



Catálogo de productos

TRADICIÓN | EXPERIENCIA | INNOVACIÓN



**PASIÓN
POR LA CALIDAD**



**GAMA DISEÑADA
POR PROFESIONALES
PARA PROFESIONALES**



**SERVICIO
PERSONALIZADO**

Passione per la qualità

NUESTROS VALORES

Galbani es la marca de productos lácteos nº 1 en Italia y el 1er exportador de quesos italianos en el mundo. Es sinónimo de excelencia y calidad de nuestros productos y recetas, y es la marca emblema de una gran tradición culinaria.

Para atender a los profesionales, Galbani ha creado Galbani Professionale, con productos adaptados a la restauración y la pastelería, respondiendo así a las exigencias actuales de los profesionales del sector.

Galbani Professionale propone a los restauradores, una gama de quesos y charcutería para inspirar cada día su carta y sus elaboraciones.

Nº 1

en quesos
en Italia

1^{er}

exportador de
quesos italianos
en el mundo

140

años de
historia

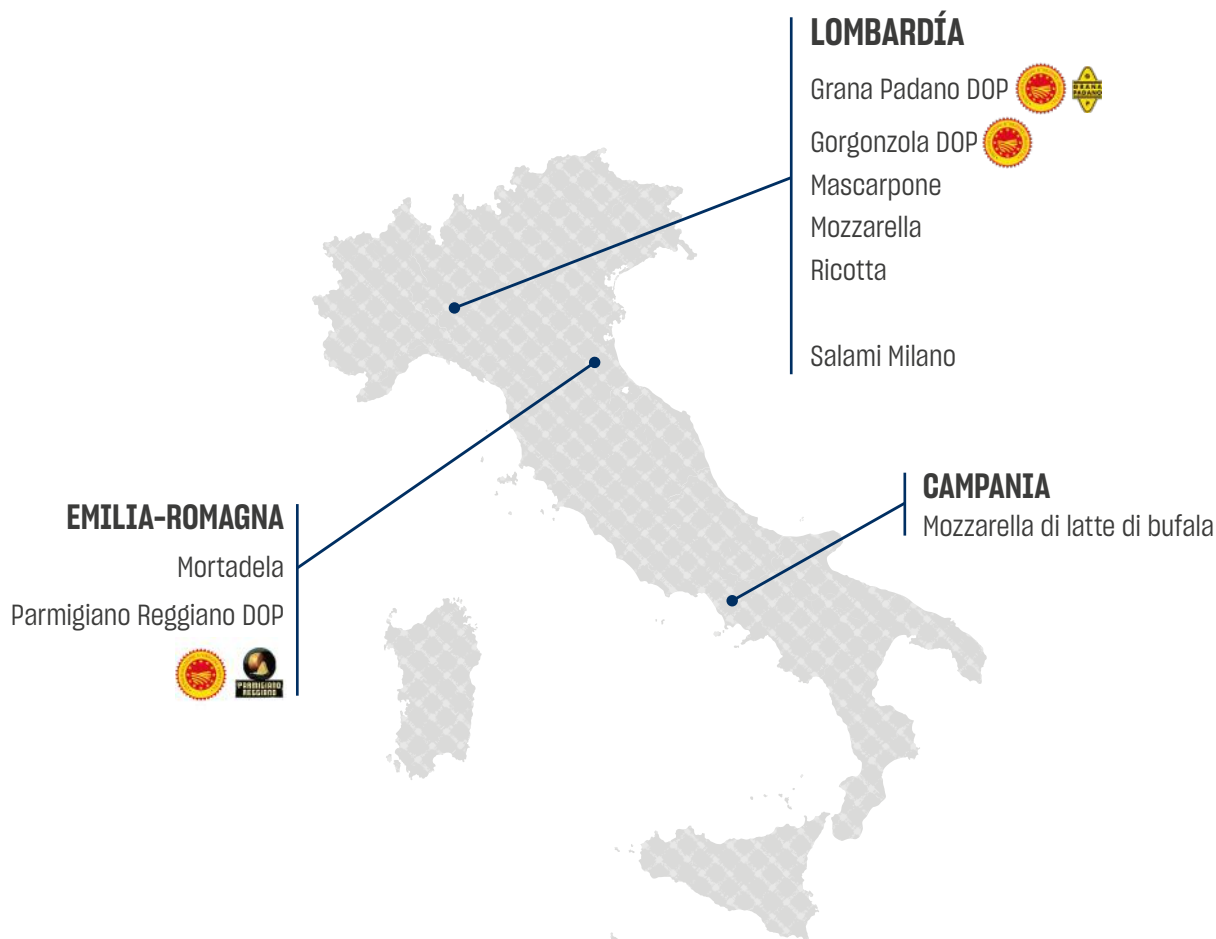
6000

controles de
calidad diarios

500

tipos de quesos
exportados en
todo el mundo

REGIONES DE PRODUCCIÓN DE QUESOS Y CHARCUTERÍA GALBANI



MOZZARELLA

La mozzarella es...

