



Enjoy Cooking Time



una selección de
NUESTRAS MEJORES MARCAS

¿QUIÉN SOMOS?

Dedicados a la distribución y asesoramiento de alimentación gourmet basamos nuestro grado de conocimiento en la implantación de productos de varios países a nuestro mercado nacional. Entusiasmados con nuestro trabajo, creemos en lo que hacemos y disfrutamos de ello. Nuestro equipo avalado por años de experiencia, cuidan y procuran el mejor servicio al cliente respaldado por unos alimentos sanos y de excelente calidad.



NUESTRO LEMA

SORPRENDER INNOVAR Y MEJORAR

■ INDICE

RISTORIS 07	ESSENTIAL CUISINE 13	ISOLAI 18	MONTOSCO 20
Tomate cherry Tomate pelado Pulpa de tomate Setas Alcachofa Cebolleta Verduras gratinadas Salsas	Concentrado de pollo Concentrado de ternera Concentrado vegetal Concentrado de cordero	Aceite balsámico Crema balsámica	Toppings sabores
ARRIGHI 22	NONNA MARIA 24	BONCOLAC 32	CROC'IN 34
Pasta seca: Lasaña Tagliatelle Cannelloni Eliche Fusilli Farfalle...	Pasta fresca: Taglioni Tagliatelle Spaghetti Gnocchi... Sales Crema de trufa	Láminas de pan de molde Láminas de pan malteado Láminas de pan de tomate Láminas de pan ó cereales Láminas de pan de espinacas	Tartaletas duces y saladas
TOPPKING 40	NATFOOD 42	DELEYE 44	CAFÉ ASIA 48
Toppings sabores	Sorbete de limón Sorbete de mandarina Sorbete de piña Sorbete de manzana verde	Mini esfera Tiramisú Esponja	Mini burger Rollitos Samosas Falafel

RISTORIS

È L'ITALIA CHE SI GUSTA





RISTORIS

È L'ITALIA CHE SI GUSTA

El placer de disfrutar de diferentes variedades de tomate

PRODUCTO	REF.	FORMATO						
TOMATES CHERRY amarillos semisecos	001500			750 g	6	12	12	144
TOMATES CHERRY rojos semisecos	001507			750 g	6	12	12	144
TOMATES CHERRY rojos semisecos	001549			750 g	6	12	12	144
TOMATES LARGOS secos	001521			800 g	6	12	12	144
TOMATES LARGOS semisecos	001524			750 g	6	12	12	144
TOMATES ROJOS a la mitad	001535			750 g	6	12	12	144
TOMATES PELADOS en salsa	003554			2500 g	6	5	10	50
TOMATES CHERRY en salsa	003571			800 g	6	12	12	144
TOMATES ROJOS semisecos	001514			750 g	6	12	12	144



UN TRIUNFO DE LA FRAGANCIA

en un producto completo y robusto

	PRODUCTO	REF.	FORMATO						
	PULPA DE TOMATE	003514			2500 g	6	5	10	50
	PULPA DE TOMATE	003521			4050 g	3	11	6	66
	PULPA DE TOMATE	003542			10 kg	1	18	4	72
	PULPA FINA de tomate	003500			2500 g	3	12	12	144
	PULPA FINA de tomate	003507			4050 g	3	11	6	66
	PULPA FINA de tomate	003537			5 kg	6	12	12	144
	DOBLE CONCENTRADO de tomate	003564			800 g	6	12	12	144



RISTCORIS
E L'ITALIA CHE SI GUSTA

GRAN SELECCION DE 7 VARIEDADES DE SETAS

Explora la gama de nuestros productos

PRODUCTO	REF.	FORMATO						
 FUNGHI MISTI salteado 7 variedades	007014			800 g	6	12	12	144
 SETA NAMEKO amarilla salteada	007084			780 g	6	12	12	144
 FUNGHI MISTI salteado 5 variedades	007021			800 g	6	12	12	144
 FUNGHI PORCINI trifolati	007598			800 g	6	12	12	144
 ALCACHOFAS a la romana	008000			750 g	6	12	12	144
 ALCACHOFAS a la romana	008007			2400 g	6	5	10	50
 ALCACHOFA con gambo	008009			2400 g	6	5	10	50



PRODUCTO	REF.	FORMATO						
CEBOLLETAS BORETTANAS en vinagre balsámico de módena IGP	008514			2500 g	6	5	10	50
CEBOLLETAS BORETTANAS en vinagre balsámico de módena IGP	008521			800 g	6	12	10	50
CEBOLLETAS BORETTANAS en salsa agri dulce	008500			2500 g	6	5	10	50
CEBOLLETAS ROJAS agridulces	008556			2500 g	6	5	10	50
BERENJENAS LAMINADAS a la parrilla	009035			750 g	6	12	12	144
CALABACINES LAMINADOS a la parrilla	009070			780 g	6	12	12	144
PEPERONI GRIGLIATI	009049			800 g	6	12	12	144
CASTAÑAS A LA MIEL	015000			1000 g	6	12	12	144
MINI MANZANA entera	015035			425 g	12	12	12	144



RISTORIS

E L'ITALIA CHE SI GUSTA

PRODUCTO ORIGINAL DE ITALIA

Sabor aromático y fragancia

PRODUCTO	REF.	FORMATO						
PASTA DE ANCHOAS	005028			1000 g	6	12	12	144
PESTO GENOVÉS	012715			500 g	6	12	12	144
PESTO ROJO	012721			520 g	6	12	12	144
SALSA DE NUECES	012732			510 g	6	12	12	144
SALSA DE ACEITUNAS verdes	012570			530 g	6	12	12	144
SALSA DE ACEITUNAS negras	012577			530 g	6	12	12	144
CREMA 5 QUESOS	013028			500 g	6	12	12	144
CREMA DE PORCINI	013049			800 g	6	12	12	144

essential
cuisine
the stock people





	PRODUCTO	REF.	FORMATO						
HALAL STOCK MIXES	POLLO	xxx			800 g	-	-	-	-
	TERNERA	xxx			800 g	-	-	-	-
	VEGETAL	xxx			800 g	-	-	-	-
	CORDERO	xxx			700 g	-	-	-	-
SIGNATURE	JUGO DE TERNERA	xxxx			600 g	-	-	-	-
	JUGO DE VINO TINTO	xxxxxx			600 g	-	-	-	-
	REDUCCIÓN DE POLLO	xxxxxxx			600 g	-	-	-	-
	SALSA HOLANDESA	xxxxxx			600 g	-	-	-	-



	PRODUCTO	REF.	FORMATO						
CLASSIC MIXES	TERNERA DEMI-GLACE	BDG/5			1500 g	-	-	-	-
	VEAL DEMI-GLACE	VLD6/2			1500 g	-	-	-	-
	POLLO DEMI-GLACE	CDG/3			1500 g	-	-	-	-
	SOPA DE LANGOSTA	LOBM/1			-	-	-	-	-
PREMIER JUS	PREMIER LAMB JUS	PLJ/1B			1000 g	-	-	-	-
	PREMIER CHICKEN JUS	PCJ5/B			1000 g	-	-	-	-
	PREMIER VEAL JUS	PVLJ5/B			1000 g	-	-	-	-
	PREMIER RED WINE JUS	PRWJ/1B			1000 g	-	-	-	-



	PRODUCTO	REF.	FORMATO						
GRAVY	SAVOURY GRAVY	EC0041			1000 g	-	-	-	-
	CHICKEN GRAVY	EC0040			1000 g	-	-	-	-
	BEEF GRAVY	EC0039			1000 g	-	-	-	-
ASIAN BASES	MISO BROTH BASE	EC0017			1000 g	-	-	-	-
	MASTER STOCK BASE	EC0018			1000 g	-	-	-	-
	AROMATIC STOCK BASE	EC0019			800 g	-	-	-	-
STOCK MIXES	POLLO STOCK MIX	EC0001			800 g	-	-	-	-
	TERNERA STOCK MIX	EC0002			800 g	-	-	-	-
	VEGETALES STOCK MIX	EC0003			800 g	-	-	-	-



PROPORCIONA INGREDIENTES QUE AYUDAN A LIBERAR TU CREATIVIDAD

Elaborado por chefs, pensado para chefs.

STOCK MIXES

PRODUCTO	REF.	FORMATO						
VEGETALES LIGHT	EC0004			800 g	-	-	-	-
PAVO STOCK MIX	EC0005			800 g	-	-	-	-
PESCADO STOCK MIX	EC0006			800 g	-	-	-	-
VEAL STOCK MIX	EC0007			800 g	-	-	-	-
CORDERO STOCK MIX	EC0008			800 g	-	-	-	-
JAMÓN STOCK MIX	EC0009			800 g	-	-	-	-
SETAS STOCK MIX	EC0010			800 g	-	-	-	-
POLLO ASADO STOCK MIX	EC0011			800 g	-	-	-	-



iSolai™



Getty

EL CLIMA, LA TIERRA EL TRABAJO EN LOS CAMPOS SON
INGREDIENTES ÚNICOS PARA NUESTRO PRODUCTO:

"VINAGRE BALSÁMICO"



PRODUCTO	ACEITE BALSÁMICO de módeno I.G.P.					GLASSA BALSÁMICA	
	ROSSO TANICA	ROSSO BORDOLESE	ROSSO BORDOLESE	ROSSO CESSENA	ROSSO CESSENA	CREMA BALSÁMICA	CREMA BALSÁMICA LAMBRUSCO
REF.	SOL12	SOL11	SOL10	SOL09	SOL20	SOL49	SOL52
	5000 ml	1000 ml	500 ml	250 ml	250 ml	600 g	600 g
DENSIDAD ACIDEZ	=1,09	=1,09	=1,09	=1,09	=1,09	=1,09	=1,09
	2	6	12	6	12	6	6
	15	15	15	48	24	18	36
	75	75	75	168	144	144	216





