



CATÁLOGO

Carnes, Pescado y Mariscos,
Embutidos, Quesos y Lácteos,
Aceites y Vinagres

Selección de cortes exquisitos de EE. UU., España, Italia, Francia, Brasil,
Nueva Zelanda, Australia, Chile y más.
Certificación Angus, USDA, Choice y Halal.

Musarini Suplidora SRL

Comercializado por: Suplinorte

República Dominicana | www.musarini.com

**CÓDIGO: 2100387**

Ribeye Tomahawk

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Certificación: Angus
- Empaque: 1x1 al vacío
- Peso aprox: 3 lb

Un corte majestuoso y de sabor inconfundible. Ofrece un marmoleo excepcional. Perfecto para la parrilla o la plancha.

Ribeye Lip-On (Angus)

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Certificación: Angus
- Empaque: 1x1 al vacío
- Peso aprox: 14 oz / 1 lb

Combina el típico marmoleo de la carne Angus con la presencia del "lip" (grasa superficial intacta). Garantiza una jugosidad excepcional.

**CÓDIGO: 2100384****CÓDIGO: 2100381**

Ribeye San Martin Gold

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: Nicaragua
- Empaque: 1x1 al vacío
- Peso aprox: 1 lb

Un corte con un sabor original y auténtico. Es el tipo de carne ideal para los amantes de la carne magra, pero a pesar de ello se mantiene tan suave y tierna como solo un Ribeye puede serlo.

Picanha / Coulotte

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Certificación: Angus
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: 4/5 lb

Corte muy apreciado por su sabor intenso y su característica capa de grasa. Es la estrella indiscutible de la parrilla.

**CÓDIGO: 3173**

**CÓDIGO: 2100564**

Tagliata

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Certificación: Angus
- Empaque: 1x1 al vacío
- Peso aprox: 12 oz

Corte versátil y práctico, presentado en porciones individuales. Perfecta para hacer a la plancha o en ensaladas gourmet.

Arrosticini de Cordero

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: Nueva Zelanda
- Certificación: Halal
- Empaque: 16 oz al vacío

Tradicionales brochetas de carne de cordero. Cortados en pequeños dados, son perfectos para la parrilla, garantizando una cocción rápida.

**CÓDIGO: 3179****CÓDIGO: 2100386**

Medallones de Filete

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Certificación: USDA
- Empaque: 1x1 al vacío
- Peso aprox: 8 oz

Cortes de la máxima ternura, elaborados con carne de res certificada USDA. Extraídos del lomo, este corte magro y suave se derrite en la boca.

Hamburguesas de Res Angus

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Certificación: Angus
- Empaque: 4/5 unidades
- Peso: 6/8 oz c/u

Elaboradas con 100% carne de res Angus. Cada hamburguesa viene separada por una hoja de papel que facilita su manipulación. Cocción perfecta a la parrilla.

**CÓDIGO: 3148**

**Tira de Res Angus****CÓDIGO: 3144**

Tira de Res

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Certificación: USDA Choice
- Empaque: 3 lb

Ofrecen un equilibrio perfecto entre carne y grasa. Excelente para guisos, cocción lenta o a la parrilla, brindando una textura tierna y un gusto robusto.

T-Bone

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Certificación: Angus
- Empaque: 1x1
- Peso aprox: 1,5 lb

Ofrece lo mejor de dos mundos: el sabor del lomo (New York Strip) y la suavidad del solomón (Filet Mignon), separados por el característico hueso en "T".

**T-Bone Angus****CÓDIGO: 3151****Sirloin Angus****CÓDIGO: 2100379**

Sirloin

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Certificación: Angus
- Empaque: 1x1 al vacío
- Peso aprox: 12 - 14 oz

Corte magro muy apreciado por su excelente equilibrio entre ternura y un sabor profundo. Su marmoleo ideal lo hace sumamente jugoso a la parrilla o plancha.

Churrasco (Skirt Steak)

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Certificación: Angus Prime
- Empaque: Al vacío
- Peso (limpio): 8/14 oz

Corte delgado, de fibras largas y sabor intenso. Posee un marmoleo superior. Es el rey de la parrilla a fuego alto, perfecto para tacos y fajitas gourmet.

**Churrasco Angus****CÓDIGO: 3155**

**CÓDIGO: 3130**

Carne Molida Angus

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Certificación: Angus
- Empaque: Tubo o funda al vacío
- Peso aprox: 5 lb

100% de res Angus. Con un equilibrio ideal entre carne magra y grasa. Asegura frescura y facilidad de almacenamiento. Ideal para hamburguesas, albóndigas o tacos.

Lamb Rack de Cordero

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: Nueva Zelanda / Australia
- Certificación: Halal
- Empaque: Rack 8 o funda 4 costillas
- Peso: Variado

Uno de los cortes más exquisitos y codiciados. Destaca por su increíble ternura y su sabor suave. Ideal para hornear o a la parrilla, una obra maestra para ocasiones especiales.

**CÓDIGO: 3112****CÓDIGO: 3106**

Baby Back Ribs

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Presentación: Costado entero
- Empaque: Al vacío
- Peso aprox: 3 a 4 lb

Un clásico infaltable para los amantes de la barbacoa. Ofrecen una carne tierna que se desprende fácilmente del hueso tras una cocción lenta. Perfectas para marinar.

Filete de Cerdo

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU.
- Presentación: Entero bajo vacío
- Peso aprox: 1 lb

Corte magro, extremadamente tierno y muy versátil. Su carne suave y sabrosa absorbe maravillosamente cualquier marinada o especia. Ideal para parrilla u horno.

**CÓDIGO: 3108**

**CÓDIGO: 3158**

Foie Gras de Canard

CATEGORÍA: CARNES / GOURMET

- Procedencia: España
- Presentación: Hígado entero
- Peso aprox: 1 lb

Un manjar de lujo, apreciado en la alta cocina por su textura sedosa y su sabor profundo y untuoso. Perfecto para elaborar exquisitas terrinas o sellar a la plancha.

Pechuga de Pollo Sin Hueso

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: EE. UU. (Importado)
- Presentación: Se vende por caja
- Peso de la caja: 40 lb

Producto básico, versátil y de alta calidad. Carne magra y tierna, ideal para restaurantes, hoteles y hogares que buscan rendimiento, conveniencia y frescura.

**CÓDIGO: 3128****CÓDIGO: 10302033**

Alitas de Pollo

CATEGORÍA: CARNES

- Procedencia: Brasil
- Empaque: Funda 3 lb o Caja 33 lb

Un clásico infaltable, amadas por todos por su sabor y textura. Ideales para restaurantes, bares y eventos. Perfectas para freír, hornear o a la parrilla.

Salchicha Clásica

CATEGORÍA: EMBUTIDOS FRESCOS

- Procedencia: R. Dominicana (La Salumeria SRL)
- Estilo: Italiano
- Empaque: Al vacío, 5 unid. (tripa de cerdo)

Auténtica salchicha italiana artesanal. Carne de cerdo seleccionada en tripa natural, sabor clásico, equilibrado y muy jugoso. Perfecta para parrillas o salsas para pastas.

**CÓDIGO: 2100170**

**CÓDIGO: 2100173**

Salchicha con Hinojo

CATEGORÍA: EMBUTIDOS FRESCOS

- Procedencia: R. Dominicana (La Salumeria SRL)
- Estilo: Italiano
- Empaque: Al vacío, 5 unid. (tripa de cerdo)

Variante clásica enriquecida con semillas de hinojo que le otorgan un aroma fresco y un sabor ligeramente dulce y anisado. Ideal para parrilla o asada.

Salchicha Longaniza Fina

CATEGORÍA: EMBUTIDOS FRESCOS

- Procedencia: R. Dominicana (La Salumeria SRL)
- Estilo: Italiano
- Empaque: Al vacío, 1 unid. (tripa de colágeno)

Formato delgado en tripa de colágeno, textura uniforme y mordido tierno. Cocción rápida, perfecta para parrillas y desayunos gourmet.

**CÓDIGO: 2100172****CÓDIGO: 2100171**

Salchicha Picante

CATEGORÍA: EMBUTIDOS FRESCOS

- Procedencia: R. Dominicana (La Salumeria SRL)
- Estilo: Italiano
- Empaque: Al vacío, 5 unid. (tripa de cerdo)

Sabor robusto y ligeramente picante que despierta el paladar. Excelente para parrillas o platos de pasta con salsas intensas.

Salchicha de Pollo

CATEGORÍA: EMBUTIDOS FRESCOS

- Procedencia: R. Dominicana (La Salumeria SRL)
- Estilo: Italiano
- Empaque: Al vacío, 5 unid. (tripa de cerdo)

Elaborada con carne de pollo, una opción más magra y ligera sin sacrificar el sabor. Mantiene su jugosidad durante la cocción. Ideal para parrillas u hornados.