Su nombre proviene del italiano “mozzare” que significa cortar

QUESO

HECHO CON:
Leche, sal, cuajo



FRESCO

- No se somete a ningún **proceso de maduración**
- **Vida corta**

de pasta hilada

- La cuajada se elabora en caliente para favorecer la **formación de las características fibras de caseína**

¿Y la mozzarella para pizza?

¿Sabías qué?

El % de M.G./E.S.T. tiende a ser más alto en la mozzarella para pizza

Es una **mozzarella con poca humedad:** tiene los mismos ingredientes, pero menor porcentaje de humedad

Mozzarella Bola:



Mozzarella para pizza:



La **baja humedad** permite un **mejor rendimiento en la pizza** en términos de:



COBERTURA



HILADO



LIBERACIÓN DE SUERO

¿Qué es el queso filante?

Es ideal para...

El perfil que calienta la pizza precocida antes de servirla al cliente

QUESO COMO PRIMER INGREDIENTE

ES UN QUESO FUNDIDO, NO ES UN PREPARADO ALIMENTICIO

DENOMINACIÓN LEGAL: QUESO FUNDIDO

SIN GLUTEN

La **baja humedad** permite un **mejor rendimiento en la pizza** en términos de:



HILADO SUAVE Y LARGO GARANTIZADO

MOZZARELLA PIZZA

Es una mozzarella con poca humedad. Esta baja humedad con respecto a la mozzarella fresca otorga un mejor rendimiento en pizza. Da una mejor cobertura, hilado y menor liberación de suero. Además tiene un mayor porcentaje de materia grasa que la mozzarella fresca.



En cocina

En caliente, fundida en pizzas, panninis, gratinados, pastas.



MOZZARELLA CUBETTI 2,5KG

-  47% MG/E.S.T. 100% mozzarella en cubitos. Cubitos de tamaño medio (6,4 x 6,4 x 6 mm). Elaborado con fermentos lácticos. Barqueta gastronorm: evita la manipulación y el apelmazamiento.
-  Su formato en cubitos hace que se funda lentamente. Excelente rendimiento. Alto poder de cobertura.
-  Especial para hornos eléctricos. Indicada para pizza clásica o al taglio.



MOZZARELLA OPTIMA 2KG

-  47% MG/E.S.T. 100% Mozzarella en finas hebras. Hilo fino (2x2x40mm). Elaborada con fermentos lácticos. Barqueta gastronorm: que evita la manipulación y el apelmazamiento.
-  Su formato en hebras hace que tenga menor resistencia al calor y que se funda rápidamente. Excelente rendimiento y cobertura. Alto poder de cobertura.
-  Especial para hornos eléctricos. Indicada para pizza clásica o al taglio.



MOZZARELLA Y EMMENTAL RALLADO 2KG

-  75% mozzarella y 25% Emmental francés. Hilo fino (2x2x40mm). La mozzarella aporta fundido y textura a las pizzas y el emmental proporciona un toque de sabor para pizzas más sabrosas. Barqueta gastronorm que evita manipulación y el apelmazamiento.
-  Fundido rápido incluso a baja temperatura. Excelente poder de cobertura.
-  Es ideal para los profesionales que buscan mayor sabor en las pizzas. Recomendada para hornos eléctricos.



MOZZARELLA PANETTO 1KG

-  45% MG/E.S.T. 100% Mozzarella. Queso fresco de pasta hilada en barra. Textura firme y compacta.
-  Funde de manera uniforme. No libera suero ni aceite. Fácil de cortar y trabajar.
-  Excelente, tanto deshilachada a mano sobre la pizza como rallada en Julienne. Ideal tanto para pizza napolitana como pizza clásica. Recomendada para hornos eléctricos, de leña y de gas.



MOZZARELLA PERFETTA 2,5KG

-  47% MG/E.S.T. Receta original 100% Mozzarella. Corte grueso para una fusión lenta. Barqueta gastronorm, que evita la manipulación y el apelmazamiento. Sin antiaglomerantes.
-  Gracias al corte grueso, la función es lenta, lo que le hace ideal para hornos de elevada temperatura. 20% menos de mozzarella para el mismo poder de cobertura. Textura suave y apariencia blanca y brillante.
-  Especial para hornos de alta temperatura.

QUESO FILANTE

Es un queso especialmente diseñado para pizza e indicado para recalentar: ideal para take away. Fácil de cortar y trabajar.



FILANTE FILONE 2KG

-  Sabor equilibrado a queso. Textura firme.
-  Excelente fundido, hilo largo y resistente. Especialmente indicado para recalentar: ideal para take away. Fácil de cortar y trabajar. Resistente a altas temperaturas.
-  Perfecta tanto para pizza clásica, napolitana o al taglio. Recomendado tanto para horno eléctrico como para leña o gas. Consejo de uso: cortar en pequeños dados o hebras.



