

QUALITÀ

PRODOTTÓW DLA HOTELI

IF&B
MILLE SAPORI



SPIS TREŚCI

index

• KIM JESTEŚMY	STR. 4-6
• ŚNIADANIA	STR. 7
PIECZYWO.....	STR. 8-11
SŁODKIE WŁOSKIE ŚNIADANIA.....	STR. 12-15
ŚMIETANA I MASŁO.....	STR. 16
KAWA ZIARNISTA I CZEKOLADA.....	STR. 17
SERY WŁOSKIE.....	STR. 18-25
WĘDLINY WŁOSKIE.....	STR. 26-33
OLIWY Z OLIWEK, OCTY I KREMY.....	STR. 34-38
PRZETWORY Z RYB MORSKICH.....	STR. 39
PRZETWORY Z OLIWEK / OLIWKI.....	STR. 40-43
PRZETWORY Z WARZYW.....	STR. 44-47
WARZYWA I OWOCE MROŻONE.....	STR. 48-51
• BUFETY	STR. 53
MAKARON ŚWIEŻY MROŻONY.....	STR. 54-59
MAKARON SUCHY.....	STR. 60-65
MAKARON MROŻONY NADZIEWANY.....	STR. 66-71
POLENTA I RYŻ.....	STR. 72-75
GNOCCHI.....	STR. 76-79
LINEA ROSSA.....	STR. 80-83
GOTOWE SOSY.....	STR. 84-89
MIĘSO SUROWE MROŻONE.....	STR. 90-95
OWOCE MORZA I RYBY MROŻONE.....	STR. 96-103
FRYTKI I PRZEKAŚKI MROŻONE.....	STR. 104-107
TRUFLE.....	STR. 108-111
PRZYPRAWY I BAKALIE.....	STR. 112-118
WODA I NAPOJE.....	STR. 119-123

NR. **1** W POLSCE!

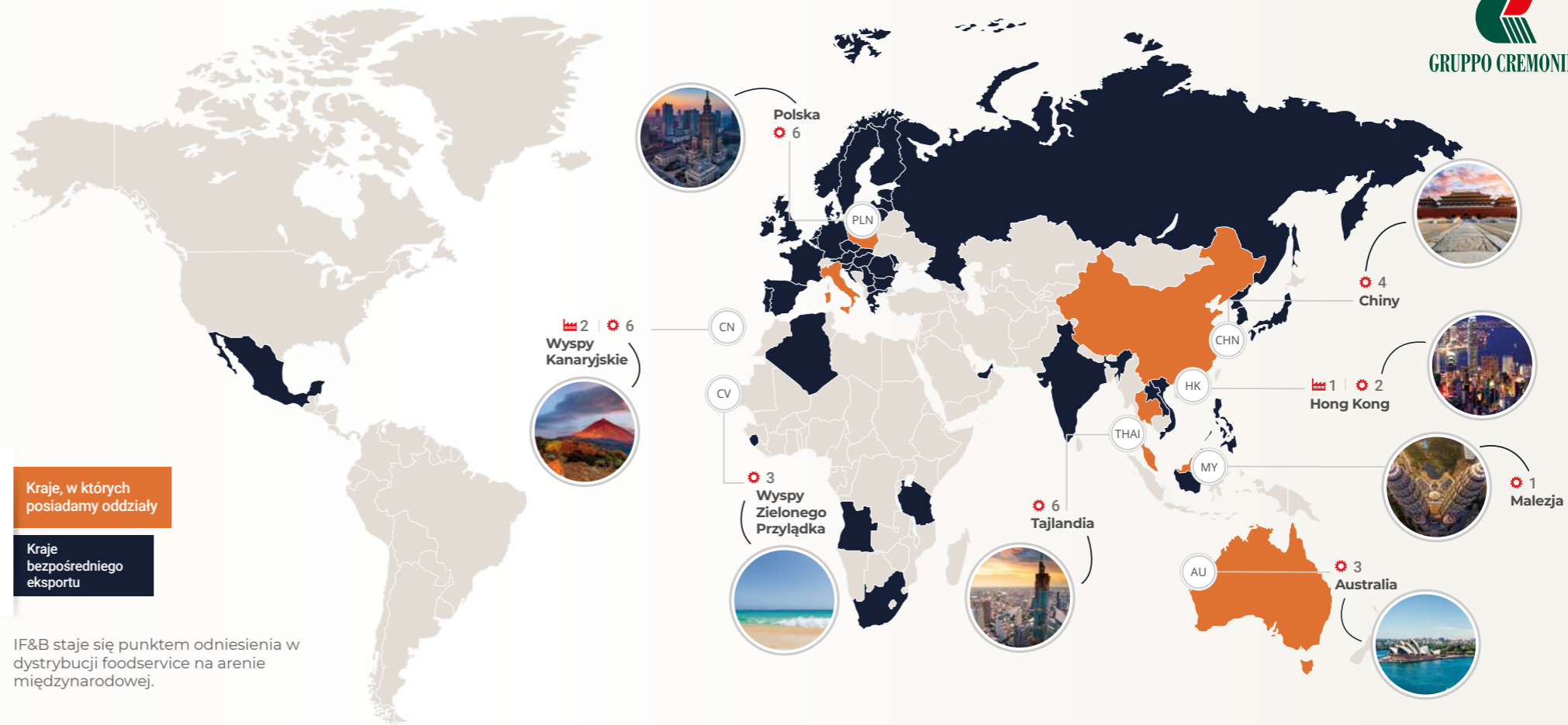
IMPORTER WŁOSKICH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

MILLE SAPORI IF&B, KTÓRE JEST CZĘŚCIĄ INALCA IF&B I MIĘDZYNARODOWEJ MARKI GRUPPO CREMONINI, OD PONAD 10 LAT DOSTARCZA NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI WŁOSKIE PRODUKTY SPOŻYWCZE NA TERENIE CAŁEJ POLSKI.

WIELOLETNIA WIEDZA, DOŚWIADCZENIE ORAZ STAŁE ULEPSZANIE PORTFOLIO PRODUKTOWEGO POZWALAJĄ NAM SKUTECZNIE ODPOWIADAĆ NA NAJBARDZIEJ ZRÓŻNICOWANE POTRZEBY NASZYCH KLIENTÓW.

TAKI TEŻ CHARAKTER MA KATALOG PRODUKTÓW DEDYKOWANY DLA SEKTORA GASTRONOMII HOTELOWEJ.

MAMY PEWNOŚĆ, ŻE DZIĘKI NIEMU GOŚCIE HOTELOWI BĘDĄ CIESZYĆ SIĘ ZRÓŻNICOWANĄ, NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI I W 100% WŁOSKĄ KUCHNIĄ.



Kraje, w których posiadamy oddziały

Kraje bezpośredniego eksportu

IF&B staje się punktem odniesienia w dystrybucji foodservice na arenie międzynarodowej.

- Obsługujemy ponad **50** krajów, jesteśmy obecni w **5** różnych państwach.
- Posiadamy **2500** dostawców
- Możemy pochwalić się **31** oddziałami logistycznymi i dystrybuującymi oraz **3** głównymi fabrykami
- Prezentujemy model biznesowy end to end
- Gwarantujemy łańcuch dostaw produktów o zróżnicowanych temperaturach
- Posiadamy ponad **10.000** produktów katalogowych



DOŁĄCZ DO WŁOSKIEJ AKADEMII SZEFOW KUCHNI!



Dla Naszych klientów jesteśmy otwarci i elastyczni. Dlatego we Włoskiej Akademii Szeferów Kuchni prowadzimy szkolenia indywidualne. Dobieramy zakres kursu, termin i ilość uczestników zgodnie z potrzebami klienta.

Kursy w Akademii pozwalają poznać autentyczne włoskie smaki i prawidłowo je ze sobą łączyć. A także przyrządzać włoskie dania sprawnie i powtarzalnie za każdym razem.

Chefem Kuchni jest Nestor Grojewski. Autorytet i znawca kuchni włoskiej. Dzięki bogatemu doświadczeniu Chef Nestor zna potrzeby sektora hotelarskiego i ma świadomość, że oprócz wysokiej klasy produktów liczą się przede wszystkim „food-cost” i powtarzalność serwowanych dań.

Chef Nestor pracował w prestiżowych włoskich restauracjach, hotelach i cateringach. Przez ponad 10 lat sam był właścicielem oraz szefem restauracji CRU.DOP, która słynęła z przyrządzania dań rybnych bez używania palników. Od lat szkoli profesjonalistów. To sprawia, że potrafi w sposób praktyczny i esencjonalny przekazać swoją wiedzę innym.



WIEDZA
TEORETYCZNA



WIEDZA
PRAKTYCZNA



FANTASTYCZNA
ATMOSFERA!



AKADEMIASZEFOWKUCHNI.PL



WLOSKAKADEMIA@MILLESAPORI.PL



UL. GIERDZIEJEWSKIEGO 7
02-495 WARSZAWA (URSUS)



WARSZAWA



PIECZYWO

klasyczne

W OFERCIE ZNAJDUJE SIĘ MROŻONE PIECZYWO: CZĘŚCIOWO LUB W PEŁNI WYPIECZONE. BIAŁE, CIEMNE, WYPIEKANE Z WIELU RÓŻNYCH MĄK. KAŻDE Z NICH GWARANTUJE NAJWYŻSZĄ JAKOŚĆ I POWTARZALNY SMAK.