**CÓDIGO: 2100178**

**CÓDIGO: 2100176**

Salchicha Napolitana

CATEGORÍA: EMBUTIDOS FRESCOS

- Procedencia: R. Dominicana (La Salumeria SRL)
- Estilo: Italiano
- Empaque: Al vacío, 5 unid. (tripa de cerdo)

Inspirada en la tradición de Nápoles. Destaca por su perfil de sabor intenso, especiado y muy aromático. La compañera ideal para parrilladas.

Salchicha Hierbas Finas

CATEGORÍA: EMBUTIDOS FRESCOS

- Procedencia: R. Dominicana (La Salumeria SRL)
- Empaque: Al vacío, 5 unid. (tripa de cerdo)

Condimentada con una mezcla de hierbas finas que le aportan un aroma fresco y un sabor delicado. Opción elegante y sabrosa para parrillas o cocina mediterránea.

**CÓDIGO: 2100177****CÓDIGO: 2100480**

Salchicha Chorizo Parrillero

CATEGORÍA: EMBUTIDOS FRESCOS

- Procedencia: R. Dominicana (La Salumeria SRL)
- Empaque: Al vacío, 5 unid. (tripa de cerdo)

Pensada para las parrillas, estilo chorizo. Sabor intenso, ahumado y especiado. Textura firme y jugosa, protagonista de cualquier barbacoa.

Salchicha Argentina

CATEGORÍA: EMBUTIDOS FRESCOS

- Procedencia: R. Dominicana (La Salumeria SRL)
- Estilo: Argentino
- Empaque: Al vacío, 5 unid. (tripa de cerdo)

Elaborada siguiendo el clásico estilo argentino. Sabor carnosos, jugoso y con el justo equilibrio de especias. Infaltable en cualquier asado.

**CÓDIGO: 2100174**



CÓDIGO: 2100175

Salchicha Mexicana

CATEGORÍA: EMBUTIDOS FRESCOS

- Procedencia: R. Dominicana (La Salumeria SRL)
- Estilo: Mexicano
- Empaque: Al vacío, 5 unid. (tripa de cerdo)

Sabor atrevido y ligeramente picante. Perfecta para dar un toque de sabor a las parrillas, o para usar en tacos, quesadillas y recetas latinas.

**CÓDIGO: 2100393****Dorada (Orata / Seabream)**

CATEGORÍA: PESCADOS

- Procedencia: República Dominicana (Salinas)
- Peso aprox: 500 - 600 gr c/u
- Empaque: Caja de ~24 lb

Pescado de carne blanca, firme y delicada. En la cocina mediterránea es considerado un pescado de primera calidad, entre los mejores del Mar Mediterráneo. Ideal para hornear entero, a la sal o a la parrilla. Su formato entero ofrece una presentación elegante en la mesa.

Salmón en Penca

CATEGORÍA: PESCADOS

- Procedencia: Chile
- Peso aprox: 2 lb

Producto de altísima calidad y frescura. Ofrece una carne firme, de textura suave y un inconfundible color rosado. Ideal para filetes a la plancha, ceviches o sushi.

**CÓDIGO: 3311****CÓDIGO: 3001****Salmón Ahumado en Penca Deslisado**

CATEGORÍA: PESCADOS

- Procedencia: Noruega
- Peso aprox: 2,5 lb

Producto gourmet de altísimo nivel. Presentado en su penca entera pero ya finamente rebanado. Ofrece una textura sedosa y un sabor ahumado perfecto para canapés y tablas.

Lomo de Atún

CATEGORÍA: PESCADOS

- Procedencia: Océano Atlántico
- Peso aprox: 3 lb

Corte premium muy apreciado por su carne firme, magra y de sabor excepcional. Perfecto para sellar a la plancha dejando el centro rojo, o para tartar y ceviche.

**CÓDIGO: 3228**

**CÓDIGO: 3308**

Filete de Mero Basa

CATEGORÍA: PESCADOS

- Procedencia: Asia
- Presentación: Se vende por caja
- Peso de la caja: 22 lb

Opción excelente, económica y versátil. Carne blanca, firme y de sabor suave que absorbe cualquier condimento. Ideal para freír, hornear o en guisos.

Calamar Tubo

CATEGORÍA: PESCADOS / MARISCOS

- Procedencia: Océano Atlántico
- Presentación: Se vende por caja
- Peso de la caja: 22 lb

Marisco delicioso, versátil y de excelente calidad. Presentados limpios y en formato de tubo, ideales para rellenar, cortar en anillas o preparar a la parrilla.

**CÓDIGO: 3202****CÓDIGO: 3313**

Calamar Baby

CATEGORÍA: PESCADOS / MARISCOS

- Procedencia: Océano Atlántico
- Empaque: En cajitas
- Peso aprox: 2,5 lb

Marisco pequeño, tierno y de sabor exquisito. Su textura es extremadamente suave y su cocción muy rápida. Perfectos para la plancha, fritos o en guisos.

Pulpo Baby

CATEGORÍA: PESCADOS / MARISCOS

- Procedencia: Océano Pacífico
- Empaque: En cajitas
- Peso aprox: 2 lb

Manjar del mar de textura suave. Ofrece la gran ventaja de no requerir largos tiempos de cocción. Ideales para preparaciones rápidas a la parrilla, salteados o ceviches.

**CÓDIGO: 3229**


CÓDIGO: 2100395

Tentáculos de Calamar

CATEGORÍA: PESCADOS / MARISCOS

- Procedencia: Océano Atlántico
- Empaque: En fundas al vacío
- Peso aprox: 3 lb

Parte del marisco muy apreciada por su textura firme y su sabor intenso. Ideales para preparar a la parrilla, saltear con ajo y perejil, o en arroces y pastas.

Camarones sin Cabeza

CATEGORÍA: PESCADOS / MARISCOS

- Procedencia: Océano Índico
- Tamaño: 16/20 y 8/12
- Empaque: Funda 2 lb o Caja 20 lb

Marisco de excepcional calidad, firmeza y sabor. Su carne dulce y jugosa es perfecta para preparar a la parrilla, al ajillo, en ceviches, arroces y pastas.


CÓDIGO: 62 (8/12) / 3203 (16/20)

CÓDIGO: [Código listino]

Camarones Enteros

CATEGORÍA: PESCADOS / MARISCOS

- Procedencia: Océano Índico
- Empaque: Funda 2 lb

Camarones frescos enteros, con cabeza y cáscara. Ideales para preparar caldos sabrosos, arroces, pastas o a la parrilla. Su presentación entera conserva todo el jugo y el sabor intenso del mar.

Mejillones Media Concha

CATEGORÍA: PESCADOS / MARISCOS

- Procedencia: Australia
- Peso aprox: 2 lb

Marisco exquisito, práctico y listo para cocinar. Ahorran tiempo de preparación y ofrecen una presentación elegante. Perfectos al horno, parrilla o al vapor.


CÓDIGO: 3221



CÓDIGO: 665072005768

Mejillones Concha Entera

CATEGORÍA: PESCADOS / MARISCOS

- Procedencia: Chile
- Empaque: Paq 1 lb o Caja 10 lb

Marisco fresco y sabroso que conserva todo su jugo natural. Su carne tierna y de sabor intenso es perfecta para preparar al vapor, en paellas o con vino blanco y ajo.

Almejas Blancas

CATEGORÍA: PESCADOS / MARISCOS

- Procedencia: Océano Atlántico
- Empaque: Paq 1 lb o Caja 10 lb

Molusco muy apreciado por su carne firme, tierna y su delicado sabor a mar. Son el ingrediente perfecto para preparar al vapor, en salsas marineras, paellas o sopas.



CÓDIGO: 6011



CÓDIGO: 0001E75

Chorizo Sarta Dulce 200gr

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Peso: 200 g

Chorizo en formato sarta (herradura), elaborado con magro de cerdo y adobado con pimentón dulce. Tamaño práctico y sabor suave.

Chorizo Sarta Picante 200gr

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Peso: 200 g

Variante picante del clásico chorizo sarta. Elaborado con pimentón picante y especias. Ofrece un sabor intenso y atrevido.



CÓDIGO: 0001E83



CÓDIGO: 0000E15

Chorizo Vela Extra

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza entera

Chorizo curado de formato grueso (vela). Textura firme y sabor clásico e intenso. Muy versátil, ideal para bocadillos, tablas o guisos.

Chorizo Primera Vacio

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza entera

Chorizo de primera calidad envasado al vacío para garantizar su máxima frescura y conservación. Sabor auténtico y textura firme.



