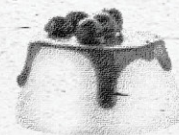
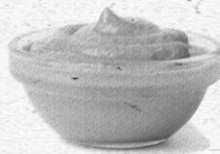
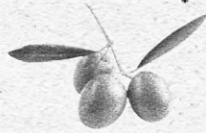
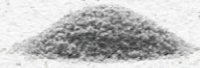




CATALOGO *gastronomia* 2026



BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —



FARINE

MOLINO VIGEVANO	4
LE 5 STAGIONI	5
MOLINO SPADONI	6

PASTA, RISO E COUS COUS

PASTA LA MOLISANA	7
RISO SCOTTI	9
COUS COUS AL BADIA	9

CONDIMENTI

OLIO	10
ACETO	11
SALE	12
SUCCO DI LIMONE	12
SPEZIE CANNAMELA	13
SALSE GAIA	14
MONODOSI	15

CONSERVE

TONNO & ALICI	17
CREME	18
POMODORI CIRIO	19
VERDURE CORBARI	20
POMODORI CORBARI	21
SUGHI-CONDIMENTI	24
OLIVE	25
LEGUMI	26
VERDURE	24-27
FUNGHI	32

INFUSI - TEA

28

SNACKS

30

SECONDI SOTTOVUOTO

32

DOLCI

34

CAFFE'

35

Farina



LINEA ORO DI MACINA

Le farine della linea Oro di Macina Molino Vigevano nascono da un'attenta selezione di grani pregiati e sono le uniche con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra, secondo un esclusivo brevetto. Con le farine Molino Vigevano puoi riscoprire il vero sapore del grano grazie al germe di grano ancora vitale, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato. Il germe di grano è il cuore del chicco e la parte più nutriente: è una vera miniera di salute perché è ricco di vitamina A, B E e D, di ferro, di magnesio e di potassio.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE: Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine Molino Vigevano risulteranno leggeri e facilmente digeribili grazie alla presenza del germe di grano vitale, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione degli impasti. Inoltre, attraverso analisi di laboratorio e scrupolosi controlli sui singoli lotti prodotti, Molino Vigevano garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.



COD. 4748 - KG 25x1

IMPIEGO IDEALE:

La farina Costiera Oro è ideale per realizzare pizze, pizze napoletane, focacce e pane.

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore Energetico 1496 kJ (358 Kcal) - Grassi 1.3 g di cui saturi 0.3 g - Carboidrati 72.2 g di cui zuccheri 1.5 g - Fibre 1.5 g - Proteine 13.6 g - Sale 0.01 g

ALLERGENI:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche soia, latte e derivati, lupino e sesamo.

CONSERVAZIONE:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



COD. 4711 - KG 25x1

IMPIEGO IDEALE:

La farina Tramonti Oro è ideale per realizzare pizze, focacce e pane.

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore Energetico 1554 kJ (366 Kcal) - Grassi 0.8 g di cui saturi 0.2 g - Carboidrati 75.1 g di cui zuccheri 1.7 g - Fibre 1.5 g - Proteine 14.5 g - Sale 0.01 g

ALLERGENI:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche soia, latte e derivati, lupino e sesamo.

CONSERVAZIONE:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.

COSTIERA ORO "0"

MEDIA LIEVITAZIONE W 270-290

LINEA ORO DI MACINA PIZZERIA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

CON GERME DI GRANO VITALE PRESSATO A FREDDO E MACINATO A PIETRA

DETTAGLI TECNICI:

La farina Costiera Oro è ideale per lievitazioni in giornata dalle 6 alle 8 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

TRAMONTI ORO "0"

LUNGA LIEVITAZIONE W 330/360

LINEA ORO DI MACINA PIZZERIA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

CON GERME DI GRANO VITALE PRESSATO A FREDDO E MACINATO A PIETRA

DETTAGLI TECNICI:

La farina Tramonti Oro è ideale per lunghe lievitazioni dalle 12 alle 24 ore a temperatura ambiente. Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

FARINA "00" ORO

LUNGA LIEVITAZIONE

ROSSA

Farina di grano tenero tipo "00" a elevato tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità, consigliata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata (frigorifero).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Umidità: max 15,5 %
Proteine: min 14 % (s.s.)
Ceneri: 00 max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Alveografo Chopin:
W 390 - Tolleranza: -10/+30
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

Farinografo Brabender:
Assorbimento min 60 %
Stabilità min 17'

Amilografo Brabender:
Amilogramma 800/1200 u.a.



