

Tutto Italia

2024

stargourmet





Tutto Italia

2024

specialita' 6

carciofi	8
pomodori	10
cipolline	14
peperoncini	16
cetroli	17
funghi	18
tartufo	22
salsas y cremas italianas	26
rellenos gourmet	32
fondos, preparados y arroces	36
ovoproductos	38
vinagres y cremas balsámicas	40

food service 44

hierbas congeladas	44
salsas asiáticas y clásicas	46
salsas americanas	49
marinadas y bechamel	50
pasta congelada	52
canelones gourmet artesanales	56
pasta congelada rellena	58
pasta congelada larga y gnocchi	59
tramezzini y grissini	59
pinsas romanas	60
focaccia	76

formaggi 78

parmeseano reggiano DOP	81
grana padano DOP	82
de pasta dura	83
mozzarella	84
burrata	86
Queso de cabra	90
cremas de queso del mundo	92
ricotta	94
mascarpone	94

dolce 96

postres en caliente	98
helados soft ice y pasta para helado	100
sorbetes	102
tu postre hecho en casa	104
postres helados	108
toppings clásicos	110
toppings de autor	111
frutos del bosque y purés	112
minifrutas	114
higos y castañas	116
fruta congelada IQF	118
coberturas de chocolate negro	122
coberturas de chocolate con leche	125
coberturas de chocolate blanco	126
cacao en polvo y taza	127
chocolatinas	128
complementos	129



PRODUCTO TEMPERATURA AMBIENTE



PRODUCTO REFRIGERADO



PRODUCTO SIN GLUTEN



PRODUCTO CONGELADO

Quienes somos

Solchem Nature S.L. fue fundada en Barcelona en 1994 y empieza su actividad con la comercialización en España de ingredientes nutraceuticos.

Evolucionamos con el tiempo a actividades de importación y exportación de productos alimentarios.

Actualmente contamos con dos socios estratégicos y proveedores, como DALTER, líder en la fabricación y transformación de quesos, y GINOS, especialista en la producción de conservas tradicionales italianas. Ambos productores de alimentos enfocados al canal de INDUSTRIA & HORECA.

Disponemos de la EXCLUSIVIDAD para la comercialización en el mercado español, de la gran mayoría de sus productos, así

como de una red de fabricantes por todo el mundo, que nos permite conseguir las materias primas más innovadoras e interesantes.

La empresa, está formada por un amplio equipo de profesionales. Disponemos de oficinas y almacenes en Olesa de Montserrat y de oficinas centrales en Barcelona ciudad. Y además contamos con un espacio exclusivo para formación y degustación: SPACE GOURMET en L'Hospitalet de Llobregat.

A parte de las certificaciones de nuestros productores nosotros contamos con las de IFS Logistics y producto BIO. Éstas nos avalan y permiten operar con un alto grado de exigencia y calidad para con nuestros clientes.



José Manuel González
CEO y FUNDADOR
Solchem Nature S.L.

solchem
INGREDIENTES NUTRACÉUTICOS

stargourmet
PRODUCTOS HORECA GOURMET

solfood
INGREDIENTES ALIMENTARIOS

Almacén y oficinas
Olesa de Montserrat

Showcooking room
Space Gourmet

Oficinas centrales
Barcelona

solchem nature

DalterFood
Group

Ginos

IFS
Logistics

Ginos
Trento · IT

Dalter Group
Reggio Emilia · IT

Solchem Nature
Barcelona · ES

LA PRODUCCIO
AGRIKOLA ECOLOGICA
CONSELL CATALA DE
CCPAE



SPECIALITA' ANTIPASTI

Carciofi

AUTÉNTICA
RECETA ITALIANA



IDEAL PARA



-  GUARNICIÓN
-  BUFETTE
-  PIZZA
-  TAPAS
-  ENSALADAS

SC1214G

CARCIOFI ALLA ROMANA

Alcachofas con rabo, en aceite.
20/22 un. Cajas de 6 latas.
Peso neto: 1900 g por lata.

SC01231

CARCIOFI ALLA ROMANA

Alcachofas con rabo, en aceite.
7/9 un. Cajas de 6 latas.
Peso neto: 780 g por lata.



IDEAL PARA



-  GUARNICIÓN
-  BUFETTE
-  PIZZA
-  TAPAS
-  ENSALADAS

SC01224

FIORDICARCIOFO

Corazones de alcachofa.
43-45 unidades. Cajas de 6 latas.
Peso neto: 1900 g por lata.

Carciofi

EN ACEITE
DE OLIVA



SC01038

CARCIOFINI CASERECCI IN OLIO E.V.O.

Mini corazones de alcachofa en aceite de oliva. 50 unidades. Cajas de 6 latas. Peso neto: 750 g por lata.



SC1214S

CARCIOFI ALLA ROMANA SPECIALE CATERING

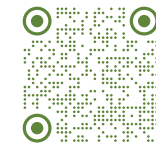
Alcachofas con rabo, en aceite.
20/22 un. Cajas de 6 latas.
Peso neto: 1900 g por lata.

SC99026 **CARCIOFI
CON GAMBO**

Alcachofas con rabo
al natural. 25/27 un.
Cajas de 6 latas. Peso
neto: 2500 g por lata.

SC01213
**CARCIOFI FETTINE
TRIFOLATI**

Alcachofa en rodajas.
Cajas de 6 latas. Peso
neto: 1900 g por lata.



La filosofía de la alcachofa fresca se une a la sostenibilidad y al ahorro. Esta prioridad nos ha llevado a mejorar los envases de una línea de productos estratégica como la de las alcachofas italianas procesadas en fresco. La SOSTENIBILIDAD se logra mediante el uso de una lata/envase "TUTTOPRODOTTO" con pesos inferiores lo que conlleva una reducción significativa en el uso de materiales de emba-



GINOS
SPECIALITÀ E IDEE PER LA RISTORAZIONE

je como el acero para la lata, el plástico para el envase, el papel para las etiquetas y el cartón, con envases totalmente reciclables. AHORRO, porque el líquido utilizado, en este caso aceite de girasol, se reduce del 50% al 85%, evitando desperdicios innecesarios y logrando así una relación calidad-precio muy competitiva. Estamos seguros de haber logrado una gran mejora y estamos particularmente orgullosos de ello.

Pomodori



IDEAL PARA



GUARNICIÓN



BUFETTE



PIZZA



PASTA



TAPAS



ENSALADAS

SP01006

POMODORI SECCHI CONCASSÉ

Trozos de tomate seco en aceite.

Cajas de 6 latas.

Peso neto: 750 g por lata.

SP01001

POMODORI SECCHI

Tomate secado al sol.

35/40 uni. Cajas de 6 latas.

Peso neto: 750 g por lata.



IDEAL PARA



GUARNICIÓN



BUFETTE



PIZZA



PASTA



TAPAS



ENSALADAS

SP01015

POMODORI SEMI-DRY

Mitades de tomate semi seco en aceite

aderezados con albahaca. 20/25 un. Cajas

de 6 latas. Peso neto: 770 g por lata.



NEW



SP51096

POMODORI SECCHI DESHIDRATADOS

Tomates secados al sol.

4 bolsas de 1 kg por caja.

SP01032

POMODORI SECCHI

Tomates secados al sol.

100/105 un. Cajas de 2 botes

de cristal. Peso neto: 3 kg por bote.



SP03005

WOW-STRACCETTI

Trozos de tomate semidry

confitados. Cajas de 6 latas.