CÓDIGO: 0000E16



CÓDIGO: 0000D03

Jamón Alto Rendimiento (14 M.)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Curación: 14 meses

Jamón curado de alto rendimiento. Formato limpio y cuadrado, sin pérdida en la elaboración. Sabor intenso y aromático, ideal para lonchas finas.

Jamón Bellota 100% Pata

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Curación: 36 meses

Jamón de bellota de máxima calidad, curado durante 36 meses. Ofrece un sabor intenso, profundo y una textura que se funde en boca.



CÓDIGO: 0000I01



CÓDIGO: 0011000

Jamón Ibérico Bellota Pata Negra

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Marca: BE-HER
- Tipo: 100% Ibérico Pata Oro
- Curación: 36 meses

La máxima expresión del jamón ibérico. Veteado perfecto, sabor intenso, profundo y textura que se funde en boca. Auténtico Pata Negra.

Jamón Ibérico Deshuesado Block

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza deshuesada (Block)

Jamón ibérico deshuesado y prensado. Corte limpio y cuadrado, rendimiento máximo. Sabor intenso y aromático, ideal para deli y restaurantes.



CÓDIGO: I03



CÓDIGO: 0000D37

Jamón Cuadrado Deshuesado Limpio (12 M.)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Curación: 12 meses

Jamón curado deshuesado, prensado y presentado en formato cuadrado limpio. Sin pérdida en la elaboración, rendimiento máximo.

Jamón Curado Deshuesado Con Corteza

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Presentación: Deshuesado

Jamón curado deshuesado conservando su corteza natural. Ofrece un sabor auténtico y tradicional, ideal para lonchas finas o caldos.



CÓDIGO: 0000D02



CÓDIGO: 0000J02

Jamón Serrano Bodega Pata (12M)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Curación: 12 meses

Jamón serrano tradicional curado en bodega. Ofrece un sabor característico y un aroma intenso, perfecto para el consumo diario en sándwiches y tablas.

Lomo Ibérico

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza entera

Lomo embuchado de cerdo ibérico, curado y adobado. Textura firme y sabor intenso, un clásico infaltable en tablas y bocadillos gourmet.



CÓDIGO: 0000I20



CÓDIGO: 0000E20

Lomo Embuchado

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza entera

Lomo de cerdo embuchado, curado y adobado. De textura firme y sabor intenso, un clásico infaltable en las tablas de embutidos.

Jamón de Pavo

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: ~5 lb

Elaborado con carne de pavo de la más alta calidad, ofrece una textura tierna y un sabor suave y delicado. Ideal para sándwiches y tablas.



CÓDIGO: 3930



CÓDIGO: 5129

Bresaola Bombieri

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Bombieri
- Empaque: ~1.4 kg

Auténtica bresaola italiana elaborada con carne de res magra, curada y secada al aire. De color rojo intenso y sabor delicado.

Bresaola Bordoni

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Bordoni
- Empaque: ~1.4 kg

Embutido tradicional italiano, elaborado con carne de res magra. Destaca por su color rojo intenso y su sabor delicado, ligeramente dulce y especiado.



CÓDIGO: 2100209

**CÓDIGO: 5129****Bresaola della Valtellina I.G.P.**

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Vismara
- Certificación: I.G.P.
- Empaque: [Insertar peso]

Auténtica bresaola de la Valtellina con Indicación Geográfica Protegida, elaborada por Vismara. Carne de res magra, curada y secada al aire.

Capocollo Napoletano

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 4 lb

Elaborado con carne de cerdo seleccionada y curado lentamente según la tradición napolitana. Sabor intenso y aromático, textura suave y jugosa.

**CÓDIGO: 5166****CÓDIGO: 0624****Coppa di Parma**

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Bombieri

Coppa di Parma curada de forma tradicional. Ofrece un sabor equilibrado y una textura suave, perfecto para degustación en tablas y sándwiches.

Coppa di Parma 2LB (Pedroni)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Pedroni
- Empaque: 2 lb

Embutido italiano elaborado con cuello de cerdo, curado lentamente. De sabor dulce y textura tierna, ideal para finas lonchas.

**CÓDIGO: 5131**

**CÓDIGO: 0624**

Coppa di Parma I.G.P. Vismara

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Vismara
- Certificación: I.G.P.
- Empaque: [Insertar peso]

Auténtica Coppa di Parma con Indicación Geográfica Protegida, elaborada por Vismara a partir de cuello de cerdo curado lentamente.

Coppa di Testa 10 lb (Levoni)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 10 lb

Embutido tradicional italiano elaborado con carne de cabeza de cerdo. De textura firme y sabor robusto, ideal para tablas rústicas.

**CÓDIGO: 5148****CÓDIGO: 5130**

Filetto - Lomo Embuchado Curado 3,3 lb (Pedroni)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Pedroni
- Empaque: 3,3 lb

Lomo de cerdo embuchado y curado. Magro, tierno y de sabor intenso, perfecto para cortar en finas lonchas y disfrutar en tablas.

Cotechino Crudo

CATEGORÍA: EMBUTIDOS FRESCOS

- Procedencia: R. Dominicana (La Salumeria)
- Peso aprox: 1.0 lb

Embutido fresco italiano de textura gruesa, ideal para hervir y servir tradicionalmente con lentejas o puré de patatas. Rico en sabor y muy aromático.

**CÓDIGO: [Código listino]**



CÓDIGO: 5146

Guanciale Montevecchio

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Montevecchio
- Presentación: Pieza entera

Papada de cerdo curada. Es el ingrediente estrella y auténtico de la tradicional carbonara o amatriciana italiana, aportando un sabor intenso.

Guanciale Bombieri

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Bombieri

Papada de cerdo curada por la marca Bombieri. Sabor intenso y textura mantecosa, ideal para dar un toque gourmet a tus salsas tradicionales.



CÓDIGO: 9318



CÓDIGO: 0000B43

Guanciale Vismara

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Vismara

Papada de cerdo curada por la marca Vismara. Su lenta curación le otorga un aroma y sabor excepcionales, perfecto para recetas de alta cocina.

Lardo Ai Saporì 8 lb (Pedroni)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Pedroni
- Empaque: 8 lb

Lardo (tocino) curado y aromatizado con hierbas y especias. De textura suave y sabor delicado, ideal para cortar muy fino o envolver carnes.



CÓDIGO: 5149

**CÓDIGO: 5147**

Speck (Pedroni)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Pedroni
- Empaque: 5/6 lb

Speck italiano ahumado según la tradición alpina. Sabor equilibrado entre el ahumado de la madera y la dulzura de la carne de cerdo.

Speck Bombieri

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Bombieri
- Empaque: 5/6 lb

Speck italiano ahumado según la tradición alpina. Sabor equilibrado entre el ahumado de la madera y la dulzura de la carne de cerdo.

**CÓDIGO: [Código listino]****CÓDIGO: 5150**

Porchetta Arrosto

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Pedroni
- Empaque: 7/8 lb

Auténtica porchetta italiana asada, rellena de hierbas aromáticas y especias. Su piel crujiente y su interior jugoso la hacen perfecta para sándwiches.

Mortadella con Pistacho 10 kg

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marcas: Levoni / Villani
- Empaque: 10 kg

Mortadella italiana premium elaborada con ingredientes seleccionados y enriquecida con auténticos pistachos. Sabor delicado y textura suave y sedosa.

**CÓDIGOS: 5133 (Levoni) / 5209 (Villani)**

**CÓDIGO: 5173**

Mortadella Oro (Levoni)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 10 kg

Mortadella tradicional italiana de la línea Oro de Levoni. Elaborada con carnes magras de cerdo, ofrece un sabor puro y auténtico. Textura suave y sedosa.

Mortadella alle Olive Pugliesi (Villani)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Villani
- Empaque: 2,5 kg

Variante refinada de mortadella de la marca Villani, enriquecida con aceitunas pugliesi. Ofrece un sabor mediterráneo único, ideal para tablas y degustaciones.

**CÓDIGO: 5210****CÓDIGO: 505**

Mortadella Festa Ovalina (Villani)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Villani
- Empaque: 1 kg

Mortadella en formato ovalado pequeño de 1 kg, perfecta para cortar en lonchas finas en casa. Sabor dulce y aroma intenso.

Mortadella Vismara s/ P Cons Bologna

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Vismara
- Detalle: Marchio Storico
- Certificación: I.G.P.
- Empaque: 15 kg

Mortadella de marca histórica con I.G.P. Elaborada sin pistachos, estilo Bologna. Formato de 15 kg, ideal para establecimientos comerciales.

**CÓDIGO: 0001C50**



CÓDIGO: 0000C50

Mortadella Vismara c/ P I.G.P.

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Vismara
- Detalle: Marchio Storico
- Certificación: I.G.P.
- Empaque: 25 lb

Mortadella de marca histórica con I.G.P. Elaborada con ingredientes selectos y enriquecida con auténticos pistachos. Sabor delicado y textura suave.