COD. 4702 - KG 10x1

Farina



Le 5 stagioni è un brand di farine e semilavorati per pizza si articola in oltre 20 tipologie di prodotti, tutti di altissima qualità: in pochi anni ha conquistato il ruolo di leadership nazionale, ma è anche conosciuta e apprezzata in tutto il mondo.

Le 5 stagioni è un brand che non smette mai di evolversi grazie alle continue ricerche condotte dal centro di Ricerca&Sviluppo del molino Agugiario & Figna per ottenere l'eccellenza, con le oltre 20 referenze di prodotto.

FARINA "00" SUPERIORE

LUNGA LIEVITAZIONE

BLU

Farina di grano tenero tipo "00" ad alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità. È particolarmente indicata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata (frigorifero).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Umidità: max 15,5 %
Proteine: min 13 % (s.s.)
Ceneri: 00 max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Alveografo Chopin:
W 330 - Tolleranza: -10/+30
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

Farinografo Brabender:
Assorbimento min 57 %
Stabilità min 13'

Amilografo Brabender:
Amilogramma 800/1200 u.a.



COD. 4753 - KG 10x1

SEMOLA RIMACINATA

DI GRANO DURO

SEMOLA

Prodotta con grani selezionati, capace di ottima estensibilità, assorbimento e tenuta. Particolarmente spigolosa e dalla colorazione dorata è quindi indicata per la produzione di pasta estrusa e utilizzabile in aggiunta a tutti i tipi di impasti da pizza.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Umidità: max 15,5 %
Proteine: min 12 % (s.s.)
Ceneri: min 0,80 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Alveografo Chopin:
W 200 - Tolleranza: -20/+30
P/L 2,3 - Tolleranza: +-0,10

Farinografo Brabender:
Assorbimento min 58 %
Stabilità min 4'



COD. 4725 - KG 1x10



Farina

Molino Spadoni

La nuova vita del Molino di Coccolia, costruito nel 1445, ha inizio nel 1921 quando la Famiglia Spadoni, acquistandolo, dà inizio a una tradizione che Livio prima, Libero poi e Leonardo oggi, hanno portato avanti, vegliando sulle radici di un sapere antico che nel tempo ha saputo arricchirsi del meglio che la modernità ha da offrire. Dall'esperienza di chi conosce le materie prime e dall'intuizione di una visione innovativa sono nate così le farine a specifica destinazione d'uso, che dal 1980 regalano risultati eccellenti a chi ha nelle mani il piacere di fare.

PANE NERO AI 7 CEREALI CON SEMI DI GIRASOLE E SESAMO

MISCELA



COD. 4697
KG 1x10

INGREDIENTI:

Cereali 86% (farina di GRANO tenero tipo "00", farina di SEGALE, farina d'ORZO, farina di GRANO farro, farina di fiocchi d'AVENA, farina di mais, farina di riso), Semi di SESAMO 3,4%, Semi di girasole 3%, Pasta acida di FRUMENTO essiccata (farina di FRUMENTO maltato, colture starter), Zucchero di canna, Sale, Destrosio, Malto d'ORZO e farina di malto di GRANO tenero, Antiossidante: acido ascorbico; Enzimi. Può contenere tracce di SOIA e LATTE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Polvere leggermente granulare, eterogenea, con netta presenza di semi di girasole e sesamo.

Colore: Grigio scuro, con puntatura omogenea tipica della miscela.

Odore: Gradevole, tipico esente da odori di rancido.

LIEVITO SECCO ATTIVO

LIEVITO



COD. 4855
500gr X 1

CARATTERISTICHE GENERALI

Le percentuali di uso variano a seconda del processo di lavorazione (tempo e temperatura di lievitazione), ma indicativamente si può dire che dovrebbe sostituire il lievito pressato con un rapporto di 100 gr di Lievito Veloce di Birra ogni 300 gr di lievito pressato (lievito in panetto), mentre dovrebbe sostituire il tradizionale lievito granulare secco con un rapporto di 300 gr di Lievito Veloce di Birra ogni 400 gr di lievito granulare secco.

Lievito naturale (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante alimentare: monostearato di sorbitano (E 491).