FILANTE JULIENNE 1,5KG

-  Sabor equilibrado a queso. Hilo de tamaño medio. Tecnología antialpemazamiento.
-  Excelente fundido, hilo largo y resistente. Especialmente indicado para recalentar: ideal para take away. Resistente a altas temperaturas. Fácil de distribuir sobre la pizza.
-  Ideal tanto para pizza clásica, napolitana o al taglio. Recomendado tanto para horno eléctrico como para leña o gas.



MOZZARELLA FRESCA Y BURRATA

Galbani, con una experiencia de más de 140 años, es el proveedor de mozzarella de los restauradores italianos, siendo la nº 1 de Italia.

La mozzarella Galbani ofrece un verdadero valor añadido a sus elaboraciones gracias a su sabor a leche fresca y a nata y a su textura fundente. Además Galbani le ofrece la mozzarella de leche de búfala, el aliado perfecto ya que aporta valor y distinción a sus preparaciones.

CARACTERÍSTICAS DE CADA TIPO DE MOZZARELLA

Cada variedad tiene su propio sabor, textura y características:

Mozzarella fresca de vaca

La mozzarella más común se fabrica con leche de vaca.
Sabor fresco a leche y nata.

Mozzarella fresca de búfala

Un sabor más acentuado, una capa externa más espesa con un corazón más tierno.

Burrata

Hilos de mozzarella fresca y nata.
Textura cremosa al partir.

USOS

La mozzarella se usa tanto en frío como en caliente. Recomendamos sacar la mozzarella de la nevera un poco antes de degustarla para que esté a temperatura ambiente o bien ponerla en un vaso de agua caliente.



En cocina

En frío destaca la degustación clásica en ensalada caprese pero dependiendo del formato, puede utilizarse en la elaboración de todo tipo de ensaladas, sandwich, antipasti, brochetas, pinchos y tapas.





MOZZARELLA BOLA 125G

-  100% leche de vaca. Magnífico sabor a leche fresca y nata. Textura esponjosa y suave.
-  Magnífico resultado al corte.
-  Ideal para preparar platos frescos (ensaladas, canapé...) o como ingrediente en elaboraciones calientes. Óptimo resultado en pizza tipo napolitana.



MOZZARELLA BÚFALA BOLA 125G

-  Con leche de Búfala. Sabor característico más intenso que una mozzarella estándar y corazón tierno.
-  Magnífico resultado al corte. Ayuda a revalorizar tu carta.
-  Ideal para preparar platos frescos: ensalada caprese, bruschetta o topping en platos calientes.



MOZZARELLA FRESCA PERLAS 1KG

-  200 perlas de 5g de mozzarella fresca con un tamaño y gramaje ideal para la restauración. Sabor fresco a leche y textura suave. Envase hermético para una conservación óptima.
-  Fácil manipulación y dosificación. Ideales para el control del escandallo.
-  Perfectas para ensaladas y aperitivos. Escurrir bien antes de su uso. Utilizar a temperatura ambiente.



MOZZARELLA FRESCA LONCHAS 1KG

-  40 lonchas gruesas de 25g de mozzarella fresca listas para servir. Sabor fresco a leche y textura suave. Envase hermético para una conservación óptima.
-  Fácil manipulación y dosificación que evita las mermas de la bola de 125g. Ideales para el control del escandallo.
-  Destaca la degustación clásica en ensalada Capresse, pero puede utilizarse en la elaboración de todo tipo de ensaladas, sándwich, antipasti... Escurrir bien antes de su uso. Utilizar a temperatura ambiente.

BURRATA BOLA 150G

-  Queso fresco relleno de hilos de mozzarella y nata. Sabor dulce y delicado.
-  Textura suave y corazón cremoso al partir. Bonito aspecto exterior uniforme. Envase individual que protege al producto.
-  Perfecta como antipasti. Como topping sobre pizza al salir del horno. Ayuda al control de costes debido a su formato de 150g (aspecto visual grande).



RICOTTA

La Ricotta es un queso emblemático de la cocina italiana y un ingrediente cotidiano.

Es un queso fresco y suave obtenido a partir de la leche de vaca. Su nombre proviene de su proceso de fabricación: el suero de leche obtenido de la producción del queso es recocido (“ri-cotta” en Italiano). La ricotta se escurre en moldes perforados que le otorgan su típica forma.

USOS

Es un producto muy polivalente ya que se utiliza en preparaciones saladas, dulces, en platos fríos o calientes. Es muy fácil de utilizar y juega un papel esencial en innumerables recetas tradicionales entre los que destaca la pasta (fusilli, ravioli), y las tartas saladas.