Mortadella al Tartufo (Vismara)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Vismara
- Detalle: Marchio Storico
- Certificación: I.G.P.
- Empaque: 4,5 kg

Mortadella de marca histórica de Vismara, enriquecida con auténtica trufa. Combinación irresistible de la suavidad de la mortadella y el aroma de la trufa.



CÓDIGO: 605



CÓDIGO: 5121

Salame Picante

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Pedroni
- Empaque: 3.0 lb

Salame italiano ligeramente picante, curado lentamente. De grano medio y sabor intenso, es ideal para tablas de quesos y embutidos.

Salame Clásico

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Pedroni
- Empaque: 3.3 lb

El clásico salame italiano de sabor suave y equilibrado. Perfecto para sándwiches, tablas y picadas.



CÓDIGO: 5120

**CÓDIGO: 9335**

Salame Campagnolo

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Coati
- Empaque: 3.3 lb

Salame de estilo rústico campesino, de grano grueso y sabor robusto. Ideal para degustaciones tradicionales.

Salame San Gennaro

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 2.2 lb

Salame típico napolitano, de sabor dulce y aromático. Excelente para acompañar panes rústicos y vinos tintos.

**CÓDIGO: 5119****CÓDIGO: 9326**

Salame Napoli Dolce

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 2.2 lb

Salame de origen napolitano, caracterizado por su molienda fina y su sabor dulce y delicado.

Salame Milano

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Pedroni
- Empaque: 2.5 lb

Salame de estilo milanés, de grano fino y sabor equilibrado, perfecto para sándwiches y tablas.

**CÓDIGO: 5123**

**CÓDIGO: 5124**

Salame Felino del Ducato

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 1.0 lb

Salame DOP de la zona de Felino, de grano medio y sabor dulce, muy apreciado por su calidad.

Salame Ungherese

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 4/5 lb

Salame de estilo húngaro, con un característico toque de pimentón dulce y especias. Sabor intenso y ahumado.

**CÓDIGO: 9324****CÓDIGO: 5127**

Spianata Romana

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Pedroni
- Empaque: 2.0 lb

Salame de forma plana y aplanada, típico de Roma. Sabor intenso y especiado, ideal para tablas.

Spianata Romana Picante

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Pedroni
- Empaque: 2.0 lb

Variante picante de la clásica Spianata Romana, con un toque de guindilla que realza su sabor.

**CÓDIGO: 5181**

**CÓDIGO: 5128**

Soppressa Veneta

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Pedroni
- Empaque: 2.5 lb

Embutido típico del Véneto, de grano medio y sabor suave y mantecoso. Excelente para sándwiches.

Salame Fagiolone Piccante Vismara

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Vismara
- Empaque: [Insertar peso]

Salame de grano grueso (fagiolone), ligeramente picante, elaborado según la tradición italiana por la marca Vismara.

**CÓDIGO: 0000E65****CÓDIGO: 0000E60**

Salame Milano Vismara

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Vismara
- Empaque: 1,5 lb

Salame de estilo milanés elaborado por la marca Vismara. De grano fino y sabor equilibrado, perfecto para sándwiches e tablas.

Salame Napoli Vismara

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Vismara
- Empaque: [Insertar peso]

Salame de origen napolitano elaborado por Vismara. Caracterizado por su molienda fina y su sabor dulce y delicado.

**CÓDIGO: 0000E68**



CÓDIGO: 5188

Salame al Tartufo

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Villani
- Empaque: 1 kg

Salame de autor enriquecido con auténtica trufa negra. El aroma terroso de la trufa se funde con la carne curada, creando un sabor sofisticado e inigualable.

Prosciutto Crudo San Daniele

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 15/17 lb

Jamón crudo italiano DOP de San Daniele. Curado lentamente al aire de los Alpes, ofrece un sabor dulce y delicado.



CÓDIGO: 5157



CÓDIGO: 9316

Prosciutto Crudo Parma

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 15/17 lb

El clásico Jamón de Parma DOP, curado un mínimo de 12 meses. Sabor dulce, aroma intenso y textura tierna.

Prosciutto Crudo di Parma Reserva Vismara

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Vismara
- Empaque: 15/17 lb

Jamón crudo de Parma de reserva, elaborado por Vismara. Con un curado prolongado que le otorga un sabor concentrado, profundo y muy aromático.



CÓDIGO: 0000D66



CÓDIGO: [Código listino]

Prosciutto Crudo MEC Reserva

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Montevecchio
- Empaque: 14/15 lb

Jamón crudo estilo italiano de reserva, con un curado prolongado que le otorga un sabor concentrado y muy aromático.

Prosciutto Crudo Italiano

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 15/17 lb

Jamón crudo italiano de alta calidad, curado de forma tradicional. Sabor equilibrado y textura suave.



CÓDIGO: 5136



CÓDIGO: 5211

Prosciutto Crudo Italiano al Tartufo

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Villani
- Empaque: 16 lb

Jamón crudo italiano de la marca Villani, relleno con crema de trufa. La infiltración del aroma de la trufa en la carne curada ofrece una experiencia gourmet suprema.

Prosciutto Cotto Jolly

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 16.0 lb

Jamón cocido italiano de máxima calidad. Elaborado con masas musculares enteras, ofrece un sabor dulce y una textura extremadamente tierna.



CÓDIGO: 5138



CÓDIGO: 5205

Prosciutto Cotto Giglio

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Villani
- Empaque: ~20 lb

Jamón cocido premium de la marca Villani. Curado y cocido a vapor, con un sabor rico y una textura firme pero jugosa.

Prosciutto Cotto Praga Rustico

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Pedroni
- Empaque: 12.0 lb

Jamón cocido de estilo rústico, ligeramente ahumado. De textura robusta y sabor intenso, ideal para sándwiches cálidos.



CÓDIGO: 5139



CÓDIGO: 5179

Prosciutto Cotto alla Brace

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Villani
- Empaque: 9.0 lb

Jamón cocido a la brasa, que le otorga un característico sabor ahumado y un color rosado intenso. Muy aromático y sabroso.

Prosciutto Cotto Goloso

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Goloso
- Empaque: 5.0 lb

Jamón cocido de la marca Goloso, ideal para sándwiches y desayunos. Sabor suave y textura tierna, muy apreciado por los más jóvenes.



CÓDIGO: 5140



CÓDIGO: 5172

Prosciutto Cotto al Tartufo

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 7/8 lb

Jamón cocido de la marca Levoni, con Pieces de trufa negra en su interior. Textura tierna y un sabor sumamente aromático y elegante.

Prosciutto Cotto Gran Paese Bombieri

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Bombieri
- Empaque: 20.0 lb

Jamón cocido italiano de la marca Bombieri. Elaborado con carnes seleccionadas, ofrece un sabor suave y una textura tierna y jugosa.



CÓDIGO: 0632



CÓDIGO: 0001D62

Prosciutto Cotto Vismara

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Vismara
- Empaque: [Insertar peso]

Jamón cocido italiano elaborado por Vismara. De sabor dulce y textura extremadamente tierna, ideal para sándwiches y tablas frías.

Pancetta Arrotrolata (Coati)

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Coati
- Empaque: 3.3 lb

Panceta arrollada italiana, curada y listada para cortar en finas lonchas. Ideal para envolver carnes o dar sabor a salsas y guisos.



CÓDIGO: 5145



CÓDIGO: 0000B75

Pancetta Arrotolata Vismara

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Vismara
- Empaque: [Insertar peso]

Panceta arrollada italiana, curada por la marca Vismara. Listada para cortar en finas lonchas, es ideal para envolver carnes o dar sabor a salsas y guisos.

Pancetta Arrotolata Villani

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Villani
- Empaque: [Insertar peso]

Panceta arrollada italiana, curada por la marca Villani. Listada para cortar en finas lonchas, es ideal para envolver carnes o dar sabor a salsas y guisos.



CÓDIGO: [Código listino]



CÓDIGO: 701

Pancetta Tesa Dulce

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Coati
- Empaque: 3,3 lb

Pancetta curada y secada al aire de la marca Coati. De sabor dulce y textura mantecosa, ideal para cortar en lonchas y degustar cruda o cocida.

Pancetta Tesa Ahumada

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Coati
- Empaque: 3,3 lb

Pancetta curada con un ligero toque de ahumado de madera de la marca Coati. Su sabor intenso es perfecto para dar un toque especial a salsas o envolver carnes.



CÓDIGO: 702



CÓDIGO: 5144

Pancetta Coppata

CATEGORÍA: EMBUTIDOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Levoni
- Empaque: 7/8 lb

Embutido elaborado enrollando panceta con capocollo. De sabor intenso y textura firme, es ideal para sándwiches gourmet.