TEXTURA CREMOSA
Y HOMOGÉNEA SIEMPRE
densidad constante en el tiempo



PRODUCTO	REF.	FORMATO						
TRUFA BLANCA	MT833			250 g	6	54	4	216
MANGO	MT834			250 g	6	54	4	216
TRUFA NEGRA	MT836			250 g	6	54	4	216
WASABI	MT837			250 g	6	54	4	216
HIGO	MT838			250 g	6	54	4	216
BLUE MIRTILLO	MT850			250 g	6	54	4	216
MANZANA VERDE	MT852			250 g	6	54	4	216
ARGENTO "ALMENDRA"	MT854			250 g	6	54	4	216
"MIELE&ORO"	MT855			250 g	6	54	4	216
SOJA	MT856			250 g	6	54	4	216
FRUTOS DEL BOSQUE	MT922			250 g	6	54	4	216

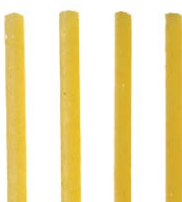


PRODUCTO	REF.				rac x kg				
LASAÑA ESPINACAS	00L02.191	2'	4,5 kg	500 g	13	1	8	8	64
LASAÑA HUEVO	02L01.191	2'	4,5 kg	500 g	13	1	8	8	64
TAGLIATELLE al huevo	02I43.088	2,30'	4,5 kg	500 g	13	1	8	8	64
CANNELLONI	06774.000	2,30'	4,5 kg	500 g	13	1	8	8	64

 Todos los productos



PRODUCTO	REF.				rac x kg				
ELICHE	00007.035	2'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64
FUSILLI TRICOLOR	00010.037	2'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64
FARFALLE	00027.058	2,30'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64
FARFALLE TRICOLOR	00057.057	2,30'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64



PRODUCTO	REF.				rac x kg				
SPAGHETTI	00089.005	2'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64
LINGUINETTE	00089.007	2'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64
TORTIGLIONI	00270.024	2,30'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64
PENNE RIGATE	00271.031	2,30'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64

X
il tartufo
— DI —

NONNA • MARIA

TRADIZIONE ITALIANA





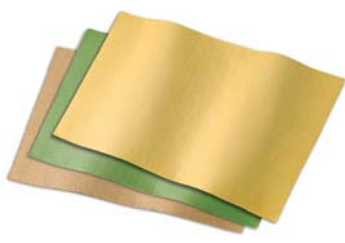
PRODUCTO	REF.				rac x kg				
TAGLIOLINI NERI di seppia	119-3	2'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64
TAGLIOLINI GIALLI	227-3	2'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64
TAGLIATELLE	226-3	2,30'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64
PAPARDELLE	225-3	2,30'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64
SPAGHETTI CHITARRA	210-3	2'	4,5 kg	75 g	13	1	8	8	64



PRODUCTO	REF.				rac x kg				
GNOCCHETTI AL NERO di seppia	125-3	2'	6 kg	75 g	13	1	8	8	64
GNOCCHI	260036	2-3'	5 kg	3 g	11	1	9	10	90



PRODUCTO	REF.					rac x kg				
TROFIETTE	109-3	2' a 3'		4,5 kg	75 g	13	1			
GARGANELLI	260005	4' a 5'		3 kg	75 g	13	1	16	10	160
RIGATONI	260057	4' a 5'		3 kg	75 g	13	1			
ORICCHIETE	260027	4' a 5'		3 kg	75 g	1 g	1	16	10	160



PRODUCTO	REF.								
PASTA SFOGLIA precotta gialla	260032	precocida		5 x 2 kg	75 g	5	5	10	50
PASTA SFOGLIA precotta verde	260024	precocida		5 x 2 kg	75 g	5	5	10	50
PASTA IQF 9x9	260090	precocida		9 kg	75 g	1	8	10	80

 Todos los productos

PRODUCTO				rac x kg				
RAVIOLI	3'	3 kg	13,5 g	10	1	9	10	90
	 RICOTTA SPINACI 260091	 CARNE 260092						
RAVIOLONI VERDE	5'	3 kg	13,5 g	10	1	9	10	90
	 REQUESÓN Y ESPINACA 260048							
TORTELLINI	3'	3 kg	13,5 g	10	1	9	10	90
	 BOLOÑESA DE CARNE 260011	 QUESO 260053						
RAVIOLONI	3'	3 kg	13,5 g	10	1	9	10	90
	 BOLOÑESA DE CARNE 260001	 REQUESÓN Y ESPINACA 260002						
	 SETAS 260004	 4 QUESOS 260047						
TORTELLACCI GIGANTI	7'	3 kg	28 g	9	1	9	10	90
	 CANGREJO Y LANGOSTINO 260015	 SETAS CEPES 260018						
	 REQUESÓN Y ESPINACA 260017	 SALMÓN AHUMADO 260016						

✻ Todos los productos

PRODUCTO



rac
x kg



CANNELLONI

Precodido

3 kg

55 g

10

1

9

10

90



REQUESON Y ESPINACA
260022



CARNE
260050

FAGOTTI

5'

3 kg

12 g

11

1

12

12

144



GORGONZOLA Y NUECES
260009



TRUFA
260010



PERA Y QUESO
260037

CA PESOL

6'

3 kg

25 g

9

1

9

10

90



CALABAZA HOJA NARANJA
260019



CARNE A LA BRASA
260035



SETAS CEPS
260020



QUESO
260029



BERENJENA, QUESO SCAMORZA Y
TOMATE CHERRY
260021

CARAMELLE

7'

3 kg

28 g

9

1



9

10

90



MOZZARELLA Y TOMATE ROJO
260045



16

10

160

PANZAROTTI PASTA ROSA

7'

3 kg

28 g

9

1

9

10

90



SALMÓN
260056

Todos los productos

LA PASTA DE NONNA MARIA

Tradición italiana

PRODUCTO



rac
x kg



RAVIOLONI

Precodido

3 kg

55 g

10

1

8

8

64



**STRISCIA VERDE RELLENO
DE VERDURAS**
369-3

FAGOTTO

5'

3 kg

12 g

11

1

9

10

90



CON PASTA DE PEREJIL RELLENO DE BURRATA Y ALBAHACA
390-3



PRODUCTO ORIGINAL DE ITALIA

Sabor aromático y fragancia

PRODUCTO	REF.	FORMATO						
SALSA BOLOGNESE	12R6103			12 x150 gr	12	-	-	-
SALSA 4 QUESOS	12R6105			12 x130 gr	12	-	-	-
SALSA CARBONARA	12R6106			12 x150 gr	12	-	-	-
SALSA AL PESTO	12R6107			12 x130 gr	12	-	-	-
SALSA FUNGHI PORCINI	12R6126			12 x130 gr	12	-	-	-



SALSA CLASICA
"La tartufina"

SAL MINERAL
Toscana con trufa

MANTEQUILLA
a la trufa blanca

SALSA
tartufata

CREMA
tartufata 3%

ACEITE
de trufa negra

ACEITE
de trufa blanca

REF.