En cocina

- En frío aporta un frescor y finura a sus wraps o involtinnis.
- En caliente es muy utilizada para rellenos de pasta y permite obtener una textura untuosa y ligera a la par, en sus salsas, risottos y quiches. También podrá dar un toque diferente a su pizza como topping, una vez sacada del horno.



En pastelería

Es imprescindible para la elaboración de la típica Cassata Italiana, los rellenos de los Cannoli o la Pastiera napolitana. También es ideal para la preparación de postres ligeros en vaso, mezclada con fruta fresca.



RICOTTA



Sabor fresco y ligero y una textura ligeramente granulosa. Bajo en grasa y rico en calcio.



Este queso resulta muy polivalente, actuando como amalgamador tanto en frío como en caliente.



Queso muy versátil, tanto en pasta, salsas, o recetas dulces como los cannoli.

Formatos: 1,5 Kg, 450 g y 250 g



MASCARPONE

El mascarpone es un queso blanco muy cremoso hecho a partir de la nata de la leche de vaca.

Es típico del norte de Italia, de la región de Lombardía. Tiene un sabor suave, lo que hace que sea perfecto para incorporarlo y combinarlo con una infinidad de ingredientes.

USOS

Pese a que su uso más tradicional sea el famoso Tiramisú, el mascarpone es un producto muy versátil que se utiliza tanto en frío como en caliente, en recetas dulces y saladas.



En cocina

Para realizar rellenos de pasta, para ligar salsas y sopas o incorporar en risottos.



En pastelería

Para pasteles, mousse y helados: Para realizar una buena chantilly mezclar 20% de mascarpone con 80% de nata. Obtendrá un montado rápido, firme y estable en el tiempo.

VENTAJAS



Firmeza al montar

Con un 41,5% de materia grasa, su firmeza es excelente, por lo que no es necesario añadir gelatina, ni claras en las preparaciones. Estabiliza muy bien las mousses y emulsiones.



Fácil incorporación

Nuestro mascarpone presenta una gran facilidad de incorporación, y es muy estable y cremoso.



Sabor en boca

Muy cremoso y rico. Vehicula perfectamente los sabores. Suave y fundente en boca, permite jugar con las texturas y la asociación de sabores.

MASCARPONE



80% MG/E.S.T. Queso fresco de sabor delicado y cremoso. Textura lisa y cremosa.



Excelente firmeza una vez montado: monta fácil y rápidamente. Presenta una gran facilidad de incorporación: resiste el calor sin perder textura, no forma grumos y soporta la acidez sin granularse.



Producto versátil tanto en frío como en caliente.

Formatos: 5 Kg, 2 Kg, 500 g y 250 g



QUESOS DUROS

CARACTERÍSTICAS

Parmigiano Reggiano, un queso único en el mundo

Está producido única y exclusivamente en la región de Parma en la zona geográfica delimitada entre las ciudades de Parma, Módena, Reggio Emilia, Boloña y Mantua; con leche de vacas que han sido alimentadas solamente con heno local.

Es un queso con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) que tiene una curación de un mínimo de 12 meses.

Grana Padano

El Grana Padano puede producirse en una zona geográfica más amplia que el Parmigiano Reggiano, puede ser de la zona del Véneto, Trentino, Piamonte o Lombardía.

Para recibir el signo oficial, el queso debe elaborarse con leche proveniente de vacas locales alimentadas al menos con el 75 % de comida producida localmente, la mitad de la cual consiste en hierba fresca y heno. El queso Grana Padano también posee la Denominación de Origen Protegida.



CLAVES PARA ELEGIR UN BUEN QUESO DE ESTE TIPO

Son quesos grandes de forma cilíndrica y con corteza dura de color amarillo. Al abrir el queso, se aprecia que es de pasta dura, de color amarillo paja. Su textura es quebradiza, granulosa y tiene un elevado contenido en calcio. Su larga curación le otorga un sabor intenso, ligeramente picante.

Los quesos **Parmigiano Reggiano y Grana Padano** son quesos que tienen grabados los sellos de la D.O. y la fecha de elaboración. Aportan un carácter valorizador a las cartas de los establecimientos, además de tener unas excelentes cualidades organolépticas debido a su largo periodo de curación.



PARMEGIANO REGGIANO DOP



Queso madurado italiano con Denominación de Origen Protegida y excelentes cualidades organolépticas. Debido a su proceso de elaboración y larga curación es un queso con una textura granulosa y un gusto intenso, afrutado y ligeramente picante.



Ayuda a revalorizar la carta. Versatilidad en cocina.



Ideal para tomar solo o para rallar acompañando pastas o incorporar en salsas. Como topping sobre pizza al salir del horno. Imprescindible en los risottos y para los típicos "Melanzane alla Parmigiana".