Parmigiano Reggiano

CÓDIGO: 0086380

Parmigiano Reggiano 24 Meses DOP

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Italia
- Certificación: DOP
- Presentación: Rueda, 1/2 Rueda, Cuña 3 lb, 300g y Rallado

Reconocido como el "rey de los quesos". Tras 24 meses de añejamiento, desarrolla una textura granulada y un sabor profundo con notas a nuez y mantequilla.

Grana Padano 16 Meses DOP

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Italia
- Certificación: DOP
- Presentación: Rueda, 1/2 Rueda, Cuña 5 lb, 300g y Rallado

Queso DOP versátil de sabor equilibrado. Con 16 meses de curación, ofrece una textura granulada y un sabor más suave y cremoso, ideal para uso diario.



Grana Padano (16 m)

CÓDIGO: 0086520



Pecorino Romano

CÓDIGO: 62430

Pecorino Romano DOP

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Italia
- Certificación: DOP
- Presentación: 1/4 Rueda, Cuña 1,5 lb, 300g y Rallado

Elaborado 100% con leche de oveja. Apreciado por su sabor intenso, salado y ligeramente picante. Imprescindible para platos clásicos como la Cacio e Pepe o la Carbonara.

Montasio DOP

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Italia
- Certificación: DOP
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: ~13 lb

Queso italiano de pasta cocida, apreciado por su versatilidad y tradición. De maduración media, presenta una textura semidura, lisa y elástica. Sabor suave, dulce y delicadamente lácteo.



MONTASIO STRAVECCHIO

CÓDIGO: 6332



CÓDIGO: 6332

Montasio DOP Stravecchio

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Italia
- Certificación: DOP
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: ~13 lb

Versión más añeja del clásico Montasio, madurado más de 18 meses. Textura firme, dura, granulada y ligeramente desmenuzable. Sabor intenso, con marcadas notas a nuez.

Mozzarella Rallada Maestrella

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Francia
- Marca: Maestrella
- Certificación: Kosher
- Empaque: Funda de 5,52 lb (2,5 kg)

Máxima versatilidad para pizzerías y hogares. Garantiza un derretido perfecto, el característico "hilo" ideal y un dorado uniforme para pizzas y gratinados.



CÓDIGO: 0045840



CÓDIGO: 0076050

Mozzarella en Barra Oldenburger

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Alemania
- Marca: Oldenburger
- Certificación: Kosher
- Empaque: Barra de 5,51 lb (2,5 kg)

Queso de pasta filada de excelente calidad, ideal para cortar en lonchas o rallar al momento. Ofrece un sabor lácteo puro y un derretido perfecto para todo tipo de recetas calientes.

Gorgonzola Mauri DOP

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Italia
- Certificación: DOP
- Presentación: 1/4 de Rueda

Queso azul italiano de textura suave y cremosa, con un sabor intenso y ligeramente picante. Ideal para salsas sofisticadas, risottos o con miel y nueces.



CÓDIGO: 5160



CÓDIGO: 9322

Gorgonzola Dolce DOP Berneri

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Berneri
- Certificación: DOP
- Presentación: Porción al vacío
- Peso aprox: Variado

Variante excepcionalmente cremosa del clásico queso azul. Textura suave, casi fundente, y un sabor delicado, dulce y muy poco picante. Ideal para untar o fondues.

Gorgonzola Belgioioso

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: EE. UU.
- Presentación: 1/4 de Rueda (~1 lb)

Queso azul de estilo italiano elaborado en EE.UU. De textura firme y sabor pronunciado, ligeramente picante. Ideal para desmenuzar en ensaladas o derretir sobre carnes.



CÓDIGO: 0088060



CÓDIGO: 6331

Asiago DOP

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Italia
- Certificación: DOP
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: ~20 lb

Queso italiano de denominación de origen protegida. Presenta una textura semidura y un sabor que evoluciona desde dulce y mantecoso hasta picante y con notas a nuez.

Cuña Asiago Belgioioso

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: EE. UU.
- Marca: Belgioioso
- Presentación: Cuña (Porción individual)
- Peso aprox: 5 OZ (142 GRS)

Queso de estilo italiano elaborado en EE.UU. Presentado en porciones individuales, ofrece textura firme y ligeramente granulada, con un sabor rico y notas a nuez.



CÓDIGO: 1534051



CÓDIGO: 0060630

Azul Bergader en Barra

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Alemania
- Empaque: Barra 7 lb o Piezas 1 lb

Queso de pasta azul de suave aroma y textura cremosa. Su sabor equilibrado lo hace perfecto para salsas de carnes, untar en pan tostado o tablas de quesos.

Brie y Camembert

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Francia
- Certificación: Kosher
- Empaque: Caja de 8 uds (125 g c/u)

Quesos franceses de pasta blanda y corteza floral blanca. Extremadamente cremosos y de sabor suave mantecoso. Perfectos para hornear, tablas gourmet o entrantes.



CÓDIGO: 8413212001857 / 8413212001864



CÓDIGO: 0030950

Gouda en Rueda

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Países Bajos (Holanda)
- Presentación: Rueda entera
- Peso aprox: ~9 lb

Queso semiduro de sabor suave, cremoso y ligeramente dulce con notas a nuez. Extremadamente versátil, ideal para sándwiches, derretir en cocina o en tablas de quesos.

Edam en Barra

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Alemania
- Presentación: Barra de ~5,5 lb o Caja de ~22 lb

Queso semiduro de textura firme y sabor suave, ligeramente dulce con notas a nuez. Ideal para cortar en lonchas para sándwiches, delis o derretir en recetas.



CÓDIGO: 0026420



CÓDIGO: 0026600

Gouda en Barra

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Alemania
- Presentación: Barra de ~5,5 lb o Caja de ~22 lb

Ofrece la máxima versatilidad para la cocina profesional. Textura suave y cremosa, sabor rico y ligeramente dulce. Ideal para lonchas, sándwiches y derretir.

Tilsit en Barra

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Alemania
- Presentación: Barra de ~5,5 lb o Caja de ~22 lb

Queso semiduro de pasta prensada, sabor robusto, ligeramente picante y con notas a nuez. Excelente para lonchas, delis, y derrite maravillosamente para gratinados.



CÓDIGO: 0080470



CÓDIGO: 0042530

Emmental Suizo en Barra

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Alemania
- Presentación: Barra de ~5,5 lb o Caja de ~22 lb

Queso semiduro clásico, famoso por sus agujeros y sabor dulzón con notas a nuez. Práctico para cortar en lonchas y con excelentes propiedades de derretido para fondue.

Manchego Curado Flor de Guadamur

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: ~6 lb

Queso de autor elaborado con leche de oveja manchega. Textura firme y sabor intenso con regusto a nuez y mantequilla. Protagonista de tablas de tapas.



CÓDIGO: 0008450



CÓDIGO: 0013950

Manchego Semicurado Flor de Guadamur

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: ~6 lb

Queso artesanal español elaborado con leche de oveja. Con un periodo de curación medio, ofrece una textura semi-firme y un sabor suave, cremoso y ligeramente acidulado.

Manchego Extra Curado de Oveja Oro Viejo

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: ~6 lb

Elaborado con leche cruda de oveja y prolongada curación. Textura dura, escamosa y sabor muy intenso, persistente y ligeramente picante. Perfecto para degustar en finas lonchas.



CÓDIGO: 0015010



CÓDIGO: 0059800

Manchego de Cabra Flor de Guadamur

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: ~6 lb

Variante artesanal excepcional elaborada con leche de cabra. Sabor más intenso, ligeramente acidulado y con notas herbáceas. Ideal para tablas gourmet.

Tetilla Gallega DOP

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: ~2 lb

Famoso por su característica forma cónica, este queso DOP gallego es elaborado con leche de vaca. Ofrece una textura blanda, cremosa y fundente, con un sabor suave, ligeramente ácido y un delicado aroma a mantequilla.



CÓDIGO: 0052580



CÓDIGO: 0059960

Murcia al Vino

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: ~3 lb

Queso español DOP de leche de cabra, bañado en vino tinto. Textura firme, cremosa y sabor suave con aroma a fruta y vino. Ideal para tablas gourmet.

Roncari Blue (Roquefort) 100 g

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Presentación: Porción individual
- Peso: 100 g

Queso azul de estilo Roquefort. Textura mantecosa y sabor robusto, salado y ligeramente picante. En porciones de 100g, perfecto para degustar o crear salsas intensas.



CÓDIGO: 8431438001017



CÓDIGO: 0032190

Edam Tierno en Bola

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Países Bajos (Holanda)
- Presentación: Bola entera
- Peso aprox: 4.4 LBS

Queso semiduro de corta maduración. Textura extremadamente suave, elástica y cremosa. Sabor dulce y lácteo, perfecto para toda la familia y para derretir.