ST003

ST100

BC02

STR04

CRT03

A150

A140



500 g

100 gr

150 g

500 g

500 gr

250 g

250 g



6

6

9

6

6

6

6



-

-

-

-

-

-

-



-

-

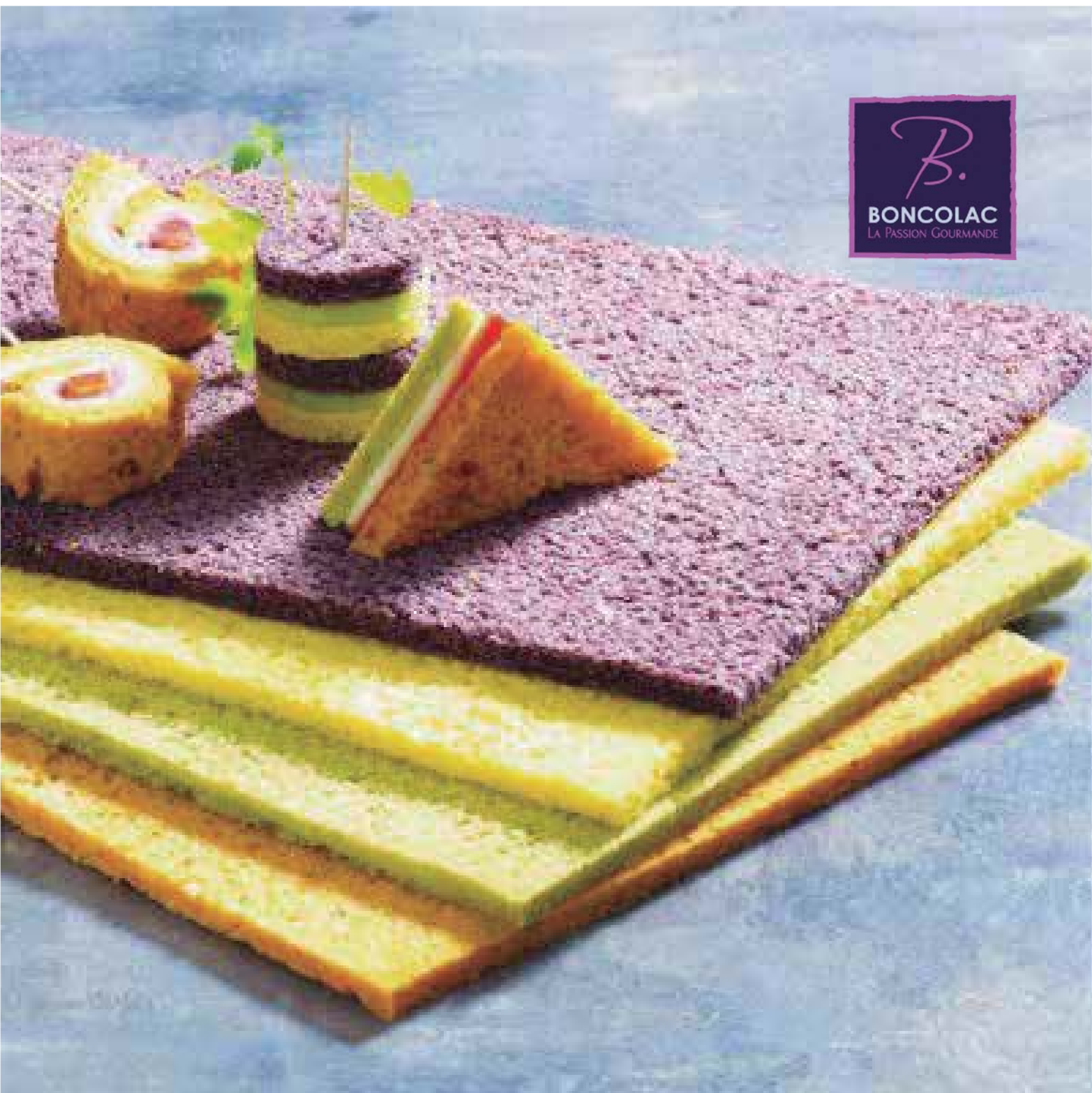
-

-

-

-

-





BONCOLAC, BASES DE PAN

Bases de pan para tus creaciones

PRODUCTO

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO

DESCRIPCIÓN

PAN BLANCO tramezzini



Referencia: L080SP
Formato: 1 kg
Uni/caja: 6



PAN DE TOMATE tramezzini



Referencia: L082SP
Formato: 1 kg
Uni/caja: 6



PAN MALTEADO laminado



Referencia: 32002711
Formato: 30x40 cm
Uni/caja: -

PAN DE TOMATE laminado



Referencia: 32001929
Formato: 30x40 cm
Uni/caja: -

PAN DE ESPINACAS laminado



Referencia: 32003701
Formato: 30x40 cm
Uni/caja: -

PAN 6 CEREALES laminado



Referencia: 32001927
Formato: 30x40 cm
Uni/caja: -

PAN DE COLORES laminado



Referencia: 32004198
Formato: 30x40 cm
Uni/caja: -

Producto congelado





- Calidad artesanal belga
- Copas crujientes con una masa fina y buena resistencia a la humedad
- Producto muy natural, sin conservantes
- Fácil de usar: puede ser congelado o horneado con su relleno

DULCE O SALADO

DESCRIPCIÓN

DESCRIPCIÓN

CUCHARA NEUTRA



Referencia: CUNE324
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

CANNELE NEUTRO



Referencia: CNNE096
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

COUPELLE NEUTRO



Referencia: CONE300
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

CANAPÉ NEUTRO



Referencia: CANE240
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

BARQUETTE NEUTRO



Referencia: BANE120
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

QUATRA NEUTRA



Referencia: QUNE128
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

 Temperatura ambiente



DULCE O SALADO

DESCRIPCIÓN

CARRÉ NEUTRO



Referencia: **CRNE300**
 Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
 Lg/anch/alto: 70x27x8

COUPELLE HAUTE neutro



Referencia: **CHNE240**
 Pzs/Caja/Caja: 4 x 81 = 324
 Lg/anch/alto: 70x27x8

TARTELETE NEUTRO



Referencia: **TANE040**
 Pzs/Caja/Caja: 4 x 81 = 324
 Lg/anch/alto: 70x27x8

CUCHARA x 81
 COUPELLE x 75
 CANAPÉ x 60
 COUPELLE HAUTE x 60
 4 x 60 = 240 pzs



Temperatura ambiente



CAPAS CRUJIENTES CON UNA MASA FINA

Buena resistencia a la humedad

VERDURAS

DESCRIPCIÓN

COUPELLE HAUTE remolacha



Referencia: **CHBE240C**
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

COUPELLE HAUTE espinaca



Referencia: **CHEP240C**
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

COUPELLE HAUTE tomate



Referencia: **CHTO240C**
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

DULCE NOUGATINE

DESCRIPCIÓN

COUPELLE HAUTE dulce



Referencia: **CHSU240B**
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

COUPELLE HAUTE nougatine



Referencia: **CHNO240C**
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

LINGOTE DULCE



Referencia: **LISB288C**
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8



Temperatura ambiente



POP

DESCRIPCIÓN

DESCRIPCIÓN

**COUPELLE HAUTE
ORO**



Referencia: **CHCU240C**
Pzs/Caja/Caja: 4 x 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

**COUPELLE HAUTE
NEGRO**



Referencia: **CHCB240C**
Pzs/Caja/Caja: 4 x 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

**COUPELLE HAUTE
NARANJA**



Referencia: **CHOR240C**
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

**COUPELLE HAUTE
FUCSIA**



Referencia: **CHFU240C**
Pzs/Caja/Caja: 4 x 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

MIX COUPELLE HAUTE



Referencia: **POMX240C**
Pzs/Caja/Caja: 4 x 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8



Temperatura ambiente



CALIDAD ARTESANAL BELGA

Producto natural y sin conservantes

QUATRA

DESCRIPCIÓN

DESCRIPCIÓN

QUATRA FUCSIA



Referencia: **QUFU128C**
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

QUATRA NEGRO



Referencia: **QUCB128C**
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

QUATRA NARANJA



Referencia: **QUOR128C**
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

COUPELLE QUATRA NEUTRA



Referencia: **QUNE128C**
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8

MIX QUATRA



Referencia: **QUMX128C**
Pzs/Caja/Caja: 4 X 81 = 324
Lg/anch/alto: 70x27x8



Temperatura ambiente



PRODUCTO	CEREZA	CAFÉ	CHOCOLATE BLANCO	CHOCOLATE	DULCE DE LECHE	FRESA
REF.	TOPAMAKING	TOPCAFKING	TOPCIOBIAKING	TOPCIOKING	TOPDULKING	TOPFRAKING
	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
	6	6	6	6	6	6
	25	25	25	25	25	25
	125	125	125	125	125	125
PRODUCTO	FRUTOS DEL BOSQUE	KIWI	MENTA	ARÁNDANO	AVELLANA	VAINILLA
REF.	TOPFRUKING	TOPKIWKING	TOPMENKING	TOPMIRKING	TOPNOCKING	TOPVANKING
	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
	6	6	6	6	6	6
	25	25	25	25	25	25
	125	125	125	125	125	125
PRODUCTO	SABAYON	CARAMELO	LIMÓN	FRAMBUESA	NOCCIOLATA	
REF.	TOPZABKING	TOPCAR300KING	TOPLIMKING	TOPLAMKING	TOPNUTKING	
	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	
	6	6	6	6	6	
	25	25	25	25	25	
	125	125	125	125	125	
 Temperatura ambiente						

natfood
products & services



SENZA OGM



BASE ACQUA



ALTO
RENDIMENTO

SORBYDRINK

Fresco y digestivo

PRODUCTO

DESCRIPCIÓN

SORBETE
de limón

Referencia: 2116

Peso: 1 kg

Porciones: 16



PRODUCTO

DESCRIPCIÓN

SORBETE
de mandarina

Referencia: 2117

Peso: 1 kg

Porciones: 16


SORBETE
de piña

Referencia: 2043

Peso: 1 kg

Porciones: 16


SORBETE
de manzana verde

Referencia: 2118

Peso: 1 kg

Porciones: 16



Todos los productos

12 12 60



DELEYE
frozen desserts





NO HAY LÍMITES EN LA COMBINACIÓN

de productos Elements con otros productos

PRODUCTO

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO

DESCRIPCIÓN



MINI SFERA EXOTIC

Referencia: **1C14906**
Peso: 3 g
Un/caja: 116



MAXI SFERA CARAMEL

Referencia: **1C14927**
Peso: 10 g
Un/caja: 56



MAXI QUENELLE mascarpone

Referencia: **1C14910**
Peso: 13 g
Un/caja: 30



MAXI QUENELLE frutos rojos

Referencia: **1C14913**
Peso: 13 g
Un/caja: 30



MAXI QUENELLE chocolate de Tanzania

Referencia: **1C14912**
Peso: 13,5 g
Un/caja: 30



COPA TIRAMISÚ

Referencia: **1P15902**
Peso: 100 g
Un/caja: 15

✻ Todos los productos



DELUXE COLLECTION

Los moldes han sido diseñados específicamente para proteger a Elements, no sólo contra los golpes, sino también contra el secado y la decoloración.





UN FANTÁSTICO RESULTADO GARANTIZADO!

Producto natural y sin conservantes

PRODUCTO

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO

DESCRIPCIÓN



ESPONJA DE FRAMBUESA

Referencia: 2C10914

Peso: 20 g

Un/caja: 8



ESPONJA DE PISTACHO

Referencia: 2C10915

Peso: 134 g

Un/caja: 18



ESPONJA DE CHOCOLATE

Referencia: 2C10916

Peso: 20 g

Un/caja: 8



CRUMBLE CHOCOLATE

Referencia: 2C10910

Peso: 1000 g

Un/caja: 4



ALMENDRA CRUMBLE

Referencia: 2C17005

Peso: 1000 g

Un/caja: 5

✻ Todos los productos





Hecho a mano con un relleno generoso, todo natural

Producto natural y sin conservantes

PRODUCTO

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO

DESCRIPCIÓN



MINI BURGER
sabor jalapeños

Referencia: GE093
Peso: 32 g
Formato: 3 band x 64 ud



MINI BURGER
sabor trufa

Referencia: GE089
Peso: 32 g
Formato: 3 band x 64 ud



MINI BURGER
sabor grill

Referencia: GE094
Peso: 32 g
Formato: 3 band x 64 ud



ROLLITO
vegetal

Referencia: MVSR30
Peso: 20 g
Formato: 12 x 30 ud



MINI ROLLITO
de pollo

Referencia: MCSR 30
Peso: 20 g
Formato: 12 band x 30 ud



ROLLITO
de pato pekinés

Referencia: MDSR30
Peso: 20 g
Formato: 12 band x 30 ud

✻ Todos los productos



DESCRIPCIÓN

DESCRIPCIÓN



ESPINACAS Y MAIZ
samosa

Referencia: 55530
Peso: 20 g
Formato: 12 band x 30 ud



MINI SAMOSA
vegetal

Referencia: VSMPF40
Peso: -
Formato: 12 band x 40 ud



LENTIL SAMOSA

Referencia: LTS30
Peso: 20 g
Formato: 12 band x 30 ud



SAMOSA GUISANTES

Referencia: GPS30
Peso: 20 g
Formato: 12 band x 30 ud



ONION BHAJI

Referencia: OB20
Peso: 20 g
Formato: 8 band x 20 ud

✻ Todos los productos

HECHO CON UNA MEZCLA DE HIERBAS Y ESPECIAS FRESCAS

Cocinado tradicionalmente sobre carbón.



