



# CATÁLOGO

Carnes, Pescado y Mariscos,  
Quesos y Lácteos, Embutidos

---

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](http://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 carnoso, 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 Salumería 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



**CHORIZO SARTA DULCE**

**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.



**CHORIZO SARTA PICANTE**

**CÓDIGO: 0001E83**



**CHORIZO VELA EXTRA**

**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.



**CHORIZO PRIMERA VACIO**

**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: 00I1000

## 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 Arrotolata (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]**

## 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 |

**EMBUTIDOS**

|                                            |    |                                             |    |                                            |    |
|--------------------------------------------|----|---------------------------------------------|----|--------------------------------------------|----|
| • Bresaola Bombieri                        | 16 | • Prosciutto Cotto alla Brace               | 28 | • Emmental Suizo en Barra                  | 36 |
| • Bresaola Bordoni                         | 16 | • Prosciutto Cotto Giglio                   | 28 | • Feta Odisey Cubo 8 lb                    | 41 |
| • Bresaola della Valtellina I.G.P.         | 17 | • Prosciutto Cotto Goloso                   | 28 | • Fontina Belgioioso                       | 41 |
| • Capocollo Napoletano                     | 17 | • Prosciutto Cotto Gran Paese Bombieri      | 29 | • Gorgonzola Belgioioso                    | 34 |
| • Chorizo Primera Vacío                    | 13 | • Prosciutto Cotto Jolly                    | 27 | • Gorgonzola Dolce DOP Berneri             | 34 |
| • Chorizo Sarta Dulce 200gr                | 13 | • Prosciutto Cotto Praga Rustico            | 28 | • Gorgonzola Mauri DOP                     | 33 |
| • Chorizo Sarta Picante 200gr              | 13 | • Prosciutto Cotto Vismara                  | 29 | • Gouda Añejo Royal Orange                 | 42 |
| • Chorizo Vela Extra                       | 13 | • Prosciutto Crudo di Parma Reserva Vismara | 26 | • Gouda Ahumado Royal Orange               | 42 |
| • Coppa di Parma                           | 17 | • Prosciutto Crudo Italiano                 | 27 | • Gouda en Barra                           | 36 |
| • Coppa di Parma 2LB (Pedroni)             | 17 | • Prosciutto Crudo Italiano al Tartufo      | 27 | • Gouda en Rueda                           | 35 |
| • Coppa di Parma I.G.P. Vismara            | 18 | • Prosciutto Crudo MEC Reserva              | 27 | • Gouda Holandés con Comino                | 43 |
| • Coppa di Testa 10 lb (Levoni)            | 18 | • Prosciutto Crudo Parma                    | 26 | • Gran Emilgrana                           | 40 |
| • Cotechino Crudo                          | 18 | • Prosciutto Crudo San Daniele              | 26 | • Grana Padano 16 Meses DOP                | 32 |
| • Filetto - Lomo Embuchado Curado 3,3 lb   | 18 | • Salame al Tartufo                         | 26 | • Gruyere Suizo AOP                        | 39 |
| • Guanciale Bombieri                       | 19 | • Salame Campagnolo                         | 23 | • Idiazabal Ahumado DOP                    | 45 |
| • Guanciale Monteverchio                   | 19 | • Salame Clásico                            | 22 | • Maasdam Royal Orange                     | 41 |
| • Guanciale Vismara                        | 19 | • Salame Fagiolone Piccante Vismara         | 25 | • Mahón Curado                             | 41 |
| • Jamón Alto Rendimiento (14 M.)           | 14 | • Salame Felino del Ducato                  | 24 | • Mahón Semicurado                         | 42 |
| • Jamón Bellota 100% Pata                  | 14 | • Salame Milano                             | 23 | • Manchego Curado Flor de Guadamur         | 36 |
| • Jamón Cuadrado Deshuesado Limpio (12 M.) | 15 | • Salame Milano Vismara                     | 25 | • Manchego de Cabra Flor de Guadamur       | 37 |
| • Jamón Curado Deshuesado Con Corteza      | 15 | • Salame Napoli Dulce                       | 23 | • Manchego Extra Curado de Oveja Oro Viejo | 37 |
| • Jamón de Pavo                            | 16 | • Salame Napoli Vismara                     | 25 | • Manchego Semicurado Flor de Guadamur     | 37 |
| • Jamón Ibérico Bellota Pata Negra         | 14 | • Salame Picante                            | 22 | • Mascarpone Senni                         | 39 |
| • Jamón Ibérico Deshuesado Block           | 14 | • Salame San Gennaro                        | 23 | • Montasio DOP                             | 32 |
| • Jamón Serrano Bodega Pata (12M)          | 15 | • Salame Ungherese                          | 24 | • Montasio DOP Stravecchio                 | 33 |
| • Lardo Ai Saporì 8 lb (Pedroni)           | 19 | • Soppressa Veneta                          | 25 | • Monterey Jack en Barra                   | 44 |
| • Lomo Embuchado                           | 16 | • Speck (Pedroni)                           | 20 | • Mozzarella en Barra Oldenburger          | 33 |
| • Lomo Ibérico                             | 15 | • Speck Bombieri                            | 20 | • Mozzarella Rallada Maestrella            | 33 |
| • Mortadella al Tartufo (Vismara)          | 22 | • Spianata Romana                           | 24 | • Muenster en Barra                        | 44 |
| • Mortadella alle Olive Pugliesi (Villani) | 21 | • Spianata Romana Picante                   | 24 | • Murcia al Vino                           | 38 |
| • Mortadella con Pistacho 10 kg            | 20 |                                             |    | • Nata para Cocinar Milram                 | 39 |
| • Mortadella Festa Ovalina (Villani)       | 21 |                                             |    | • Nata Spray                               | 39 |
| • Mortadella Oro (Levoni)                  | 21 |                                             |    | • Parmesan Belgioioso                      | 38 |
| • Mortadella Vismara c/ P I.G.P.           | 22 |                                             |    | • Parmigiano Reggiano 24 Meses DOP         | 32 |
| • Mortadella Vismara s/ P Cons Bologna     | 21 |                                             |    | • Pecorino Romano DOP                      | 32 |
| • Pancetta Arrotolata (Coati)              | 29 |                                             |    | • Pepper Jack Montenegriño en Barra        | 44 |
| • Pancetta Arrotolata Vismara              | 30 |                                             |    | • Provolone Pancetta Zanetti               | 45 |
| • Pancetta Arrotolata Villani              | 30 |                                             |    | • Roncari Blue (Roquefort) 100 g           | 38 |
| • Pancetta Coppata                         | 31 |                                             |    | • Rulo de Cabra con Trufa al Vacío         | 46 |
| • Pancetta Tesa Ahumada                    | 30 |                                             |    | • Rulo de Cabra Fresco al Vacío            | 45 |
| • Pancetta Tesa Dulce                      | 30 |                                             |    | • Taleggio DOP Mauri                       | 40 |
| • Porchetta Arrosto                        | 20 |                                             |    | • Tetilla Gallega DOP                      | 37 |
| • Prosciutto Cotto al Tartufo              | 29 |                                             |    | • Tilsit en Barra                          | 36 |
|                                            |    |                                             |    | • Tofu                                     | 46 |

**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 |
| • Chevrette 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 |