Parmesan Belgioioso

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: EE. UU.
- Curación: 10 meses
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: ~25.5 lb

Queso de estilo italiano elaborado en EE.UU. Con 10 meses de curación, ofrece una textura firme y ligeramente granulada, con un sabor rico y mantecoso. Ideal para rallar en restaurantes y pizzerías.



CÓDIGO: 0309120



CÓDIGO: 8436579200107

Nata Spray

CATEGORÍA: LÁCTEOS / REPOSTERÍA

- Procedencia: España
- Empaque: Aerosol (Spray)
- Peso: 250 g

Producto lácteo listo para usar, perfecto para decorar postres, cafés y repostería. Ofrece una textura esponjosa, firme y un sabor dulce y suave. Su formato en aerosol garantiza la máxima comodidad al decorar.

Gruyere Suizo AOP

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Suiza
- Certificación: AOP
- Presentación: Pieza entera (Cuña)
- Peso aprox: ~1 lb

Queso de denominación de origen protegida, mundialmente famoso por su papel fundamental en la tradicional fondue suiza. Textura firme, densa y ligeramente granulada. Sabor complejo, inicialmente dulce y frutal.



CÓDIGO: 6336



CÓDIGO: 6061

Mascarpone Senni

CATEGORÍA: LÁCTEOS / REPOSTERÍA

- Procedencia: Italia
- Marca: Senni
- Empaque: 500 g (Facturado por libra)

Queso fresco italiano de textura extremadamente cremosa, suave y untuosa, elaborado con crema de leche. Es el ingrediente estrella e indispensable para la auténtica receta del tiramisú italiano.

Nata para Cocinar Milram (Crema de Leche)

CATEGORÍA: LÁCTEOS / REPOSTERÍA

- Procedencia: Alemania
- Marca: Milram
- Certificación: Kosher
- Empaque: 1 LT (Cajas de 12 unidades)

La Nata para Cocinar Milram, también conocida como crema de leche, es un producto lácteo de altísima calidad, indispensable en la cocina profesional y la repostería. Perfecta para enriquecer salsas, cremas, sopas y postres.



CÓDIGO: 4036300104106



CÓDIGO: 8000902001251

Bonta Cabra Mauri

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Mauri
- Presentación: Porción individual
- Peso aprox: 170 g

Queso italiano elaborado con leche de cabra, reconocido por su calidad y su inconfundible sabor característico. Textura firme pero cremosa y un sabor ligeramente ácido, fresco y aromático.

Burrata Bonta Viva

CATEGORÍA: QUESOS / FRESCOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Bonta Viva
- Estado: Congelada (Surgelata)
- Empaque: Caja de 8 unid. (100 g c/u)

Queso fresco italiano de lujo, presentado en formato congelado para garantizar la máxima conservación. Exterior de mozzarella firme y un corazón relleno de una mezcla cremosa y filamentosa de straciatella.



CÓDIGO: 3523230050487



CÓDIGO: 8000902001589

Taleggio DOP Mauri

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Italia
- Marca: Mauri
- Certificación: DOP
- Presentación: Porción individual
- Peso aprox: 200 g

Queso italiano de pasta blanda y corteza lavada, reconocido por su intenso aroma y su sorprendente cremosidad. Corteza fina de color rosado y un interior suave, tierno y ligeramente picante.

Gran Emilgrana

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Italia
- Presentación: Rueda entera (~80 lb) o Piezas de 10 lb

Queso italiano de grana curado, elaborado con leche de vaca, reconocido por su altísima calidad y su profundo sabor. Textura granulada, friable y un sabor intenso, sabroso y con inconfundibles notas a nuez.



CÓDIGO: 0086460 / 00864602



CÓDIGO: 0099790

Feta Odisey Cubo 8 lb

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: EE. UU. (Estilo Griego)
- Presentación: Cubo (Bloque)
- Peso aprox: 8 lb

Elaborado en Estados Unidos siguiendo los dictámenes de la auténtica receta griega. Queso blanco, ligeramente salado y de textura firme pero cremosa, ideal para ensaladas o platos horneados.

Fontina Belgioioso

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: EE. UU.
- Marca: Belgioioso
- Empaque: Al vacío
- Peso aprox: ~10 lb

Queso de estilo italiano elaborado en Estados Unidos, reconocido por su excepcional capacidad de derretido y su textura suave y sedosa. Sabor cremoso, ligeramente terroso y con delicadas notas a nuez.



CÓDIGO: 0049700



CÓDIGO: 0042940

Maasdam Royal Orange

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Países Bajos (Holanda)
- Presentación: Rueda entera
- Peso aprox: ~25 lb

Queso semiduro de pasta prensada y cocida, mundialmente famoso por sus grandes y característicos "ojos" (agujeros) y su textura elástica y suave. Sabor muy cremoso, ligeramente afrutado y con notas a nuez.

Mahón Curado

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: ~6.8 lb

Queso español con Denominación de Origen, elaborado en Menorca con leche de vaca. Adquiere una característica corteza anaranjada y una pasta firme, con un sabor intenso, ligeramente salado y picante.



CÓDIGO: 0054180



CÓDIGO: 0054000

Mahón Semicurado

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: ~7.8 lb

Queso español con Denominación de Origen. Con una maduración más corta, presenta una textura semi-firme, elástica y un corte de color marfil uniforme. Sabor suave, lácteo y ligeramente ácido.

Gouda Añejo Royal Orange

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Países Bajos (Holanda)
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: 10 lb

Queso semiduro sometido a un prolongado periodo de maduración que le otorga una textura firme, ligeramente cristalina y un sabor profundo, intenso y caramelizado, con marcadas notas a nuez tostada.



CÓDIGO: 0030650



CÓDIGO: 0030750

Gouda Ahumado Royal Orange

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Países Bajos (Holanda)
- Presentación: Rueda entera
- Peso aprox: 7 lb

Queso Gouda sometido a un proceso de ahumado tradicional que le otorga una corteza oscura y un intenso y delicioso aroma a humo. Su interior es cremoso y firme.

Chevrette de Cabra

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Países Bajos (Holanda)
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: 4 KG (~8.8 LBS)

Queso semiduro elaborado exclusivamente con leche de cabra. Se caracteriza por su pasta firme, de color blanco marfil, y un sabor distintivo, ligeramente ácido, fresco y con un delicioso toque herbal.



CÓDIGO: 0030540



CÓDIGO: 0099630

Crema (Cream Cheese)

CATEGORÍA: QUESOS / UNTABLES

- Procedencia: EE. UU.
- Certificación: Kosher
- Marca: Smithfield (Neufchâtel)
- Presentación: Bloque (Barra)
- Peso aprox: 3 lb

Queso fresco, suave y extremadamente untuoso, elaborado con leche y crema. Fundamental para preparar cheesecakes, glaseados y rellenos. Sabor suave, limpio y ligeramente ácido.

Cheddar Rojo Ammerland en Barra

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Alemania
- Empaque: Barra
- Peso aprox: 5 lb

Clásico queso Cheddar tintado de color rojo/anaranjado. De textura firme y ligeramente quebradiza, con un sabor robusto y ligeramente ácido. Ideal para hamburguesas, sándwiches o tablas.



CÓDIGO: 0089190



CÓDIGO: 0035410

Gouda Holandés con Comino

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Países Bajos (Holanda)
- Presentación: Rueda entera
- Peso aprox: 10 lb

Clásico queso Gouda enriquecido con semillas de comino, que le aportan un aroma cálido y un sabor ligeramente especiado. De textura semidura y elástica, ideal para sándwiches o derretir.

Emmental Burlander en Barra

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Alemania
- Certificación: Kosher
- Empaque: Barra
- Peso aprox: 6.8 lb

Queso de estilo suizo (Maasdam) elaborado en Alemania. Se caracteriza por sus grandes ojos (agujeros) y su textura elástica. De sabor dulzón y afrutado, es excelente para fondue y derretidos.



CÓDIGO: 0042510



CÓDIGO: 0089180

Cheddar Americano en Slice (Lonchas)

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: EE. UU.
- Empaque: Caja de lonchas individuales
- Peso aprox: 5 lb

Queso americano procesado, presentado en lonchas finas e individuales. De textura suave y derretido perfecto, es el clásico ingrediente para hamburguesas, sándwiches grilled cheese y desayunos.

Pepper Jack Montenegrino en Barra

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: EE. UU.
- Empaque: Barra
- Peso aprox: 5 lb

Queso Monterrey Jack condimentado con pimientos jalapeños y especias. Ofrece una textura semidura y cremosa con un toque ligeramente picante. Excelente para derretir en nachos o quesadillas.



