

# Catálogo

---



*Saborea Italia en cada producto;  
una travesía de autenticidad, tradición y  
pasión culinaria.*

*italiangourmet.es*





# *Índice Interactivo*

---

- TRUFA FRESCA
- TRUFA
- PORCINI
- PISTACCHIO
- FRIARIELLI
- TOMATE
- PAN
- RISO
- FORMATO GOURMET





# Trufa fresca

---

*Un tesoro culinario de la tierra, conocido por su aroma intenso y su sabor distintivo, esencial para elevar platos gourmet con un toque de lujo.*

## TUBER MAGNATUM

ITALIAN WHITE TRUFFLE, ALBA

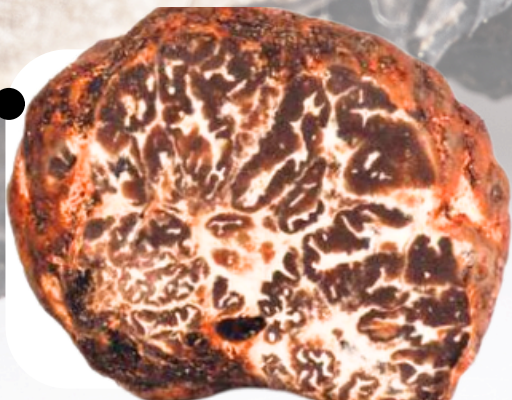


## TUBER MELANOSPORUM

FRENCH BLACK TRUFFLE

## TUBER BORCHII

WHITISH TRUFFLE OR  
BIANCHETTO TRUFFLE







# Trufa

*La trufa: el diamante de la cocina italiana, donde cada bocado cuenta la historia de un sabor sin igual.*

## Tartufissima 5%

Descubre el secreto de los chefs italianos con Tartufissima: un toque de trufa y champiñón para elevar tus platos a la obra de arte culinaria.

**5% 500GR 6UDS REF: 40729**



## TARTUFATA BIANCHETTO

Una sinfonía de sabor que une la delicadeza de la trufa blanca con la tierra profunda de los champiñones, un homenaje a la cocina italiana en tu mesa.

**500GR 6UDS REF: 41672**

## Tartufissima 13%

Descubre el secreto de los chefs: Tartufissima, la salsa de trufa negra que eleva cada plato a la cima del sabor italiano.

**13% 500GR 6UDS REF: 40729T**





# Trufa

*La trufa: el diamante de la cocina italiana, donde cada bocado cuenta la historia de un sabor sin igual.*

## SALSA TARTUFO BIANCO DEL PIEMONTE

*El alma de la cocina piemontesa en tu plato, un toque de elegancia con la prestigiosa trufa blanca.*  
**500GR 6UDS REF: 41405**



## CREMA DI BURRO

*Especialidad gastronómica italiana elaborada con mantequilla y trozos de trufa blanca*

## TARTUFATA PORCINI E TARTUFO BIANCO

*Una combinación celestial de boletus porcini y trufa blanca, una joya de la gastronomía para paladares exquisitos.*  
**500GR 6UDS REF: 41641**



## CREMA PORCINI

*Crema de Porcini, la esencia del bosque en una textura suave que transformará tus platos en una obra de arte culinaria.*  
**500GR 6UDS REF: 4715T**





# Trufa

*La trufa: el diamante de la cocina italiana, donde cada bocado cuenta la historia de un sabor sin igual.*

## FOGLIE DI TARTUFO NERO ESTIVO

*Cada lámina es un susurro de la tierra, un toque gourmet para realzar tus platos con la magia del verano italiano.*

**500GR 6UDS REF: 40583**



## OLIO EXTRAVERGINE AL TARTUFO BIANCO

*La esencia de la sofisticación en cada gota, un elixir gourmet para ensalzar tus creaciones culinarias.*

**250ml 6UDS REF: 42419**



## MIELE E TARTUFO BIANCO

*El dulce encuentro de la naturaleza, un maridaje sublime para deleitar el paladar con notas de exclusividad y tradición.*

**125ml 28UDS REF: 43454**







# Trufa

*La trufa: el diamante de la cocina italiana, donde cada bocado cuenta la historia de un sabor sin igual.*

## NATURA DEL PIEMONTE

· Salsa tartufata a base de trufa negra



## NATURA DEL PIEMONTE ORO

Un exquisito manjar que captura la esencia del Piemonte, ofreciendo el lujo de la trufa en su forma más pura. Ideal para elevar cualquier plato con su aroma y sabor inigualable.