Peso neto: 770 g por lata.



SP00044

PERLAS DE TOMATE

Tomates enteros de menos de 12/20 mm

de diámetro. 85/95 un. Cajas de 6 latas.

Peso neto: 850 g por lata.

Pomodori



SP01007
“GOLDEN BABY” POMODORINI GIALLI PELATI SEMIDRY Tomatitos amarillos pelados, semisecos, en aceite, aderezados con albahaca. 50/60 un. Cajas de 6 latas. Peso neto: 770 g por lata.



SP01039
“IL BEBE” POMODORINI PELATI SEMIDRY Tomatitos enteros pelados, semisecos en aceite, aderezados con albahaca. 45/55 un. Cajas de 6 latas. Peso neto: 770 g por lata.



SP01008
POMOSOLE POMODORI SEMIDRY Mitades de tomates cherry amarillos semisecos, en aceite, aderezados con albahaca. 50/60 un. Cajas de 6 latas. Peso neto: 770 g por lata.



SP01012
CIGLEGINO ALLE ERBETTE Mitades de tomates cherry semisecos, en aceite, aderezados con albahaca. Cajas de 6 latas. Peso neto: 770 g por lata.

Pomodori



PA00920
MERMELADA DE TOMATE ROJO Excelente mermelada de tomate rojo con un 63% de fruta. Cajas de 6 botes. Peso neto: 1000 g por bote.



SP04001
POMODORI PELATI Tomate pera pelado en su jugo. Cajas de 6 latas. Peso neto: 2500 g por lata.



SP04009
POLPA DI POMODORO TRITURATA FINA Pulpa de tomate triturada fina. Cajas de 3 latas. Peso neto: 4100 g por lata.



SP04008
DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO Concentrado de tomate. Cajas de 6 latas. Peso neto: 800 g por lata.

SPECIALITA' ANTIPASTI

Cipolline



IDEAL PARA 

-  BUFETTE
-  ENSALADAS
-  CARNES
-  TAPAS

SC01211 **CIPOLLINE BORETTANE ALL' ACETO BALSAMICO** Cebollitas boretanas al vinagre balsámico de Módena. 35/40 un. Cajas de 6 latas. Peso neto: 800 g por lata.

SC01225 **CIPOLLINE BORETTANE ALL' ACETO BALSAMICO** Cebollitas boretanas al vinagre balsámico de Módena. 105/110 un. Cajas de 6 latas. Peso neto: 2600 g por lata.

SPECIALITA' ANTIPASTI

Cipolline



IDEAL PARA 

-  BUFETTE
-  QUESOS
-  TAPAS
-  ENSALADAS
-  CARNES
-  PESCADOS

SC01237 **LE PERLE DELL'ORTO CURRY** Perlas de cebolla a la crema balsámica de Módena con curry. 95/105 unidades. Cajas de 6 latas. Peso neto: 800 g por lata.




IDEAL PARA 

-  BUFETTE
-  QUESOS
-  TAPAS
-  ENSALADAS
-  CARNES
-  PESCADOS

SC01233 **LE CAMELLE DELL'ORTO** Perlas de cebolla a la crema balsámica de Módena. 240/280 unidades. Cajas de 6 latas. Peso neto: 860 g por lata.



IDEAL PARA 

-  SANDWICHES
-  PIZZA
-  CARNES
-  ENSALADAS
-  BUFETTE
-  TAPAS

SC51025 **CIPOLLA CAMELATA** Cebolla caramelizada. Cajas de 6 latas. Peso neto: 850 g por lata.



IDEAL PARA 

-  PATATAS
-  SANDWICHES
-  PESCADOS
-  CARNES

SC03261 **SALSA DI CIPOLLE CAMELATE** Salsa de cebolla caramelizada. Cajas de 6 latas. Peso neto: 570 g por lata.

Peperoncini



SP01022

PEPERONCINI CON PATE DI TONNO

Pimientos rellenos de paté de atún, en aceite. 40/45 unidades. Cajas de 6 latas. Peso neto: 780 g por lata.

SP01027

PEPERONCINI CON FORMAGGIO

Pimientos rellenos de queso, en aceite. 35/40 unidades. Cajas de 6 latas. Peso neto: 800 g por lata.



NEW



SP99027

CETRIOLI CROCCANTI ALLA TIROLESE

Pepinillos gigantes. Cajas de 6 botes de cristal. Peso neto: 1550 g por bote.

DM00010

PEPINILLO EN RODAJAS

Cajas de 6 botes de cristal. Peso neto: 2300 g por bote.



- ENSALADAS
- BUFETTE
- TAPAS
- GUARNICIONES



SP00155 GOCCE DI PEPERONI MIGNON IN AGRODOLCE ROSSO

Lágrimas de pimiento rojo en agrodulce. 315/325 unidades. Cajas de 6 latas. Peso neto: 850 g por lata.

SP01042 GOCCE DI PEPERONI MIGNON IN AGRODOLCE GIALLI

Lágrimas de pimiento amarillo en agrodulce. 315/325 unidades. Cajas de 6 latas. Peso neto: 850 g por lata.



- ENSALADAS
- BUFETTE
- TAPAS
- GUARNICIONES



SP01349

OLIVE TAGGIASCHE

Oliva taggiasche deshuesadas. Cajas de 6 latas. Peso neto: 1 Kg por bote.



SPECIALITA' FUNGHI

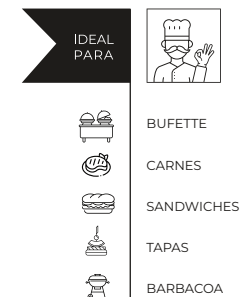
SPECIALITA'

Funghi



SS08008
FUNGHI MISTI TRIFOLATI TRE CIME
 Variado de 7 tipos de setas en aceite.
 Cajas de 6 latas.
 Peso neto: 800 g por lata.

SS08015
FUNGHI MISTI TRIFOLATI TRE CIME
 Variado de 7 tipos de setas en aceite.
 Cajas de 6 latas.
 Peso neto: 2500 g por lata.



SS08030
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "SUBITO PRONTI"
 Boletus "ceps" laminados en aceite.
 Cajas de 6 latas.
 Peso neto: 800 g por lata.



SS08004
FUNGHI FAMIGLIOLA GIALLA TRIFOLATI Perrochico o Seta de San Jorge en aceite. Cajas de 6 latas.
 Peso neto: 800 g por lata.

SS08045 **FRESCOVIVO FUNGHI PORCINI TRIFOLATI CON CREMA**
 boletus ceps cortados laminados con crema de hongos. Cajas de 6 latas. Peso neto: 780 g por lata.



SH01107
TESTE DI CHAMPIGNONS GRIGLIATI
 Cabezas de champiñón braseadas, en aceite. 40/44 unidades. Cajas de 6 latas. Peso neto: 750 g por lata.



SS03208
GRANCREMA DI FUNGHI PORCINI
 Crema de boletus "ceps".
 Cajas de 6 latas.
 Peso neto: 800 g por lata.



La ricerca di Tartufi

SPECIALITA' **TARTUFO**

SPECIALITA'

Tartufo



SX03219
GRANCREMA TARTUFATA
 Crema de trufa negra.
 Cajas de 6 botes de cristal.
 Peso neto: 510 g por bote.