DESCRIPCIÓN

DESCRIPCIÓN



CHICKEN TIKKA samosa

Referencia: CTS30
Peso: 20 g
Formato: 12 band x 30 ud



CHICKEN SHEEKH kebab

Referencia: CSK12
Peso: 20 g
Formato: 8 band x 12 ud



FALAFEL samosa

Referencia: CFAL60
Peso: 35 g
Formato: 60 ud



LAMB SHEEKH kebab

Referencia: LSK12
Peso: 20 g
Formato: 8 band x 12 ud



Colom, 408 - 3ª planta
08223 terrassa barcelona
t. +34 937 836 884
info@iprel.es

www.iprel.es

Preparados para cócteles



Arándano agrio	Manzana Verde
Coco	Maracujá
Flor de sauco	Melocotón
Frutilla	Melón
Granadina	Moras
Kiwi	Papaya
Mango	Plátano



Especias y hierbas

GIN TONIC

- Albahaca
- Anís estrellado
- Arándanos
- Azafrán
- Bayas de enebro
- Canela
- Cardamomo
- Cilantro
- Clavo
- Jengibre
- Menta
- Nuez moscada
- Perejil
- Pimienta negra
- Pimienta de Cubeba
- Pimienta rosa
- Regaliz
- Romero
- Tomillo
- Vainilla



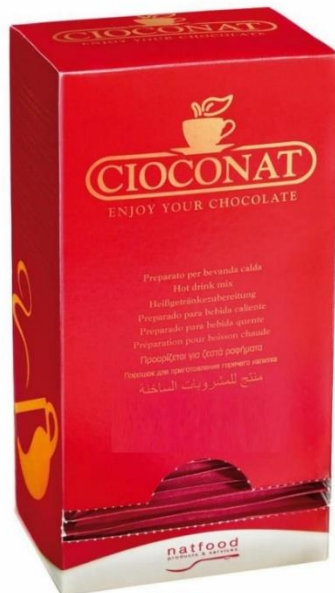
Chocolate



Presentación: lata de 1 kg Diluir en leche (4:1) Rendimiento: 40 tazas 130ml . Surtido: Tradicional, Fondente y Blanco.

Chocolate

36 Sobres
12 sobres



- 1200 Cioconat Tradicional
- 1202 Cioconat Latte
- 1203 Cioconat Blanco
- 1204 Cioconat Blanco con Avellanas
- 1205 Cioconat Avellana
- 1207 Cioconat Coco
- 1211 Cioconat Menta
- 1212 Cioconat Naranja/Canela
- 1219 Cioconat Fresa
- 1220 Cioconat Plátano
- 1223 Cioconat Extra Fondente



Presentación: Sobres monodosis 28 g. Verter 125 ml de leche fría en una jarra (nunca utilizar leche caliente). Añadir el sobre de Cioconat. Rendimiento: 1 taza 130ml

Chocolate PrePack



Formato BAR

Contiene 8 mini cajas de 12 sobres mono sabor

Una carta amplia y variada - 96 monodosis.

- Tradicional
- Blanco
- Avellana
- Fresa
- Plátano
- Naranja y canela
- Coco
- Menta



Presentación: Sobres monodosis 28 g. Verter 125 ml de leche fría en una jarra (nunca utilizar leche caliente). Añadir el sobre de Cioconat. Rendimiento: 1 taza 130ml

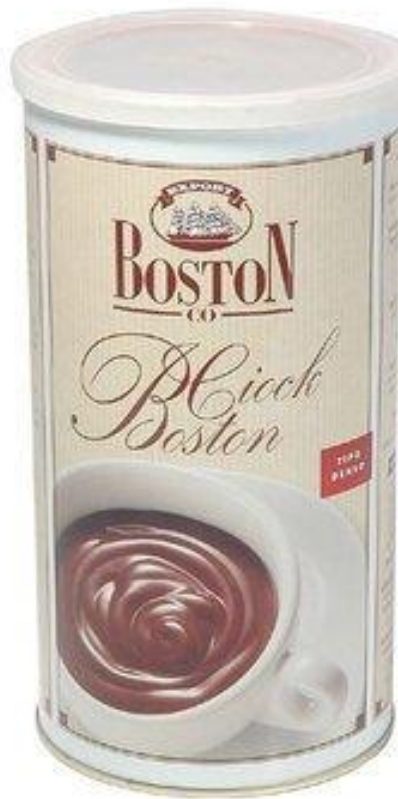
Chocolate



También
Private label



Presentación: lata de 1 kg Diluir en leche (4:1) Rendimiento: 40 tazas 130ml . Surtido: Tradicional, Fondente y Blanco.



Boston Chocolate



Presentación: lata de 1 kg Diluir en leche (4:1) Rendimiento: 40 tazas 130ml .

Chocolate

12 Sobres



1200P	<i>Cioconat Tradicional</i>
1203P	<i>Cioconat Blanco</i>
1205P	<i>Cioconat Avellana</i>
1207P	<i>Cioconat Coco</i>
1211P	<i>Cioconat Menta</i>
1212P	<i>Cioconat Naranja/Canela</i>
1219P	<i>Cioconat Fresa</i>
1220P	<i>Cioconat Plátano</i>

También

Private label

Presentación: Sobres monodosis 28 g. Verter 125 ml de leche fría en una jarra (nunca utilizar leche caliente). Añadir el sobre de Cioconat. Rendimiento: 1 taza 130ml

Chocolate

36 Sobres



*Ciock
Boston*

- | | |
|------|--------------------------------------|
| 1200 | <i>Cioconat Tradicional</i> |
| 1202 | <i>Cioconat Latte</i> |
| 1203 | <i>Cioconat Blanco</i> |
| 1204 | <i>Cioconat Blanco con Avellanas</i> |
| 1205 | <i>Cioconat Avellana</i> |
| 1207 | <i>Cioconat Coco</i> |
| 1211 | <i>Cioconat Menta</i> |
| 1212 | <i>Cioconat Naranja/Canela</i> |
| 1219 | <i>Cioconat Fresa</i> |
| 1220 | <i>Cioconat Plátano</i> |
| 1223 | <i>Cioconat Extra Fondente</i> |



Presentación: Sobres monodosis 28 g. Verter 125 ml de leche fría en una jarra (nunca utilizar leche caliente). Añadir el sobre de Cioconat. Rendimiento: 1 taza 130ml

Smoothies



Sorbetes



Presentación: Bolsa de 1 kg .1 kg de producto +3 litros agua - Diluir preparado para Sorbetto en 3 litros de agua, remover hasta la desaparición de los grumos y verter el todo en la granizadora o sorbetera. El producto estará listo en unos 30 minutos. 5 litros de producto final = 71 copitas de 70 ml

Frappé

MIXER



Chocolate
Café
Caramelo
Fresa
Vainilla
Yogurt



Presentación: Lata de 1 kg . Poner en la batidora 180 ml de leche, 40 g de hielo y 40 g de producto. Batir durante 40 segundos aprox. y poner en el vaso. 25 servicios de 330 ml



Frappé

GRANIZADORA



Chocolate
Café
Caramelo
Fresa
Vainilla
Yogurt

Presentación: Lata de 1 kg . Mezclar 1 kg de preparado para frappé , 2 litros de leche y 2 litros de agua. Verter en la cubeta de la granizadora .El producto estará listo en 60 minutos . 25 servicios de 330 ml

IPREL CONCEPT FOOD

C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es



Café al Ginseng



GIN-CO une el intenso sabor del café, la cremosidad de la leche y el exuberante gusto del ginseng, en una bebida. Una bebida caliente que nos da energía y salud. Perfecta para combinar con leche o chocolate.

Presentación: Lata 900 gr - Máquina dispensadora automática - 81 Tazas de 45 ml

Té con leche especiado



Chai Tea está inspirada en una antigua bebida de origen indio, deliciosamente dulce, embriagadora por sus toques de canela, nuez moscada, clavo y orégano. Contiene té negro, especias y leche desnatada en polvo. Solo requiere añadir agua. No contiene grasas hidrogenadas.

Su sabor cremoso, obtenido gracias a la presencia de la leche, y los aromas de Oriente lo hacen perfecto para proporcionar un efectivo alivio del estrés diario. Ideal en cualquier momento del día, gracias a su bajo contenido en proteínas.

Dispenser Caliente



PERSONALIZADO
Placa magnética
con el logo del BAR



CARD CUORE
Personal, conteniendo todas
las programaciones y
personalizaciones



DISPLAY
Claro e intuitivo , que muestra
los productos listos para ser
servidos y comunica las
funciones de la maquina .

Producto exclusivo para el CANAL BAR
Sistema integrado exclusivo para ofrecer orzo,
café al ginseng, chai tea y chocolate caliente



Chai Tea





Tés fríos



Ice Tea

FRESCO IN ACQUA MINERALE NATURALE

Presentación: Botella 750 ml .Verter 20 ml de producto en un vaso de 220 ml, rellenarlo con agua mineral y añadir 2 cubitos de hielo. Remover y servir. 37 Vasos de Té de 220 ml



Un formato para cada necesidad



IPREL CONCEPT FOOD

C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es



Enriquecedores Café

GRANCAFÉ TRANSFORMA SU CAFÉ EN UN PLACER AÚN MÁS IRRESISTIBLE.