**500g 6UDS REF: 46578**





# Olio

*El aceite: esencia dorada que envuelve cada plato y eleva el sabor a su máxima expresión.*

## OLIO LIMONE

*Es un condimento premium que combina la riqueza del aceite de oliva virgen extra con el aroma fresco y vibrante del limón.*

**250ml 12UDS REF: MIIOLE0250LIM**

## OLIO PEPERONCINO

*Aceite aromatizado con guindilla picante, esencial en la cocina italiana para condimentar platos como la pasta aglio, olio e peperoncino o pizzas*

## INSAPORITORE TRUFFLE DUST

**Condimento aromatizado a la trufa.**

*Su término en español traduce literalmente como "sazonador" o "potenciador de sabor".*

*Está diseñado para impregnar tus platos con el aroma intenso y característico de la trufa sin tener que usar el hongo fresco*





# Italian Gourmet

---

*La trufa: el diamante de la cocina italiana, donde cada bocado cuenta la historia de un sabor sin igual.*

## CARPACCIO EXTRA ITALIAN GOURMET

*Finas láminas de exquisitez, cada bocado una celebración del sabor más puro y la tradición italiana elevada a la excelencia.*

**500g 6UDS REF: MIICRA0500BESR**

## CARPACCIO GIRASOLE ITALIAN GOURMET

*Delicia y luz en cada lámina, un tributo al sol con el toque único de la trufa, capturando la esencia del girasol italiano."*

**500g 6UDS REF: MIICAR0500SGRF**





# Italian Gourmet

---

*La trufa: el diamante de la cocina italiana, donde cada bocado cuenta la historia de un sabor sin igual.*

## OLIO ITALIAN GOURMET TRUFA BLANCA

*Un deleite para los sentidos, donde cada gota es una promesa de sabor y excelencia en tu cocina.*

**250ml 12UDS REF: MIIOLE250B**



## OLIO ITALIAN GOURMET TRUFA NEGRA

*Una inmersión en el intenso aroma del bosque, un lujo cotidiano para paladares distinguidos.*

**250ml 12UDS REF: MIIOLE250N**





# PISTACCHIO

*El Secreto Dorado de la Gastronomía Italiana*

## PESTO SALATO PISTACCHIO 1 KG

Disfruta del auténtico sabor siciliano con nuestro pesto de pistachos, una mezcla perfecta de nueces selectas y hierbas frescas, ideal para elevar tus platos de pasta o enriquecer tus aperitivos. Un toque gourmet inolvidable en cada bocado.  
**1kg 6UDS REF: IPPMH**



## PISTACCHIO CREMA 1 KG

Exquisitez pura en cada cucharada, una crema de pistachos que transforma postres y meriendas en momentos gourmet. Perfecta para un toque delicado y lleno de sabor.  
**1kg 6UDS REF: ICPMH**



## GRANELLA PISTACCHIO NATURALE 1KG

Crujiente y aromática, nuestra granella de pistachos naturales es el toque final perfecto. Ideal para espolvorear sobre helados, yogures o como un rico aderezo para tus recetas de repostería. Sabor y textura inigualables en cada grano.  
**1kg 14UDS REF: IDPE7GR**





# PISTACCHIO

---

*El Secreto Dorado de la Gastronomía Italiana*

## PASTA PURA PISTACCHIO 1 KG

*Autenticidad y sabor en cada pistacho, ideal para cocinar o como snack saludable.*

**1kg 6UDS REF: IPPE44CA**



## PASTA DE PISTACCHIO GOLD 3KG

## NOCCIOLA LAURUS 1 KG

*Es una pasta concentrada de avellana utilizada en repostería y heladería profesional*



*italiangourmet.es*



# Italian Gourmet

---

*Un ingrediente versátil y esencial, protagonista de risottos y guarniciones clásicas italianas.*

## PORCINI SECCHI 500 GR

Setas deshidratadas de gran valor gastronómico. Destacan por su **intenso aroma terroso y sabor umami**, aportando una textura firme y carnosa ideal para risottos, salsas y pastas.



