



viva italia

RISTORANTE ITALIANO



la Cucina italiana



Pasta

Queso

Antipasti

Pizza

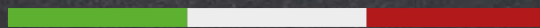
Salsa

¡Viva Italia!

Italia es una forma de sentarse a la mesa, una cocina basada en el producto, la tradición y el placer de compartir. Cada plato habla de origen, sencillez y sabor.

Presentamos una selección completa de productos que permite elaborar un menú auténtico italiano, desde los entrantes hasta los platos principales.

Una propuesta pensada para facilitar el día a día a los restaurantes y ofrecer una experiencia *deliziosa* y de calidad.





Pasta Fresca

Giovanni Rana, **maestro de la pasta fresca**, ha transmitido desde sus inicios la importancia de la innovación y el respeto por el saber hacer italiano.

Nuestras **pastas rellenas congeladas** con tecnología IQF facilita una precisa dosificación de las porciones, evitando roturas y mermas, y permiten ser **cocinadas directamente sin descongelar**, lo que supone un ahorro de tiempo en cocina. Además, ofrece una larga vida útil sin necesidad de conservantes

La calidad de nuestros productos reside en la selección de ingredientes, la creatividad y la **pasión por la tradición italiana**.



711353 · 1 kg
Girasole alla Burrata



711352 · 1 kg
Raviolo al Gorgonzola



711354 · 1 kg
Raggio di Sole all'Ossobuco



711355 · 1 kg
Raggio di Sole alla Parmigiana



711356 · 1 kg
Gran Girasole ai Funghi



711357 · 1 kg
Girasole al Salmone



711358 · 1 kg
Girasole all'Astice



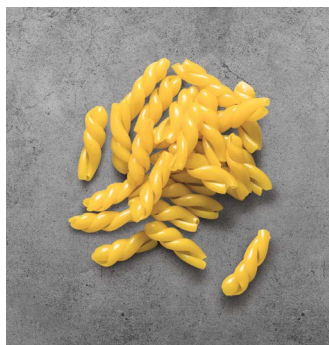
711359 · 1 kg
Raviolo Ricotta e Spinaci



711360 · 1 kg
Mezzelune ai Funghi



711362 · 250 g
Tagliatelle all'Uovo



711363 · 1 kg
Treccioni all'Uovo



711364 · 1 kg
Gnocchi di Patate

Salsas



711365 · 500 g
Salsa di Parmigiano



711366 · 500 g
Salsa alla Genovese



711361 · 500 g
Salsa alla Bolognese



Antipasti

Más de 150 años de experiencia y una filosofía corporativa basada en la tradición e innovación, han hecho de Fiorucci una de las compañías líderes de elaborados cárnicos en Italia y N° 1 en Mortadella.

Son productos genuinos italianos, de alta calidad y enorme sabor. Fiorucci es "Il Gusto D'Italia!". Porque Fiorucci desde 1850 encarna los valores del espíritu italiano con pasión y orgullo y ofrece una singular experiencia italiana a los consumidores en más de 60 países.