CÓDIGO: 0089500



CÓDIGO: 0089600

Monterey Jack en Barra

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: EE. UU.
- Empaque: Barra
- Peso aprox: 5 lb

Queso americano de pasta semidura, de color blanco marfil. De sabor suave, dulzón y ligeramente ácido. Es muy versátil y posee excelentes propiedades de derretido, siendo ideal para cocina tex-mex.

Muenster en Barra

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: EE. UU.
- Empaque: Barra
- Peso aprox: 6.8 lb

Queso americano de estilo francés, reconocido por su corteza anaranjada y su interior pálido y suave. De sabor muy suave y mantecoso, derrite maravillosamente, siendo ideal para sándwiches y gratinados.



CÓDIGO: 0089700



CÓDIGO: 0088530

Provolone Pancetta Zanetti

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: Italia
- Empaque: Pieza entera (Pancetta)
- Peso aprox: 12.5 lb

Queso italiano de pasta hilada (pasta filata), presentado en formato rectangular (pancetta). De sabor intenso y ligeramente picante a medida que madura. Ideal para rallar o derretir sobre pastas y platos horneados.

Idiazabal Ahumado DOP

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Certificación: DOP
- Presentación: Pieza entera
- Peso aprox: 7.5 lb

Queso de origen español, elaborado con leche cruda de oveja. Sometido a un proceso de ahumado tradicional, adquiere un aroma distintivo y penetrante. Textura firme y sabor intenso con un delicado toque picante y ahumado.



CÓDIGO: 005814



CÓDIGO: 0059050

Cabra al Romero

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Empaque: Pieza entera
- Peso aprox: 2.20 lb NETO

Exquisito queso artesanal de leche de cabra, curado y embadurnado en aceite de oliva con ramas de romero fresco. Corteza aromática e interior firme, de sabor intenso, láctico y con un perfume herbáceo muy elegante.

Rulo de Cabra Fresco al Vacío

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Empaque: Pieza entera (Rulo) al vacío
- Peso aprox: 1.9 lb

Queso fresco de leche de cabra pasteurizada, presentado en formato de rulo envasado al vacío para conservar su frescura. De textura blanda, suave y húmeda, con un sabor delicado, ligeramente ácido y muy refrescante.



CÓDIGO: 0059480



CÓDIGO: 2100130

Rulo de Cabra con Trufa al Vacío

CATEGORÍA: QUESOS

- Procedencia: España
- Empaque: Pieza entera (Rulo) al vacío
- Peso aprox: 1.9 lb

Variante del clásico Rulo de Cabra, enriquecido con auténtica trufa. Queso fresco de leche de cabra pasteurizada, envasado al vacío. Textura blanda y suave, con un sabor delicado y ligeramente ácido, equilibrado por el intenso aroma terroso de la trufa.

Tofu

CATEGORÍA: QUESOS / ALTERNATIVAS VEGETALES

- Procedencia: EE. UU.
- Empaque: Cajas de 12 uds
- Certificación: Kosher

El Tofu es un alimento de origen vegetal elaborado a partir de la soja, reconocido por su alta calidad nutricional y su versatilidad en la cocina. Con una textura firme y un sabor neutro, absorbe maravillosamente los sabores de las marinadas y salsas con las que se cocina.



CÓDIGO: [Ver listino]



CÓDIGOS: 9722 / 8033576194028 /
8033576194042 / 8033576194035

Aceites EVO Aromatizados (Dante)

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: Italia
- Marca: Dante
- Empaque: Caja de 6 unid. (250 ml c/u)
- Aromas: Albahaca, Limón, Peperoncino y Trufa Negra

Aceite de oliva extra virgen premium aromatizado. Disponible en cuatro deliciosas variantes: albahaca, limón, peperoncino y trufa negra. Presentados en elegantes botellas de 250 ml, envasados en cajas de 6 unidades. Ideales para realzar el sabor de ensaladas, pastas, carnes y platos de alta cocina.

Aceite E. Virgen Basso 1 LT

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: Italia
- Marca: Basso
- Empaque: Cajas de 12 unid. (Botella de vidrio 1 LT c/u)

Aceite de oliva extra virgen de alta calidad, elaborado con aceitunas seleccionadas. De color verde dorado y sabor afrutado, ideal para ensaladas, aderezos y para realzar cualquier plato mediterráneo.



CÓDIGO: 8004123000222



CÓDIGO: 8004123000284

Aceite E. Virgen Basso 500 ML

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: Italia
- Marca: Basso
- Empaque: Cajas de 12 unid. (Botella de vidrio 500 ml c/u)

Aceite de oliva extra virgen de alta calidad. Formato práctico de 500 ml en botella de vidrio, ideal para un consumo más rápido garantizando la máxima frescura. Sabor afrutado y equilibrado, perfecto para aderezar y cocinar.

Aceite E. Virgen Basso 5 LT

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: Italia
- Marca: Basso
- Empaque: Cajas de 2 unid. (Botella PET 5 LT c/u)

Formato grande de aceite de oliva extra virgen Basso en botella PET, ideal para uso profesional en restaurantes y panaderías. Elaborado con aceitunas seleccionadas, ofrece un sabor afrutado y equilibrado, perfecto para cocinar y aderezar en grandes cantidades.



CÓDIGO: 8004123002691



CÓDIGO: 8411356784926

Aceite EVO Monterreal 5 LT

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: España
- Marca: Monterreal
- Empaque: Botella PET 5 LT

Aceite de oliva extra virgen de alta calidad, presentado en formato botella PET de 5 litros, ideal para uso profesional en hostelería y restauración. Elaborado con aceitunas seleccionadas, ofrece un sabor afrutado y equilibrado, perfecto para cocinar y aderezar en grandes cantidades.

Aceite Blend Condeli 5 LT

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: Italia
- Marca: De Santis
- Empaque: Botella PET 5 LT

Aceite blend (mezcla de aceites refinados y vírgenes) de la marca De Santis, envasado en botella PET de 5 litros. Ideal para freír y cocinar en grandes volúmenes, ofreciendo un alto rendimiento y un sabor equilibrado en la cocina diaria.



CÓDIGO: 8009113035055



CÓDIGO: 8009113015323

Aceite EVO Masseria di Corte 1 LT

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: Italia
- Marca: De Santis
- Empaque: Botella de vidrio 1 LT

Aceite de oliva extra virgen premium elaborado 100% con aceitunas italianas. Se presenta sin filtrar, conservando todo su sabor natural, aroma y polifenoles. Ideal para aderezar y realzar platos mediterráneos.

Aceite EVO 100% Italiano 1 LT

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: Italia
- Marca: De Santis
- Empaque: Botella de vidrio 1 LT

Aceite de oliva extra virgen premium, elaborado 100% con aceitunas italianas seleccionadas. Su cuidadoso proceso de elaboración garantiza un aceite equilibrado, afrutado y con un aroma intenso, ideal para aderezar ensaladas y realzar el sabor de cualquier plato mediterráneo.



CÓDIGO: 8009113015316



**CÓDIGOS: 8011845001062 (250ml) /
8011845001079 (500ml)**

Aceite EVO San Martino (250 ml / 500 ml)

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: Italia (Sur)
- Marca: Levante
- Certificación: Halal y Kosher
- Empaque: Botella de vidrio 250 ml y 500 ml

El top de los aceites de oliva extra vírgenes. Prensado en frío y no filtrado, conserva todas las características organolépticas de los mejores aceites del sur de Italia. Un aceite premium de altísima calidad, ideal para aderezar platos gourmet y realzar los sabores de la alta cocina.

Aceite de Girasol Basso 10 LT

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: Italia
- Marca: Basso
- Empaque: Garrafa PET 10 LT

Aceite de girasol refinado de alta calidad, envasado en garrafa PET de 10 litros. Ideal para frituras a alta temperatura y uso profesional en hostelería, ofreciendo un alto rendimiento y un sabor neutro que no altera el gusto de los alimentos.



CÓDIGO: 8004123008372



**CÓDIGOS: 8008310030313 (260ml) /
8008310060105 (500ml)**

Reducción de Vinagre Balsámico de Modena IGP

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: Italia
- Marca: Toschi
- Certificación: I.G.P.
- Empaque: Botella 260 ml y 500 ml

Reducción de vinagre balsámico de Modena I.G.P., elaborada a fuego lento para obtener una textura densa y sedosa. Perfecta para decorar y realzar el sabor de carnes, quesos, ensaladas y postres, aportando un toque agridulce de alta gama.

Vinagre de Manzana Biológico 250 ml

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: Italia
- Marca: Toschi
- Certificación: Biológico (Bio)
- Empaque: Botella 250 ml

Vinagre de manzana de cultivo biológico, elaborado a partir de manzanas seleccionadas mediante fermentación natural. Su sabor afrutado y ligeramente ácido lo hace ideal para aderezar ensaladas, marinar carnes y pescados, o como ingrediente saludable en diversas recetas.