KOD PLO1014



MIX CHLEBÓW PB
 450 G X 15 SZT. LA LORRAINE



KOD PLO1016



MIX CHLEBÓW FOREMKOWYCH
 437 G X 12 SZT. LA LORRAINE

KOD PLO1017



MIX 4 BUŁECZEK
35 G X 100 SZT. LA LORRAINE

KOD PLO1020



MIX 3 CIEMNYCH BUŁECZEK PREMIUM
35 G X 105 SZT. LA LORRAINE

KOD PLO1022



MIX 3 BUŁECZEK PSZENNYCH
35 G X 150 SZT. LA LORRAINE

KOD PLO1018



BAGUETTE PSZENNA
280 G X 20 SZT. LA LORRAINE

KOD PLO1023



TOST PSZENNY
800 G X 6 SZT. LA LORRAINE

KOD ROMO1



BRUSCHETTA
80 SZT. SAMENZATO

KOD PLO0047



PANE CARASAU
1 KG FIORENTINO

KOD ERPO1



GRISSINI TORINESI
12 SZT. X 240 G TERRAMARIS

KOD PLO1035



FOCACCIA POMIDORY / PESTO
PRZEKROJONA 48 SZT. LA LORRAINE

KOD PLO1036



SCHIACCIATA Z POMIDORY / MOZZARELLA
42 SZT. LA LORRAINE

PIECZYWO *włoskie*

W MENU NIE MOŻNA POMINAĆ PIECZYWA WŁOSKIEGO, NIEZBĘDNEGO SKŁADNIKA DAŃ ZIMNYCH I CIEPŁYCH. PODCZAS ŚNIADAŃ MOŻNA JE ŚMIAŁO POŁĄCZYĆ Z DESKĄ WŁOSKICH SERÓW LUB AROMATYCZNYMI WŁOSKIMI WĘDLINAMI.



SŁODKIE WŁOSKIE ŚNIADANIA

cornetti

CORNETTI TO SŁODKIE ROGALIKI WŁOSKIE, DOSTĘPNE ZARÓWNO PUSTE, JAK I WYPEŁNIONE KREMOWYM, CZEKOLADOWYM LUB OWOCOWYM NADZIENIEM. ROGALIKI PO WYPIECZENIU SĄ CHRUPĄCE I AROMATYCZNE. ZACHWYĆ KAŻDEGO WIELBICIELA SŁODKICH ŚNIADAŃ.

KOD FDA07



ROGALIK CORNETTO EXTRA CZEKOLADA
55 SZT. X 95 G FORNO D'ASOLO

KOD FDA06



ROGALIK CORNETTO KING BORBONE
50 SZT. X 85 G FORNO D'ASOLO

KOD FDA04



ROGALIK REBORBONE CREMA
50 SZT. X 105 G FORNO D'ASOLO

KOD FDA41



ROGALIK CORNETTO BORBONE MORELA
50 SZT. X 105 G FORNO D'ASOLO

KOD PLO1024



MIX MI NICIASTEK HOTELOWYCH
LA LORRAINE

SŁODKIE WŁOSKIE ŚNIADANIA

ciasta i desery

PORCJOWANE WŁOSKIE SPECJAŁY TO WYGODA PRZYGOTOWANIA I OSZCZĘDNOŚĆ CZASU W KUCHNI. BOGATA OFERTA OBEJMUJE: WŁOSKIE CIASTA GOTOWE DO PODANIA, NEAPOLIŃSKIE SFOGIATELLE DO WYPIECZENIA CZY SYCYLIJSKIE CANNOLI DO NADZIEWANIA.



KOD FDA79



SFOGIATELLA NAPOLETANA DUŻA
75 SZT. X 110 G FORNO D'ASOLO

KOD FDA85



SFOGIATELLA NAPOLETANA MINI
7 KG FORNO D'ASOLO

KOD SCA04



CANNOLI SYCYLIJSKIE DUŻE
OK. 100 SZT. SICILIANA CANNOLI

KOD SCA03



CANNOLI SYCYLIJSKIE MAŁE
OK. 200-300 SZT. SICILIANA CANNOLI

KOD FDA85



RICOTTA OWCZA - NADZIENIE DO CANNOLI
MROŻONE 3,5 KG SIFOR

KOD FDA77



CODA D'ARAGOSTA OK. 30G/SZT
10 KG / 1 KRT. FORNO D'ASOLO

KOD FDA78



CODA D'ARAGOSTA OK. 120 G/SZT.
6 KG / 1 KRT. FORNO D'ASOLO

KOD FDA10



TIRAMISÙ MINI Z SAVOIARDI
1400 G FORNO D'ASOLO

KOD FDA12



TORTA LIMONE
1400 G FORNO D'ASOLO

KOD FDA14



TORTA DELLA NONNA
1400 G FORNO D'ASOLO

KOD FDA73



CIASTO Z BEŻĄ
1000 G FORNO D'ASOLO

ŚMIETANA *i masło*

JEDEN RODZAJ WŁOSKIEJ ŚMIETANY MA SZEROKIE ZASTOSOWANIE W KUCHNI: OD PRZYSTAWKI PO DRUGIE DANIE. KREMOWA, DOSTĘPNA W PODRĘCZNYCH OPAKOWANIACH. IDEALNIE ODNAJDZIE SIĘ TEŻ PRZY PRZYGOTOWANIU WYROBÓW CUKIERNICZYCH.

KOD PRM 15



PANNA CHEF DA CUCINA
500 ML PARMALAT

KOD PRM 16



PANNA SPRAY BITA ŚMIETANA
250 ML PARMALAT

KOD GRA03



MASŁO 100% WŁOSKIE
500 G ZANASSI

KAWA ZIARNISTA *i czekolada*

PICIE KAWY TO NIEROZERWALNY ELEMENT WŁOSKIEJ KULTURY. NIE MOŻE ZABRAKNAĆ JEJ W ŻADNYM WŁOSKIM MENU. SPRAWDZI SIĘ W NIM TEŻ CZEKOLADA JAKO SAMODZIELNY NAPÓJ, BAZA DO KOKTAJLI LUB DESERÓW.

KOD CAF11



KAWA ZIARNISTA
1 KG IONIA

KOD PL00058



CZEKOLADA GOTOWA DO PICIA
1 L MASTER MARTINI

SERY WŁOSKIE

świeże

ŚWIEŻE, WYRAZISTE, O PRZYJEMNEJ KONSYSTENCJI. DOSTĘPNE W WIELU SMAKACH I BARWACH, KTÓRE WZBOGACĄ MENU TWOJEGO BUFETU CZY ŚNIADAŃ. WYRÓŻNIA JE SZEROKIE ZASTOSOWANIE W KUCHNI ORAZ NAJWYŻSZA JAKOŚĆ.

KOD PLO0536



MOZZARELLA KULKA
100 G CAMMINO D'ORO

KOD PLO0052



MOZZARELLA KULKA
125 G GOLDSTEIG

KOD CS514



MOZZARELLA FIOR DI LATTE
125 G VALCOLATTE

KOD PLO0760



MOZZARELLA GUSTOSELLA
125 G ILCA

KOD PLO0048



MOZZARELLA MINI DO SAŁATEK
1 KG GOLDSTEIG

KOD CSF37



BURRATA
2 SZT. X 125 G FRESCO GOURMET

KOD CS655



BURRATA MROŻONA
2 SZT. X 125 G LATTERIA SORRENTINA

KOD CS569



SCAMORZA WĘDZONA
250 G GIOIELLA

KOD CS471



RICOTTA ŚWIEŻA MROŻONA VAC.
OK. 1,3 KG VALCOLATTE

KOD CS545



RICOTTA
1,5 KG VALCOLATTE

KOD CS546



RICOTTA
250 G VALCOLATTE

KOD PLO0031



ROLADA PLEŚNIOWA
180 G MELUSINE

KOD PLO0032



ROLADA PLEŚNIOWA MELUSINE
OK. 1 KG MELUSINE

KOD PLO0033



ROLADA TWAROGOWA NATURALNA
OK. 1 KG MERCI CHEF

KOD PLO0050



MOZZARELLA FILON
1 KG CAMMINO D'ORO

KOD PLO0129



SER CHEDDAR PLASTRY
1 KG MLEKOVITA

KOD CS179



SER MASCARPONE
500 G MILA

KOD CS719



SER MASCARPONE
500 G STERILGARDA

KOD CS657



PROVOLA WĘDZONA FILON
1 KG LATTERIA SORRENTINA

KOD BPK01



SER PRIMOSALE OWCZO-KROWI
NATURALNY OK. 800 G BIOPEK

KOD BPK09



SER PRIMOSALE OWCZO-KROWI
PISTACJE OK. 800 G BIOPEK

KOD BPK11



SER PRIMOSALE OWCZO-KROWI
RUKOLA / PISTACJE OK. 800 G BIOPEK

KOD BPK07



SER PRIMOSALE OWCZO-KROWI
FANTAZJA OK. 800 G BIOPEK

KOD BPK06



SER PRIMOSALE OWCZO-KROWI
ORZECHY WŁOSKIE OK. 800 G BIOPEK

KOD BPK04



SER PRIMOSALE OWCZO-KROWI
RUKOLA OK. 800 G BIOPEK

KOD BPK10



SER PRIMOSALE OWCZO-KROWI
OLIWKI OK. 800 G BIOPEK

KOD BPK05



SER PRIMOSALE OWCZO-KROWI
SUSZONE POMIDORY OK. 800 G BIOPEK

KOD BPK02



SER PRIMOSALE OWCZO-KROWI
PIEPRZ W ZIARNACH OK. 800 G BIOPEK

KOD BPK03



SER PRIMOSALE OWCZO-KROWI
OSTRA PAPRYCZKA OK. 800 G BIOPEK

KOD CS417 / CS496



GORGONZOLA DOLCE / PICCANTE
1/8 OK. 1,5 KG CASEARIA ARNOLDI

KOD CS495



SER TALEGGIO DOP
OK. 2 KG CASEARIA ARNOLDI

KOD CS505 / CS504



PROVOLONE DOLCE / PICCANTE
OK. 900 G LATTERIA SOCIALE MANTOVA

KOD BPK13



RICOTTA SŁONA
OK. 1 KG BIOPEK

KOD CS501 STOCK



SER ASIAGO 1/4
OK. 1 KG CASEARIA ARNOLDI

SERY WŁOSKIE *dojrzewające*

AROMATY I SMAKI WŁOSKICH SERÓW. IDEALNE JAKO WAŻNY ELEMENT WŁOSKICH DAŃ LUB DO PODANIA NA DESKĘ Z KIELISZKIEM DOBREGO WINA. W CAŁOŚCI LUB TARTE. SKROJONE NA MIARĘ POTRZEB I RODZAJU SERWOWANYCH DAŃ.