24307 · 8 kg
Prosciutto di Parma



24309 · 6 kg
Contadino Prosciutto Crudo



24392 · 8 kg
Prosciutto Cotto



· NUEVO ·
711371
Prosciutto Cotto Delizioso



24394
Mortadella Divina



· NUEVO ·
711372
Mortadella Bologna 1/2



· NUEVO ·
711374
Rostello 1/2



25068 · 3,5 kg
Pancetta Arrolata



24385 · 1,5 kg
Spianata Piccante



24321
Bresaola Punta Danca



· NUEVO ·
711373
Bresaola Sottofesa



25097 · 1,5 kg
Salame Milano



24383 · 1,4 kg
Salame Picante



24382 · 1,5 kg
Salame Napoli



24310 · 2,5 kg
Speck 1/2



24388 · 1,5 kg
Guanciale alla Amatriciana



· NUEVO ·
711368 · 500 g
Guanciale di Puro Suino



28611 · 100 g
Mortadella Bologna

Parrotta



PRODUCTO CONGELADO





711330 · 125 g / 10 und
Burrata



711331 · 200 g / 15 und
Stracciatella

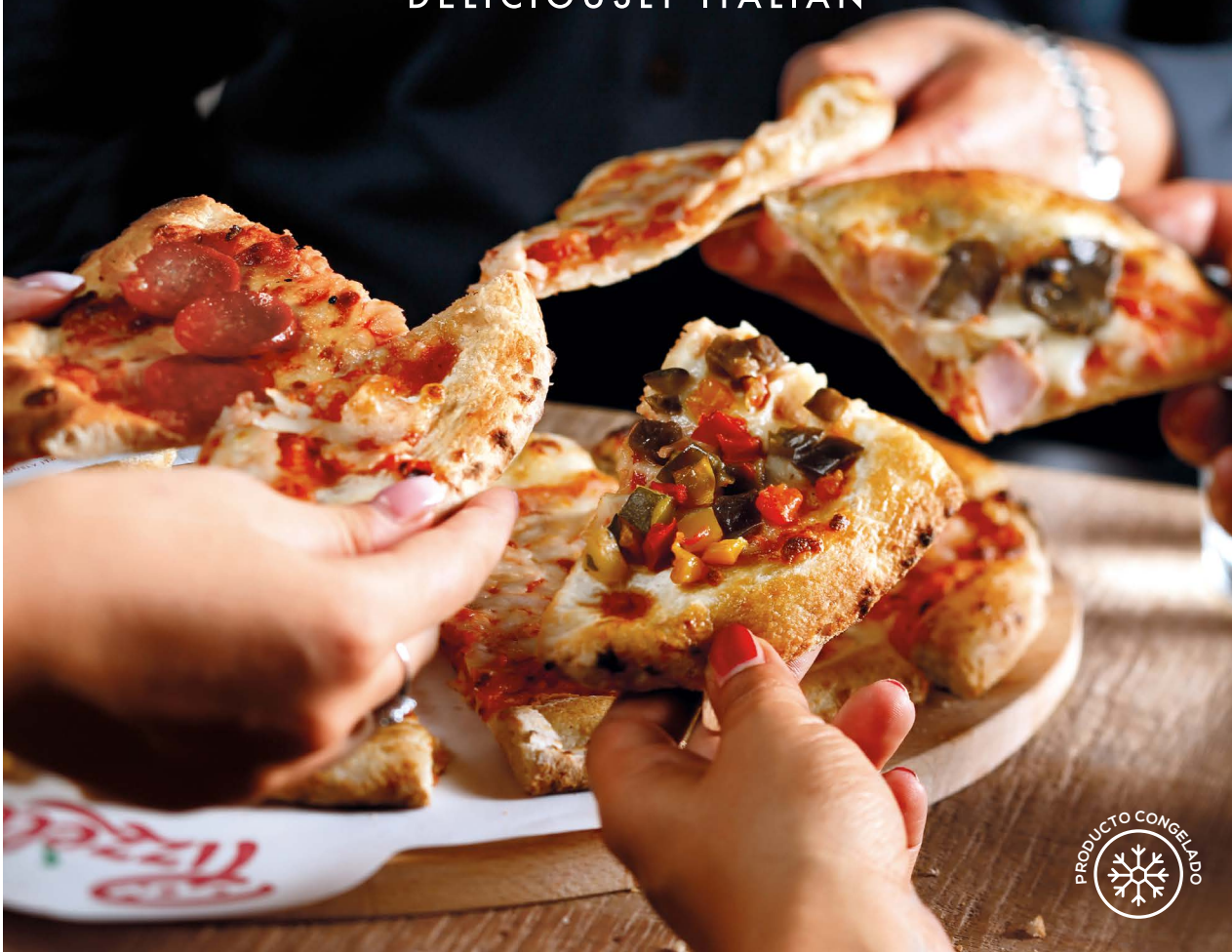
El arte del queso italiano

Con más de **60 años de experiencia**, elaboramos exclusivamente productos lácteos de alta calidad, ofreciendo sabores auténticos donde tradición y excelencia se encuentran.

Nuestra burrata, reina de la gastronomía de Apulia, combina una fina lámina de mozzarella cerrada a mano con un corazón cremoso de hebras de mozzarella y suave nata. Gracias a una **receta exclusiva**, mantiene intactas su **cremosidad, frescura y sabor** tras la descongelación, elaborada con **leche 100 % italiana**.

GRAN Pizzella®

DELICIOUSLY ITALIAN





405 g

711050
Margherita



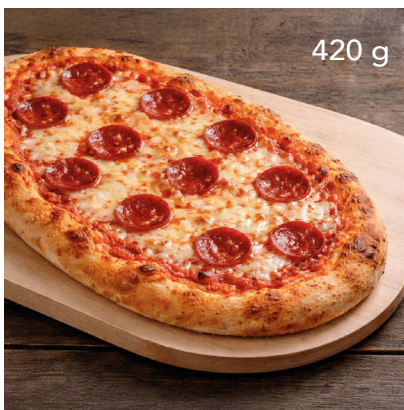
460 g

711052
Prosciutto



470 g

711053
Prosciutto e Funghi



420 g

711051
Pepperoni



440 g

711054
4 Formaggi

La auténtica pizza italiana

Gran Pizzella **se elabora de forma artesanal** siguiendo los métodos tradicionales italianos. Su masa fermenta lentamente de manera natural, con menos de un 0,2 % de levadura, y se hornea sobre piedra.

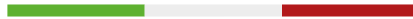
Se utilizan únicamente harinas seleccionadas, pulpa de tomate, mozzarella fresca italiana e **ingredientes de calidad**. Un concepto innovador, listo para servir **en solo un minuto**, con una preparación sencilla y un resultado perfecto.





viva italia

RISTORANTE ITALIANO



Avenida Isla Graciosa 1. Edificio Ancora, 3ª planta.

28703 San Sebastián de los Reyes, Madrid.

Tel. 91 503 63 00 · hosteleria@campofriofg.com

www.campofriosolucionesdehosteleria.es