FARINA PZ 3 FARINA DI GRANO TENERO "00" PER PIZZA CLASSICA



COD. 4747
KG 25x1

UTILIZZO

E' stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza tradizionale a tempo medio di lievitazione (6-10 ore) variabile in relazione alla temperatura dell'impasto e alla quantità di lievito impiegato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Polvere impalpabile liscia o leggermente granulare, scorrevole al tatto.

Colore: Bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e colorazioni estranee.

Odore: Gradevole, tipico in misura appena percettibile, esente da odore di stantio, di rancido e da qualsiasi altro odore estraneo.

FARINA CF 13 FARINA DI GRANO TENERO "00" PER DOLCI E SALATI

UTILIZZO

La farina tipo "00" è una farina versatile, adatta per uso casalingo. E' utilizzabile sia per dolci che per salati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: polvere impalpabile liscia o leggermente granulare, scorrevole al tatto.

Colore: bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e colorazioni estranee.

Odore: gradevole, tipico in misura appena percettibile, esente da odore di stantio, di rancido e da qualsiasi altro odore estraneo.

STANDARD CHIMICO-FISICI :

Umidità:	13,50 15,50 %
Proteine:	>9,00 %s.s.
Glutine:	8,00-11,00 % s.s.
Ceneri:	< 0,55 %s.s.
pH:	5,80-6,40
Falling Number:	>250 sec.



COD. 4703
KG 1x10

STACCAPIZZA

MISCELA

CARATTERISTICHE GENERALI

La miscela STACCAPIZZA è stata creata in alternativa alla tradizionale farina bianca per facilitare la lavorazione della pizza, evitando polvere superflua e appiccicosità della pasta cruda durante la manipolazione e rendendo la pizza croccante e dal caratteristico colore dorato. Questa miscela è consigliata per ogni tipo di spolvero quali pizza, grissini, piadina e qualsiasi tipo di pane di pasta molle.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA :	kJ 1464
GRASSI:	1,2 g
DI CUI ACIDI:	0,2 g
CARBOIDRATI:	70,6 g
DI CUI ZUCCHERI:	1,9 g
FIBRE:	2,6 g
PROTEINE:	11,8 g
SALE:	0,03 g



COD. 4856
KG 1X10

PASTA CORTA
le Classiche



3031

DITALI
RIGATI N°47
500gr x24



3040

ORECCHIETTE
PUGLIESI N°30
500gr x24



3031

PACCHERI
N°136
500gr x 12



3022

PASTA MISTA
N°58
500gr x 24

3017



BUCATINI
N°12
500gr x24

Pasta



la Molisana

SOLO GRANO ITALIANO.

La Molisana è a scaffale con una pasta di solo grano italiano: il risultato di un percorso virtuoso di agricoltura sostenibile che valorizza le colture locali a parametri qualitativi e tecnologici altissimi.

GRANO DECORTICATO A PIETRA: salubrità ed integrità. La decorticazione del grano duro, secondo il metodo tradizionale a pietra purifica il chicco con cura e rispetto, con l'obiettivo di ottenere una pasta dal gusto assolutamente naturale e dagli elevati standard di sicurezza.