KOD LSM08



GRANA PADANO DOP
OK. 1 KG LATTERIA SOCIALE MANTOVA

KOD LSM07



GRANA PADANO DOP 1/8
OK. 4,5 KG LATTERIA SOCIALE MANTOVA

KOD LSM10



GRANA PADANO DOP TARTY
1 KG LATTERIA SOCIALE MANTOVA

KOD LSM13



PARMIGIANO REGG. DOP KRĄG 22-24 MSC.
OK. 40 KG LATTERIA SOCIALE MANTOVA

KOD LSM06



PARMIGIANO REGGIANO DOP
OK. 1 KG LATTERIA SOCIALE MANTOVA

KOD Z9780



SER PECORINO ROMANO DOP 1/8 VACUUM
OK. 3,5 KG

KOD LSM09



SER GRAN MANTOVANO
OK. 2 KG LATTERIA SOCIALE MANTOVA

KOD PL00036



MIESZANKA SERÓW TARTYCH
1 KG LATTERIA SOCIALE MANTOVA

KOD CS458



PECORINO UBRIACO
Z WINEM NERO D'AVOLA OK. 3 KG SI.FOR

KOD CS455



SER CACIOTTA DI PECORA DOLCE NERO
OK. 3 KG SI.FOR

KOD CS448



SER KOZI SEMISTAGIONATO ANTURA
OK. 1,5 KG SI.FOR

KOD CS451



PECORINO NERELLO SIKANO 1/4
OK. 1,5 KG SI.FOR

KOD CS457



PECORINO ROSSO SIKANO
OK. 3,5 KG SI.FOR

KOD CS450



PECORINO MONTANARO 1/8
OK. 1,5 KG SI.FOR

WĘDLINY WŁOSKIE

w całości

SELEKCJA NAJBARDZIEJ ZNANYCH I LUBIANYCH WŁOSKICH WĘDLIN W WIELU ODSŁONACH: PIKANTNYCH, ŁAGODNYCH, O SŁODKAWYM POSMAKU I LEKKO SŁONAWYCH NUTACH. WĘDLINY W CAŁOŚCI PREZENTUJĄ SIĘ IMPONUJĄCO – CO SPRAWIA, ŻE PEŁNIĄ TEŻ FUNKCJĘ OZDOBY WE WŁOSKICH BUFETACH.

KOD PLO0980


PROSCIUTTO DI PARMA BEZ KOŚCI
VACUUM OK. 7 KG IBIS

KOD PLO0975


SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ PELATELLO
VACUUM OK. 4,5 KG IBIS

KOD PLO0940


SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ BEZ KOŚCI
VACUUM OK. 5,5 KG IBIS

KOD PLO0780


SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ MATTONELLA
OK. 4/5 KG D'AUTORE

KOD Y3123


COPPA 1/2
OK. 900 G IBIS

KOD PL00548



SZYNKA COTTO GOTOWANA SCELTO 1/2
VACUUM OK. 4,5 KG IBIS

KOD Y3126



SALAMI MILANO
OK. 3 KG IBIS

KOD IT20362



SALAMI NAPOLI
VACUUM OK. 1,5 KG IBIS

KOD SA464



NDUJÀ PICCANTE VACUUM
OK. 400 G IBIS

KOD SA495



SALAMI MILANO 1/2
VACUUM OK. 1,5 KG SORRENTINO

KOD SA479



SPIANATA PIKANTNA
VACUUM OK. 2,6 KG SORRENTINO

KOD PL00481



SALAMI NAPOLI
OK. 2 KG IBIS

KOD IT20364



SPIANATA PIKANTNA
OK. 2 KG IBIS

KOD Y3136



SALAMI VENTRICINA
OK. 2,5 KG IBIS

KOD IT20373



SALSICCIA PICCANTE
OK. 2,2 KG BRUGNOLO

KOD IT20372



KIEŁBASA VENETA
400 G BRUGNOLO

KOD MT270



SALSICCIA WIEPRZOWA
4 X 100 G VACUUM FIORANI

KOD SA466



SALAMI UNGHERESE
OK. 2,8 KG IBIS

KOD SA467



PORCHETTA 1/2
OK. 4,5 KG IBIS

KOD IT20361



MORTADELLA BOLOGNA IGP
OK. 2,5 KG IBIS

KOD SA484



GUANCIALE CON PEPE / Z PIEPRZEM
VACUUM OK. 1,7 KG SORRENTINO

KOD PL00996



GUANCIALE ZE SKÓRĄ SEZONOWANE
VACUUM 600-800 G BRUGNOLO

KOD 44004



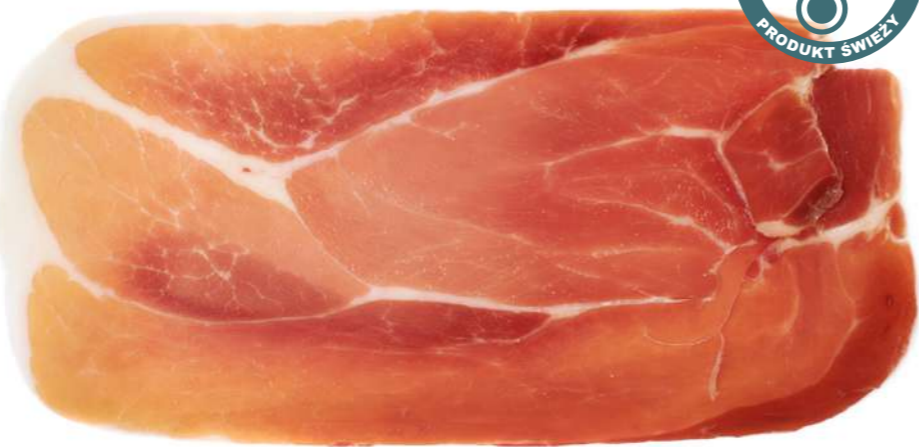
ROSTBEF GOTOWANY MROŻONY
OK. 2,2 KG FIORANI

WĘDLINY WŁOSKIE

krojone

WYSOKIEJ JAKOŚCI WŁOSKIE WĘDLINY KROJONE TO ZAWSZE TEN SAM KSZTAŁT I GRAMATURA. ZAMKNIĘTE W FUNKCJONALNYCH I PORĘCZNYCH OPAKOWANIACH OSZCZĘDZAJĄ SPORO MIEJSCA W LODÓWCE.

KOD SA468



SZYŃKA DOJRZEWAJĄCA 9 MIESIĘCY
ATP 500 G IBIS

KOD SA470



MIX WĘDLIN ANTIPASTO ITALIANO
(PROSCIUTTO, COPPA, SALAMI) 120 G IBIS

KOD SA469



BRESAOLA PUNTA D'ANCA
70 G IBIS

KOD PLO1031



SALAMI MILANO
500 G ITALIA ALIMENTARI

KOD PLO1034



SALAMI NAPOLI
500 G ITALIA ALIMENTARI

KOD PLO1033



SZYŃKA COTTO
500 G ITALIA ALIMENTARI

KOD PLO1029



SZYŃKA COTTO PROSTOKĄTNE
500 G ITALIA ALIMENTARI

KOD PLO1032



SALAMI SPIANATA
500 G ITALIA ALIMENTARI

KOD PLO1027



SALAMI SPIANATA
500 G ITALIA ALIMENTARI

KOD SA471



BOCZEK KROJONY
250 G IBIS

KOD PLO1026



BOCZEK ROLOWANY
500 G ITALIA ALIMENTARI

KOD PLO0669



SALAMI PEPPERONI
500 G ITALIA ALIMENTARI

KOD PLO1028



MORTADELLA
500 G ITALIA ALIMENTARI

KOD PLO1030



MIX WĘDLIN (PROSCIUTTO, COPPA, SALAMI)
250 G ITALIA ALIMENTARI





OLIWY Z OLIVEK

włoskie

BOGATY WYBÓR WŁOSKICH OLIW Z OLIVEK EXTRAVERGINE. OD AROMATYCZNYCH SMAKÓW PO FUNKCJONALNE, GASTRONOMICZNE ROZMIARY. DO PODANIA NA SUROWO ORAZ DO PRZYGOTOWANIA ROZMAITYCH DAŃ.

KOD BIO37



OLIWA EXTRAVERGINE Z BIAŁĄ TRUFLĄ
250 ML LEVANTE

KOD BIO23



OLIWA EXTRAVERGINE Z KAWAŁKAMI
PEPERONCINO 250 ML LEVANTE

KOD BIO22



OLIWA EXTRAVERGINE Z KAWAŁKAMI
CYTRYNY 250 ML LEVANTE

KOD BIO24



OLIWA EXTRAVERGINE Z KAWAŁKAMI
ROZMARYNU 250 ML LEVANTE

KOD BIO10



OLIWA EXTRAVERGINE O SMAKU CYTRYNY
250 ML LEVANTE

KOD BIO13



OLIWA EXTRAVERGINE O SMAKU
PEPERONCINO 250 ML LEVANTE

KOD BIO12



OLIWA EXTRAVERGINE O SMAKU CZOSNKU
250 ML LEVANTE

KOD B1009



OLIWA EXTRAVERGINE O SMAKU BAZYLI
250 ML LEVANTE

KOD B1027



OLIWA EXTRAVERGINE O SMAKU BAZYLI
250 ML LEVANTE

KOD B1036



OLIWA EXTRAVERGINE O SMAKU
ROZMARYNU 250 ML LEVANTE

KOD B1005



OLIWA Z OLIVEK EXTRAVERGINE
5 L MAMMA TINA

KOD B1003



OLIWA Z OLIVEK EXTRAVERGINE
5 L LA MASSERIA

KOD B1046



OLIWA Z OLIVEK
5 L LA MASSERIA

KOD B1004



OLIWA Z OLIVEK SANSA
5 L ZII MARI

KOD BEL06



KREM BALSAMICZNY AROMATYZOWANY
FIGAMI 250 ML BELLEI

KREMY I OCTY

balsamiczne

DLA TYCH, KTÓRZY SZUKAJĄ JAKOŚCI W KAŻDYM DROBNYM GEŚCIE DNIA CODZIENNEGO, KREMY I OCTY BALSAMICZNEGO BELLEI POZWALAJĄ WYRUSZYĆ W ZMYŚLOWĄ PODRÓŻ PO TERYTORIUM WŁOCH, KTÓRA WYKRACZA POZA GRANICE TRADYCJI, ABY POŁĄCZYĆ SIĘ RÓWNIEŻ Z WYSMIENITYMI DANIAMI KUCHNI MIĘDZYNARODOWEJ.

