

El típico italiano



Catalogo de productos 2015

www.eltipicoitaliano.es
info@eltipicoitaliano.es

Tomate Entero - 500 gr



Tomates preparados con frutas perfectamente maduras de las variedades seleccionadas y estrictamente controladas durante toda la cadena de producción.

Alta calidad, de color rojo brillante, textura carnosa y firme, naturales y frescos.

El producto ofrece amplias garantías sobre su origen, calidad, autenticidad y trazabilidad de la materia prima utilizada.

Satisface las necesidades de los consumidores acerca del absoluto espíritu italiano de la materia prima. Excelente para preparar primeros platos, segundos platos y guarniciones..

Ingredientes: Tomates pelados y jugo de tomate

Formato: 500 gr

Tomate Triturado - 500 gr



Tomates preparados con frutas perfectamente maduras de las variedades seleccionadas y estrictamente controladas durante toda la cadena de producción.

Alta calidad, de color rojo brillante, textura carnosa y firme, naturales y frescos.

El producto ofrece amplias garantías sobre su origen, calidad, autenticidad y trazabilidad de la materia prima utilizada.

Excelente para preparar primeros platos , segundos platos y guarniciones.

Ingredientes: Tomates picados y jugo de tomate.

Formato: 500 gr

Tomate Collina - 500 gr



Tomates preparados con frutas perfectamente maduras de las variedades seleccionadas y estrictamente controladas durante toda la cadena de producción.

Alta calidad, de color rojo brillante, textura carnosa y firme, naturales y frescos.

El producto ofrece amplias garantías sobre su origen, calidad, autenticidad y trazabilidad de la materia prima utilizada.

Excelente para preparar primeros platos , segundos platos y guarniciones.

Ingredientes: Tomates Cherry, jugo de tomate, corrector de acidez y ácido cítrico
Formato: 500 gr

Tomate Entero - 1 Kg



Tomates preparados con frutas perfectamente maduras de las variedades seleccionadas y estrictamente controladas durante toda la cadena de producción.

Alta calidad, de color rojo brillante, textura carnosa y firme, naturales y frescos.

El producto ofrece amplias garantías sobre su origen, calidad, autenticidad y trazabilidad de la materia prima utilizada.

Excelente para preparar primeros platos , segundos platos y guarniciones.

Ingredientes: Tomates pelados y jugo de tomate
Formato: 1 Kg

Tomate Entero - 3 Kg



Tomates preparados con frutas perfectamente maduras de las variedades seleccionadas y estrictamente controladas dentro de toda la cadena de producción.

Alta calidad, de color rojo brillante, textura carnosa y firme, la naturalidad y frescura.

El producto ofrece amplias garantías sobre el origen, la calidad, la autenticidad y la trazabilidad de la materia prima utilizada.

Excelente para preparar primeros platos , segundos platos y guarniciones.

Ingredientes: Tomates pelados y jugo de tomate
Formato: 3 Kg

Passata di Pomodori - 680 gr



Puré preparado inmediatamente después de la cosecha de tomates frescos y de altísima calidad.

Color brillante y sabor natural.

Ideal para acompañar pizzas y nuestras pastas.

Ingredientes: Puré de tomate y albahaca.
Formato: 680 gr

Passata di Pomodori con basilico - 680 gr



Puré preparado inmediatamente después de la cosecha de tomates frescos y de altísima calidad.

Color brillante y sabor natural.

Ideal para acompañar pizzas y nuestras pastas.

Ingredientes: Puré de tomate.

Formato: 680 gr

www.eltipicoitaliano.es
info@eltipicoitaliano.es

Paccheri - 500 gr



Pasta hecha con Sémola de trigo duro y agua.

Diametro: 27 mm

Longitud: 50 mm

Espesor: 1,30 mm

Tiempo de cocción: 12 min

Contiene Glúten

Ideal comerla con Salsa de Tomate o Tomatitos Cherry y Gambas.

Formato: 500 gr

Pappardelle - 500 gr



Pasta hecha con Sémola de trigo duro y agua.