CÓDIGO: 8008310009289

**CÓDIGO: 8003407599100**

Vinagre Balsámico de Modena IGP 5 LT

CATEGORÍA: ACEITE Y VINAGRE

- Procedencia: Italia
- Marca: Andrea Milani
- Certificación: I.G.P.
- Empaque: Garrafa PET 5 LT

Auténtico vinagre balsámico de Modena con Indicación Geográfica Protegida, de la marca Andrea Milani. Presentado en una práctica garrafa PET de 5 litros, ideal para uso profesional en restaurantes y hostelería. Su sabor equilibrado entre dulce y ácido lo hace perfecto para aderezar ensaladas, marinar carnes y realzar numerosos platos.

CARNES

• Alitas de Pollo	5
• Arrosticini de Cordero	2
• Baby Back Ribs	4
• Carne Molida Angus	4
• Churrasco (Skirt Steak)	3
• Filete de Cerdo	4
• Foie Gras de Canard	5
• Hamburguesas de Res Angus	2
• Lamb Rack de Cordero	4
• Medallones de Filete	2
• Pechuga de Pollo Sin Hueso	5
• Picanha / Coulotte	1
• Ribeye Lip-On (Angus)	1
• Ribeye San Martin Gold	1
• Ribeye Tomahawk	1
• Salchicha Argentina	7
• Salchicha Chorizo Parrillero	7
• Salchicha Clásica	5
• Salchicha con Hinojo	6
• Salchicha de Pollo	6
• Salchicha Hierbas Finas	7
• Salchicha Longaniza Fina	6
• Salchicha Mexicana	8
• Salchicha Napolitana	7
• Salchicha Picante	6
• Sirloin	3
• T-Bone	3
• Tagliata	2
• Tira de Res	3

PESCADOS Y MARISCOS

• Almejas Blancas	12
• Calamar Baby	10
• Calamar Tubo	10
• Camarones Enteros	11
• Camarones sin Cabeza	11
• Dorada (Orata / Seabream)	9
• Filete de Mero Basa	10
• Lomo de Atún	9
• Mejillones Concha Entera	12
• Mejillones Media Concha	11
• Pulpo Baby	10
• Salmón Ahumado en Penca Deslisado	9
• Salmón en Penca	9
• Tentáculos de Calamar	11

ACEITE Y VINAGRE

• Aceite Blend Condeli 5 LT	48
• Aceite de Girasol Basso 10 LT	49
• Aceite E. Virgen Basso 1 LT	47
• Aceite E. Virgen Basso 500 ML	47
• Aceite E. Virgen Basso 5 LT	47
• Aceite EVO 100% Italiano 1 LT	48
• Aceite EVO Masseria di Corte 1 LT	48
• Aceite EVO Monterreal 5 LT	48
• Aceite EVO San Martino	49
• Aceites EVO Aromatizados (Dante)	47
• Reducción de Vinagre Balsámico IGP	49
• Vinagre Balsámico de Modena IGP 5 LT	50
• Vinagre de Manzana Biológico 250 ml	49

EMBUTIDOS

• Bresaola Bombieri	16
• Bresaola Bordoni	16
• Bresaola della Valtellina I.G.P.	17
• Capocollo Napoletano	17
• Chorizo Primera Vacio	13
• Chorizo Sarta Dulce 200gr	13
• Chorizo Sarta Picante 200gr	13
• Chorizo Vela Extra	13
• Coppa di Parma	17
• Coppa di Parma 2LB (Pedroni)	17
• Coppa di Parma I.G.P. Vismara	18
• Coppa di Testa 10 lb (Levoni)	18
• Cotechino Crudo	18
• Filetto - Lomo Embuchado Curado 3,3 lb	18
• Guanciale Bombieri	19
• Guanciale Montevecchio	19
• Guanciale Vismara	19
• Jamón Alto Rendimiento (14 M.)	14
• Jamón Bellota 100% Pata	14
• Jamón Cuadrado Deshuesado Limpio (12 M.)	15
• Jamón Curado Deshuesado Con Corteza	15
• Jamón de Pavo	16
• Jamón Ibérico Bellota Pata Negra	14
• Jamón Ibérico Deshuesado Block	14
• Jamón Serrano Bodega Pata (12M)	15
• Lardo Ai Saporì 8 lb (Pedroni)	19
• Lomo Embuchado	16
• Lomo Ibérico	15
• Mortadella al Tartufo (Vismara)	22
• Mortadella alle Olive Pugliesi (Villani)	21
• Mortadella con Pistacho 10 kg	20
• Mortadella Festa Ovalina (Villani)	21
• Mortadella Oro (Levoni)	21
• Mortadella Vismara c/ P I.G.P.	22
• Mortadella Vismara s/ P Cons Bologna	21
• Pancetta Arrotolata (Coati)	29
• Pancetta Arrotolata Vismara	30
• Pancetta Arrotolata Villani	30
• Pancetta Coppata	31
• Pancetta Tesa Ahumada	30
• Pancetta Tesa Dulce	30
• Porchetta Arrosto	20
• Prosciutto Cotto al Tartufo	29

• Prosciutto Cotto alla Brace	28
• Prosciutto Cotto Giglio	28
• Prosciutto Cotto Goloso	28
• Prosciutto Cotto Gran Paese Bombieri	29
• Prosciutto Cotto Jolly	27
• Prosciutto Cotto Praga Rustico	28
• Prosciutto Cotto Vismara	29
• Prosciutto Crudo di Parma Reserva Vismara	26
• Prosciutto Crudo Italiano	27
• Prosciutto Crudo Italiano al Tartufo	27
• Prosciutto Crudo MEC Reserva	27
• Prosciutto Crudo Parma	26
• Prosciutto Crudo San Daniele	26
• Salame al Tartufo	26
• Salame Campagnolo	23
• Salame Clásico	22
• Salame Fagiolone Piccante Vismara	25
• Salame Felino del Ducato	24
• Salame Milano	23
• Salame Milano Vismara	25
• Salame Napoli Dulce	23
• Salame Napoli Vismara	25
• Salame Picante	22
• Salame San Gennaro	23
• Salame Ungherese	24
• Soppressa Veneta	25
• Speck (Pedroni)	20
• Speck Bombieri	20
• Spianata Romana	24
• Spianata Romana Picante	24

QUESOS Y LÁCTEOS

• Asiago DOP	34
• Azul Bergader en Barra	35
• Bonta Cabra Mauri	40
• Brie y Camembert	35
• Burrata Bonta Viva	40
• Cabra al Romero	45
• Cheddar Americano en Slice (Lonchas)	44
• Cheddar Rojo Ammerland en Barra	43
• Chevette de Cabra	42
• Crema (Cream Cheese)	43
• Cuña Asiago Belgioioso	34
• Edam en Barra	35
• Edam Tierno en Bola	38

• Emmental Burlander en Barra	43
• Emmental Suizo en Barra	36
• Feta Odisey Cubo 8 lb	41
• Fontina Belgioioso	41
• Gorgonzola Belgioioso	34
• Gorgonzola Dolce DOP Berneri	34
• Gorgonzola Mauri DOP	33
• Gouda Añejo Royal Orange	42
• Gouda Ahumado Royal Orange	42
• Gouda en Barra	36
• Gouda en Rueda	35
• Gouda Holandés con Comino	43
• Gran Emilgrana	40
• Grana Padano 16 Meses DOP	32
• Gruyere Suizo AOP	39
• Idiazabal Ahumado DOP	45
• Maasdam Royal Orange	41
• Mahón Curado	41
• Mahón Semicurado	42
• Manchego Curado Flor de Guadamur	36
• Manchego de Cabra Flor de Guadamur	37
• Manchego Extra Curado de Oveja Oro Viejo	37
• Manchego Semicurado Flor de Guadamur	37
• Mascarpone Senni	39
• Montasio DOP	32
• Montasio DOP Stravecchio	33
• Monterey Jack en Barra	44
• Mozzarella en Barra Oldenburger	33
• Mozzarella Rallada Maestrella	33
• Muenster en Barra	44
• Murcia al Vino	38
• Nata para Cocinar Milram	39
• Nata Spray	39
• Parmesan Belgioioso	38
• Parmigiano Reggiano 24 Meses DOP	32
• Pecorino Romano DOP	32
• Pepper Jack Montenegrino en Barra	44
• Provolone Pancetta Zanetti	45
• Roncari Blue (Roquefort) 100 g	38
• Rulo de Cabra con Trufa al Vacío	46
• Rulo de Cabra Fresco al Vacío	45
• Taleggio DOP Mauri	40
• Tetilla Gallega DOP	37
• Tilsit en Barra	36
• Tofu	46