GranCafé es una gama de 6 Sabores pensada para los torrefactores y baristas que desean ofrecer a sus clientes cafés especiales, enriquecidos con sabores clásicos, nuevos, gustosos! Saboreando el café se siente primero el aroma y a continuación el sabor del café,

Pruébalo también con Chocolate y Frappès



Presentación: Botellas de 500 ml, slim con bomba dosificadora .6 unidades por caja

Enriquecedores Café



Gran Café Canela



Gran Café Amaretto



Gran Café Avellana



Gran Café Vainilla



Gran Café Crema de Caramelo



Gran Café Ron



Gran Café Regaliz

Presentación: Botellas de 500 ml, slim con bomba dosificadora .6 unidades por caja



Enriquecedores Café



GRANCAFÈ TRANSFORMA SU CAFÉ EN UN PLACER AÚN MÁS IRRESISTIBLE.
Pruébalo también con Chocolate y Frappès



Presentación: Botellas de 500 ml, slim con bomba dosificadora .6 unidades por caja

Decoraciones

Para dar sabor , decorar , embellecer :
chocolate, café expreso , cappuccino , batidos, cremas frías , helados , ensaladas y postres .

ABROACADABROA
D O L C I M A G I E
Granelle



Prepack Surtido

Grageas de chocolate, Amaretti, Canela,
Merengues, Coco, Avellana, Cacahuete,
Virutas de Chocolate

Presentación: Botes plásticos . 6 unidades por caja

Toppings

ABRACADABRA D O L C I M A G I E Topping



- 1056 Fresa
- 1057 Frutos del bosque
- 1059 Chocolate
- 1060 Caramelo
- 1061 Café
- 1396 Dulce de Leche
- 1397 Avellana
- 1437 Chocolate blanco



Presentación: Botellas plásticas de 750 g 6 unidades por caja



Cremas Natfood

Crema fría al Café



Presentación: Bolsa 1 Kg. Verter en un cuenco 1,5 l de agua mineral. Añadir la bolsa de Cremosito y mezclar. Verter todo en la granizadora. Posicionar el interruptor en 1 (congelación) 3,3 litros de producto final = 41 copas de 80 ml

Crema fría al Mascarpone



Presentación: Bolsa 1 Kg. Verter en un cuenco 3 litros de leche. Añadir la bolsa de Mascarpino y mezclar. Verter todo en la granizadora. Posicionar el interruptor en 1 (congelación) 4 litros de producto final =50 copas de 80 ml

Crema tibia de Chocolate y avellanas



Presentación: Cubo 5 Kg. Para mantenerla fluida, cremosa y siempre disponible, se aconseja utilizar la maquina dosificadora LA LELLA especial .



CREMA CAFÉ



Crema frías



Presentación: Bolsa 1 Kg. Verter en un cuenco 1,5 l de agua mineral. Añadir la bolsa de Cremosito y mezclar. Verter todo en la granizadora. Posicionar el interruptor en 1 (congelación) 3,3 litros de producto final = 41 copas de 80 ml



CREMA YOGUR

Cremas frías
yo
CREAM



Presentación: Bolsa 1 Kg. Verter en un cuenco 3 litros de leche. Añadir la bolsa de Mascarpino y mezclar. Verter todo en la granizadora.
Posicionar el interruptor en 1 (congelación) 4 litros de producto final =50 copas de 80 ml



Helado Soft



FIORDILATTE
CHOCOLATE
VAINILLA

Helado Soft



Presentación Sobre de 500 g. Mezclar el contenido del sobre en 750 ml de agua. Verter la preparación en la GT Touch y tapar. Seleccionar mando 'GELATO' en el display. El producto estará listo para servir en 40 minutos. Rendimiento: 1700 ml : 22 tazas de 80 ml



CARRITOS EXTERIOR E INTERIOR ISLA DE HELADOS



Helado Soft



IPREL CONCEPT FOOD
C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es

Yogur Soft



Presentación Sobre de 500 g. Mezclar el contenido del sobre en 750 ml de agua. Verter la preparación en la GT Touch y tapar. Seleccionar mando 'YOGURT' en el display. El producto estará listo para servir en 40 minutos. Rendimiento: 1700 ml=22 tazas de 80 ml.



CARRITOS EXTERIOR E INTERIOR ISLA DE YO SOFT

Yogur Soft



IPREL CONCEPT FOOD
C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es



Yogur Soft



Presentación lata de 1 kg. Mezclar el contenido del sobre en 1500 ml de agua. Verter la preparación en la GT Touch y tapar. Seleccionar mando 'YOGURT' en el display. El producto estará listo para servir en 40 minutos. Rendimiento: 1700 ml=22 tazas de 80 ml.

Yogur Soft



CODIGO
YOGSOFT

Presentación lata de 1 kg. Mezclar el contenido del sobre en 1500 ml de agua. Verter la preparación en la GT Touch y tapar. Seleccionar mando 'YOGURT' en el display. El producto estará listo para servir en 40 minutos. Rendimiento: 1700 ml=22 tazas de 80 ml.



Crema tibia

CHOCOLATE Y AVELLANA CIOCCOLATO E NOCIOLLA



La Lella

CREMA TIBIA



Presentación: Cubo 5 Kg. Para mantenerla fluida, cremosa y siempre disponible, se aconseja utilizar la máquina dosificadora LA LELLA especial.

IPREL CONCEPT FOOD

C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es

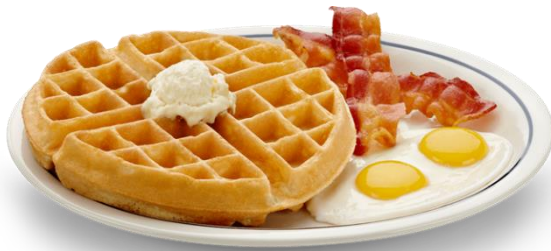
Smoothies





PREPARADO
PARA
Gofres

Gaufre
Ella



GOFRERA
EXCLUSIVA

Presentación: Bolsa 1 Kg. Mezclar 300 g de mantequilla fundida con 750 ml de agua, agregar el sobre entero del preparado, mezclar bien, agregar luego, si procede el azúcar perlado. Rendimiento: 2000 ml de preparado = 20 gofres



PREPARADO PARA Crepes

crêpe
Susanna



Presentación: Sobre de 600 g. Mezclar el contenido del sobre en 1 litro de agua. Verter 130 ml de la preparación en la crepera. Rendimiento: 2000 ml de preparado = 16 crepes



Gofres
READY TO SERVE





Crepes

READY TO SERVE



Churros y Porras



Churros congelados
Caja de 5 kg



Porras congeladas
Caja de 2 kg



Tés e infusiones



Tés y tisanas



Presentación: 50 Pirámides de seda individuales en Lata o Bolsa resellable – Opción de Box Luxury individual

IPREL CONCEPT FOOD

C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es

Tés y tisanas

Rose Oolong

Marrakech Mint

Jade Green Tea

Emerald Sencha

Green Tea Lemon Grass

Jasmine Green Tea

Ceylon Season Nuwara

Eliya Highlands

Ceylon Seasons Uva Valley

Earl Grey

English Breakfast

Ceylon Spice Chai

Camomile Fresh

Ruby Red Delight

Peppermint



Presentación: 50 Pirámides de seda individuales en Lata o Bolsa resellable – Opción de Box Luxury individual

IPREL CONCEPT FOOD

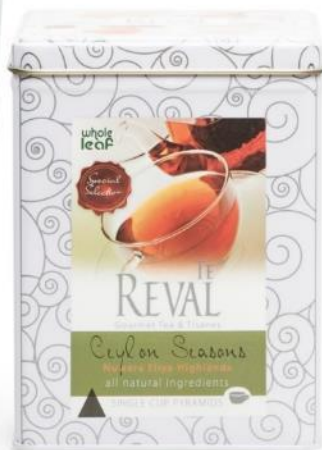
C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es

Tés y tisanas



Pirámide seda 2g
en BOLSA
50 unidades



Pirámide seda 2g
en LATA
50 unidades



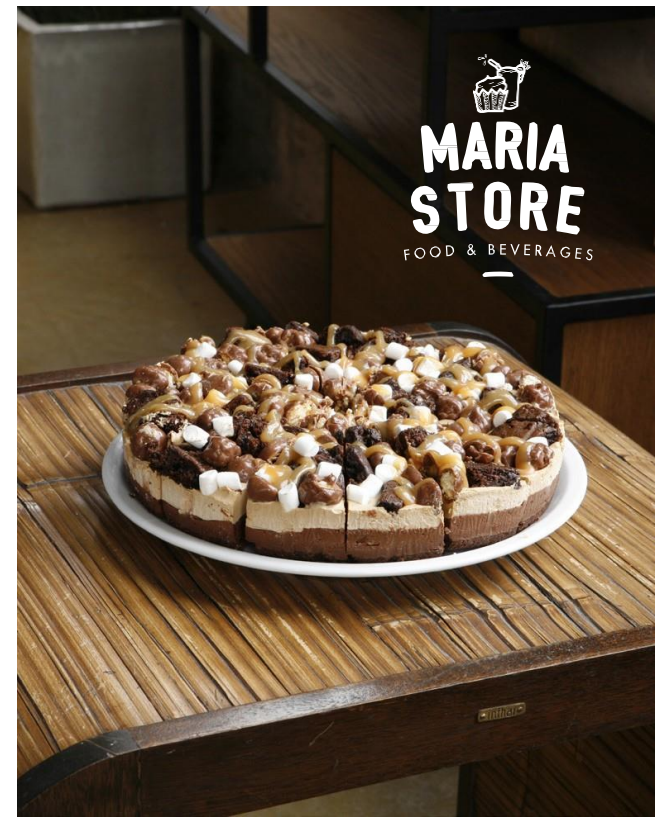
Box Luxury para
Pirámide seda 2 g

IPREL CONCEPT FOOD

C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es

Tartas Americanas



Pasta Italiana



- Premium
- Tradicional
- Rellena
- Expréss!