Anchura: 15 mm

Espesor: 1,1 mm

Tiempo de cocción: 9 min

Contiene Glúten

Ideal comerla con Salsa de Tomate y con Pesto de Hongos "Porcini"

Formato: 500 gr

Calamarata - 500 gr



Pasta hecha con Sémola de trigo duro y agua.

Diametro: 27 mm

Longitud: 15 mm

Espesor: 1,30 mm

Tiempo de cocción: 9 min

Contiene Glúten

Ideal comerla con Pesto, Tomate, Pescado y Verduras.

Formato: 500 gr

Lasagne - 500 gr



Pasta hecha con Sémola de trigo duro y agua.

Anchura: 80 mm

Longitud: 175 mm

Espesor: 0,85 mm

Tiempo de cocción: 6 min

Contiene Glúten

Ideal prepararla con Salsa de Tomate, Mozzarella y Queso Parmigiano

Formato: 500 gr

Familia: **Alimentación**
Categoría: **Pasta**

Código: **ALPLAPRI500**

Pennoni Rigati - 500 gr



Pasta hecha con Sémola de trigo duro y agua.

Diametro: 20 mm

Longitud: 70 mm

Espesor sobre raya: 1,5 mm

Espesor bajo raya: 1 mm

Tiempo de cocción: 10 min

Contiene Glúten

Ideal comerla con Salsa de Tomate

Formato: 500 gr

Familia: **Alimentación**
Categoría: **Pasta**

Código: **ALPLATAG500**

Tagliatelle - 500 gr



Pasta hecha con Sémola de trigo duro y agua.

Anchura: 6 mm

Espesor: 1,1 mm

Tiempo de cocción: 7 min

Contiene Glúten

Ideal comerla con Pesto de Hongos "Porcini"

Formato: 500 gr

Fusilloni - 500 gr



Pasta hecha con Sémola de trigo duro y agua.

Diametro: 17 mm

Longitud: 60 mm

Espesor: 1,10 mm

Tiempo de cocción: 9 min

Contiene Glúten

Ideal comerla con Salsa de Tomate.

Formato: 500 gr

www.eltipicoitaliano.es
info@eltipicoitaliano.es

Pesto Tonno e Carciofi - 180 gr



Pesto de Atún y Alcachofas

Receta deliciosa que combina alcachofas con atún y después conservado con aceite de oliva.

Su sabor delicado y suave tradicionalmente se utiliza para el llenado de las tortillas típicas sicilianas, pero se indica también en pasta.

Ingredientes: Alcachofas (50%), atún (15%), aceite de oliva extra virgen, aromas naturales.

Formato: 180 gr

Pesto dell'Etna - 180 gr



Pesto del volcan "Etna"

La ubicación estratégica del Etna, el volcán más alto de Europa, permite la naturaleza a expresarse en diferentes formas y colores.

Los ingredientes de esta receta reúnen una mezcla de sabores fuertes de esos lugares donde el fuego encuentra la naturaleza y la roca de lava añade más sabor y fuerza al aroma.

Ingredientes: Tomates, aceite de oliva extra virgen, albahaca, aceitunas negras, champiñones, ajo, queso y chile.

Formato: 180 gr

Pesto ai Funghi Porcini - 180 gr



Pesto de Hongos "Porcini"

La preparación está lista para alegrar su pasta, su asador, sus aperitivos.

Este pesto está listo para ser utilizado y alegrar cada uno de sus platos.

Ingredientes Hongos "porcini" 80%, aceite de girasol, cebolla, vino blanco, sal, perejil, ajo y pimienta negra.

Formato: 180 gr

Pesto di Noci - 180 gr



Pesto de Nueces

Un pesto de sabor alternativo, muy agradable a los más refinados y atentos a los sabores con gusto "divergente".

Ingredientes: Nueces 65%, aceites y grasas vegetales, sal y pimienta.