Formatos: Cuñas de 1 Kg y 200 g



GRANA PADANO DOP

-  Queso madurado italiano con Denominación de Origen Protegida. Textura quebradiza y granulosa. Sabor intenso ligeramente picante.
-  Ayuda a revalorizar la carta. Versatilidad en cocina.
-  Ideal tanto para elaboraciones frías como calientes y en risottos. En lascas son un clásico en la Bressaola o el Carpaccio. Como topping sobre pizza al salir del horno.

Formatos: Pieza 35-40 Kg, Cuña 4,5 Kg, Cuña 1 Kg, Bandeja lascas 500 g y Rallado en polvo bolsa 1kg



GRAN GUSTO

-  Gran Gusto es un queso duro y delicioso. Su larga curación le otorga un sabor intenso, ligeramente picante.
-  Versatilidad en cocina.
-  Con su intensidad media, es un excelente acompañamiento de platos de pasta, risottos o cualquier otra elaboración.

Formatos: Cuñas 2 Kg, 1 Kg



GRAN GUSTO (RALLADO)

-  Queso de pasta dura, curado y rallado en polvo. De sabor intenso, dulce y afrutado.
-  Permite dar sabor y originalidad a las preparaciones.
-  Ideal para pastas y risottos.

Formato: 1 Kg

QUESOS DUROS

CARACTERÍSTICAS

Pecorino Romano

Pocos quesos en el mundo tienen orígenes tan antiguos como Pecorino Romano.

Desde hace más de dos mil años, el Pecorino Romano se produce exclusivamente con leche de oveja procedente de pastos de la zona de origen (Cerdeña, Lacio y la provincia de Grosseto) según lo exigen las normas de producción, entre los meses comprendidos de octubre a julio.



CLAVES PARA ELEGIR UN BUEN QUESO DE ESTE TIPO

Las ruedas de Pecorino Romano son cilíndricas con la parte superior e inferior planas. Su altura puede variar de 25 a 40 cm y su diámetro en la parte superior e inferior es de 25 a 35 cm. El peso de la pieza puede variar entre 20 y 35 kg.

Por otro lado, es un queso fácilmente reconocible porque lleva el sello de la DOP con el logotipo del Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano (un diamante con esquinas redondeadas que contiene en su interior la cabeza de una oveja)



PECORINO ROMANO DOP



Queso duro italiano con denominación de origen protegida. Su sabor es salado y ligeramente picante.



Ayuda a revalorizar la carta.



Está especialmente indicado para su uso en caliente. Es ideal para pastas y risottos y se caracteriza por ser el ingrediente indispensable en una pasta Carbonara junto con guanciale.

Formato: Pieza 3,1 Kg

TALEGGIO

El Taleggio es un queso italiano con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) a nivel europeo y Denominazione di Origine Controllata de Italia.



Se fabrica en Italia septentrional, en las provincias de Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Milán, Novara, Pavía y Treviso.

Se elabora con leche de vacas “cansadas”, es decir, después de sus pastos alpestres de verano, cuando vuelven a los valles y producen una leche con menos agua y algo más ácida. Por esta razón, el Taleggio fue llamado “stracchino” (del italiano stracche: cansada) y todavía hay lugares, como Lombardía, en los que se sigue utilizando este nombre.

Es un queso cremoso y blando, de corteza lavada y forma cuadrada de entre 18 y 20 cm y con una altura de 5 a 8 cm.

USOS

Es un ingrediente muy frecuente de la cocina tradicional italiana. Utilizado principalmente para incorporación en recetas calientes pero también puede consumirse en frío untado sobre pan o en una tabla de quesos.

Se aconseja mantener el queso a temperatura ambiente al menos media hora antes de consumirlo para exaltar sus características organolépticas y que pueda ofrecer su máximo gusto.



En cocina

Es importante consumir el queso a temperatura ambiente.

Por su gran cremosidad y su gran poder de ser fundido, es indispensable en Restaurantes Italianos, ya que resulta muy sabroso en tostas, o para hacer originales pizzas, risottos... Su forma rectangular permite cortarlo fácilmente en lonchas para racionarlo de manera adecuada. Además dada su versatilidad, es perfecto para raclette, sándwiches calientes, quiches, y hojaldres salados.



TALEGGIO DOP



Queso blando, de corteza anaranjada y forma cuadrada. Con sabor intenso pero dulce y un ligerísimo punto de acidez.



Gran poder de fundido en caliente. Su forma permite cortarlo facilmente en lonchas.



Utilizado principalmente para recetas calientes aunque también se puede consumir en frío. Espectacular utilizado en pizzas. Se aconseja mantener a temperatura ambiente 30 min. antes de su consumo.

Formato: Pieza 2,25 Kg

GORGONZOLA

El Gorgonzola es un queso azul cremoso con una suave textura y una fragancia muy diferenciada. Está hecho a partir de leche de vaca pasteurizada. Se fabrica en ruedas de 12 kg.