KOD BEL 10



KREM BALSAMICZNY AROMATYZOWANY
PIKANTNĄ PAPRYKĄ 250 ML BELLEI

KOD BEL 11



KREM BALSAMICZNY AROMATYZOWANY
ROZMARYNEM 250 ML BELLEI



KOD BELO6



KREM BALSAMICZNY AROMATYZOWANY
Z FIGAMI 250 ML BELLEI

KOD BELO7



KREM BALSAMICZNY AROMATYZOWANY
Z MALINĄ 250 ML BELLEI

KOD BELO3



KREM BALSAMICZNY IGP
500 ML BELLEI

KOD BEL 15



OCET BALSAMICZNY MODENA IGP
BORDEAUX 250 ML BELLEI

KOD BEL 16



OCET BALSAMICZNY MODENA IGP BIANCA
250 ML BELLEI

KOD BEL 17



OCET BALSAMICZNY MODENA IGP NERA
250 ML BELLEI

KOD BELO1



OCET BALSAMICZNY IGP
5 L BELLEI

IFSB
MILLE SAPORI

PRZETWORY Z RYB

morskich

WYDAJNE, O MOCNYM CHARAKTERZE. SĄ CENIONE NIE TYLKO ZA SMAK, ALE SZEROKIE ZASTOSOWANIE W KUCHNI. PRZETWORY Z RYB MORSKICH SPRAWDZĄ SIĘ W ROLI PRYZYSTAWEK I PODBIJĄ SMAK WIELU WŁOSKICH DAŃ.

KOD FRI04



TUŃCZYK W OLEJU SŁONECZNIKOWYM
1 KG PORTICELLO

KOD FRI06



TUŃCZYK W OLEJU SŁONECZNIKOWYM
1730 G KG PORTICELLO

KOD FRI02



ANCHOIS
720 G PORTICELLO



PRZETWORY Z OLIVEK

oliwki

JĘDRNA STRUKTURA I DELIKATNIE GORZKI SMAK SPRAWIAJĄ, ŻE OLIWKI SPRAWDZAJĄ SIĘ W ROLI PRZYSTAWEK ORAZ SĄ ELEMENTEM WIELU DAŃ. DOSTĘPNE Z RÓŻNYMI DODATKAMI. ZAMKNIĘTE W SZKLANYCH OPAKOWANIACH POZWALAJĄ NA DŁUŻEJ ZACHOWAĆ ŚWIEŻOŚĆ I ATRAKCYJNY WYGLĄD WARZYW.



KOD FIC32



OLIWKI ZIELONE DRYLOWANE Z PEPPERONI
2 KG FICACCI

KOD FIC33



OLIWKI TYPU CALABRESE
1 KG FICACCI

KOD FIC40



OLIWKI DOLCE SICILIANE
1,5 KG FICACCI

KOD FIC39



OLIWKI CZARNE ALLA CONTADINA
1,5 KG FICACCI

KOD FIC38



OLIWKI CZARNE AL FORNO
1,5 KG FICACCI

KOD FIC34



OLIWKI TYPU ABRUZZESE
1 KG FICACCI

KOD FIC36



OLIWKI CZARNE CONDITE
1,5 KG FICACCI

KOD FIC37



OLIWKI BELMIX DRYLOWANE ITALIANE
1 KG FICACCI

KOD DLZ08



OLIWKI DRYLOWANE RIVIERA
1062 ML DELIZIA 2000

KOD DLZ07



OLIWKI CZARNE BELLA CERIGNOLA
4200 ML DELIZIA 2000

KOD DLZ02



OLIWKI BELLA DI CERIGNOLA
3100 ML DELIZIA 2000

KOD MT247



**OLIWKI ZIELONE DRYLOWANE 28/32 PUSZKA
4350 G MAMMA TINA**

KOD MT249



**OLIWKI ZIELONE KROJONE PUSZKA
4350 G MAMMA TINA**

KOD MT246



**OLIWKI CZARNE DRYLOWANE 28/32
PUSZKA 4350 G MAMMA TINA**

KOD NFG16



**OLIWKI DRYLOWANE LECCINO W OLEJU
950 G NOVA**

KOD MT248



**OLIWKI CZARNE KROJONE PUSZKA
4350 G MAMMA TINA**

KOD NFG27



**OLIWKI ZIELONE GIGANTI SŁOIK
1000 G NOVA**

KOD NFG28



**OLIWKI ZIELONE BELLA CERIGNOLA SŁOIK
1000 G NOVA**

PRZETWORY

z warzyw

DOSTĘPNE W NASZEJ OFERCIE PRZETWORY WARZYWNE TO PRAWDZIWE SPECJAŁY REGIONALNYCH WŁOCH. DELIKATNE, ŚWIEŻE, GOTOWE DO SZYBKIEGO PODANIA. SCAROLA, GRILLOWANE BAKŁAŻANY CZY SUSZONE POMIDORY W MOMENT WZBOGACĄ SMAK WŁOSKICH DAŃ. SPRAWDZĄ SIĘ RÓWNIEŻ SAMODZIELNIE JAKO PRZYSTAWKI.

KOD CRB01



SUSZONE CZERWONE POMIDORKI W OLEJU
1062 ML CARBONE

KOD CRB12



ŻÓŁTE POMIDORKI GIAGIÙ PIENNOŁO
W ZALEWIE 1062 ML CARBONE

KOD CRB02



SUSZONE ŻÓŁTE POMIDORKI W OLEJU 1/2
1062 ML CARBONE

KOD CRB05

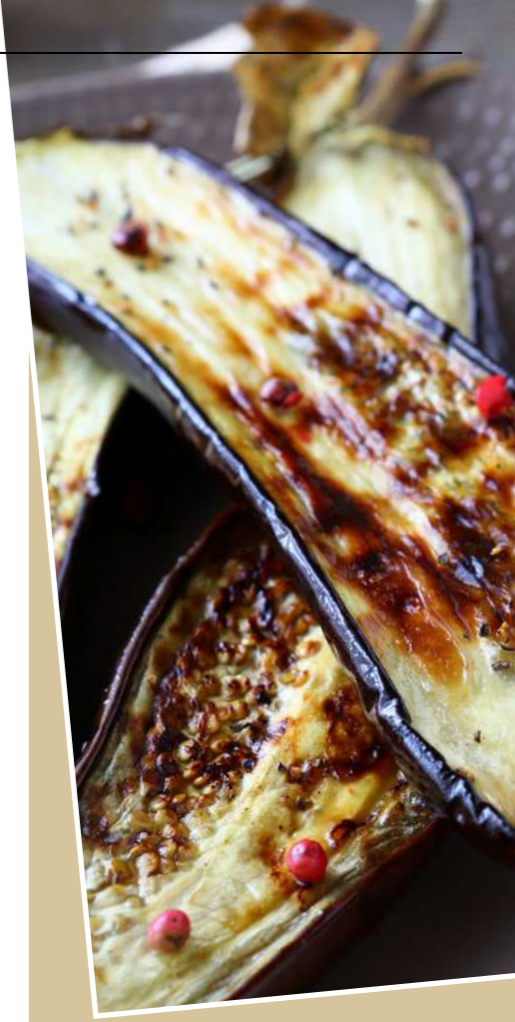


SCAROLA/ENDYWIA DUSZONA W OLEJU
1062 ML CARBONE

KOD NFG15



KORECZKI WARZYWNE
1850 G NOVA



KOD DLZ19



KARCZOCHY Z ŁODYGĄ ALLA ROMANA
2650 ML DELIZIA 2000

KOD DLZ20



PAPRYKA GRILLOWANA W OLEJU
3100 ML DELIZIA 2000

KOD DLZ37



PAPRYKA PIKANTNA KRĄŻKI W OLEJU
3100 ML DELIZIA 2000

KOD DLZ27



POMIDORY SUSZONE W OLEJU SŁOIK
3100 ML DELIZIA 2000

KOD NFG44



POMIDORY SUSZONE W OLEJU TORBA
1700 ML NOVA

KOD DLZ11



CUKINIA GRILLOWANA W OLEJU
3100 ML DELIZIA 2000

KOD DLZ34



PAPRYKA PASKI W OLEJU "ALLA ZINGARA"
3100 ML DELIZIA 2000

KOD DLZ13



KAPARY W SOLI
950 G DELIZIA 2000

KOD DLZ09



BAKŁAŻAN GRILLOWANY W OLEJU
3100 ML DELIZIA 200

KOD DLZ30



KARCZOCHY SERCA NATURALNE
2650 ML DELIZIA 2000

KOD NFG60



KARCZOCHY CASALINGHI ĆWIARTKI TORBA
1700 G NOVA

KOD DLZ14



KAPARY Z ŁODYGĄ
1700 ML DELIZIA 2000

KOD PLO0745



PAPRYKA JALAPENOS 3 KOLORY KRĄŻKI
2900 G MANOLITO

WARZYWA I OWOCE

mrożone

WYSELEKCYJONOWANE, DORODNE I AROMATYCZNE. ŚWIETNE JAKO DODATEK DO WIELU DAŃ I ELEMENT DEKORACYJNY. SZYBKIE DO PODANIA, NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI WARZYWA I OWOCE O POWTARZALNYM SMAKU. DOSTĘPNE W GRAMATURACH OD 1 DO 2,5 KG.

KOD ARD01



LIŚCIE SZPINAKU PORCJOWANE 50G / SZT.
2,5 KG ARDO



KOD ARD28



LIŚCIE SZPINAKU CAŁE
2,5 KG ARDO

KOD PL00004



SZPARAGI ZIELONE
1 KG ARDO

KOD PL00006



SZPINAK DROBNY PORCJOWANY
2,5 KG ARDO

KOD PL00003



FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA DROBNA
2,5 KG ARDO

KOD PL00002



MALINA MROŻONA
2,5 KG CAJDEX

KOD PL00001



TRUSKAWKA MROŻONA
2,5 KG CAJDEX

KOD PL00030



BROKUŁY RÓŻYCZKI KALIBROWANE
2,5 KG FROZANA

KOD PL00029



KALAFIOR RÓŻYCZKI KALIBROWANY
2,5 KG FROZANA

KOD PL00090



GROSZEK OGRODOWY ZIELONY ŚREDNI
2,5 KG ARDO

NOTATKI

notes

A series of horizontal dashed lines for taking notes, spanning the width of the page.