Formato: 180 gr

Pesto di Pistacchio - 180 gr



Pesto de Pistacho

Una deliciosa preparación lista para sazonar nuestros platos de pasta y nos dará todas las propiedades características del pistacho. Esta fruta es baja en colesterol y sodio, pero rica en vitamina B6, que contribuye a la buena utilización de la proteína ingerida con los alimentos. Así que no sólo es una gran delicatessen, sino también un buen ingrediente de alimentos contenidos en un frasco de aspecto muy atractivo.

Ingredientes: Pistacho al natural, aceite de girasol, sal y pimienta.

Formato: 180 gr

Crema di Pistacchio - 200 gr



Crema de Pistacho

Delicado y delicioso, de la antigua tradición dulciaria siciliana, sólo los mejores pistachos son procesados para darle la crema de pistacho sublime, un sabroso manjar capaz de satisfacer incluso los paladares más refinados.

Ingredientes: Pistacho, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, leche desnatada en polvo, lecitina de soja, sabores naturales.

Formato: 200gr.

Limoncello - 50 cl



Licor de Limón

Obtenido con el "Limone Costa d'Amalfi" I.G.P. donde se fusiona la luz del sol con los aromas delicados de la Costa Amalfitana.

AGITAR ANTES DE SERVIR
SE RECOMIENDA BEBER FRIO

Ingredientes: Infusión hidroalcohólica de cáscaras de Limone Costa d'Amalfi I.G.P. (limones utilizados 480 g/l) y azúcar.

Formato: 50 cl - Alcohol: 30%

Limoncello - 70 cl



Licor de Limón

Obtenido con el "Limone Costa d'Amalfi" I.G.P. donde se fusiona la luz del sol con los aromas delicados de la Costa Amalfitana.

AGITAR ANTES DE SERVIR
SE RECOMIENDA BEBER FRIO

Ingredientes: Infusión hidroalcohólica de cáscaras de Limone Costa d'Amalfi I.G.P. (limones utilizados 480 g/l) y azúcar.

Formato: 70 cl - Alcohol: 30%

Mandarino - 50 cl



Licor de Mandarina

Es un licor de mandarina que combina la luz del sol y los delicados aromas de la Costa Amalfitana. Presentando una selección cuidadosa de mandarinas que provienen exclusivamente de agrios selectos.

AGITAR ANTES DE SERVIR
SE RECOMIENDA BEBER FRIO

Ingredientes: Alcohol hidratado, azúcar y cáscaras de mandarina.

Formato: 50 cl - Alcohol: 30%

Finocchietto - 50 cl



Licor de hinojo salvaje

Es un licor hecho a base de semillas de hinojo, una de las plantas más aromáticas que crece silvestremente en las tierras de la Costa Amalfitana

AGITAR ANTES DE SERVIR
SE RECOMIENDA BEBER FRIO

Ingredientes: Infusión hidroalcohólica de flores de hinojo salvaje y azúcar

Formato: 50 cl - Alcohol: 30%

Meloncello - 50 cl



Crema de Melón

Es un licor delicado cuya fórmula original combina la delicadeza de la leche con el sabor intenso de los melones. Un sabor aterciopelado para un dulce descanso.

MANTENER ALEJADO DE LA LUZ SOLAR DIRECTA. SE SIRVE FRÍO Y AGITAR ANTES DE SERVIR. UNA VEZ ABIERTA LA BOTELLA CONSERVAR EN LA NEVERA.

Ingredientes: Leche UHT desnatada pasteurizada, azúcar, alcohol hidratado, jarabe de glucosa, aroma de melón y colorante E 110.

Formato: 50 cl - Alcohol: 17%

Crema di limone - 70 cl



Crema de Limón

Un sabor aterciopelado para un dulce descanso, es un licor delicado cuya fórmula original combina la delicadeza de la leche con el aroma tradicional, intenso y fresco del limón I.G.P. (Certificado por el ente de Inspección autorizado por el MIPAAF). Este licor fusiona la luz del sol con los delicados aromas de la Costa Amalfitana.