## CREMA DI ZUCCA

Es un puré o sopa aterciopelada de calabaza italiana. Elaborada con pulpa cocida, tamizada y aderezada con aceite de oliva, especias y queso, destaca por su sabor dulce y textura suave. Es sumamente versátil, sirviendo como plato principal o base para pastas y risottos





# FRIARIELLI

*Un clásico de la cocina napolitana, este vegetal ofrece un sabor ligeramente amargo y es ideal para acompañar platos de pasta, pizzas y guisos, aportando un toque auténtico y vigorizante.*

## FRIARIELLI 1KG VETRO FANTASIE NAPOLETANE

Conservados en vidrio para retener su frescura, estos friarielli ofrecen un sabor robusto y una textura perfecta para enriquecer tus platos italianos favoritos con un auténtico toque napolitano.

1062 GR 6/8 UDS REF: FANTASIE



## PACCHETELLE DI POMODORO DEL PIENNOLO DOP ROSSE

Exquisitos tomates en conserva, cortados en pacchettelle y empacados en su jugo natural para preservar su sabor distintivo y su textura firme. Ideales para salsas y platos tradicionales.

1062g 6UDS REF: 115



## PACCHETELLE DI POMODORO GIALLE 1 KG





# TOMATE

---

*Corazón de la cocina italiana, base fundamental  
para pastas, pizzas y guisos.*

## PACCHETELLE DI POMODORO DEL PIENNOLO DOP GIALLE

*Tomates amarillos en rodajas, conservados en su propio jugo  
para capturar su dulzura y textura única, perfectos para dar  
un toque colorido y gourmet a cualquier plato.*

**1062g 6UDS REF: 176**

## POMODORI SECCHI

*Tomates secados al sol en aceite de girasol en un frasco de  
vidrio*





## CREMA FORMAGGI 820 GR

*Es una salsa suave y fundente de origen italiano. Está elaborada con una exquisita selección de quesos (como Emmental, Grana Padano, Taleggio, Fontina y Gorgonzola). Su textura aterciopelada la hace ideal para enriquecer pastas, pizzas, carnes o servir como dip*



## CREMA PECORINO 820 GR

*Es una salsa suave y aterciopelada elaborada con queso Pecorino Romano DOP y mantequilla italiana. Lista para usar, destaca por su intenso sabor a queso de oveja. Al calentarse adquiere una textura ideal para condimentar pasta, risottos, carnes, pizzas y bruschettas.*

## TARTUFATA MENÚ 640 GR

*Crema preparada con champiñones frescos (Agaricus bisporus) y la refinada trufa de verano (Tuber aestivum). Ideal para acompañar segundos platos a base de carne*





## PESTO GENOVESE 780 GR

*Es una salsa suave y fundente de origen italiano. Está elaborada con una exquisita selección de quesos (como Emmental, Grana Padano, Taleggio, Fontina y Gorgonzola). Su textura aterciopelada la hace ideal para enriquecer pastas, pizzas, carnes o servir como dip*



## DOPPIO CONCENTRADO

*Concentrado de tomate 100% italiano, rico en sabor y color. Es ideal para potenciar guisos, salsas y estofados, aportando textura sin acidez*



## GLASSA ALLA FRAGOLA

*Glaseado a base de fresas, de sabor fresco y vivo, para aportar color y sabor a tus postres. Ideal para acompañar helados, dulces y postres en general.*





# PAN

*El alma de cada mesa italiana, indispensable para acompañar y saborear cada platillo.*

## PANE SFOGLIA CARASAU 1100GR

*Ligereza crujiente en cada bocado, ideal para acompañar cualquier comida o como base para tus creaciones culinarias más audaces.*

**CAJA DE 1100GR REF: CARASAU**



## PANE SFOGLIA GUTTIAU 1100 GR

*Crujiente y enriquecido con un toque de aceite de oliva y sal marina, perfecto para sumergir en salsas o disfrutar solo..*

**CAJA DE 1100GR REF: GUTTIAU**



## PANE GUTTIAU





# Arroz

## ARROZ FUJI MAY 20 KG

Una vez cocinado el arroz queda entero y suelto. Es adecuado para arroces cremosos, risotto, sushi, arroz con leche, etc.