SG03267
GRANCREMA TARTUFATA SIN GLUTEN
 Crema de trufa negra sin gluten.
 Cajas de 6 botes de cristal.
 Peso neto: 510 g por bote.



SX03275
GRANCREMA TARTUFATA "ELITE"
 Crema de trufa negra con 5% de trufa y aceite de oliva.
 Cajas de 6 botes de cristal.
 Peso neto: 510 g por bote.



SX03243
GRANCREMA TARTUFATA BIANCA
 Crema de trufa blanca. Cajas de 6 botes de cristal.
 Peso neto: 510 g por bote.



IDEAL PARA

- RISOTTOS
- PASTA
- GNOCCHI
- BRUSCHETTA
- PIZZA
- SANDWICHES
- TAPAS

GLUTEN FREE



SPECIALITA'

Tartufo



SX09030
PÉTALOS DE TRUFA DE VERANO EN ACEITE.
 Cajas de 3 botes de cristal.
 Peso neto: 330 g por bote.



SX02745
ACEITE AROMÁTICO DE TRUFA NEGRA Cajas de 12 botellas. Peso neto: 250 ml por botella.

IDEAL PARA

- RISOTTOS
- PASTA
- GNOCCHI
- BRUSCHETTA
- PIZZA
- SANDWICHES
- TAPAS



SX02873
BURRO E TARTUFO
 Mantequilla con trufa blanca.
 Cajas de 12 botes de cristal.
 Peso neto: 150 g por bote.



SX00425
ACEITE AROMÁTICO DE TRUFA BLANCA Cajas de 12 botellas. Peso neto: 250 ml por botella.

IDEAL PARA

- RISOTTOS
- PASTA
- PIZZA
- SANDWICHES
- CARNES

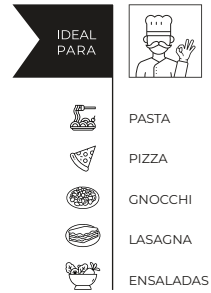
DISPONEMOS DE ENVASES ESPECIALES DESTINADOS A OBRADORES E INDUSTRIA ALIMENTARIA



SPECIALITA'
SALSAS Y CREMAS ITALIANAS

Salsas y cremas italianas

100%
ALBAHACA
ITALIANA

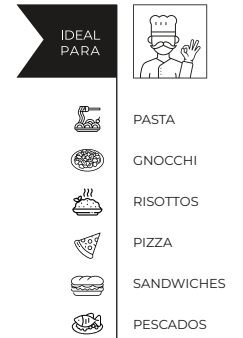


SG03213

PESTO ALLA GENOVESE

Salsa al pesto. Cajas de 6 botes de cristal. Peso neto: 510 g por bote.

Salsas y cremas italianas



SG03262

PESTO DI PISTACCHIO

Pesto de pistachos. Cajas de 6 botes de cristal. Peso neto: 520 g por bote.



SG03248

PESTO ROSSO MEDITERRANEO

Pesto rojo. Cajas de 6 botes de cristal. Peso neto: 520 g por bote.



SG03274 **PESTO DI AGRUMI**

Pesto de cítricos. Cajas de 6 botes de cristal. Peso neto: 500 g por bote.



SG03227 **GRANCREMA PICCANTE**

"LA TREMENDA" Crema de verduras picante. Cajas de 6 botes de cristal. Peso neto: 510 g por bote.

Salsas y cremas italianas



SG03226

GRANCREMA DI ZUCCA

Crema de calabaza. Cajas de 12 latas.
Peso neto: 400 g por lata.



SG03221

PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS

Cajas de 6 botes de cristal.
Peso neto: 510 g por bote.

SG03260 **PEPPERFUMÉ**

Salsa de pimientos asados y ahumados.
Cajas de 6 botes. Peso neto: 510 g por bote.



Salsas y cremas italianas



SG03202

GRANCREMA 5 FORMAGGI "LA SAPORITA"

Crema de 5 quesos con gorgonzola.
Cajas de 12 latas. Peso neto: 400 g por lata.



SG03231

GRANCREMA DI FORMAGGI

Crema de quesos especial para pizza.
Cajas de 12 latas. Peso neto: 400 g
por lata.

SG03275 **GRANCREMA DI
PECORINO ROMANO DOP**

Crema de queso Pecorino Romano
DOP y pimienta. Cajas de 12 latas.
Peso neto: 400 g por lata.



NEW

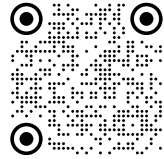


SPECIALITA'
RELLENOS GOURMET

SPECIALITA'

Rellenos Gourmet

Los Rellenos Star Gourmet deleitan por su autenticidad y calidad. La textura de la carne destaca en cada variedad creando una experiencia gastronómica excepcional. Listos para usar, son la elección perfecta para cocinas ágiles. El chef puede dar rienda suelta a su creatividad y preparar una amplia variedad de platos, desde canelones y empanadillas hasta tacos, pan bao, wantung y otros deliciosos entrantes. La versatilidad de estos rellenos permite sorprender al paladar con cada preparación. Descubre un mundo de posibilidades con los Rellenos Star Gourmet.



NEW

PA00921
RELLENO POLLO TANDOORI
Cajas de 6 botes.
Peso neto: 440 g por bote.



NEW

PA00922
RELLENO DE CARRILLERA DE TERNERA AL PX Cajas de 6 botes.
Peso neto: 440 g por bote.



NEW

PA00923
RELLENO DE LONGANIZA BOLETUS Y TRUFA Cajas de 6 botes.
Peso neto: 440 g por bote.



Fondos, preparados y arroces



SF02002 **PREPARADO GRANULADO DE CARNE PARA CALDO AL 8%.**

Dosificación 20 g/l. Cajas de 6 botes. Peso neto: 700 g por bote.



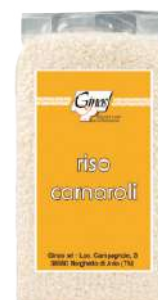
SF02103 **FUMET DE PESCADO**

Dosificación 50 g/l. Cajas de 6 botes. Peso neto: 500 g por bote.



SF02104 **FUMET DE CRUSTÁCEOS**

Dosificación 50 g/l. Cajas de 6 botes. Peso neto: 500 g por bote.



ENVASADO AL VACÍO



SA06012 **ARROZ CARNAROLI**

Cajas de 10 paquetes. Peso neto: 1000 g por paquete.



ENVASADO AL VACÍO



SA06013 **ARROZ ARBORIO**

Cajas de 10 paquetes. Peso neto: 1000 g por paquete.

SPECIALITA'

Ovoproductos

FORMATOS
BAG IN BOX DE FÁCIL
DOSIFICACIÓN



S000009
PLOMBIERE
Yema de huevo
dulce 2 Kg.
5 bolsas por caja.

S000008
BELVEDERE
Yema de huevo
salada 2 Kg.
5 bolsas por caja.

S000007
BELVEDERE
Yema de huevo
salada. 5 kg
BAG IN BOX .

EQUIVALENCIAS

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	UTILIZACIÓN	EQUIVALENCIA
PLOMBIERE 50% yema de huevo 50% azúcar	Yema de huevo azucarada	Cremas, natillas helados, mousses	1 Kg de Plombiere=27 yemas de huevo + 500 g de azúcar
BELVEDERE 89% yema de huevo 11% sal	Yema de huevo salada	Mayonesas, salsas, platos de cocina	1 Kg de Belvedere= 55 yemas de huevo + 125g de sal



SPECIALITA'
VINAGRES Y CREMAS
BALSÁMICAS DE MÓDENA

SPECIALITA'

Vinagres balsámicos de Módena



SW00001
ACETO BALSÁMICO DE MÓDENA IGP "GRAN GOURMET"
2 garrafas de 5 litros por caja.