MAKARON ŚWIEŻY

mrożony

MAKARON GŁĘBOKO MROŻONY TO SZYBKI CZAS GOTOWANIA I OSZCZĘDNOŚĆ CZASU. ALE RÓWNIEŻ NAJWYŻSZA JAKOŚĆ SERWOWANYCH DAŃ. WYTŁOCZONY Z MATRYCY Z BRĄZU MAKARON POSIADA LEKKO CHROPOWATĄ STRUKTURĘ, KTÓRA SPRAWIA, ŻE TEN POCHŁANIA SMAKI SOSU. DZIĘKI TEMU MOŻNA WZNIEŚĆ JAKOŚĆ SERWOWANYCH DAŃ NA JESZCZE WYŻSZY POZIOM.

KOD MT179



PAPPARDELLE ŚWIEŻE JAJECZNE
1,5 KG MAMMA TINA

KOD MT244



TAGLIATELLE ŚWIEŻE JAJECZNE
2 KG MAMMA TINA

KOD MT243



TAGLIATELLE ŚWIEŻE JAJECZNE SZPINAK
2 KG MAMMA TINA

KOD MT242



TAGLIATELLE ŚWIEŻE JAJECZNE NERO DI
SEPPIA 2 KG MAMMA TINA

KOD MT245



TAGLIATELLE ŚWIEŻE JAJECZNE Z
PAPRYKĄ 2 KG MAMMA TINA



KOD KOCO 1



PŁATKI LASAGNE ŚWIEŻE JAJECZNE
4 X 2,5 KG KOCH

KOD MT182



SPAGHETTI ALLA CHITARRA ŚWIEŻE
JAJECZNE 2 KG MAMMA TINA

KOD MT176



TAGLIOLINI NERO DI SEPPIA ŚWIEŻE
JAJECZNE 2 KG MAMMA TINA

KOD MT198



FUSILLONI NERO DI SEPPIA ŚWIEŻE
JAJECZNE 2KG MAMMA TINA

KOD MT171



STROZZAPRETI ŚWIEŻE JAJECZNE
2 KG MAMMA TINA

KOD MT172



GARGANELLI ŚWIEŻE JAJECZNE
3 X 1 KG MAMMA TINA

KOD MT203



PENNE RIGATE ŚWIEŻE JAJECZNE
2 KG MAMMA TINA

KOD MT222



ORECCHIETTE ŚWIEŻE JAJECZNE
3 X 1KG MAMMA TINA

KOD MT173



PACCHERI ŚWIEŻE JAJECZNE
2 KG MAMMA TINA



FUSILLONI NERO DI SEPPIA CON CALMARI

- 90 G FUSILLONI MAMMA TINA
- 70 G KALMARY BABY
- 40 G FRIARIELLI DELIZIA 2000
- 40 G POMIDORKÓW CARBONE
- 50 ML BIAŁEGO WINA STOŁOWEGO
- 1 ZĄBEK CZOSNKU
- 10 ML OLIWY Z OLIWEK EXTRAVERGINE



OLEJ Z FRIARIELLI JEST DOSKONAŁYM NOŚNIKIEM
SMAKU! UŻYJ GO DO PODSMAŻENIA CZOSNKU



GARGANELLI PORCINI E GAMBERI

- 90 G GARGANELLI MAMMA TINA
- 45 G FUNGHI PORCINI TERRAMARIS
- 4 KREWETKI (OGONY)
- 10ML OLIWY Z OLIWEK EXTRAVERGINE
- 4 POMIDORKI KOKTAJLOWE
- ŚWIEŻA NATKA PIETRUSZKI
- PIEPRZ I SÓL DO SMAKU



OLEJ Z PRAWDZIWKÓW JEST IDEALNYM NOŚNIKIEM
SMAKU! WYKORZYSTAJ GO DO SMAŻENIA

MAKARON SUCHY

dlugi i krótki

MAKARON SUCHY Z MATRYCY Z BRĄZU TO NIEODZOWNY ELEMENT WŁOSKIEJ KUCHNI. DZIĘKI SWEJ POROWATOŚCI IDEALNIE WCHŁANIA SOS. W OFERCIE DOSTĘPNE SĄ TEŻ MAKARONY WYTŁOCZONE Z MATRYCY Z ALUMINIUM O GŁADZSZEJ STRUKTURZE. SPRAWDZĄ SIĘ W POŁĄCZENIU Z DANIAMI POZBAWIONYMI GĘSTSZYCH SOSÓW NP. Z WARZYWAMI I PRZETWORAMI.

KOD DVL 16



PAPPARDELLE GNIAZDA
3 KG DIVELLA

KOD DVL 19



TAGLIATELLE GNIAZDA
3 KG DIVELLA

KOD DVL 18



SPAGHETTI
5 KG DIVELLA

KOD DVL 15



FUSILLI
5 KG DIVELLA

KOD DVL 17



PENNE RIGATE
5KG DIVELLA



KOD MLS25



SPAGHETTO QUADRATO Z MATRYCY Z BRAŻU 1 KG LA MOLISANA

KOD MLS24



LINGUINE Z MATRYCY Z BRAŻU 1 KG LA MOLISANA

KOD MLS23



SPAGHETTI Z MATRYCY Z BRAŻU 1 KG LA MOLISANA

KOD MLS27



SPAGHETTONI Z MATRYCY Z BRAŻU 1 KG LA MOLISANA



KOD MLS33



MEZZA PENNA QUADRATA Z MATRYCY Z BRAŻU 1 KG LA MOLISANA

KOD MLS31



FUSILLI Z MATRYCY Z BRAŻU 1 KG LA MOLISANA

KOD MLS27



SPAGHETTONI Z MATRYCY Z BRAŻU 1 KG LA MOLISANA



KOD MLS29



PENNE RIGATE Z MATRYCY Z BRAŻU 1 KG LA MOLISANA

KOD MLS30



PENNONI RIGATI Z MATRYCY Z BRAŻU 1 KG LA MOLISANA

KOD MLS32



RIGATONI Z MATRYCY Z BRAŻU 1 KG LA MOLISANA

KOD MLS34



FARFALLE Z MATRYCY Z BRAŻU 1 KG LA MOLISANA



ORECCHIETTE SALSICCIA E BROCCOLI

- 90 G ORECCHIETTE DIVELLA
- 60 G MROŻONYCH BROKUŁÓW ARDO
- 40 G KIEŁBASY VENETA BRUGNOLO
- 20 G PECORINO ROMANO DOP
- 4 POMIDORKI KOKTAJLOWE
- 10 ML OLIWY EXTRAVERGINE



UGOTOWANE BROKUŁY OBLÓŻ KOSTKAMI LODU
- DZIĘKI TEMU ZACHOWAJĄ JĘDRNOŚĆ I KOLOR



FARFALLE ALLA CHECCHA

- 90 G FARFALLE LA MOLISANA
- 40 G POMIDORKÓW KOKTAJLOWYCH CARBONE
- 40 G MOZZARELLI FIOR DI LATTE SORRENTINA
- 20 G POMIDORKÓW KOKTAJLOWYCH
- 15 ML OLIWY EXTRAVERGINE
- ZĄBEK CZOSNKU
- 4 LISTKI BAZYLI



OLEJ Z POMIDORKÓW CARBONE TO DOSKONAŁY
NOŚNIK SMAKU - UŻYJ GO DO SMAŻENIA

MAKARON MROŻONY

nadziewany

MAKARONY NADZIEWANE WYRÓŻNIAJĄ SIĘ RÓŻNORODNYMI SMAKAMI NADZIENIA. DO PRODUKCJI ICH CIASTA STOSUJE SIĘ TYLKO NATURALNE SKŁADNIKI: MAKĘ I JAJKA. MAKARON MROŻONY METODĄ IQF NIE SKLEJA SIĘ I MOŻNA GO WYCIĄGAĆ Z OPAKOWANIA NA SZTUKI. ATUTEM MAKARONÓW NADZIEWANYCH JEST SZYBKI CZAS GOTOWANIA, KTÓRY WYNOŚI ZALEDWIE KILKA MINUT.

KOD PL00768



TORTELLONI 4 SERY
6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00771



TORTELLINI Z BOROWIKAMI
6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00766



TORTELLINI Z SZYNKĄ PARMIEŃSKĄ
6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00767



TRIANGOLI BOROWIK/TRUFLE
6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00953



CAPPELLACCI Z KURKAMI I GRANA PADANO
6 X 250 G BERTAGNI



KOD PL00765



RAVIOLI POMIDOR, MOZZARELLA I BAZYLIA
6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00949



GIRASOLI Z RICOTTĄ I Z CYTRYNĄ
6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00950



GIRASOLI Z PESTO I PARMIGIANO
REGGIANO 6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00947



MEZZELUNE Z BURRATĄ I KREWETKAMI
6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00945



MEZZELUNE Z DYNIĄ I Z SEREM
6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00948



MEZZELUNE Z ŁOSOSIEM
6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00951



GIRASOLI Z KARCZOCHAMI
6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00952



GIRASOLI Z BAZYLIĄ I GRILL. WARZYWAMI
6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00770



GRANDI TONDI BAKAŻ/MOZZA./POMID.
GRILL 6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00946



MEZZELUNE Z PARMIGIANO REGGIANO
6 X 250 G BERTAGNI

KOD MT 190



TORTELLINI Z MIĘSEM
3 OP X 1 KG MAMMA TINA

KOD MT 189



RAVIOLI Z TRUFLAMI
3 OP X 1 KG MAMMA TINA

KOD PL00764



RAVIOLI RICOTTA I SZPINAK
6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00944