PASTA LUNGA

Collezione da Chef

3032



SPAGHETTINI
QUADRATO N°16
1Kg x12

3068



SPAGHETTO
QUADRATO N°1
1Kg x12

3061



LINGUINE
N°6
1Kg x12

3060



SPAGHETTI
N°15
1Kg x12

3065



SPAGHETTONI
N°14
1Kg x12

PASTA LUNGA

Collezione da Chef



3071
FARFALLE
RIGATE N°66
1Kg x12



3070
FUSILLI N°28
1Kg x12



3072
GNOCCHETTI
SARDI N°27
1Kg x12



3066
MACCHERONI
N°37
1Kg x12



3069
MEZZE PENNE
RIGATE N°19
1Kg x12



3063
MEZZI RIGATONI
N°32
1Kg x12



3064
PENNE
RIGATE N°20
1Kg x12



3067
PENNETTE
RIGATE N°22
1Kg x12



3062
RIGATONI N°31
1Kg x12



3075
SEDANINI
RIGATI N°49
1Kg x12



3038
CALAMARATA N°314
Le Speciali
500 gr x12

PASTA ALL'UOVO



3001
FETTUCCHINE UOVO N°204
Extra di lusso
250gr x12



3050
PAPPARDELLE ALL'UOVO N°205
Extra di lusso
250gr x12

Riso



LINEA FOOD SERVICE



3096

ARBORIO
1Kg x10



3091

CARNAROLI
1Kg x10



3095

RIBE PARBOILED
1Kg x10

Cous Cous

4645
COUS COUS GRANORO
1 Kg x 1



Olio



4742
OLIO DI GIRASOLE
ALTO OLEICO
Lt. 5 x 4



4726
OLIO E.V.O. 100%
ALTO OLEICO
50 cl x 12



4719
SEMI DI ARACHIDI
5 L x 4

4744
SEMI DI GIRASOLE
5 L x 4

4727
OLIO E.V.O.
ROCCHES DELLA SALA
100% ITA BIO
50 cl x 6



Ortùso



4685
OLIO E.V.O.
COMUNITARIO
1 L x12
4688 250cl x 12



4650
OLIO E.V.O. PREMIUM
100% Olive italiane
50cl x6



4675
OLIO E.V.O.
100% Olive italiane
50cl x12

Aceto



CASA VERDI



ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP
CASA VERDI

4715 25cl x12
4737 50cl x12



4649 ACETO DI MELE
CASA VERDI
50cl x12

L'ARETINO

IL CHIANTIGIANO



ACETO DI VINO ROSSO
L'aretino

4835 50cl x12
4732 1 L x12



ACETO DI VINO BIANCO
Il Chiantigiano

4710 1 L x12



ACETO DI VINO ROSSO
DEL CHIANTI DOCG

4830 50cl x12

Sale



LiSal

4730

SALE GROSSO
Alimentare
10 Kg

ALIMENTARE



4714

SALE FINO
Alimentare
1Kg x12



4718

SALE GROSSO
Alimentare
1Kg x12

IODATO

ITALKALI



4774

SALE IODURATO
Armonia
250gr. x12

Succo di
Limone

Il core business dell' Azienda Liotti, è il SUCCO DI LIMONE, ma vanta nel suo catalogo referenze di prodotti diversificati.

CERTIFICAZIONI:
ISO 9001
BRC Grado AA
IFS HL
KOSHER
BIOLOGICO

LIOTTI



2002

SUCCO DI LIMONE 100%
100 cl.



Spezie

CANNAMELA

PEPERONCINO



4628
PEPERONCINI
Frantumati
250 gr x 1

CANNELLA



4808
CANNELLA
In Stecche
150 gr x 1



4806
PEPE BIANCO
Macinato
400 gr x 1



4802
PEPE NERO
Macinato
430 gr x 1



4765
PEPE VERDE
In Salamoia
200 gr x 1



4776
PEPE ROSA
Disidratato
200 gr x 1

1KG

1KG



4764
ORIGANO
In Foglie
1 Kg x 1



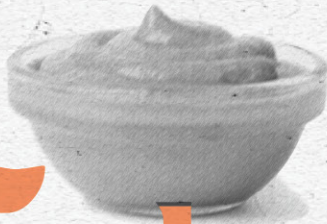
4622
ROSMARINO
In Foglie
1 Kg x 1



4786
PEPE NERO
In Grani
1 Kg x 1



4800
PEPE NERO
Macinato
1 Kg x 1



Salse



Gaia è la linea professionale di Biffi e conta 90 referenze tra salse, sughi e condimenti.

Il formato Flacone è ideale per utilizzare le salse in modo pratico, igienico e senza sprechi.



4608
KETCHUP
950 gr



4600
MAIONESE
Gourmet
820 gr



4660
SALSA BBQ
900 gr



4603
SENAPE
820 gr

5KG



4638
KETCHUP
Delicato
5 Kg



4624
MAIONESE
Leggera
5 Kg

Monodosi



Il formato Monodose è ideale per i Bar e la ristorazione Collettiva.

Praticità, comodità e nessuno spreco.

ACETO & OLIO



4655

ACETO BALSAMICO
5 ml x 200



4761

ACETO BIANCO
5 ml x 200



4680

OLIO E.V.O.
10 ml x 100

SALE & PEPE

4613

PEPE
2 gr x 500



4607

SALE
Iodato
1 gr x 500





SALSE



4625

KETCHUP
10 gr x 132



4623

MAIONESE
CLASSICA
10 gr x 132



4612

SENAPE
10 gr x 132

DOLCIFICANTI



4601

SALSA BARBECUE
10 gr x 132



4770

DIATOR
DISPENSER
300 Bustine



Zarotti porta in tavola le delizie e i profumi del mare.