SW00014
ACETO BALSÁMICO DE MÓDENA IGP 6 bot. de 1 litros por caja.

SW00006
ACETO BALSÁMICO DE MÓDENA IGP 12 bot. de 500 ml por caja.

SW51075
ACETO BALSÁMICO DE MÓDENA BIANCO "DON CESARE"
12 botellas de 500 ml por caja.

SW00098
CREMA DE VINAGRE BALSÁMICO IGP BALZEBÚ
12 botellas de 500 ml por caja.

SW00095
CREMA BALSÁMICA DE MODENA IGP BIO
12 botellas de 250 ml por caja.

Cremas balsámicas de Módena



SW00002
CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA IGP
2 garrafas de 5 litros por caja.

SW00013
CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA IGP
12 botellas de 250 ml por caja.

SW00003
CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA IGP
12 botellas de 500 ml por caja.

SW00004
CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA BLANCA
12 botellas de 500 ml por caja.

SW00011
CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA HIGOS
12 botellas de 150 ml por caja.

SW00023
CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA FRAMBUESA
12 botellas de 150 ml por caja.

SPECIALITA'

Cremas balsámicas de Módena



Hierbas congeladas



Hierbas aromáticas frescas cortadas, que gracias al procedimiento IQF y su rápido tratamiento después de la cosecha, conservan todo su aroma y color natural.



C157IQF006CH
ALBAHACA IQF
Corte: 1-3 mm.
Bolsas de 250 g.
8 bolsas por caja.



C154IQF006CH
CILANTRO IQF
Corte: 1-3 mm.
Bolsas de 250 g.
8 bolsas por caja.



C138IQF003CZ
HIERBABUENA IQF Corte: 1-3 mm.
Bolsas de 250 g.
8 bolsas por caja.



C158CUB044CH
CHALOTA CUBOS IQF Corte: 4x4 mm.
Bolsas de 250 g.
8 bolsas por caja.



C159CUB044CH
AJO CUBOS IQF
Corte: 4x4 mm.
Bolsas de 250 g.
8 bolsas por caja.



C202IQF004CZ
MEZCLA DE AJO Y PEREJIL IQF
Corte: anillos. Bolsas de 250 g. 8 bolsas por caja.



FOOD SERVICE **SALSAS**

FOOD SERVICE

Salsas asiáticas



FA00605
TERIYAKI
6 botes de
500 ml
por caja.



FC00145
CURRY
10 botes
de 900 ml
por caja.



Salsas clásicas



FC00602
**MAYONESA
ESPECIADA**
6 botes de
500 ml por
caja.



FC00144
**SALSA
CESAR**
6 botes
de 500 ml
por caja.

FOOD SERVICE

Salsas americanas



FM00720
**ESPECIAL
HAMBURGUESA**
XL 10 botes de
900 ml por caja.



FM00704
BARBACOA
10 botes de
900 ml por
caja.



FM00717
**BARBACOA
PICANTE**
10 botes de
900 ml por caja.



FM00733
MIEL Y MOSTAZA
10 botes de
900 ml por caja.



FM00726
MEJICANA
10 botes de
900 ml por caja.



FM00724
CHILE DULCE
10 botes de
900 ml por caja.



POR
ENCARGO



FM00703
POMMES FRITES
6 botes de 500 ml
por caja.

FOOD SERVICE

Marinadas, y bechamel



FOOD SERVICE

Marinadas, y bechamel



FM05361

MARINADE TANDOORI

Dosis 100 g x 1 Kg de carne. 6 botes de 1 kg por caja.



FM05639

PREPARADO DE BECHAMEL EN POLVO

Preparación en frío. 6 bolsas de 1 Kg por caja.



FOOD SERVICE
PASTA CONGELADA

FOOD SERVICE

Pasta congelada

AL HORNO



FF00115

CANELONES DE RICOTTA Y ESPINACAS

10 cm. Ø 2,3 cm. 50 g. 3 bolsas de 1 Kg por caja. Tiempo de cocción: 30 minutos horno convencional. 20 minutos en horno de convección.



NEW



FC00064

LASAÑA BOLOÑESA

2 bandejas de 2,5 Kg por caja. Tiempo de cocción: 30 minutos horno convencional. 20 minutos en horno de convección.



FOOD SERVICE

Pasta congelada

AL HORNO



FF00195

PASTA LASAÑA

Placas para lasaña. 46 x 25 cm 12 hojas. 5 paquetes de 2 Kg por caja.



FF00196

PASTA LASAÑA VERDE

Placas para lasaña. 46 x 25 cm 12 hojas 5 paquetes de 2 Kg por caja.



FOOD SERVICE

Canelones gourmet

ARTESANALES



FR00004

GRANCANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA AL PEDRO XIMÉNEZ

Canelón de 26 cm de largo aprox. y 150 g de peso. 10 canelones por bandeja de 1,5 kg



FR00039

GRANCANELÓN DE TXANGURRO

Canelón de 26 cm de largo aproximadamente y 150 g de peso. 10 canelones por bandeja de 1,5 kg



FR00003

GRANCANELÓN DE LONGANIZA, BOLETUS Y TRUFA

Canelón de 26 cm de largo aprox. y 150 g de peso. 10 canelones por bandeja de 1,5 kg



FR00002

GRANCANELÓN DE CORDERO ASADO

Canelón de 26 cm de largo aprox. y 150 g de peso. 10 canelones por bandeja de 1,5 kg

FOOD SERVICE

Canelones gourmet

ARTESANALES



NEW



FR00016

GRANCANELÓN DE POLLO TANDOORI

Canelón de 26 cm de largo aprox. y 150 g de peso. 10 canelones por bandeja de 1,5 kg



Gracias a su masa pre-cocida se pueden regenerar de varias maneras:



FRITOS

En congelado, cortar en trozos de 5 cm. aprox. y dorar en freidora



A LA PLANCHA

Descongelar y cortar en trozos, marcar hasta que queden crujientes



A LA PARRILLA

Descongelar y cortar en trozos, marcar hasta que queden crujientes



DIRECTOS AL HORNO

Precalentar horno a 180°C
Hornear con la salsa que desee.
Congelados 10-15 min.
Descongelados 5-10 min.



AL MICROONDAS

A 400 W con salsa por encima y por debajo, cubrir el plato con film.
Descongelados: 1 min.
Congelados: 1:30 min.



Pasta congelada

RELLENA, LARGA Y GNOCCHI



FF00199
TORTELLONI GIGANTES RELLENOS DE BOLETUS Y TARTUFO 5,5 x 5,5 cm. 28 g. Caja de 3 bolsas de 1 Kg. Tiempo de cocción: 5 minutos



FF00037
TORTELLONI GIGANTES RELLENOS DE VIEIRA Y LANGOSTINOS 5,5 x 5,5 cm. 28 g. Caja de 3 bolsas de 1 Kg. Tiempo de cocción: 5 minutos



FR00372
SACCOTTI DE QUESO Y PERA 2,5 x 3,1 cm. 12 g. 3 bolsas de 1 Kg por caja. Tiempo de cocción: 5 min.