Sólo dos regiones italianas, por ley y tradición, están autorizadas para la producción del queso Gorgonzola: la región del Piamonte y la región de Lombardía. Únicamente la leche de las ganaderías de estas regiones puede ser utilizada para producir y otorgar, por lo tanto, la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) al queso Gorgonzola.

Esto significa que solo el queso producido, madurado, envasado y distribuido según las normas del Código de Producción del Queso Gorgonzola D.O.P. es un queso Gorgonzola.



Se presenta en dos variedades:

Dulce:

Con un aspecto cremoso y un sabor particular sutilmente picante debido a su mínimo veteado azul verdoso. Tiene una curación de 2 meses.

Picante:

Con sabor más intenso y aromático y pasta mucho más consistente y quebradiza. Es más picante debido a un mayor enmohecimiento. Tiene una curación de más de 3 meses.



En cocina

Funde muy bien y es fácil de incorporar, siendo por tanto ideal para realizar salsas para pastas o carnes, risottos, para hacer relleno de raviolis o tortellinis, o bien untado sobre tostas calientes. Añadido a la bechamel se obtienen unas sabrosas croquetas de Gorgonzola.

En su uso para pizzas, se aconseja añadirlo una vez que la pizza haya salido del horno.



GORGONZOLA DOP



Queso azul cremoso con Denominación de Origen protegida. Textura suave y muy cremosa. Sabor sutilmente picante debido a su mínimo veteado azul verdoso.



Funde muy bien y es muy fácil de incorporar a otro ingrediente en elaboración de salsas. En frío, fácil de untar.



Utilizado principalmente para incorporar en recetas calientes. Ideal para pizza 4 formaggi o como topping al salir del horno.

Formato: Cuña 1,5 Kg

PROVOLONE

El Provolone es un queso de pasta hilada producido con leche de vaca que tiene su origen en el sur de Italia.

Existen dos variedades:

El Provolone Dolce, también llamado provolone suave, caracterizado por su textura lisa y sabor delicado que madura entre 2 y 3 meses.

El Provolone Picante, que madura entre 6 y 12 meses. Se trata de un queso más seco que la variedad Dolce. Se caracteriza por tener un sabor salado y ligeramente picante.

El Galbanone es un provolone dulce caracterizado por su textura firme y fibrosa y su sabor dulce y delicado.

USOS

Es un producto muy versátil. Este queso, tiene un sabor más intenso cuando se derrite por lo que su consumo se ha extendido fundido en una cazuela de barro con base de tomate pero, también puede incluirse en otros platos calientes o incluso en finas rebanadas aliñado con aceite de oliva y especias.



GALBANONE



Queso de pasta hilada. Su sabor es dulce y delicado y su textura suave.



Caracterizado por un hilado largo, mantiene su textura suave incluso al enfriarse. Excelente rendimiento en horno, plancha y salamandra.



Destaca su uso en cazuela de barro pero también aporta originalidad a elaboraciones como paninis, pizzas e incluso gratinado sobre pasta.

Formato: Pieza 5 Kg



PREPARADO PARA PANNA COTTA

-  Contiene un 46% de nata con un rico sabor y textura deliciosa. Tecnología UHT que garantiza la seguridad bacteriológica y la conservación sin refrigeración.
-  Rápido y fácil: simplemente calentar, enmoldar y enfriar. Producto final estandarizado. Facilita el control del escandalo.
-  Muy versátil y fácilmente personalizable mezclándolo con gran variedad de ingredientes.

Formato: 1 L



PREPARADO PARA TIRAMISÚ

-  Contiene un 65% de queso Mascarpone. Tecnología UHT que garantiza la seguridad bacteriológica y la conservación sin refrigeración.
-  Rápido y fácil: simplemente montar y emplatar. Tiene un alto rendimiento al montar, 1L se convierte aproximadamente en 2L de preparación. Producto final estandarizado. Facilita el control del escandalo.
-  Muy versátil y fácilmente personalizable. Antes de montar, dejar reposar el brik 12h entre 4° y 6°C.

Formatos: 1 L



CHARCUTERÍA

Los embutidos o carnes curadas salumi siempre han formado parte de la tradición culinaria en Italia. Desde 1939, Galbani es especialista en la producción de distintos salumi como mortadela, prosciutto o distintos tipos de salami.



MORTADELA SOVRANISSIMA



Mortadela con pistachos. Suave con un característico color rosado. Se produce con cerdo finamente picado, hierbas, especias y pistachos.



Recomendado para degustar en finas lonchas. Excelente sobre pizza al salir del horno o como antipasto en tabla de embutidos.

Formato: Pieza 4,5 Kg y 1,5 kg



BRESAOLA



Carne magra seleccionada. Punta D´Anca de ternera curada. Sabor muy delicado.



Se acostumbra a comer cortado en finas lonchas con parmiggiano (tipo carpaccio) Excelente ingrediente de la pizza al salir del horno.