SE RECOMIENDA BEBER FRÍO AGITAR ANTES DE SERVIR

Ingredientes: Leche UHT de larga conservación semidesnatada, azúcar, glucosa e infusión hidroalcolica de cáscaras de limón I.G.P. de la Costa de Amalfi (limones utilizados 200g/l).

Formato: 70 cl - Alcohol: 17%

Liquirizia - 50 cl



Licor de Regaliz

Es un licor obtenido del olor inconfundible del regaliz.

AGITAR ANTES DE SERVIR
SE RECOMIENDA BEBER FRIO

Contiene regaliz, evitar un consumo excesivo.

Ingredientes: azúcar, alcohol hidratado, extracto de regaliz, regaliz de Calabria en polvo e infusión de hierbas aromáticas.

Formato: 50 cl - Alcohol: 22%

Crema di Fragole e Fragoline - 50 cl



Crema de Fresas y fresas del bosque

Es un licor delicado, cuya fórmula original combina la delicadeza de la fresas y fresas del bosque con la leche.

Mantener alejado del calor y luz solar directa.
Se sirve frío. Agitar antes de servir. Una vez abierta la botella conservar en la nevera.

Ingredientes: Leche UHT desnatada pasteurizada, azúcar, alcohol hidratado, fresas, fresas del bosque, aromas y colorante E 112

Formato: 50 cl - Alcohol: 17%

Babà al Limoncello - 700 gr



Dulce napolitano "Babà" al licor de limón

Suaves y deliciosos dulces napolitanos "babà" empapados con jarabe de limón Amalfitano IGP. Un fresco descanso o un postre que traerá a su mesa los aromas de la costa de Amalfi.

Ingredientes del dulce Babà: harina de trigo tipo "0", huevo, margarina vegetal sin grasas hidrogenadas, aceites y grasas vegetales (palma y girasol), agua, corrector de acidez e-330, aromas, azúcar, sal y levadura natural.

Ingredientes licor: infusión hidroalcolica de cáscaras de limón I.G.P. de la Costa de Amalfi (limones utilizados 240g/lit) y azúcar.

Formato: 700 gr - Alcohol: 12%

www.eltipicoitaliano.es
info@eltipicoitaliano.es

Aceto Balsamico Biologico Rosso di Modena - 250 ml



Vinagre balsámico Biológico Rojo de Modena

Una deliciosa salsa que acompaña especialmente con ensaladas y verduras cocidas y crudas.

El proceso de producción es interna, ejecutado y controlado por la granja Guerzoni. Se obtiene de la mezcla hábil de Mosto Cocido, sigue concentrada en la manera tradicional con fuego directo y vinagre, no contiene ningún tipo de conservantes ni colorantes.

Ingredientes: Vinagre de vino y mosto cocido. Contiene sulfitos.

Formato: 250 ml.

Certificaciones: Igp – Biológico – Demeter

Crema di Aceto Balsamico Biologico di Modena - 250 ml



Crema de vinagre balsámico Biológico de Modena

La primera crema orgánica y biodinámica en el mercado lista al uso a base de Vinagre Balsámico de Módena.

También único ya que no contiene conservantes ni colorantes, que contiene un almidón orgánico por lo que es cremosa sin dar problemas de intolerancia..

Ingredientes: Mosto cocido, Vinagre balsámico de Modena 30% (vinagre de vino, mosto cocido) y Almidón de maíz biológico.

Formato: 250 ml.

Certificaciones: Biológico – Demeter

Condimento Bianco Biologico di Modena - 250 ml



Vinagre Blanco Biológico de Modena

Es el resultado de una pequeña producción de alta calidad viene totalmente de la utilización de uvas biológicas.

Se puede llamar un néctar para el condimento hecho de mosto de uva y vinagre de vino.

Muy ligero y delicado tiene una acidez baja de 5,5%.

Ingredientes: Vinagre de vino de uvas blancas (biológicas y biodinámicas) y mosto cocido.

Formato: 250 ml

Certificaciones: Biológico – Demeter

www.eltipicoitaliano.es
info@eltipicoitaliano.es