Mermeladas

Frutos del bosque
Melocotón
Fresa
Alabaricoque
Miel milflores

Berries
Peach
Strawberry
Apricot
Multi-flower honey

Frutti di Bosco
Pesche
Fragola
Albicocca
Mele millefiori





Granizados



Presentación: Botella 1 l. Mezclar 1 litro de producto con 5 litros de agua, verter en la granizadora. El producto estará listo en unos 60 minutos.
Rendimiento 6 litros de granizado 24 vasos de 250 ml



Personalización Máquinas



Personalización Carrito





Granizados Cocktail



Presentación: Botella 1 l. Mezclar 1 litro de producto con 5 litros de agua, verter en la granizadora. El producto estará granizado en unos 60 minutos. Una vez granizado, añadir 1 litro de la bebida alcohólica deseada. ATENCIÓN: CUANTO NO SE UTILICE, DEJAR LA MAQUINA EN MODO NOCHE

IPREL CONCEPT FOOD

C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es

Granizados

Neutra + Sabores



12 sabores en
1 sola máquina



Presentación: Botella 500 ml sabores . Tanqueta 5 l neutra. Mezclar 1 litro de base neutra con 5 litros de agua, verter en la granizadora. El producto estará listo en unos 60 minutos. Sobre un vaso con granizado neutro, servir una dosis - una sola de 4 ml basta- del master del sabor elegido. Revolver hasta uniformar el color.



Granizados

Neutra + Sabores



12 sabores en
1 sola máquina



Presentación: Botella 500 ml sabores . Tanqueta 5 l neutra. Mezclar 1 litro de base neutra con 5 litros de agua, verter en la granizadora. El producto estará listo en unos 60 minutos. Sobre un vaso con granizado neutro, servir una dosis - una sola de 4 ml basta- del master del sabor elegido. Revolver hasta uniformar el color.

IPREL CONCEPT FOOD

C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es

Granizados



Granizados



Granizados



Presentación: Tanqueta de 5l sabores . Mezclar 1 litro de producto con 5 litros de agua, verter en la granizadora. El producto estará listo en unos 60 minutos.

Rendimiento : 32 litros de granizado= 128 vasos de 250 ml

TOMATES
CHERRY
AMARILLOS
SEMISECOS



TOMATES CHERRY
ROJOS SEMISECOS



TOMATES CHERRY
ROJOS
SEMISECOS



TOMATES
VERDES
SEMISECOS



BOLETUS
SALTEADOS



BOLETUS
CORTADOS



TOMATES
SALSAS
ALCACHOFAS
OLIVAS
FRUTAS
MEZCLA DE SETAS
VERDURAS MIXTAS

BERENJENAS
LAMINADAS A LA
PARRILLA



PIMIENTOS A LA
PARRILLA



CALABACINES
LAMINADOS
A LA PARRILLA



ACEITUNAS
TAGGIASCHE
ENTERAS



CEBOLLAS
LAMINADAS A
LA PARRILLA



ACEITUNAS
TAGGIASCHE
SIN HUESO



TOMATES
PELADOS
EN SALSA



TOMATES
CHERRY
EN SALSA



PULPA DE
TOMATE



Conservas

TOMATES
SALSAS
ALCACHOFAS
OLIVAS
FRUTAS
MEZCLA DE SETAS
VERDURAS MIXTAS



BUFFET FOOD

STUFFED PEPPER ROLLS ROLLITOS DE PIMIENTO RELLENOS



CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013500	Tin 4/4	780 g

STUFFED ZUCCHINI ROLLS PATÉ DE ANCHOAS



CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013507	Tin 4/4	780 g

BUFFET FOOD

STUFFED EGGPLANT ROLLS ROLLITOS DE CALABACÍN RELLENOS



CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013514	Tin 4/4	780 g

STUFFED GREEN CHILLI PEPPERS GUINDILLAS VERDES RELLENAS



CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013521	Tin 4/4	780 g

STUFFED CHILLI PEPPERS GUINDILLAS ROJAS RELLENAS



CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013528	Tin 4/4	780 g

BUFFET FOOD

**STUFFED CHILLI
PEPPERS WHIT
RICOTTA CHEESE**
GUINDILLAS ROJAS
RELLENAS CON
QUESO RICOTTA



**STUFFED
ARTICHOKES**
ALCACHOFAS
RELLENAS



**STUFFED GREEN
CHERRY TOMATOES**
TOMATITOS VERDES
RELLENOS



CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013535	Tin 4/4	780 g

CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013538	Tin 4/4	780 g

CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013542	Tin 4/4	780 g



Formato
HORECA



Vinagre Balsámico

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.





Vinagre Balsámico

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



Vinagre Balsámico

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



SOL01 EXTRAVECCHIO 100 ML
MÁS DE 25 AÑOS DE ENVEJECIMIENTO EN BARRICA
EAN 8053259245083



SOL02 TRADIZIONALE 100 ML
MÁS 12 AÑOS DE ENVEJECIMIENTO EN BARRICA
EAN 8053259245076

Vinagre Balsámico

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



SOL03 Platino 250 ml
DENSIDAD ≈1,35
EAN 8053259245014



SOL04 Oro 250 ml
DENSIDAD ≈1,30
EAN 8053259245106



SOL05 Nero 250 ml
DENSIDAD ≈1,20
EAN 8053259245045



Crema balsámica Lambrusco



SÓLO INGREDIENTES NATURALES,
SIN EL USO DE COLORANTES O CONSERVANTES

- ALTO CONTENIDO DE MOSTO DE UVA
- VINAGRE BALSÁMICO DENSO Y SIN CARAMELO
- SABORES Y ESENCIAS NATURALES

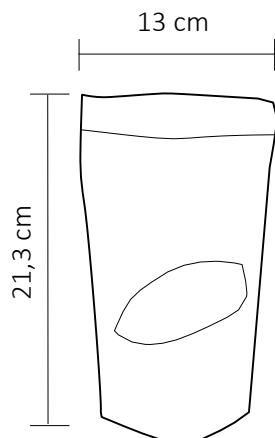
La crema Gourmet Lambrusco es un condimento a base de vinagre balsámico y mosto de uva Lambrusco obtenido a través de un proceso de cocción lenta y sin la adición de azúcares . La naturaleza dulce de la uva confiere a la crema un sabor agridulce y un perfume afrutado, y la convierten en un condimento que combina fácil con todos los platos, sean dulces o salados.



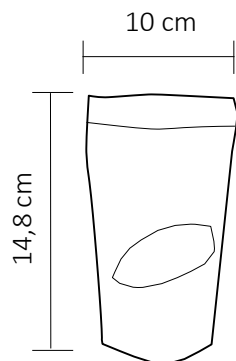
Cremas balsámicas







GRANDE

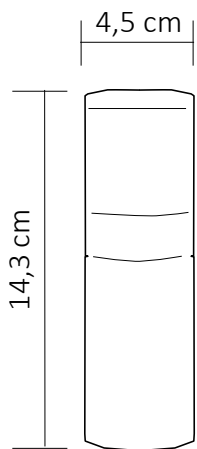


PEQUEÑA

BOLSA STAND UP

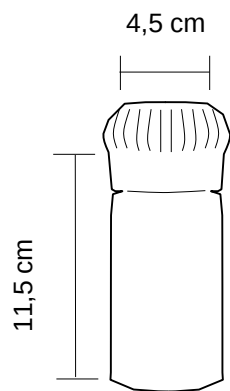
Con cierre 'siempre fresco'
Resellable

Packaging



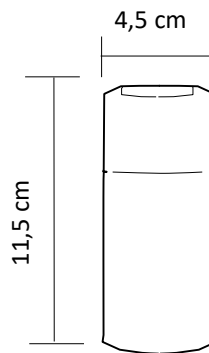
Mecanismo en cerámica regulable
Con cierre 'siempre fresco'
Recargable

EXCLUSIVE



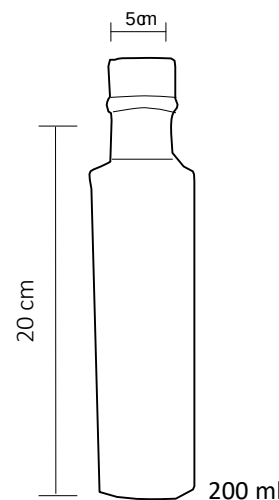
Molinillo con tapa
Con cierre 'siempre fresco'
Reciclable