Formato: Pieza 1,5 Kg



SALAMI PIZZA



Elaborada con una selección de carne de cerdo 100% sin gluten ni lácteos.



Tiene un sabor picante y en rodajas es ideal para pizzas y en especial para la tradicional pizza diavola.

Formato: 900 g



SALAMI MILANO



Está elaborado con carne de cerdo, especias, sal y aromas. Este tipo de salami se reconoce por su profundo color rojo en contraste con sus pequeños granos blancos. Su sabor es delicado y tiene notas de pimienta y ajo.



Uso en frío como antipasto o en bocadillos (focaccias).

Formato: Pieza 2,5 Kg

CHARCUTERÍA



SPECK



Tierno, sabor intenso y muy sabroso. Su característico sabor se asocia a sus tres fases de producción: se sala junto con especias, se ahuma y se cura durante un mínimo de 5 meses.



Puede servirse como antipasto en lonchas muy finas. Se emplea típicamente en pastas, risottos y pizzas.

Formato: Pieza 2 Kg



GUANCIALE



100% carne de cerdo italiana. Su formato listo para usar permite reducir las mermas. Su característico sabor aporte un toque único y delicioso a las elaboraciones. No contiene gluten ni derivados de la leche.



Símbolo de la tradición culinaria italiana siendo el protagonista de platos como la pasta Carbonara y Amatriciana.

Formato: Pieza 1 Kg



PROSCIUTTO CRUDO GRAN RESA



Prosciutto crudo de gran rendimiento. Este producto se caracteriza por su sabor dulce y equilibrado. Además, al no tener corteza facilita la reducción de mermas.



Resistente a altas temperaturas: perfecto para cocción en horno de pizza.



Su consumo está recomendado tanto en frío como en caliente. Es ideal en pizza, panini y tablas de antipasto.

Formato: Pieza 2,4 Kg



PROSCIUTTO COTTO ESPECIAL HORECA



Sabor delicado y equilibrado gracias a su lenta cocción al vapor. No contiene gluten ni derivados de la leche.



Resistente a altas temperaturas durante su cocción en horno de pizza.



Es un producto muy versátil, se recomienda su uso tanto en frío como en caliente. Es ideal en pizza, focaccia, paninis y pasta rellena.

Formato: Pieza 8,3 Kg y 3,7 kg



Porque tu negocio es único y tus clientes el activo más valioso del mismo.
Desde Galbani, te ayudaremos a que la gestión de tu negocio sea tú única prioridad.
¡Nosotros nos encargamos del resto!

GALBANI PROFESSIONALE ES SINÓNIMO DE CONFIANZA DEMOSTRADA EN 5 ASPECTOS CLAVE:

PASIÓN POR LA CALIDAD

6.000 controles de calidad diarios avalan la excelencia y rendimiento constante de nuestros productos. El secreto de un comensal satisfecho reside en un gran producto.

6.000

controles
diarios en toda
la cadena de
suministro



Presente en el mercado
italiano desde

1882

TRADICIÓN, EXPERIENCIA E INNOVACIÓN

Desde 1882, nuestro entusiasmo por la tradición italiana se ha mantenido firme e intacto. Seguimos innovando para desarrollar y ofrecer nuevos productos que se adapten a las exigencias actuales de los profesionales del sector. Siempre sin olvidar nuestros orígenes.

GAMA DISEÑADA POR PROFESIONALES PARA PROFESIONALES

Productos especialmente ideados para aportar excelentes resultados en términos de rendimiento y calidad.

Desde Galbani Professionale tenemos como objetivo responder a las necesidades de su negocio brindando soluciones específicas para la optimización de procesos y el ahorro de tiempo.



SERVICIO PERSONALIZADO

Eficacia, cercanía y compromiso definen las bases nuestro servicio logístico. Además, contamos con un gran equipo de promotores especializados que te ofrecerán un trato individualizado y en quien podrás confiar para resolver las necesidades de tu día a día.

APOYO A TU NEGOCIO

Queremos acompañarte y continuar creciendo de la mano. La máxima de nuestros embajadores y técnicos culinarios es darte soporte en el éxito de tu negocio. Además, tu promotor comercial, pondrá en tus manos un gran abanico de acciones y promociones para desarrollar tus ventas.