FR00156
CARAMELOS DE RICOTTA TRES COLORES 8,5 x 3 cm. 14 g. 3 bolsas de 1 Kg por caja. Tiempo de cocción: 5 min.



FR00008
TAGLIATELLE AMARILLO Caja de 3 kg. Tiempo de cocción: 5 minutos.



FR00009
TAGLIATELLE VERDE Caja de 3 kg. Tiempo de cocción: 5 minutos.

Pasta congelada

LARGA Y GNOCCHI



FR00010
TAGLIATELLE NEGRO Caja de 3 kg. Tiempo de cocción: 5 minutos.



FG00097
GNOCCHI DE PATATA 6 g. 10 bolsas de 1 Kg por caja. Tiempo de cocción: 4 min.

Tramezzini y grissine



FR00001 **TRAMEZZINO** 4 bolsas de 1 Kg por caja. ELABORADO CON LECHE FRESCA Y ACEITE DE OLIVA



FP00002
TRAMEZZINO CLASSICO 4 bolsas de 1 Kg por caja.



FP00003
TRAMEZZINO ROSSO DE TOMATE 4 bolsas de 1 Kg por caja.



FP00004
TRAMEZZINO VERDE DE ESPINACAS 4 bolsas de 1 Kg por caja.



FP01598
GRISSINI TORINESI 10 paquetes de 20 bolsitas por caja.

FOOD SERVICE

Pinsa romana

Artisanal

ELABORADA CON MASA MADRE

FOOD SERVICE

Pinsa romana

LAS BASES



FB00001

PINSA ROMANA CON TOMATE

15 unidades de 295 g por caja.



FR00020

PINSA ROMANA BLANCA

15 unidades de 295 g por caja.



FR00029

LENGUA ROMANA CON TOMATE

15 unidades de 500 g por caja.



NEW

FR00038

PINSA AL TAGLIO

28 x 56 cm 10 unidades por caja

Peso unidad 850 g aprox

FOOD SERVICE

LAS PINSAS ACABADAS

PINSA ROMANA



Cuatro quesos

FOOD SERVICE

Pinsa romana



FR00021

PINSA CUATRO QUESOS

10 unidades de 400 g aprox.
por caja.

INGREDIENTES

- Queso Mozzarella
- Queso emmental
- Queso gorgonzola
- Queso cheddar
- Harina de trigo
- Agua
- Levadura
- Sal



MÉTODO COCCIÓN
HORNO



TIEMPO
4 MINUTOS



SERVIR

FOOD SERVICE

LAS PINSAS ACABADAS

PINSA ROMANA



Barbacoa BBQ

Tutto Italia

FOOD SERVICE

Pinsa romana



FR00022

PINSA BARBACOA BBQ

10 unidades de 450 g aprox. por caja.

INGREDIENTES

- Carne de ternera
- Queso Mozzarella
- Salsa barbacoa
- Salsa Perrin's
- Mostaza
- Bacon
- Maíz dulce
- Harina de trigo
- Agua
- Levadura
- Sal



MÉTODO COCCIÓN
HORNO



TIEMPO
4 MINUTOS



SERVIR

Tutto Italia 65

FOOD SERVICE

LAS PINSAS ACABADAS

PINSA ROMANA



Mediterránea

FOOD SERVICE

Pinsa romana



FR00025

PINSA MEDITERRÁNEA

10 unidades de 350 g aprox. por caja.

INGREDIENTES

- Sobrasada
- Queso Mahonés
- Mozzarella
- Miel
- Aceite de oliva virgen
- Tomate triturado
- Orégano
- Harina de trigo
- Agua
- Levadura
- Sal



MÉTODO COCCIÓN
HORNO



TIEMPO
4 MINUTOS



SERVIR

FOOD SERVICE

LAS PINSAS ACABADAS

PINSA ROMANA



Pepperoni

FOOD SERVICE

Pinsa romana



FR00026

PINSA PEPPERONI

10 unidades de 360 g aprox. por caja.

INGREDIENTES

- Pepperoni
- Tomate triturado
- Aceite de oliva
- Mozzarella
- Pimiento verde
- Cebolla roja
- Orégano
- Harina de trigo
- Agua
- Levadura
- Sal



MÉTODO COCCIÓN
HORNO



TIEMPO
4 MINUTOS



SERVIR

FOOD SERVICE

LAS PINSAS ACABADAS

PINSA ROMANA



Montanara

Tutto Italia

FOOD SERVICE

Pinsa romana



FR00027

PINSA MONTANARA

10 unidades de 350 g aprox. por caja.

INGREDIENTES

- Bacón
- Tomate triturado
- Aceite de oliva
- Rulo queso de cabra
- Mozzarella
- Nueces
- Miel
- Pimienta negra molida
- Orégano
- Harina de trigo
- Agua, levadura y sal



MÉTODO COCCIÓN
HORNO



TIEMPO
4 MINUTOS



SERVIR

Tutto Italia 71

FOOD SERVICE

LAS PINSAS ACABADAS

PINSA ROMANA



Tonnino

Tutto Italia

FOOD SERVICE

Pinsa romana



FR00028

PINSA TONNINO

10 unidades de 380 g aprox. por caja.

INGREDIENTES

- Bonito
- Tomate triturado
- Aceite de oliva
- Cebolla roja
- Tomate cherry confitado en aceite de hinojo
- Alcaparras
- Cilantro picado
- Orégano
- Harina de trigo
- Agua, levadura y sal



MÉTODO COCCIÓN
HORNO



TIEMPO
4 MINUTOS



SERVIR

FOOD SERVICE

LAS PINSAS ACABADAS

PINSA ROMANA



Terrana

FOOD SERVICE

Pinsa romana



FR00030

PINSA TERRANA

10 unidades de 330 g aprox. por caja.

INGREDIENTES

- Setas "Tre Cime"
- Crema de trufa blanca
- Crema 5 quesos
- Escamas de Parmesano Reggiano DOP
- Aceite de oliva
- Harina de trigo
- Agua, levadura y sal



MÉTODO COCCIÓN
HORNO



TIEMPO
4 MINUTOS



SERVIR



Tutto Italia 75

FOOD SERVICE
Focaccia



FOOD SERVICE
Focaccia



FF00601-5

FOCACCIA CON ACEITE

1,2 Kg (60 x 40 x 3 cm).

5 planchas por caja.



FF00611-5

FOCACCIA CON QUESO

STRACCHINO 1,8 Kg (60 x 40

x 3 cm). 5 planchas por caja.



FF00602-5

FOCACCIA CON CEBOLLA

1,6 Kg (60 x 40 x 3 cm).

5 planchas por caja.



FF00605-5 **FOCACCIA**
CON TOMATE CHERRY

1,6 Kg (60 x 40 x 3 cm).

5 planchas por caja.

FF00603-5 **FOCACCIA**
CON ACEITUNAS

1,8 Kg (60 x 40 x 3 cm).

5 planchas por caja.



stargourmet

CASEIFICIOS PROPIOS



Nuestro partner Dalter es productor de Parmigiano Reggiano, con 3 caseificios propios. Todos nuestros procesos de producción son auditados por una persona del Consorcio del Parmigiano Reggiano.



NUESTROS VALORES

- SERVICIO
- PRODUCTOS EXCLUSIVOS
- MÁXIMA FRESCURA
- TRAZABILIDAD CONTROLADA
- CORTES Y ENVASES ESPECIALES

CERTIFICADO DE BIENESTAR ANIMAL

Certificación emitida por Certiquality según norma UNI EN ISO 22005:2008 y el estándar ISO/IEC 17067:2013.



