

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

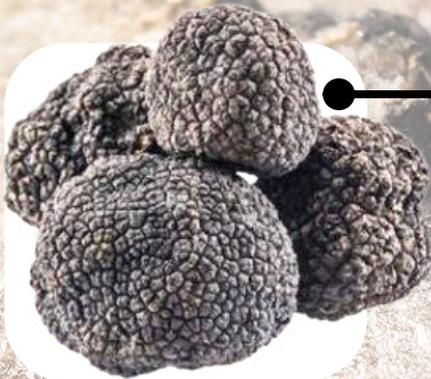


Trufa fresca

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 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 BRUMALE

**MUSCAT TRUFFLE OR
WINTER TRUFFLE**



BAGNOLI TRUFFLE

TUBER MESENTERICUM



TUBER AESTIVUM

BURGUNDY SUMMER 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



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.

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

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



Trufa

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

OLIO MAURO TARTUFI TRUFAS BLANCA

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

250ml 12UDS REF: MIIOLE250B



OLIO MAURO TARTUFI TRUFAS NEGRA

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

250ml 12UDS REF: MIIOLE250N



TARTUFATA MAURO TARTUFI

El corazón de la trufa capturado en un jarro, listo para enriquecer tus platos con la tradición trufera italiana.

500GR 6UDS REF: 653



Trufa

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

CARPACCIO MAURO TARTUFI EXTRA

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 MAURO TARTUFI GIRASOLE

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



INSAPORITORE TRUFFLE DUST

El polvo mágico de trufa, una pizca basta para transformar lo ordinario en extraordinario, llevando tus platos a nuevas alturas de sabor.

50GR 12UDS REF: MIIDUS0050ES



Trufa

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

NATURA DEL PIEMONTE ORO

Un exquisito manjar que captura la esencia del Piamonte, 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



Trufa

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

OLIO LIMONE

Aceite de oliva con infusión de limón, perfecto para dar un toque cítrico y refrescante a ensaladas, pescados y marinados. Un esencial versátil en la cocina mediterránea.

250ml 12UDS REF: MIIOLE0250LIM



PORCINI

Setas apreciadas por su textura carnosa y su sabor profundo, esenciales para enriquecer risottos, salsas y platos de carne.

FUNGHI PORCINI SECCHI Q.TA SPECIALE BUSTA 500GR

*Setas porcini secas de calidad especial, ideales para añadir un intenso sabor y aroma a tus risottos, sopas y salsas. Un ingrediente esencial para la cocina gourmet italiana. 500g
1UDS REF: BUC052*



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

PISTACCHIO PURO 1 KG NATURAL

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

1kg 6UDS REF: IPPE44CA



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



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

PACCHETELLE DI POMODORO DEL PIENNOLO DOP ROSSE

Exquisitos tomates en conserva, cortados en pacchetelle 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



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



PASSATA DI POMODORO GIALLO 580ML

Una suave y rica puré de tomate amarillo, ideal para salsas ligeras y platos donde se desea un sabor delicado y un color brillante.

580ml 12UDS REF: 306

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



RISO

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

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



RISO TONDO SUSHIMAY S 20KG

Arroz redondo ideal para sushi, ofreciendo granos que se adhieren perfectamente para formar bocados exquisitos y cohesivos. Una elección superior para chefs y aficionados al sushi por igual.

Saco 20kg REF: 83022

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 rica 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 extra virgen 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