**Por estas razones Galbani es la marca nº 1 en Italia y tu aliado perfecto.
Explicanos cuáles son las necesidades de tu negocio y CONFÍA en Galbani Professionale!**

Passione per la qualità

DATOS LOGÍSTICOS

Código	Producto	Uds Caja	Cajas Capa	Capas Palet	Cajas Palet	Uds Palet	GTIN 13	GTIN14
QUESO PIZZA								
38250	Mozzarella Cubetti 2,5 kg	4	8	4	32	128	8000430137316	03428204382505
38770	Mozzarella Optima 2 kg	4	8	4	32	128	3428200323274	03428201387701
143555	Mozzarella Estremo 2 kg	4	8	4	32	128	3428201435396	13428204355506
90544	Mozzarella Panetto 1 kg	12	10	20	42	504	8000430131574	08000430913231
303073	Mozzarella Perfetta 2,5 kg	4	8	4	32	128	3428200383681	13428202440808
90577	Fialnte Filone 2 kg	6	8	4	32	192	8000430778007	08000430925005
90578	Filante Julienne 1,5 kg	4	8	5	40	160	8000430253818	08000430925395
MOZZARELLA FRESCA Y BURRATA								
99477	Mozzarella 125 g	12	16	9	144	1728	8000430133035	08000430132076
99495	Mozzarella en lonchas 1 kg	4	6	7	42	168	8000430133196	08000430132007
90798	Mozzarella perlas 1 kg	4	6	7	42	168	8000430131468	08000430130652
92519	Mozzarella de leche de búfala 125 g	8	15	6	120	960	8000430900231	08000430131512
156318	Burrata bola 150 g	6	16	13	208	1248	8000430138931	08000430135022
RICOTTA								
90567	Ricotta 1,5 kg	4	10	4	40	160	8000430193015	08000430919059
236207	Ricotta 450 g	8	6	8	48	384	8000430193510	08000430911015
14767	Ricotta 250 g	8	6	12	72	576	8000430194012	08000430919110
MASCARPONE								
90564	Mascarpone 5 kg	2	8	4	32	64	8000430174571	08000430917048
90562	Mascarpone 2 kg	6	5	4	20	120	8000430171518	08000430917000
14963	Mascarpone 500 g	8	7	10	70	560	8000430172416	08000430917635
200565	Mascarpone 250 g	8	7	18	126	1008	8000430172010	08000430917123
PARMIGIANO REGGIANO								
200708	Parmigiano Reggiano DOP cuña 1 Kg	5	13	5	65	325	2380820	98000430380944
156512	Parmigiano Reggiano DOP cuña 200 g	10	29	7	203	2030	8000430388565	08000430939682
GRANA PADANO								
91063	Grana Padano DOP 35-40 kg	1	6	2	12	12	2380090	98000430380098
90583	Grana Padano DOP 1/8 4,5 kg	2	8	6	48	96	8000430905830	98000430380173
195300	Grana Padano DOP 1/32 1 kg	10	7	6	42	252	2380500	98000430381477
99438	Grana Padano DOP lascas 500 g	6	8	6	48	288	8000430395563	08000430939316
221142	Grana Padano DOP rallado en polvo 1 kg	6	5	6	30	180	8000430398267	08000430939088
GRAN GUSTO								
200707	Gran gusto cuña 2,3 kg	8	11	6	22	176	2380920	98000430381040
200715	Gran gusto cuña 1 kg	10	9	5	45	450	2380930	98000430381057
92647	Gran gusto rallado 1 kg	5	9	6	54	270	8000430396218	08000430939071
PECORINO ROMANO								
91127	Pecorino Romano DOP 3,1 kg	2	12	5	60	120	2400220000008	98000430400222
TALEGGIO								
91596	Taleggio DOP 2,25 kg	2	15	6	90	180	2040130	98000430040138
GORGONZOLA								
90529	Gorgonzola Eccellenza DOP cremoso 1/8 1,5 kg	2	12	8	96	192	8000430501919	98000430050526
PROVOLONE								
90659	Galbanone 5 kg	2	6	6	36	72	2070340000006	98000430070340
POSTRES								
37501	Preparado para Panna Cotta 1 L	6	24	6	144	864	3428200375013	03428206375017
38127	Preparado para Tiramisú 1 L	6	24	6	144	864	3428200381274	03428206381278
CHARCUTERÍA								
14983	Mortadela Sovranissima 4,5 kg	2	9	4	36	72	5413209990297	98000430581693
236210	Mortadela Sovranissima 1,5 kg	4	6	6	36	144	98000430581310	98000430581310
91343	Bresaola 1/2 pieza 1,5 kg	4	6	7	40	160	8000430690071	98000430690050
176274	Salami Pizza Picante 900 gr	8	7	6	42	336	2999255000003	98000430611727
90598	Salami Milano 2,5 kg	3	6	9	54	162	8000430610512	98000430610133
90610	Speck 2 kg	4	8	5	30	160	8000430690088	98000430690135
209868	Guanciale 1 kg	4	6	8	48	192	2418979000002	98000430660268
176126	Prosciutto crudo Gran Resa 2,4 kg	4	8	4	32	128	2776626000004	98000430631596
175903	Prosciutto cotto Horeca 8,3 kg	2	8	4	32	32	2631145	98000430641014
236208	Prosciutto cotto Horeca 3,7 kg	3	4	4	16	48	2640800	98000430640802

NOTAS

NOTAS

Handwriting practice lines consisting of 25 sets of three horizontal dashed lines.

