200 g p. n.

Tomates redondos de primera calidad, de origen exclusivamente italiano, cortados por la mitad y secados al cálido sol mediterráneo. Preparados con aceite, orégano, ajo y albahaca, los tomates «tutto sole» son especialmente sabrosos y carnosos. Dulces y sabrosos, son excelentes para condimentar pizzas y bruschettas, y también como ingrediente especial en ensaladas de pasta y arroz.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS

**TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
ALBAHACA 100 % ITALIANA**



PLATOS PREPARADOS

*«Es una tranquilidad saber que, llueva o truene,
en alguna parte hay un plato de sopa caliente que te espera».
De la película «El bueno, el feo y el malo»*

**Y si te espera uno de nuestros platos preparados,
la espera sin duda valdrá la pena.**



7 PLATOS PREPARADOS



MINISTRONE DI VERDURE (SOPA DE VERDURAS Y LEGUMBRES)

ZZ00C – Lata de 410 g p. n.

La sopa de verduras y legumbres es un plato clásico y genuino de la cocina italiana, perfecto para degustar en las frías noches de invierno. Nuestra receta se prepara con una gran variedad de verduras: patatas, zanahorias, judías borlotti y alubias blancas, judías verdes, guisantes, cebolla, acelga, apio, puerro, tomate y berza. Excelente para servir como sopa de verduras diluida con caldo. Otra versión alternativa y más sabrosa es servida como menestra con pasta.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
PEREJIL 100 % ITALIANO
ZANAHORIA FRESCA 100 % ITALIANA



TRIPPA ALLA CAMPAGNOLA (CALLOS A LA «CAMPAGNOLA»)

SA00C – Lata de 410 g p. n.

Muy apreciados en muchas regiones de Italia, los callos es uno de los alimentos más populares de la cocina italiana, ricos en sabor y saludables. Nuestros callos se preparan con carne de vacuno de primera calidad, cortada en tiras, guisada en un ligero sofrito y con un toque de tomate fresco elaborado en su temporada. Nuestra receta es intencionadamente neutra, porque cada región tiene su propia versión de este plato: a la pamesana añadiendo verduras frescas, tomate y queso parmesano, o bien a la romana con queso pecorino y carrillada, o a la milanese con tomate y alubias.

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN POCAS HORAS
TOMATE ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA
ZANAHORIA FRESCA 100 % ITALIANA



PEPERONATA DELLA CASA («PEPERONATA» DE LA CASA)

V500C – Lata de 410 g p. n.

La peperonata es una guarnición deliciosa, típica de la cocina siciliana pero popular en toda Italia, que se elabora con pimientos rojos y amarillos cortados en trozos grandes, tomate y cebolla. Por su sabor intenso y sabroso y su textura cremosa, nuestra peperonata es perfecta para acompañar todo tipo de platos: segundos de carne o pescado, quesos y mozzarella. También es excelente para condimentar bruschettas, tostas, bocadillos y focaccias.

PIMIENTOS ROJOS Y AMARILLOS FRESCOS
CEBOLLA FRESCA 100 % ITALIANA



INFORMACIÓN COMPLETA SOBRE CADA PRODUCTO

CÓD.	DESCRIPCIÓN	PESO NETO	FORMATO	UDS. x CAJA	CAJAS x PALÉ	CÓDIGO EAN	CÓDIGO GTIN 14
UT00C	Polpa di pomodoro in pezzi (Pulpa de tomate en trozos)	410 g	Lata	12 uds.	120 cajas	8002960501735	ITF14 08002960102284
UV00C	Polpa fine di pomodoro (Pulpa fina de tomate)	410 g	Lata	12 uds.	120 cajas	8002960503012	ITF14 08002960102260
U2C	Passata di pomodoro (Puré de tomate)	690 g	Botella de cristal	12 uds.	60 cajas	8002960240283	ITF14 08002960100792
CA6XA	Sugo Pomodorina (Salsa de tomate «Pomodorina») con aceite de oliva virgen extra	230 g	Tarro de cristal	6 uds.	308 cajas	8002960103120	ITF14 08002960103168
CA00C	Sugo Pomodorina (Salsa de tomate «Pomodorina») con aceite de oliva virgen extra	410 g	Lata	12 uds.	96 cajas	8002960020205	ITF14 08002960518863
CO6XA	Sugo Spaghetтина (Salsa de tomate) con albahaca	230 g	Tarro de cristal	6 uds.	308 cajas	8002960103137	ITF14 08002960103151
CL4XA	Sugo all'Amatriciana (Salsa «amatriciana»)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103274	ITF14 28002960103278
CR4XA	Sugo all'Arrabbiata (Salsa «arrabbiata»)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103281	ITF14 28002960103285
CV4XA	Sugo alla Zingara (Salsa «zingara»)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103427	ITF14 28002960103421
CN4XA	Sugo alla Boscaiola (Salsa «boscaiola»)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103625	ITF14 28002960103629
CQ4XA	Condimento con Funghi porcini (Salsa con boletus)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103267	ITF14 28002960103261
CX4XA	Sugo di Melanzane (Salsa de tomate con berenjenas)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103342	ITF14 28002960103346
CF4XA	Ragù alla Bolognese (Boloñesa)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103335	ITF14 28002960103339
SO4XA	Ragù di Cervo (Boloñesa de ciervo)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103540	ITF14 28002960103544
SE4XA	Ragù di Cinghiale (Boloñesa de jabalí)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103526	ITF14 28002960103520
SH4XA	Ragù di Anatra (Boloñesa de pato)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103458	ITF14 28002960103452
CM4XA	Ragù di Capriolo (Boloñesa de corzo)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103410	ITF14 28002960103414
SI4XA	Condimento di Lepre (Condimento de liebre)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103533	ITF14 28002960103537
CZ4XA	Sugo del Pescatore (Salsa de marisco)	180 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103472	ITF14 28002960103476
MV4XA	La Vongolata Salsa con almejas	200 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103236	ITF14 28002960103230
CP4XA	Sugo alle Vongole (Salsa de tomate con almejas)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103403	ITF14 28002960103407
CJ4XA	Sugo al Salmone (Salsa con salmón)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103304	ITF14 28002960103308
CD4XA	Sugo al Tonno (Salsa con atún)	180 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103618	ITF14 28002960103612
BO4XA	Pesto di Agrumi (Pesto de cítricos)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103595	ITF14 28002960103599