FORMAGGI

FORMAGGI

Quesos y diferencias



CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTOS COMPARADAS



Parmigiano Reggiano



Grana Padano



Spinoro



Dorónico

Parmigiano Reggiano	Grana Padano	Spinoro	Dorónico
Queso DOP	Queso DOP	Queso de pasta dura	Queso de pasta dura
Producido en Italia con leche italiana	Producido en Italia con leche italiana	Producido en Italia con leche italiana	Producido en Europa
Sin lactosa	Sin lactosa	-	-
Sin conservantes	Conservante: lisozima	Sin conservantes	Sin conservantes
Curado min: 12 meses	Curado min: 9 meses	Curado min: 9 meses	Curado min: 12 meses
12 meses: notas lácticas y vegetales 24 meses: sabor acentuado, notas agrias y fruta seca	Notas lácticas y vegetales	Suave, dulce, láctico. Sabroso una vez madurado	Sabor láctico de queso curado
Muy alta propiedad de condimento	Alta propiedad de condimento	Alta propiedad de condimento	Muy alta propiedad de condimento

FORMAGGI

Parmigiano reggiano D.O.P.

CORTE ARTESANAL



FC00096
**PARMIGIANO
REGGIANO DOP
BIO CUÑA 100 g**
14 cuñas
por caja.



QP00006
**PARMIGIANO
REGGIANO DOP
CUÑA 300 g**
12 meses. 20 cuñas
por caja.



QP00048
**PARMIGIANO
REGGIANO DOP
CUÑA 1 kg**
24 meses. 16 cuñas
por caja.



Grana padano D.O.P.



QI00013
GRANA PADANO DOP CUÑA 300 g
 30 cuñas por caja. 9 meses de curación.



QI00014
GRANA PADANO DOP CUÑA 1 Kg
 12 cuñas por caja. 9 meses de curación.



De pasta dura



QS00255
SPINORO CUÑA 1 Kg.
 10 meses. 16 cuñas por caja.



QS00257
ESCAMAS DE SPINORO
 10 bolsas de 1 kg por caja



QD00009
DORÓNICO CUÑA 1 Kg
 12 meses de curación.
 16 cuñas por caja.



QD00010
DORÓNICO ESCAMAS
 12 meses de curación.
 16 bolsas de 1 Kg. por caja.



QD00011
DORÓNICO RALLADO
 12 meses de curación.
 12 bolsas de 1 Kg. por caja.

FORMAGGI

Mozzarella

FORMAGGI
Mozzarella



QV03256
PERLAS MOZZARELLA 1 g
16 bolsas
de 1 Kg por caja.



QV03257
**PERLAS DE MOZZARELLA
DE VACA IQF 2 g**
16 bolsas de 1 Kg por caja.



QB02707
**PERLAS DE MOZZARELLA
DE BUFALA IQF 5 g**
14 bolsas de 1 Kg por caja.



QB02966
**MOZZARELLA DE BUFALA
IQF 125 g**
12 tarrinas de 125 g por caja.



FORMAGGI
BURRATA

Burrata



QB03334
BURRATA IQF
10 bandejas por caja
con 2 unidades de 125 g



QB03105
BURRATA 125 g IQF
Bandeja de 2,5 kg con
20 unidades.



QB02660
BURRATA AHUMADA IQF
200 g (2 un. de 100 g)
10 bandejas por caja.



QB03338
BURRATA PESTO IQF
12 bandejas por caja con 2 unidades
de 80 g por bandeja.



QB03352
BURRATA BIO IQF
200 g (2 un. de 100 g)
10 bandejas por caja.



QB02675/C
BURRATA PERLA 50 g IQF
8 bolsas de 1 Kg por caja
con 20 bolas de 50 g por bolsa



QB02611
**BURRATA IN FOGLIA
CON TARTUFO IQF**
200 g. 10 bandejas
por caja.



QB02676
**BURRATA CON TRUFA
PERLA 50 g IQF** 8 bolsas
de 1 Kg por caja con 20
bolas de 50 g cada bolsa.



QB03068
**CUOR DI
BURRATA**
10 tarrinas de
200 g por caja.

FORMAGGI

Queso de cabra



Sugerencia de preparación del envoltini de speck



FORMAGGI

Queso de cabra



QC00619

PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO DE CABRA 30 un. por bandeja
aprox. 4 bandejas de 500 g por caja



QC00757

PERLA DE QUESO DE CABRA DE 5 G IQF RELLENA DE HIGOS
6 bolsas de 500 g por caja



QC00786

PERLA DE QUESO DE CABRA DE 5 G IQF RELLENA DE MANGO
6 bolsas de 500 g por caja



QC00621

ENVOLTINI DE SPECK RELLENO DE QUESO DE CABRA IQF 100 unidades por bolsa aprox. 6 bolsas de 500 g por caja

Cremas de queso del mundo



QI00001
CREMA DE PARMIGIANO REGGIANO
4 bolsas de 500 g por caja



QI00002
CREMA DE PARMIGIANO REGGIANO A LA TRUFA 4 bolsas de 500 g por caja



NEW



QI00006
CREMA CHEDDAR
4 bolsas de 500 g por caja



NEW



QI00009
CREMA DE CHEDDAR PICANTE
4 bolsas de 500 g por caja



QI00003
CREMA DE CACIO E PEPE
4 bolsas de 500 g por caja



QI00004
CREMA DE GORGONZOLA
4 bolsas de 500 g por caja



BOTELLAS FLEXIBLES DE 600 ML

MENOS PLÁSTICO,
MENOS DESPERDICIO,
LA SOLUCIÓN PERFECTA



QA00902
CREMA DE QUESO CHEDDAR
6 botes de 600 g por caja



SIN
CONSERVANTES

100%
RECICLABLE

HASTA
LA ÚLTIMA GOTA

ALTA
COMPRESIÓN



QA00901
CREMA DE QUESO CHEDDAR CON JALAPEÑOS 6 botes de 600 g por caja



Ricotta



QR00002

RICOTTA UNTABLE

Tarrina de 1,5 kg.

2 unidades por caja.



Mascarpone



QR00005

MASCARPONE

6 tarrinas de 500 g por caja.



QM08515

MASCARPONE

200 tarrinas de 1500 g por palet.

VENTA POR PALET COMPLETO





DOLCE

DOLCE

Postres EN CALIENTE



POR
ENCARGO



DC09125

CROCCANTE ALLE MANDORLE

Preparado para crujiente de
almendras.
6 bolsas de 500 g por caja.

Distribuir el producto en los moldes apropiados o en la bandeja para hornear con papel para horno. Hornear a 200°C durante 8-10 minutos. Se puede moldear inmediatamente después de sacar del horno.



DC09133

CROCCANTINO AL PISTACCHIO

Preparado para crujiente de
pistachos.
6 bolsas de 500 g por caja.

Distribuir el producto en los moldes apropiados o en la bandeja para hornear con papel para horno. Hornear a 200°C durante 8-10 minutos. Se puede moldear inmediatamente después de sacar del horno.

DOLCE

Postres EN CALIENTE



DC09106

PREPARATO PER PANNA COTTA

Preparado para
Panna cotta. 18 bolsas de
100 g por caja. 15 raciones
por bolsa.