RAVIOLI Z GORGONZOLĄ I ORZECHAMI
WŁOSKIMI 6 X 250 G BERTAGNI

KOD PL00769



RAVIOLI KOZI SER/POMIDORY SUSZONE
6 X 250 G BERTAGNI

KOD MT 188



RAVIOLI Z BOROWIKAMI
3 OP X 1 KG MAMMA TINA

KOD MT 185



RAVIOLI Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM
3 OP X 1 KG MAMMA TINA

KOD MT 186



RAVIOLI NADZIEWANE MIĘSEM
3 OP X 1 KG MAMMA TINA



OSOBA

GRANDI TONDI MELANZANE & MOZZARELLA POMODORI GRIGLIATI

- 125 G GRANDI TONDI BERTAGNI
- 60 G SUSZONYCH POMIDORÓW W OLEJU DELIZIA 2000
- 15 G RICOTTA SALATA
- 5 G ORZESZKÓW PINII



MIŁOŚNIKOM OSTRYCH SMAKÓW POLECAMY
WZBOGACIĆ DANIE O PEPERONCINO

RAVIOLI CON GORGONZOLA E NOCI

- 125 G RAVIOLI BERTAGNI
- 50 G ŚWIEŻEJ RICOTTY
- 10 G PECORINO ROMANO DOP
- GARŚĆ ORZECHÓW WŁOSKICH MISTER NUT



ZAMIAST ORZECHÓW WŁOSKICH MOŻESZ UŻYĆ
ORZESZKÓW PINII O SŁODKIEJ NUCIE



OSOBA



POLENTA I RYŻ

włoski

KSZTAŁT ZIAREN WŁOSKICH RYŻÓW ŚWIETNIE POCHŁANIA SMAKI SKŁADNIKÓW DAŃ I TRUDNO GO ROZGOTOWAĆ. DLATEGO WARTO WYKORZYSTAĆ GO DO TAKICH DAŃ JAK RISOTTO. W OFERCIE DOSTĘPNA JEST TEŻ POLENTA, KTÓRA STANOWI UNIWERSALNĄ BAZĘ DO DAŃ. W KUCHNI WŁOSKIEJ MOŻE SWOBODNIE ZASTĄPIĆ ZIEMNIAKI, KASZĘ CZY WŁAŚNIE RYŻ.

KOD DVL30

ARBORIO
1 KG DIVELLA
KOD DVL31

CARNAROLI
1 KG DIVELLA
KOD DVL21

POLENTA
500 G DIVELLA




POLENTA CON POLPO E SCAROLA

- 30 G POLENTY DIVELLA
- 1 MACKA UGOTOWANEJ OŚMIORNICY
- 40 G SCAROLI W OLEJU CARBONE
- 40 G OLIVEK RIVIERA DELIZIA 2000
- 4 POMIDORKI KOKTAJLOWE



POLENTĘ MOŻNA PODAĆ NA DWA SPOSOBY: W ZALEŻNOŚCI OD GUSTU BARDZIEJ LUB MNIEJ GĘSTĄ



INSALATA DI RISO

- 80 G RYŻU ARBORIO
- 20 G OLIVEK RIVIERA DELIZIA 2000
- 20 G ŻÓŁTYCH POMIDORKÓW CARBONE
- 20 G PAPRYKI PIKANTNEJ W OLEJU DELIZIA 2000
- 20 G KARCZOCHÓW ALLA ROMANA DELIZIA 2000
- 30 G SERA PRIMOSALE O SMAKU NATURALNYM
- 10 ML OLIWY Z OLIVEK EXTRAVERGINE



INSALATĘ DOPRAW OLEJEM Z POMIDORKÓW I ODROBINĄ OCTU WINNEGO LUB CYTRYNĄ



GNOCCHI

ziemniaczane

LEKKIE I PUSZYTE. NALEŻĄ DO NAJWAŻNIEJSZYCH WŁOSKICH WYROBÓW. W KAŻDYM REGIONIE WŁOCH GNOCCHI PODAWANE SĄ W INNYCH WERSJACH: NADZIEWANE, Z OWOCAMI MORZA, RYBAMI CZY Z WYKORZYSTANIEM SOSÓW I INNYCH DODATKÓW. U NAS DOSTĘPNE W WIELU SMAKACH, KSZTAŁTACH I KOLORACH.

KOD MT231



GNOCCHI MROŻONE
1 KG MAMMA TINA

KOD MTG12



CHICCHE TRICOLORI
1 KG MAMMA TINA

KOD DVLO2



GNOCCHI
12 X 500 G DIVELLA



CHICCHE TRICOLORI CON CARCIOFI E GUANCIALE

- 90 G CHICCHE MAMMA TINA
- 60 G KARCZOCHÓW DELIZIA 2000
- 40 G GUANCIALE
- 10 G PECORINO ROMANO DOP
- 5 ML OLIWY Z OLIWEK EXTRAVERGINE



OLEJ Z KARCZOCHÓW WYKORZYSTAJ DO SMAŻENIA
GUANCIALE, ABY PODKRĘCIĆ SMAK DANIA



GNOCCHI VONGOLE VERACI E ASPARAGI

- 160 G GNOCCHI MAMMA TINA
- 90 G VONGOLI VERACI Z MUSZLAMI
- 35 G SZPARAGÓW
- 45 G POMIDORKÓW DATTERINO CARBONE
- 10 ML OLIWY Z OLIWEK EXTRAVERGINE
- 50 ML BIAŁEGO, WYTRAWNEGO WINA
- ZĄBEK CZOSNKU
- ŚWIEŻA NATKA PIETRUSZKI



VONGOLE WRZUĆ NA GORĄCĄ OLIWĘ EXTRA-
VERGINE, PODLEJ WINEM I POCZEKAJ, AŻ ALKOHOL
WYPARUJE, PO CZYM DODAJ POZOSTAŁE SKŁADNIKI

LINEA ROSSA

pomidory

POMIDORY SĄ PODSTAWĄ KUCHNI WŁOSKIEJ. CAŁE LUB DROBNO POKROJONE. W RÓŻNYCH GRAMATURACH: OD 2,5 DO NAWET 10 KG. TYLKO OD NAJLEPSZYCH PRODUCENTÓW. WYBIERZ TE, KTÓRE PASUJĄ DO RODZAJU DAŃ Z TWOJEGO MENU.

KOD AGC02



POMIDORY PELATI
2,5 KG STRIANESE

KOD AGC03



POMIDORY POLPA PUSZKA
2,5 KG STRIANESE

KOD AGC04



PODWÓJNY KONCENTRAT POMIDOROWY
800 G STRIANESE

KOD AGC01



POMIDORY PELATI SAN MARZANO DOP
2,55 KG STRIANESE

KOD PLP23



POLPA POMIDOROWA LA DOLCISSIMA BOX
10 KG STERILTOM

KOD CME02



POMIDORY PELATI CIAO
2,5 KG CIAO

KOD CME04



POMIDORY POLPA DROBNA AUTHENTICA
4,1 KG CIAO

KOD DVL25



POMIDORY PELATI PUSZKA
2,5 KG DIVELLA

KOD ERP08



PULPA POMIDOROWA/POLPA DI POMODORO
10 KG TERRAMARIS

KOD MT254



POLPA POMIDOROWA DROBNA WYSOKIEJ
JAKOŚCI 4100 G MAMMA TINA

KOD PLP06



SOS Z PRZYPRAWAMI DO PIZZY
4100 G DUE FAGIANI

KOD IT20230



POMIDORY POLPA PUSZKA
2,5 KG DIVELLA

KOD LFM01



POMIDORY PELATI
2,5 KG LA FIAMMANTE

KOD LFM02



POMIDORY POLPA
2,5 KG LA FIAMMANTE



GOTOWE SOSY

do makaronu

GOTOWE SOSY DO MAKARONÓW GWARANTUJĄ UTRZYMANIE JAKOŚCI DAŃ NA STAŁYM I WYSOKIM POZIOMIE. TO SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA, CAŁOROCZNA DOSTĘPNOŚĆ I POWTARZALNOŚĆ SMAKÓW NAJBARDZIEJ WYKWINTNYCH DAŃ. DZIĘKI ZAMKNIĘCIU STAY-FRESH (W FORMIE WIECZKA), SOS MOŻNA DAWKOWAĆ NA PORCJE. OTWARTY SOS, PRZECHOWYWANY W LODÓWCE, ZACHOWA SWOJĄ ŚWIEŻOŚĆ PRZEZ 5 DNI.

KOD APF33



BIAŁE RAGÙ DI CORTILE
800 G APPENNINO FOOD



KOD APF30



RAGU' KLASYCZNE BOLOGNESE
800 G APPENNINO FOOD

KOD APF31



RAGU' STORICO BOLOGNESE
800 G APPENNINO FOOD

KOD APF32



BIAŁE RAGU' Z MIĘSA Z CHIANINY
800 G APPENNINO FOOD

KOD APF21



SOS Z CULATELLO
800 G APPENNINO FOOD

KOD APF35



SOS CACIO E PEPE
800 G APPENNINO FOOD

KOD APF38



SOS ALLA PUTTANESCA
800 G APPENNINO FOOD

KOD APF39



SOS ALL'ARRABBIATA
800 G APPENNINO FOOD

KOD APF34



BIAŁE RAGU' Z DZIKA
800 G APPENNINO FOOD

KOD APF36



SOS ALL'AMATRICIANA
800 G APPENNINO FOOD

KOD APF37



SOS ALLA CARBONARA
800 G APPENNINO FOOD



RIGATONI AL RAGÙ

- 90 G RAGÙ BOLOGNESE STORICO APPENINO FOOD
- 100 G RIGATONI LA MOLISANA
- 5 G GRANA PADANO DOP
- ŚWIEŻA NATKA PIETRUSZKI



DO SOSU DODAJ ODROBINĘ WODY Z MAKARONU,
ABY UZYSKAĆ GĘSTSZĄ KONSYSTENCJĘ



FUSILLI CON CARNE DI CIGHIALE

- 90 BIAŁEGO RAGÙ Z DZIKA
- 90 G FUSILLI DIVELLA
- 5 G GRANA PADANO DOP
- ŚWIEŻA NATKA PIETRUSZKI



DO SOSU DODAJ ODROBINĘ WODY Z MAKARONU,
ABY UZYSKAĆ GĘSTSZĄ KONSYSTENCJĘ



MIĘSO SUROWE

mrożone

NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI, WYSELEKCYJONOWANE MIĘSO. DOSTĘPNE W RÓŻNORODNYCH GRAMATURACH – WEDLE POTRZEB. DZIĘKI NIEMU PRZYGOTUJESZ NAJSMACZNIJSZE I NAJBARDZIEJ WYKWINTNE DANIA KUCHNI WŁOSKIEJ.