CÓD.	DESCRIPCIÓN	PESO NETO	FORMATO	UDS. x CAJA	CAJAS x PALÉ	CÓDIGO EAN	CÓDIGO GTIN 14
CG4XA	Pesto rosso (Pesto rojo) <i>Crema a base de tomates semisecos y queso ricotta</i>	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103557	ITF14 28002960103551
C34XA	Pesto alla Genovese (Pesto genovés)	180 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103489	ITF14 28002960103483
C84XA	Salsa al Radicchio rosso (Salsa de achicoria roja)	180 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103601	ITF14 28002960103605
EX4XA	Profumata <i>crema de champiñones al aroma de trufa</i>	200 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103632	ITF14 28002960103636
C54XA	Salsa di Fuoco (Salsa vegetal con guindilla)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103519	ITF14 28002960103513
CE4XA	Carciofella <i>salsa de corazones de alcachofa</i>	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103298	ITF14 28002960103292
EA4XA	Crema di Funghi porcini (Crema de boletus)	180 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103328	ITF14 28002960103322
EZ4XA	Crema di Olive nere (Crema de aceitunas negras)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103243	ITF14 28002960103247
ZC4XB	Hummus di Ceci Bio (Hummus de garbanzos ecológicos)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103663	ITF14 28002960103667
EP4XA	Maionese della casa (Mayonesa de la casa)	180 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103465	ITF14 28002960103469
VD4XA	Salsa verde	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103602	ITF14 28002960103605
TD4XA	Salsarancia con cipolle (Salsa de naranja y cebollas)	210 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103250	ITF14 28002960103254
TQ4XA	Salsa di cipolla rossa all'aceto balsamico di Modena IGP (Salsa de cebolla roja al vinagre balsámico de Módena IGP)	190 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103588	ITF14 28002960103582
TC4XA	Salsafichi (Salsa de higos)	220 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103649	ITF14 28002960103643
TV4XA	Salsa di Pere e Zenzero (Salsa de peras y jengibre)	210 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103571	ITF14 28002960103575
VO4XA	Salsa di peperoni in agrodolce (Salsa agridulce con pimientos)	220 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103564	ITF14 28002960103568
TX4XC	Pomodori Soleggiati («Soleggiati», tomates en gajos)	200 g	Tarro de cristal	6 uds.	364 cajas	8002960101935	ITF14 08002960102277
UA4XA	Pomodori Tutto Sole («Tutto Sole», tomates secos)	200 g	Tarro de cristal	6 uds.	396 cajas	8002960103656	ITF14 28002960103650
FU6XA	Funghi Prataioli piccoli e interi (Champiñones pequeños enteros)	230 g	Tarro de cristal	6 uds.	308 cajas	8002960103366	ITF14 28002960103360
HC6XA	Carciofini interi trifolati (Corazones de alcachofa enteros salteados)	230 g	Tarro de cristal	6 uds.	308 cajas	8002960103311	ITF14 28002960103315
HB6XA	Carciofi spaccatelli trifolati (Cuartos de alcachofa salteados)	230 g	Tarro de cristal	6 uds.	308 cajas	8002960103441	ITF14 28002960103445
VN6XA	Cipolline in agrodolce (Cebollitas en agridulce)	240 g	Tarro de cristal	6 uds.	308 cajas	8002960103496	ITF14 28002960103490
VW6XA	Cipolline all'aceto balsamico di Modena IGP (Cebollitas en vinagre balsámico de Módena IGP)	260 g	Tarro de cristal	6 uds.	308 cajas	8002960103229	ITF14 08002960103144
ZZ00C	Minestrone di verdure (Sopa de verduras y legumbres)	410 g	Lata	12 uds.	120 cajas	8002960050103	ITF14 08002960102154
SA00C	Trippa alla Campagnola (Callos a la «Campagnola»)	410 g	Lata	12 uds.	120 cajas	8002960060904	ITF14 08002960101577
V500C	Peperonata della casa («Peperonata» de la casa)	410 g	Lata	12 uds.	120 cajas	8002960040500	ITF14 08002960101591



+34 673 36 65 28 || +34 646 28 77 33

info@tempoditalia.com

tempoditalia.com

italycoffeeteastore.com

piadinaleggera.com