## ARROZ ANCORA REDONDO SISHI 20 KG

Este arroz es el más adecuado para absorber los sabores de caldos donde se cuece, adquiriendo una textura cremosa. Está recomendado para diferentes tipos de platos como paella, arroces caldosos, arroz al horno, risotto, arroz con leche, etc.



## RISO CARNAROLI V1

El rey de los arroces para risotto, conocido por su grano grande y su capacidad para absorber sabores mientras mantiene una textura perfectamente al dente.  
1kg 12UDS REF: 80221





# TOMATE

*Corazón de la cocina italiana, base fundamental  
para pastas, pizzas y guisos.*

## **POMODORI PELATI F.TO 6/3000**

Tomates pelados y conservados en su jugo, listos para  
enriquecer tus salsas y guisos con el auténtico sabor italiano.  
**3kg 6UDS REF: 1**



## **POMODORINI F.TO 12/500**

Pequeños y jugosos tomates cherry, perfectos para dar  
un toque fresco y vibrante a ensaladas y aperitivos.

**500g 12UDS REF: 5**



# FORMATO GOURMET

*Selección exclusiva de productos de alta calidad, diseñados para deleitar el paladar con sabores y presentaciones excepcionales.*

## **"Tartofissima" 5% (Salsa Tartufata)**

**90/180gr**

*Una salsa intensa y aromática con un 5% de trufa, ideal para enriquecer platos con un toque de lujo y sabor profundo. Perfecta para pastas, carnes y canapés.*

**90g 28UDS REF: 40682**

**180g 12UDS REF: 40705**



## **TARTUFATA BIANCHETTO 180GR**

*Exquisita salsa elaborada con trufas bianchetto, perfecta para dar un toque sofisticado y sutil a tus platos favoritos. Ideal para realzar pastas, risottos y aperitivos.*

**180g 12UDS REF: 47148**

## **SALSA DEL PIEMONTE**

**90/180GR**

*Una mezcla clara y robusta de ingredientes locales del Piemonte, perfecta para acompañar carnes y verduras, brindando un sabor auténtico y tradicional a cada plato.*

**90g 28UDS REF: 41368**

**180g 12UDS REF: PIEMONTE 180**





# FORMATO GOURMET

*Selección exclusiva de productos de alta calidad, diseñados para deleitar el paladar con sabores y presentaciones excepcionales.*

## Crema di Porcini con Tartufo Bianco 90/180gr

Una deliciosa crema que combina la riqueza de los hongos porcini con la exquisitez del tartufo blanco, ideal para dar un toque gourmet a cualquier preparación.

**90g 28UDS REF: 41887**

**180g 12UDS REF: 41900**



## CREMA PORCINI 180GR

Suave y sabrosa, esta crema de porcini captura la esencia del bosque en cada bocado, perfecta para enriquecer salsas, risottos y bruschettas.

**180g 12UDS REF: PORC180**



## Olio Extra Vergine con Tartufo Bianco ml. 50

Aceite de oliva extra virgen infusionado con trufa

blanca, un lujo en cada gota. Ideal para finalizar platos y añadir un sutil toque de elegancia y sabor.

**50ml 20UDS REF: 42372**





# FORMATO GOURMET

*Selección exclusiva de productos de alta calidad, diseñados para deleitar el paladar con sabores y presentaciones excepcionales.*

## OLIO EXTRAVERGINE AL TARTUFO BIANCO 250ML

*Un aceite de oliva extravirgen delicadamente aromatizado con trufa blanca, perfecto para dar un toque sofisticado a ensaladas, pastas y risottos.*

**250ml 6UDS REF: 42419**



## MIELE E TARTUFO BIANCO

*Suave y sabrosa, esta crema de porcini captura la esencia del bosque en cada bocado, perfecta para enriquecer salsas, risottos y bruschettas.*

**28UDS REF: 43454**



## Tartufo Nero Estivo a Fette

*Trufa negra de verano, finamente cortada en rebanadas y lista para añadir un toque de sofisticación y sabor intenso a tus platos. Ideal para ensaladas, carnes y pastas.*

**35gr 28UDS REF: 40545**

**180gr 12UDS REF: 40569**