Llevar a ebullición 1/2 litro de leche y 1/2 litro de nata fresca. Incorporar el contenido de una bolsa sin dejar de mezclar. Verter en moldes y dejar en nevera (+4°C) durante 3 ó 4 horas.



DOLCE

Helados SOFT ICE



DG09132

BASE UNIVERSAL

Natural, rica en fibra y proteínas vegetales, sin grasas hidrogenadas, sin lactosa, sin gluten y sin aceite de palma. 16 bolsas de 750 g por caja.

LAS DOPPIE CREME SE UTILIZAN PARA DAR SABOR A MOUSSES, SEMIFRÍOS, HELADOS O PANNA COTTA. DILUIDAS CON NATA MONTADA, SON UN EXCELENTE RELLENO PARA PASTELES O BIZCOCHOS. SU CALIDAD Y CONCENTRACIÓN LOS CONVIERTEN EN UN EXQUISITO PRODUCTO DE ALTA CALIDAD. PARA SU USO, SE RECOMIENDA SEGUIR LAS INDICACIONES DE LOS ENVASES.

| POR ENCARGO



DP09213

DOPPIA CREMA AL PISTACCHIO Pasta concentrada de pistacho. 2 botes de 1 Kg por caja.

| POR ENCARGO



DP09202

DOPPIA CREMA AL TORRONCINO Pasta concentrada de turrón. 2 botes de 1 Kg por caja.

| POR ENCARGO



DP09201

DOPPIA CREMA ALLA NOCCIOLA Pasta concentrada de avellanas. 2 botes de 1 Kg por caja.

DOLCE

Helados Y SORBETES



MÁQUINA HELADERA-SORBETERA MINIGEL PLUS

- Adecuado para uso intenso
- Temporizador
- Depósito de descongelación externo
- Compresor hermético con gas ecológico
- Enfriamiento por aire, con ventilador eléctrico silencioso
- Termómetro con indicación de temperatura en depósito
- Alarma de interrupción de la corriente
- Función de limpieza del depósito
- Grifo adaptado para productos a base de leche
- Contenedor de policarbonato no tóxico, a prueba de golpes
- Termostato para la conservación del producto durante la noche

CONSULTAR PRECIO CON SU COMERCIAL DE ZONA



DOLCE

Sorbetes



RECETA ESTÁNDAR PARA 60 RACIONES:

Verter en la heladera 1 bolsa de preparado
y 3 litros de agua.

DOLCE

Sorbetes



POR ENCARGO

DG09403 **SORBETTO MELA VERDE**

Preparado para sorbete de manzana verde
14 bolsas de 1 Kg por caja.



POR ENCARGO

DS09404 **SORBETTO AL MANDARINO**

Preparado para sorbete de mandarina
12 bolsas de 1,2 Kg por caja.



POR ENCARGO

DG09401 **SORBETTO AL LIMONE**

Preparado para sorbete de limón
14 bolsas de 1 Kg por caja.



DOLCE

Tu postre hecho en casa

POSTRES DE MÁXIMA CALIDAD Y GRAN RENDIMIENTO

Tu postre hecho en casa

POSTRES DE MÁXIMA CALIDAD Y GRAN RENDIMIENTO

NEW

95
raciones



DJ09150 BABARSA DE YOGURT

7 bolsas de 180 g por estuche. La caja contiene 2 estuches.



Diluir una bolsa en 1/2 litro de nata fresca y 1/2 litro de leche.



Verter en moldes apropiados.



Dejar en nevera (+4°C) durante 4 horas.



NEW

90
raciones



DJ09149 CREMA CATALANA

7 bolsas de 180 g por estuche. La caja contiene 2 estuches.



Mezclar 2 min. una bolsa en 1/2 litro de leche. Añadir 1/2 litro de nata y mezclar 2 min. más



Verter en moldes apropiados.



Dejar en nevera (+4°C) durante 3 horas.



Antes de servir, espolvorear con azúcar y caramelizar.



NEW

100
raciones



DJ09141 PANNA COTTA

10 bolsas de 100 g por estuche. La caja contiene 2 estuches.



Llevar a ebullición 1/2 litro de nata fresca y 1/2 litro de leche.



Incorporar el contenido de una bolsa sin dejar de mezclar



Verter en moldes apropiados.



Dejar en nevera (+4°C) durante 3-4 horas.



Tu postre hecho en casa

POSTRES DE MÁXIMA CALIDAD Y GRAN RENDIMIENTO

NEW

100
raciones



DJ09157

SORBETE DE LIMÓN

2 bolsas de 1000 g por estuche. La caja contiene 2 estuches.



Verter en la sorbetera el contenido de una bolsa con 3 litros de agua



NEW

90
raciones



DJ09145

TIRAMISÚ CLÁSICO

7 bolsas de 240 g por estuche. La caja contiene 2 estuches.



Diluir una bolsa en 1/2 litro de nata fría



Batir durante 2 min. Disponer una capa de bizcochos remojados en café y cubrir con la crema alternando capas.



Dejar en nevera (+4°C) durante 3-4 horas. Servir con cacao espolvoreado.



DOLCE

Postres helados



DOLCE

Postres helados



DA00155

TIRAMISÙ SAVOIARDI

1 unidad de 1,100 Kg por caja



DB00001

CANNOLO EXPRESS CATERING

1 manga pastelera con crema
de ricotta azucarada y
congelada
+ 53 mini cannoli.
1 pack por caja.



DQ00001

PASTEL DE QUESO ARTESANO

1 unidad de 1300 g por caja



DOLCE Toppings CLÁSICOS



DT09310
AVELLANAS
6 botellas
de 1 Kg / caja.



DT09307
KIWI
6 botellas
de 1 Kg / caja.



DT09304
FRESA
6 botellas
de 1 Kg / caja.



DT09313
**CHOCOLATE
BLANCO**
6 bot. 1 Kg / caja.



DT09303
**FRUTOS DEL
BOSQUE** 6 bot.
de 1 Kg / caja.



DT09301
CHOCOLATE
6 botellas
de 1 Kg / caja.



DT09302
CARAMELO
6 botellas de
1 Kg / caja.



DOLCE Toppings DE AUTOR



DT40016
**FRUTOS DEL
BOSQUE**
12 botellas de
650 g por caja.



DT40017
**MELOCOTONES
AL BRANDY**
12 botellas de
650 g por caja.



DT40023
**HIGOS AL
CARAMELO**
12 botellas de
650 g por caja.



DT40035
**MANZANAS AL
AGUARDIENTE**
12 botellas de
650 g por caja.



DT40036
**PERAS AL
AGUARDIENTE**
12 botellas de
650 g por caja.



DOLCE

Frutos del bosque



DOLCE

Frutos del bosque

POR ENCARGO



DF09031
**FRAMBUESAS
ENTERAS CON PULPA**
6 latas de 1 Kg por caja.

POR ENCARGO



DF09032
**ARÁNDANOS
ENTEROS CON PULPA**
6 latas de 1 Kg por caja.



DF09033
**FRUTOS DEL
BOSQUE CON PULPA**
6 latas 1 Kg por caja.

POR ENCARGO



DF00001
CEREZA AMARENA
6 latas de 850 g
por caja.



DF09034
**CEREZAS ENTERAS
SIN HUESO** 6 latas
de 1 Kg por caja.

RELLENO



DR00003
**COMPOTA DE
MANZANA 24%** 12 latas
de 850 ml por caja.