KOD VLS02



GALLETTO VALLESPLUGA / KURCZAK TUSZKA
530-560 G VALLE SPLUGA

KOD 32925



POLICZKI WOŁOWE MROŻONE
OK. 1,4 KG INALCA

KOD Y1290



MIĘSO MIELONE 100% WOŁOWE IQF
OK. 1 KG INALCA

KOD PLO1005



UDO JAGNIĘCE
OK. 3 KG SCHOONDERWOERD

KOD PLO1000



COMBER JAGNIĘCY NOWA ZELANDIA
OK. 1,15 KG SCHOONDERWOERD

KOD Z2585



SCHAB JAGNIĘCY Z KOŚCIĄ NOWA ZELANDIA
OK. 900 G SCHOONDERWOERD





GALLETTO VALLESPLUGA

- 1 KOGUCIK GALLETTO VALLESPLUGA
- 10 ML OLIWY Z OLIWEK EXTRAVERGINE
- ROZMARYN
- SÓL I PIEPRZ DO SMAKU



PODNIĘŚ TEMPERATURĘ PIECA DO 220 STOPNI NA
OSTATNIE 5 MIN. PIECZENIA



UDO JAGNIĘCE

- 1 UDO JAGNIĘCE
- 500 ML CZERWONEGO WYTRAWNEGO WINA
- 50 ML OLIWY Z OLIWEK
- ROZMARYN
- 1 ZĄBEK CZOSNKU
- GRUBA SÓL I PIEPRZ DO SMAKU



PRZED PODANIEM SKROP WYSOKIEJ JAKOŚCI
OLIWĄ Z OLIWEK EXTRAVERGINE

OWOCE MORZA I RYBY

mrożone

OWOCE MORZA DZIĘKI GŁĘBOKIEMU MROŻENIU ZACHOWUJĄ ORYGINALNY AROMAT, KONSYSTENCJĘ ORAZ SMAK. SĄ ESENCJONALNE I DELIKATNE. DOSTĘPNE W RÓŻNYCH GRAMATURACH. ODKRYJ SZEROKĄ PALETĘ MORSKICH PRZYSMAKÓW.

KOD PL00018



KREWETKI BLACK TIGER CAŁE
16 / 20 1 KG

KOD PL00017



KREWETKI OGONY W SKORUPIE EASY PEEL
16 / 20 1 KG

KOD PL00430



KREWETKI KOKTAJLOWE
80 / 120 1 KG

KOD PL00014



KREWETKI KOKTAJLOWE
100 / 200 1 KG

KOD FS147



MAŁŻE ŚW. JAKUBA W KAWAŁKACH
1 KG

KOD PLO0636



OŚMIORNICA CAŁA BLOK II KATEGORIA
7,5 KG

KOD PLO0616



DORADA FILET ZE SKÓRĄ
(120-160 G / SZT.) OP. 5 KG

KOD PLO0796



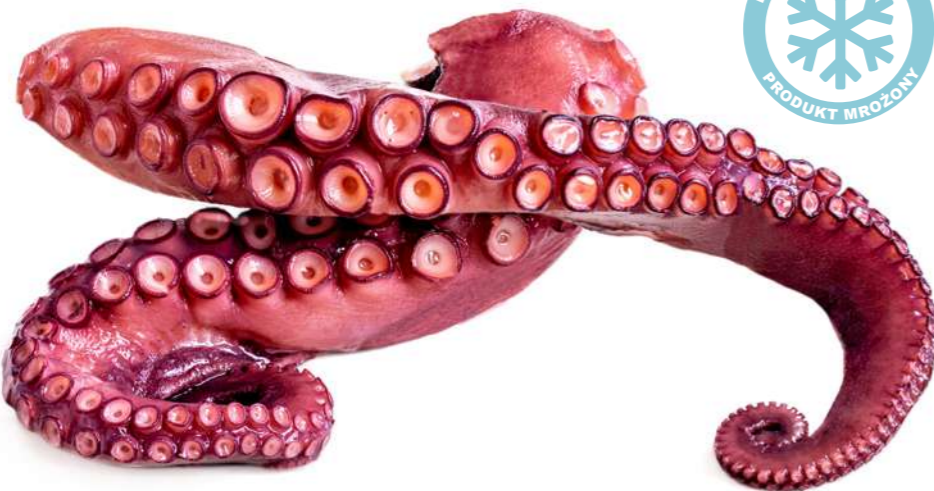
KALMARY TUBY U5 ILLEX ARGENTINUS
1 KG

KOD PLO1008



ŻABNICA KROJONA W KOSTKĘ MROŻONA
1 KG

KOD PLO0367



OŚMIORNICA MACKI
70/120G 18 SZT 1,5KG

KOD PLO0784



KALMARY CIĘTE ZE SKÓRĄ
1 KG

KOD PLO0581



POŁĘDWICZKA Z MORSZCZUKA
PORCJOWANA MROŻONA 5 KG

KOD PLO1009



MĄTWA OCZYSZCZONA Z OCEANU
INDYJSKIEGO 10 KG

KOD FS123



KALMARY BABY CAŁE
8 / 12 1KG



OSOBA

DORADA IN ACQUA PAZZA

- **1 FILET DORADY**
- 70ML SOSU POMIDOROWEGO
- 20 G POMIDORKÓW KOKTAJLOWYCH
- 20 ML BIAŁEGO WYTRAWNEGO WINA
- 4 G MAKI DO PIZZY DIVELLA
- 5 ML OLIWY Z OLIVEK EXTRAVERGINE
- 5 LISTKÓW BAZYLI



FILETY Z DORADY SMAŻ OD STRONY MIĘSA -
UNIKNIJ W TEN SPOSÓB WYGIĘCIA SIĘ FILETU



OSOBA

CALMARI RIPIENI

- **1 KG KALMARÓW (TUBY)**
- 1 KROMKA CHLEBA
- 60 ML FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA DELIZIA 2000
- 5 SZT. POMIDORKÓW KOKTAJLOWYCH
- 20 G GRANA PADANO DOP
- OLIWA Z OLIVEK EXTRAVERGINE
- ŚWIEŻA MIĘTA DO DEKORACJI



USUŃ Z KALMARÓW PRZEźROCZYSTĄ BŁONĘ PRZED
GOTOWANIEM, ABY ZACHOWAĆ ICH MIĘKKOŚĆ



OSOBA

POLPETTE DI RANA PESCATRICE

- 100 G ŻABNICY
- 1 KROMKA CHLEBA
- 5 ML OLIWY Z OLIWEK EXTRAVERGINE
- 1 JAJKO
- 10 G MAKI
- 50 ML BIAŁEGO WINA
- 1 ZĄBEK CZOSNKU
- PIEPRZ I SÓL DO SMAKU



CHEF NESTOR POLECA

SPRAWDZONE PRZEPISY

PULPECIKI PODAJ "NA BIAŁO" LUB W SOSIE
POMIDOROWYM



OSOBA

CALMARI SOUTE'

- 4-5 SZT. KALMARÓW BABY
- 10 ML OLIWY Z OLIWEK EXTRAVERGINE
- 50 ML BIAŁEGO WYTRAWNEGO WINA
- SÓL DO SMAKU



CHEF NESTOR POLECA

SPRAWDZONE PRZEPISY

PAMIĘTAJ, BY KALMARY USMAŻYĆ TAK, BY BYŁY
AL DENTE - NIEZBYT TWARDE, NIEZBYT MIĘKKIE!

FRYTKI I PRZEKAŚKI

mrożone

OLIWKI, SER PECORINO, MOZZARELLA CZY KARCZOCHY W CHRUPIĄCEJ PANIERCE NABIERAJĄ NOWEGO WYMIARU SMAKOWEGO. AROMATYCZNE, O LEKKO SŁONAWYCH NUTACH. STANOWIĄ ŚWIETNĄ I SZYBKĄ PROPOZYCJĘ PRZYSTAWKI. OFERTA ZAWIERA TEŻ BOGATY WYBÓR FRYTEK, KTÓRE MOŻNA PODAĆ NA PRAKTYCZNIE KAŻDĄ OKAZJĘ.

KOD MIGO1



OLIVE ALL'ASCOLANA PANIEROWANE
1 KG X 5 OP. MIGLIORI

KOD MIGO3



OLIWKI PANIEROWANE NADZIEWANE RYBĄ
1 KG X 5 MIGLIORI

KOD MIG10



CREMINI PANIEROWANE
1 KG X 5 MIGLIORI

KOD MIG05



PECORINO PANIEROWANE
1 KG X 5 MIGLIORI

KOD MIG06



KARCZOCHY PANIEROWANE
1 KG X 5 MIGLIORI

KOD MIG04



MOZZARELLINE PANIEROWANE
1 KG X 5 MIGLIORI

KOD MIG08



BOCCONCINI PSZENICZNE Z SALSICCIĄ
PANIEROWANE 1 KG X 5 MIGLIORI

KOD MIG07



CUKINIE PANIEROWANE
1 KG X 5 MIGLIORI

KOD PL00182



FRYTKI EXTRA STEAKHOUSE MROŻONE
2,5 KG PIZZOLI

KOD MIG09



BOCCONCINI ZIEMNIACZANE Z
MOZZARELLĄ 1 KG X 5 MIGLIORI



TRUFLE BIAŁE I CZARNE

przetwory

TRUFLE WZBOGACAJĄ I USZLACHTNIAJĄ WŁOSKIE DANIA. SĄ CENIONE ZA SWÓJ INTENSYWNY I UNIKALNY SMAK. OPRÓCZ WALORÓW SMAKOWYCH MAJĄ TEŻ SZEROKIE ZASTOSOWANIE W KUCHNI: ŚWIETNIE SPRAWDZAJĄ SIĘ W TOWARZYSTWIE MAKARONÓW, SAŁATEK, MIĘS, A TAKŻE CHRUPIĄCEJ BRUSCHETTY.