BASIC

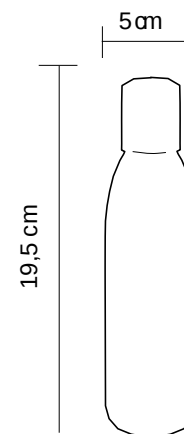


Doble dosificación
Con cierre 'siempre fresco'
Reciclable

DISPENSER



1. Tappo versatore
2. Bottiglia pratica ed essenziale
3. Visibilità prodotto



1. Bottiglia squeezable
2. Con tappo taglia goccia

IPREL **CONCEPT FOOD**

C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es

Hierbas y especias



Molinillos
Recargables
EXCLUSIVE



Hierbas y especias

Molinillos
Dispenser
Bolsas Stand



Hierbas y especias

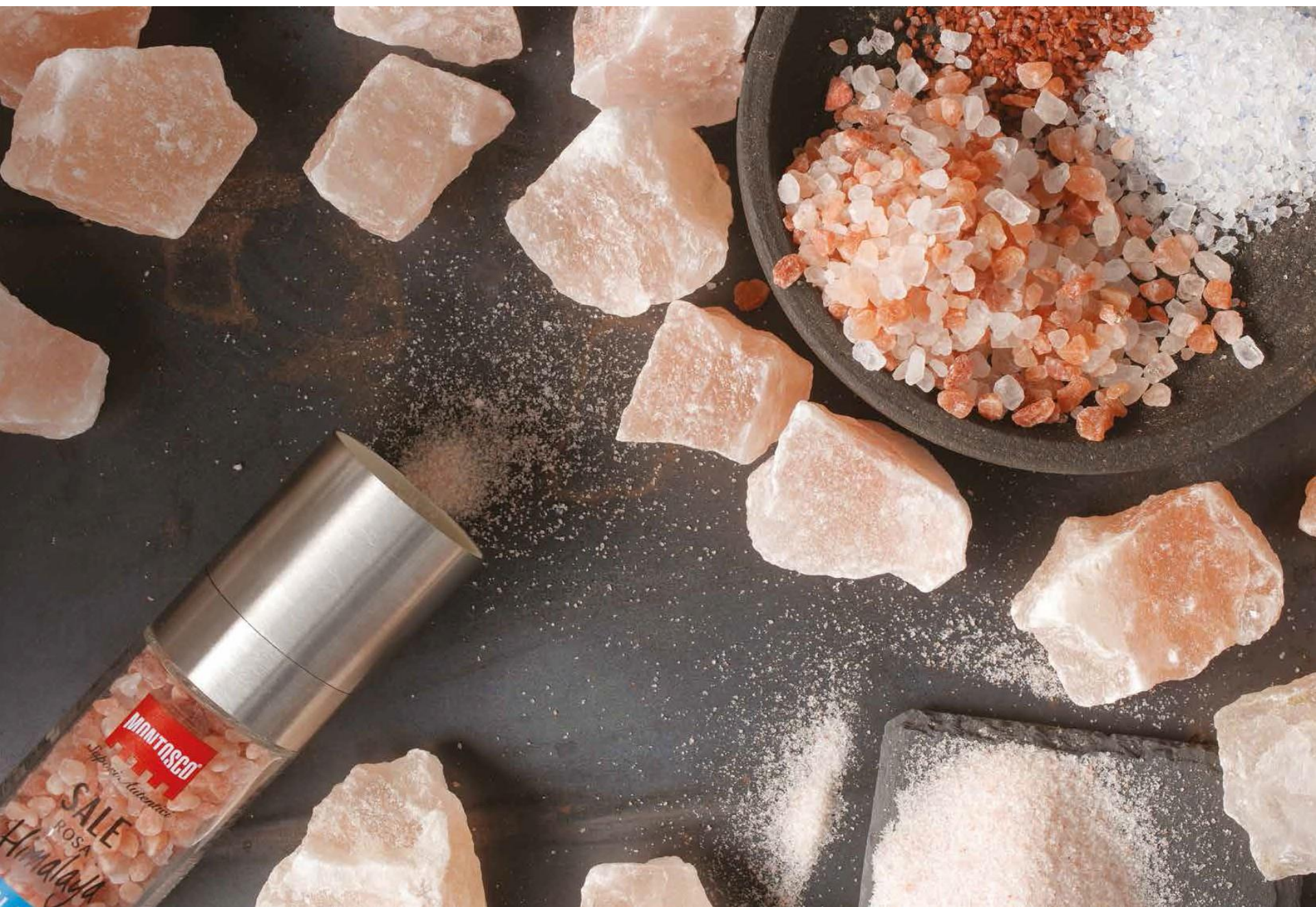
Molinillos



MOLINILLOS EXCLUSIVE
MIX DE PIMIENTAS
PIMIENTA BLANCA GRANOS
PIMIENTA NEGRA GRANOS



MOLINILLOS BASIC
MIX DE PIMIENTAS
PIMIENTA BLANCA GRANOS
PIMIENTA NEGRA GRANOS



Sales del mundo

MOLINILLOS EXCLUSIVE

SAL BLANCA DE SICILIA GRUESA

SAL ROSA DEL HIMALAYA GRUESA



DISPENSER EASY

SAL BLANCA DE SICILIA

SAL BLANCA DE SICILIA FINA

SAL DE CHIPRE EN ESCAMAS

SAL ROSA DEL HIMALAYA

SAL ROSA DEL HIMALAYA FINA



MOLINILLOS BASIC

SAL DE DINAMARCA AHUMADA

SAL BLANCA DE SICILIA

SAL AZUL DE PERSIA





Especias italianas

Bolsas

BOLSAS STAND UP PEQUEÑAS

ORÉGANO

GUINDILLA MOLIDA

ALBAHACA

SALVIA

MEJORANA

MENTA

PEREJIL

ROMERO

ENELDO



BOLSAS STAND UP GRANDES

ORÉGANO

GUINDILLA TRITURADA

GUINDILLA

ROMERO HEBRAS

IPREL CONCEPT FOOD

C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es

Especias del mundo

Bolsas



BOLSAS STAND UP PEQUEÑAS - PIMIENTAS DEL MUNDO
GRANOS DEL PARAÍSO
PIMIENTA SZECHUAN
PIMIENTA CUBEBA
PIMIENTA MADERO DE MANZANO

BOLSAS STAND UP PEQUEÑAS - GUINDILLAS DEL MUNDO
GUINDILLA JALAPEÑO
GUINDILLA AMANDO







Especias del mundo

Dispenser EASY

Doble dosificación. Sello protector. Reciclable

ENELDO HOJAS
AJO LÁMINAS
LAUREL HOJAS TRITURADAS
ALBAHACA HOJAS
CILANTRO SEMILLAS
ENEBRO BAYAS
HINOJO HOJAS
MEJORANA HOJAS



MENTA HOJAS
ORÉGANO HOJAS
PIMENTÓN DULCE MOLIDO
PIMENTÓN PICANTE MOLIDO
GUINDILLA TRITURADA
GUINDILLA MOLIDA
PEREJIL HOJAS
ROMERO HOJAS
SALVIA HOJAS

Sales, especias y condimentos





Sales, especias y condimentos

A LA MESA



MOLINILLOS KING SIZE
SALES DEL MUNDO
PIMIENTAS DEL MUNDO
GUINDILLAS DEL MUNDO



Sales, especias y condimentos

A LA MESA



MOLINILLOS
SALES DEL MUNDO
PIMIENTAS DEL MUNDO
GUINDILLAS DEL MUNDO

Sales, especias y condimentos

ALIÑOS



La nueva línea de aceites aromatizados ofrece la oportunidad de resaltar los sabores de una manera nueva y gustosa, seleccionando siempre la calidad de los aromas y la frescura de los ingredientes elegidos



Sales, especias y condimentos

SET DE MESA



Crea tu propio set de mesa



Sales, especias y condimentos

FOOD SERVICE



DISPENSER PEQUEÑO
ESPECIAS ITALIANAS.
ESPECIALIDADES
PIMIENTAS DEL MUNDO.
GUINDILLAS



Sales, especias y condimentos

FOOD SERVICE

DISPENSER GRANDE
SALES
MIX ESPECIAS
ESPECIAS DEL MUNDO.





Sales, especias y condimentos

FOOD SERVICE

BOLSAS STAND UP

ORÉGANO

GUINDILLA TRITURADA

PIMIENTA NEGRA EN GRANOS

SAL DE CHIPRE EN ESCAMAS

SAL DE GUERANDE

SAL ROSA DEL HIMALAYA

CONDIMENTO A BASE DE SAL ROJA DE HAWAI

SAL BLANCA DE SICILIA



Sales, especias y condimentos

GLASAS



AZAFRÁN
WASABI
HIGOS
SOJA
TRUFA NEGRA

ALMENDRA
MIEL Y ORO
FRUTOS DEL BOSQUE
ARÁNDANO
MANZANA VERDE
CLASSICA MT



Aceites y vinagres Aromatizados



Panes y panecillos



Balsamic Glaze



Sabores
ORIGINAL
TRUFA BLANCA
FRAMBUESA
HIGOS



La idea de reducir el vinagre balsámico para preparar una salsa provino de los chefs más creativos del mundo.

La Glassa De Nigris es una salsa única por su delicado sabor agridulce le aporta a sus platos un toque especial.

Su consistencia espesa, y el sabor agridulce característico la hacen ideal para para ensaladas, carne, frutas y postres en general .

Postres Decoraciones





Asian Food



KEBAB
ROLLS
SAMOSAS
ONION BHAJI
FALAFEL





Panes y burgers



THE FIRST BURGER KIT



PAN+BURGUER+SALSA



Panes y burgers

THE FIRST BURGER KIT



BURGERS y PANES				
Refe	Descripción	Peso	U/Caja	PVP
GE089	Mini burger sabor trufa	32gr	3x65uds	40,95 €
GE093	Mini burger sabor jalapeños	32gr	3x65uds	38,40 €
GE094	Mini burger sabor grill	32gr	3x65uds	38,40 €
GE083	Hamburguesa sabor grill	170gr	3x12ud	33,36 €
GE082	Hamburguesa sabor trufa	170gr	3x12ud	35,52 €
BUNS6	Buns Panecillos Burger	65gr	1x24uds	19,20 €
MINIBU	Minibuns Panecilloso Burger	17gr	6x32ud	12,80 €



Estuche Regalo

RE NERO



NO CONTIENEN
CARAMELO

- Condimento Balsámico Re Nero 100 ml
- Crema Balsamica classica 180 g
- Crema Balsamica frutti di bosco 180 g

Estuche Regalo

ITALIAN CONDIMENTS



NO CONTIENEN
CARAMELO

- Vinagre balsamico de Modena Nero 250 ml
- Crema Balsamica classica 180 g
- Crema Balsamica frutti di bosco 180 g



Estuche Regalo

OLIO & ACETO



NO CONTIENEN
CARAMELO

- Vinagre balsamico de Modena Nero 250 ml
- Aceite de olica extra DOP 250 ml

Pan Tramezzini





Planchas de pan



32009098
Láminas de pan de molde



3200271
Láminas de pan de malta



3200123
Láminas de pan rústico



32001700
Láminas de pan de limón

Planchas de pan



32001929
Lámina de pan de tomate



3200701
Láminas de espinacas



32001927
Láminas de pan cereales

Mini Vasitos





Tiramisù Savoiardi

Cod. 72106

1000g



Receta Italiana Original : bizcochos de soletilla, café, crema de mascarpone, todo espolvoreado con cacao.

Torta Delizia ricotta y peras 12 porciones

Cod.75526

1000g



Dos capas de merengue de avellana crujiente encierran una deliciosa pasta de ricota de oveja y peras.

Crostata Pere e Cioccolato

Cod. 61337

1.400 g



Masa quebrada al chocolate, rellena con crema de chocolate decorada con deliciosas peras y rizos de chocolate.