DOLCE

Minifrutas



DM00001
SEGMENTOS DE MANDARINA
70/77 unidades por lata. 12 latas de 850 ml por caja.



DM00002
RODAJAS DE MANGO
17/23 unidades por lata. 12 latas de 850 ml por caja.



DM00003
RODAJAS MINI PIÑAS
30 un. por lata. 12 latas de 850 ml por caja.



DM00007
UVA PELADA SIN PEPITAS 160/230
unidades por lata. 12 latas de 850 ml por caja.



DM00008
MINI MANZANAS
34/46 unidades por lata. 12 latas de 850 ml por caja.



DM00004
MINI PERAS
14/16 unidades por lata. 12 latas de 850 ml por caja.



DM00012
MINI PERAS
6/8 unidades por lata. 12 latas de 420 ml por caja.

NEW



DM00005
LYCHEES ENTEROS
16/18 unidades por lata. 12 latas de 565 ml por caja.



DM00009
MINI MANZANAS
17/23 unidades por lata. 12 latas de 425 ml por caja.



DM00011
BOLAS DE PERA
45/49 un. por lata. 12 latas de 500 ml por caja.



DOLCE

Minifrutas

DOLCE

Higos y castañas



DOLCE

Higos y castañas



DB00099
HIGOS AL MARASCHINO
4 tarros de cristal de 2,1 Kg
por caja.



DB00002
HIGOS EN ALMÍBAR
4 tarros de cristal de 2,1 Kg
por caja.



DB09001
CASTAGNE AL MIELE
Castañas a la miel.
6 latas de 1 Kg por caja.



DOLCE

Frutas congeladas IQF

Frutas congeladas IQF

ENVÍOS DIRECTOS DESDE FABRICA EN BÉLGICA

PALETS COMPLETOS 834 KG (INDUSTRIAL)

SE PUEDEN MEZCLAR MÁXIMO 4 REFERENCIAS



DB00003

FRAMBUESA ENTERA IQF

4 bolsas de 2,5 kg por caja.



DB00004

ARÁNDANO IQF

4 bolsas de 2,5 kg por caja.



DB00005

GROSELLA NEGRA IQF

4 bolsas de 2,5 kg por caja.



DB00014

GUINDA IQF

4 bolsas de 2,5 kg por caja.



DB00006

FRESA ENTERA IQF

4 bolsas de 2,5 kg por caja.



DB00007

GROSELLA ROJA IQF

4 bolsas de 2,5 kg por caja.

Frutas congeladas IQF



DB00008

MEZCLA FRUTOS DEL BOSQUE IQF

4 bolsas de 2,5 kg por caja.



DB00009

MORA IQF

4 bolsas de 2,5 kg por caja.



DB00010

MANGO CHUNKS IQF

4 bolsas de 2,5 kg por caja.



DB00011

PIÑA TIDBITS IQF

4 bolsas de 2,5 kg por caja.



DB00012

MANZANA IQF

Dados de 10 x 10 mm. Caja de 10 kg.



DB00013

PERA IQF

Dados de 10 x 10 mm. Caja de 10 kg.



DOLCE

Chocolate negro

COBERTURAS



DIO6802

FONDENTE GRAND CRU LOS PALMARITOS

Origen: Rep. Dominicana. 75% min. de cacao, 24% máx. de azúcar y 45% manteca de cacao. Recomendada para molde, ganache y heladería. Se puede usar también para recubrimiento y para horneado. 3 bolsas de 4 Kg por caja.

LÍNEA
Agostoni
Italian Chocolate Since 1946

Chocolate

- | | |
|---|--|
|  HELADERÍA |  CREMA Y ESPUMA |
|  HORNO |  RELLENO |
|  GANACHE |  DECORACIÓN |
|  RECUBRIMIENTO |  MOLDE |
|  FORMA HUECA | |



DIO8310

FONDENTE VANINI

72% min. de cacao, 27% máx. de azúcar y 44% manteca de cacao. Recomendada para molde, ganache y heladería. Se puede usar también para recubrimiento y para horneado. 3 bolsas de 4 Kg por caja.

DOLCE

Chocolate negro

COBERTURAS



DI08419

FONDENTE DIAMANTE

67% min. de cacao, 32% máx. de azúcar y 42% manteca de cacao. Recomendada para molde, formas huecas y horneado. Se puede usar también para recubrimiento y ganache. Saco de 15 Kg.



Linea Professionale
PLATAFORMA NACIONAL

DOLCE

Chocolate con leche

COBERTURAS



DI06821

LATTE GRAN CRU PACHIZA PERÚ

39% min. de cacao, 35% máx. de azúcar y 30% materia grasa. Recomendada para recubrimiento, molde, ganache y heladería. Se puede usar también para para horneado. 3 bolsas de 4 Kg por caja.

LÍNEA
Agostoni
Italian Chocolate Since 1946



Linea Professionale
PLATAFORMA NACIONAL

POR ENCARGO



DI08314

FONDENTE MODELLA

52% min. de cacao, 47% máx. de azúcar y 32% manteca de cacao. Recomendada para molde, formas huecas y horneado. Se puede usar también para recubrimiento y ganache. 3 bolsas de 4 Kg por caja.



DI08343

LATTE PRESTIGE

32% min. de cacao, 40% máx. de azúcar y 34% materia grasa. Recomendada para recubrimiento, molde, ganache y heladería. Se puede usar también para horneado. 3 bolsas de 4 Kg por caja.



DOLCE

Chocolate blanco

COBERTURAS



DI08372

BLANCO EDELWEISS

36% azúcar y 36% manteca de cacao.

Recomendada para molde, formas huecas, ganache, recubrimiento y heladería.

3 bolsas de 4 Kg por caja.



LincaProfessionale
PLATAFORMA NACIONAL

DOLCE

Cremas, cacao y chocolate

A LA TAZA



DI04239

CACAO 22/24

Aroma intenso y gusto fuerte de cacao/chocolate. 10 bolsas de 1 Kg por caja.



LincaProfessionale
PLATAFORMA NACIONAL



DI08373

BLANCO VANINI

34% azúcar y 35% manteca de cacao.

Recomendada para ganache, cremas, mousses, decoración, recubrimiento y heladería.

3 bolsas de 4 Kg por caja.

POR
ENCARGO



DI04108

CHOCOLATE A LA TAZA

5 bolsas de 1 Kg por caja.

DOLCE

Chocolatinas



DI07674

MINI DESSERT CHOCOLATE

NEGRO Discos de chocolate negro extra (60% de cacao) Chocolatinas sueltas en cajas de 5 Kg. 210 unidades por kilo. 5 bolsas de 1 Kg cada una.



DI07673

MINI DESSERT CHOCOLATE

CON LECHE Discos de finísimo chocolate de leche (32% de cacao) Chocolatinas sueltas en cajas de 5 Kg. 210 unidades por kilo. 5 bolsas de 1 Kg cada una.



DI099039

SUCCO DI LIMONE

Zumo de limón.
6 botellas de 1 l
por caja.

DOLCE

Complementos



DD02214

DESMOLDANTE SPRAY

6 botes de
500 ml por caja.





Espacio de formación y degustación

Departamento de asesoría y consultoría de productos



César Terror
Chef ejecutivo
cesar.terror@solchem.es

stargourmet

SOLCHEM NATURE S.L.
Pol. Ind. Vilapou Nave 33
08640 Olesa de Montserrat
tel. +34 937 787 277
www.star-gourmet.com