KOD NFG73


KREM TRUFLOWY
540 G NOVA FUNGHI

KOD ERP12


KREM Z CZARNYCH TRUFLI
580 ML TERRAMARIS

KOD JIM38


SOS Z BIAŁYCH TRUFLI
500 G JIMMY TARTUFI

KOD JIM47


SOS Z CZARNYCH TRUFLI
500 G JIMMY TARTUFI

KOD JIM33


MASŁO Z BIAŁYMI TRUFLAMI
460 G JIMMY TARTUFI





OSOBA

LASAGNE BIANCA CON TARTUFO NERO

- 1 PŁAT LASAGNE JAJECZNE MAMMA TINA
- 80 ML SOSU BESZAMELOWEGO
- 20 G SERA GRANA PADANO DOP
- 5 G CARPACCIO Z TRUFLI TERRAMARIS
- 20 G MOZZARELLI



CHEF NESTOR POLECA

SPRAWDZONE PRZEPISY

NIE DODAWAJ MOZZARELLI NA SAM WIERZCH
LASAGNE - UNIKNIESZ PRZYPALENIA SKÓRKI



OSOBA

RISOTTO AL TARTUFO NERO

- 90 G RYŻU CARNAROLI DIVELLA
- 100 ML BULIONU WARZYWNEGO
- 50 ML BIAŁEGO WYTRAWNEGO WINA
- 10 G GRANA PADANO DOP
- 8 G CARPACCIO Z TRUFLI TERRAMARIS



CHEF NESTOR POLECA

SPRAWDZONE PRZEPISY

DO RISOTTO DODAJ DUŻĄ ILOŚĆ BULIONU TAK, ABY
UZYSKAĆ IDEALNIE LEKKĄ KONSYSTENCJĘ

PRZYPRAWY *i bakalie*

PRZYPRAWY WZBOGACAJĄ I DOPEŁNIAJĄ SMAK WIELU DAŃ. ŚWIETNYM DODATKIEM DO POTRAW I DESERÓW SĄ RÓWNIEŻ BAKALIE. DZIĘKI RÓŻNORODNYM KSZTAŁTOM I KOLOROM, SPRAWDZĄ SIĘ RÓWNIEŻ JAKO OZDOBY DAŃ BUFETOWYCH.

KOD ITD16



PIEPRZ MIX
500 G ITALDROGHE

KOD ITD03



PIEPRZ CZARNY ZIARNA
SELEKCJA ORO 400 G ITALDROGHE

KOD ITD28



PIEPRZ RÓŻOWY W ZIARNACH
180 G ITALDROGHE

KOD ITD02



PIEPRZ CZARNY TELLICHERRY MIELONY
N. 1/2 380 GITALDROGHE

KOD ITD21



LASKI WANILII 12-14CM
ITALDROGHE

KOD ITD13



KOPER WŁOSKI Z EGIPTU
500 G ITALDROGHE

KOD ITD26



MIĘTA MIELONA
125 G ITALDROGHE

KOD ITD29



PIEPRZ ZIELONY SUSZONY W ZIARNACH
225 G ITALDROGHE

KOD ITD24



ESTRAGON
100 G ITALDROGHE

KOD ITD06



SZAFRAN
100 MG ITALDROGHE

KOD Z0219



PIEPRZ ZIELONY W ZIARNACH W ZALEWIE
750 G ITALDROGHE

KOD ITD25



JAGODY JAŁOWCA 1A
250 G ITALDROGHE

KOD ITD09



LIŚĆ LAUROWY
500 G ITALDROGHE

KOD ITD30



ROZMARYN
230 G ITALDROGHE

KOD ITD31



**SÓL DEKORACYJNA CYPRYJSKA PIRAMIDKI
400 G ITALDROGHE**

KOD SAI01



**SÓL MORSKA DROBNA
1 KG SALI SALI**

KOD ITD01



**OREGANO
1 KG ITALDROGHE**

KOD ITD35



**SÓL CZARNA HAWAJSKA GRUBA
550 G ITALDROGHE**

KOD SAI02



**SÓL MORSKA GRUBA
1 KG SALI SALI**

KOD ITD15



**MAJERANEK LIŚCIE
500 G ITALDROGHE**

KOD ITD23



**BAZYLIA LIŚCIE
120 G ITALDROGHE**

KOD ITD34



**SŁODKA PAPRYKA WĘDZONA MIELONA
250 G ITALDROGHE**

KOD ITD33



**ZIELONA PAPRYCZKA JALAPENO MIELONA
200 G ITALDROGHE**

KOD ITD18



**TYMIANEK LIŚCIE
500 G ITALDROGHE**

KOD ITD05



**PAPRYKA PIKANTNA INDIA
150 G ITALDROGHE**

KOD ITD08



**CZOSNEK PŁATKI
500 G ITALDROGHE**

KOD NFW01



MIGDAŁY W PLASTRACH LINIA GOURMET
900 G MISTER NUT

KOD NFW02



ORZECHY LASKOWE KRUSZONE
LINIA GOURMET 1 KG MISTER NUT

KOD NFW03



ORZECHY WŁOSKIE ŁUSKANE
LINIA GOURMET 900 G MISTER NUT

KOD NFW04



ORZESZKI PINI ORIENTALNE
LINIA GOURMET 1 KG

KOD NFW05



PISTACJE KRUSZONE LINIA GOURMET
1 KG MISTER NUT

KOD NFW06



PISTACJE ŁUSKANE LINIA GOURMET
1 KG MISTER NUT



WODA I NAPOJE

Od momentu produkcji, aż do dystrybucji Levico bierze aktywny udział w akcji obniżania emisji dwutlenku węgla.



Levico

THE CLIMATE POSITIVE WATER



Woda Levico to najczystsze świadectwo terytorium, z którego pochodzi. Narodziła się na dziewiczych szczytach Alp na wysokości 1660 m n.p.m we włoskim mieście Trentino, jednym z najbardziej rozwiniętych, a zarazem naturalnych regionów we Włoszech.

Levico to unikatowa, naturalna woda mineralna, klasyfikowana jako jedna z najbardziej ekologicznych w Europie. Wszystko dzięki wykorzystaniu wyłącznie szklanych butelek, przyjaznym środowisku zakładom produkcyjnym oraz mało inwazyjnym procesom produkcji.

KOD ACQ65

WODA NIEGAZOWANA SZKŁO
12 SZT. X 750 ML

KOD ACQ63

WODA GAZOWANA SZKŁO
12 SZT. X 750 ML

KOD ACQ64

WODA NIEGAZOWANA SZKŁO
20 SZT. X 500 ML

KOD ACQ62

WODA GAZOWANA SZKŁO
20 SZT. X 500 ML

KOD IT20202



WODA NIEGAZOWANA SZKŁO
15 SZT. X 750 ML ACQUA PANNA

KOD IT20202



WODA NIEGAZOWANA SZKŁO
24 SZT. X 250 ML ACQUA PANNA

KOD IT20368



WODA GAZOWANA SZKŁO
15 SZT. X 750 ML SAN PELLEGRINO

KOD IT20215



NAPÓJ ARANCIATA AMARA PUSZKA
24 SZT. X 330ML SAN PELLEGRINO

KOD IT20216



NAPÓJ ARANCIATA PUSZKA
24 SZT. X 330ML SAN PELLEGRINO

KOD IT20217



NAPÓJ LIMONNATA PUSZKA
24 SZT. X 330ML SAN PELLEGRINO

KOD IT20256



WODA GAZOWANA SZKŁO
24 SZT. X 250 ML SAN PELLEGRINO

KOD ASLO1



NAPÓJ LEMONSODA
6 SZT. X 200 ML CRODO

KOD ASLO7



NAPÓJ ORANSODA
6 SZT. X 200 ML CRODO

KOD IT20134



NAPÓJ CHINOTTO PUSZKA
24 SZT. X 330 ML

KOD IT20134



NAPÓJ SANBITTER CZERWONY SZKŁO
10 SZT. X 100 ML

KOD IT20135



NAPÓJ CHINOTTO SZKŁO
24 SZT. X 200 ML

KODI T20207



NAPÓJ LEMONSODA PUSZKA
24 SZT. X 330 ML CRODO

KOD IT20208



NAPÓJ ORANSODA PUSZKA
24 SZT. X 330 ML CRODO

KOD ASLO2



NAPÓJ MOJITOSODA PUSZKA
24 SZT. X 330 ML FREDEA

KOD IT20218



NAPÓJ CRODINO SZKŁO
10 SZT. X 200 ML

NOTATKI

notes

ZNAJDŹ NAS W 8 MIASTACH W POLSCE!



WARSZAWA - CENTRALA

MILLE SAPORI PLUS SP. Z O.O.
UL. K. GIERDZIEJEWSKIEGO 7,
02-495 WARSZAWA
BIURO@MILLESAPORI.PL
+48 22 290 33 33

ŁÓDŹ

UL. STARORUDZKA 10/12, 93-418 ŁÓDŹ
+48 539 078 004
BIURO@MILLESAPORI.PL

LUBLIN

UL. ELIZÓWKA 65,
21-003 CIECIERZYN
+48 728 556 698
M.BRACHA@MILLESAPORI.PL

SZCZECIN

UL. TARTACZNA 5B,
70-893 SZCZECIN
+48 604 966 079
BIURO.SZCZECIN@MILLESAPORI.PL

GDAŃSK

UL. LOTNICZA 6,
80-297 MISZEWO
+48 883 319 122
BIURO.GDANSK@MILLESAPORI.PL

POZNAŃ

UL. MAGAZYNOWA 16,
62-030 LUBOŃ
+48 604 966 079
BIURO.POZNAŃ@MILLESAPORI.PL

KRAKÓW

UL. PÓŁŁANKI 31F,
30-858 KRAKÓW
TEL. +48 126 537 627
BIURO.KRAKOW@MILLESAPORI.PL

WROCLAW

UL. ZAKŁADOWA 4,
55-114 SZEWCE
+48 882 350 233
BIURO.WROCLAW@MILLESAPORI.PL