Torta Millefoglie Banda

Cod.72127

1.200 g



Mil hojas relleno de delicada crema

Cannoli siciliano



Tiramisú



Tiramisú GLUTEN FREE



Pannacotta



BUFFET FOOD

STUFFED PEPPER ROLLS ROLLITOS DE PIMIENTO RELLENOS



CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013500	Tin 4/4	780 g

STUFFED ZUCCHINI ROLLS PATÉ DE ANCHOAS



CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013507	Tin 4/4	780 g

BUFFET FOOD

STUFFED EGGPLANT ROLLS ROLLITOS DE CALABACÍN RELLENOS



CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013514	Tin 4/4	780 g

STUFFED GREEN CHILLI PEPPERS GUINDILLAS VERDES RELLENAS



CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013521	Tin 4/4	780 g

STUFFED CHILLI PEPPERS GUINDILLAS ROJAS RELLENAS



CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013528	Tin 4/4	780 g

BUFFET FOOD

**STUFFED CHILLI
PEPPERS WHIT
RICOTTA CHEESE**
GUINDILLAS ROJAS
RELLENAS CON
QUESO RICOTTA



**STUFFED
ARTICHOKES**
ALCACHOFAS
RELLENAS



**STUFFED GREEN
CHERRY TOMATOES**
TOMATITOS VERDES
RELLENOS



CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013535	Tin 4/4	780 g

CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013538	Tin 4/4	780 g

CODE	PACKAGING & SIZE	NET WEIGHT
013542	Tin 4/4	780 g



Essential Cuisine

Fondos de cocción concentrados

Premier JUS Bases

Gama Asia

Mixes clásicos

Glaces

Salsas base carne

De autor

Mixes para caldos HALAL

Mix salsas clásicas



IPREL CONCEPT FOOD

C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es

Fondos de cocción



Fondos de cocción



Las fondos de cocción (a menudo llamados erróneamente caldos) son una de las piedras angulares de una buena cocina, ya que son un ingrediente clave en la receta, el corazón y el alma, que confieren a cada plato profundidad y equilibrio en el sabor.

Fondos de cocción



SABOR HOMEMADE TRADICIONAL - SIMPLE Y FÁCIL DE USAR - APARIENCIA CLARA - SIN GLUTEN - LARGA VIDA ÚTIL - SAZONADOS EN SU PUNTO JUSTO - SIN OGM – SIN ACEITES HIDROGENADOS - SIN CONSERVANTES - RENDIMIENTO SUPERIOR: 20 G POR LITRO - BAJO NIVEL DE GRASA - CUBOS DE DIFERENTES COLORES PARA SU RÁPIDA IDENTIFICACIÓN -

Fondos de cocción

CARNE
QUESO
POLLO
PESCADOS
JAMÓN
CORDERO
VEGETAL LIGHT
SETAS
POLLO ASADO
PAVO
TERNERA
VEGETAL



Premier Jus Bases

BASE CONCENTRADA JUGO DE CARNE



El mismo intenso sabor a carne, la misma densidad y el brillo espejado de un jugo de carne tradicional y hecho en casa, pero en pocos minutos. Prepare sólo lo que va a necesitar, eliminando la necesidad de abastecimiento y costosa preparación con carne y huesos de ternera, pollo y cordero, cancelando también el problema de la eliminación de residuos en una área tan sensible de la seguridad alimentaria.



Premier Jus Bases

BASE CONCENTRADA JUGO DE CARNE



SABOR Y APARIENCIA HOMEMADE TRADICIONAL - SIMPLE Y FÁCIL DE USAR – LARGA VIDA ÚTIL 1 AÑO - SAZONADOS EN SU PUNTO JUSTO - SIN OGM- SIN MSG- RENDIMIENTO SUPERIOR: POR CADA KILO, 8 LITROS DE JUGO- ELIMINA PUNTO DE RIESGO DE LA SEGURIDA ALIMENTARIA- GRAN RELACION CALIDAD PRECIO



Premier Jus Bases

BASE CONCENTRADA JUGO DE CARNE

TERNERA
POLLO
CORDERO
VINO TINTO



VEAL
CHICKEN
LAMB
RED WINE



BEEF GRAVY - CHICKEN GRAVY - SAVOURY GRAVY



El GRAVY es una salsa muy popular en la gastronomía del Reino Unido, hecha a base de reducciones de la cocción de distintas carnes. Se emplea frecuentemente para acompañar las carnes asadas, el arroz, el puré de patata, y el tradicional Sunday roast.



Nº1 Gravy

SALSAS BASE CARNE

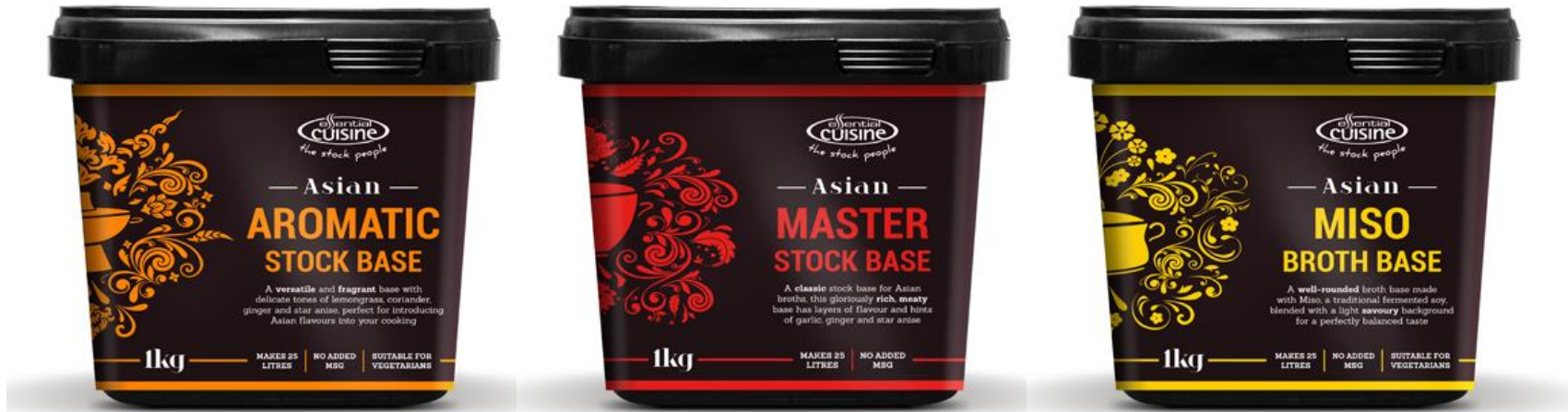
BEEF GRAVY & CHICKEN GRAVY

La esencia del *gravy* tradicional, el equilibrio justo de grasas y caldo.

SAVOURY GRAVY

La receta SIN GLUTEN y apta para preparaciones VEGETARIANAS.





Nuestra nueva y cautivante gama que captura los auténticos y delicados sabores de la cocina asiática, en un sencillo formato fácil de usar. Pensados como ingredientes para inspirar, nuestras bases le permitirán ofrecer en su menú lo mejor de la cocina asiática en cuestión de minutos sin renunciar ni aun ápice de calidad y sabor.



SABORES ENMARCADOS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y
VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA.

SAL BLANCA DE SICILIA Y PIMIENTA
NEGRA, CON TAPA MOLINILLO.



BRONZO
Bronze - Bronze



ARGENTO
Silver - Argent



ORO
Gold - Or



COLECCIÓN DE LUJO . TARROS HERMETICOS
SAL ROSA DEL HIMALAYA GRUESA 900G
SAL ROSA DEL HIMALAYA CRISTALES 800GR
SAL ROSA DEL HIMALAYA FINA 960G



MOLINILLOS DE MADERA - GEOMETRIA DE DISEÑO

MOLINILLO CÓNICO SAL BLANCA DE SICILIA.	40G
MOLINILLO CÓNICO PIMIENTA NEGRA EN GRANO.	15G
MOLINILLO CUADRADO SAL BLANCA DE SICILIA.	15G
MOLINILLO CUADRADO PIMIENTA NEGRA EN GRANO.	40G

SET REGALO 'EL SABOR DE LA TRUFA'



SET DE REGALO
WELLNESS BREAK



SET PESTO:
ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN ,
PREPARADOS PARA
PESTO Y MORTERO



SET L'OLIVETO: ACEITE DE OLIVA EXTRA
VIRGEN Y ACEITERA INOX



LAS DELICIAS

SET MIEL DE FLORES Y MERMELADA DE FRUTOS DEL BOSQUE 460G

SET MIEL NARANJA Y MIEL DE FLORES 500G

SET MIEL DE FLORES Y CREMA DE CHOCOLATE PARA UNTAR 410G

SET CREMA DE CHOCOLATE PARA UNTAR Y ACCESORIOS 160G

CREMA DE CHOCOLATE PARA UNTAR 160G





LAS DELICIAS

SET MIEL DE FLORES Y MERMELADA DE FRUTOS DEL BOSQUE 460G

SET MIEL NARANJA Y MIEL DE FLORES 500G

SET MIEL DE FLORES Y CREMA DE CHOCOLATE PARA UNTAR 410G

SET CREMA DE CHOCOLATE PARA UNTAR Y ACCESORIOS 160G

CREMA DE CHOCOLATE PARA UNTAR 160G







ZZ93



ZZ89



ZZ90



ZZ99









Gourmet Italia

MOLINILLOS ESPECIAS



IPREL CONCEPT FOOD
C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es



Gourmet Italia

MOLINILLOS DOBLES



IPREL CONCEPT FOOD
C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es



Gourmet Italia

MOLINILLOS DOBLES



IPREL CONCEPT FOOD
C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es



Gourmet Italia

MOLINILLOS MINI





Gourmet Italia

ACEITES ESPECIADOS



IPREL CONCEPT FOOD

C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es



SY03

250ml



SY04

250ml



R57

250ml



R58

250ml









S06



S01



S03



S05



S07



S08



S24













Gourmet Italia

MERMELADAS ITALIANAS



IPREL CONCEPT FOOD
C/Colom, 408 – 3ª planta
08223 Terrassa (BCN)

T. +34 937 836 884 F. +34 935 769 497
info@iprel.es - www.iprel.es





Gourmet Italia

PASTA CONGELADA



Salsa de Soja



Salsa de Soja



250 ml, 500 ml, 1L e 5 L



EXCLUSIVO



IPREL CONCEPT FOOD

C/Colom, 408 3ª planta

08223 Terrassa

+34 93 783 68 84

info@iprel.es