Tutti prodotti completamente naturali, senza conservanti, coloranti o additivi e confezionati con materiali riciclabili al 100%.

tonno & alici



4850

ALICI A FILETTO O.S.G.
In Olio d'Oliva
720 gr x 1



FILETTI DI TONNO
In Olio d'Oliva

4822 200 gr x 1
4848 400 gr x 1



4821

FILETTI DI SGOMBRO
In Olio d'Oliva
250 gr x 1



4690

TONNO DONZELA
In Olio d'Oliva
1,730 Kg x 1



4636

TONNO DONZELA
In Olio d'Oliva
80 gr x24



Crema



4677
CREMA AI 4 FORMAGGI
830 gr x 1



4614
CREMA DI PORCINI
800 gr X 1



4670
CREMA
DI PORCINI
540 gr x 1



4674
CREMA
TARTUFATA
BIANCA
580 gr x 1



4659
CREMA
TARTUFATA
NERA
580 gr x 1



4681
CREMA
DI RADICCHIO
530 gr x 1



4683
CREMA
DI SALMONE
550 gr x 1



4679
CREMA DI
ASPARAGI
540 gr x 1



4671
CREMA DI
ASPARAGI
540 gr x 1



4661
CREMA
DI OLIVE NERE
550 gr x 1



4678
CREMA
DI CARCIOFI
540 gr x 1



4644
CREMA
DI FORMAGGI
Al Pecorino
580 gr x 1



Pomodori

POMODORINI



POLPA



4656 I CILIEGINI
ALTA CUCINA
800 gr x 6

4708 CUOR DI POMODORO
CIRIO
Bag in Box
5Kg x 2

PELATI
CIRIO
4716 5Kg x 2
4743 3Kg x 3

4745
PELATI
Jolly Colombani
3Kg x 6



4999
PELATI BIRIMPORT
Interi
2,5 Kg x 6

I SAPORI DI CORBARA



BROCCOLI "FRIARIELLI" AL NATURALE

INGREDIENTI

**BROCCOLI,
ACQUA, SALE,
SUCCO DI LIMONE**

Peso netto 1000g
Peso sgocciolato 650g

COD. 4619 - KG 1 X 6



SCAROLA DELLA VARIETÀ "VERNAIOLA"

INGREDIENTI

**SCAROLA,
ACQUA, SALE,
SUCCO DI LIMONE**

Peso netto 1000g
Peso sgocciolato 650g

COD. 4642 - KG 1 X 6



POMODORINO CON IL PIZZO

INGREDIENTI



**POMODORINO
CON IL PIZZO,
ACQUA, SALE**

Peso netto 520g
Peso sgocciolato 320g

COD. 4605 - 520gr X 24



POMODORINO GIALLO CON IL PIZZO IN SUCCO

INGREDIENTI



**POMODORINO
GIALLO CON IL PIZZO,
SUCCO DI POMODORINO
GIALLO CON IL PIZZO**

Peso netto 400g
Peso sgocciolato 240g

COD. 4626 - 400gr X 24



POMODORINO GIALLO CON IL PIZZO

INGREDIENTI



**POMODORINO
GIALLO CON IL PIZZO,
ACQUA, SALE**

Peso netto 520g
Peso sgocciolato 320g

COD. 4609 - 520gr X 24

I SAPORI DI CORBARA

POMODORINO DI CORBARA

INGREDIENTI

**POMODORINO
CORBARINO, SUCCO
DI POMODORINO
CORBARINO**

Peso netto 1000g
Peso sgocciolato 600g

COD. 4639 - KG 1 X 6



POMODORINO DI CORBARA

INGREDIENTI

**POMODORINO
CORBARINO,
ACQUA E SALE.**

Peso netto 520g
Peso sgocciolato 320g

COD. 4723 - 520gr. X 12



POMODORINO DI CORBARA

INGREDIENTI

**POMODORINO
CORBARINO, SUCCO
DI POMODORINO
CORBARINO**

Peso netto 400g
Peso sgocciolato 240g

COD. 4610 - 400gr X 24





'A PACCHETELLA FILETTI DI "POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO D.O.P."

INGREDIENTI

**POMODORINO DEL
PIENNOLO DEL
VESUVIO D.O.P.
IN PEZZI**

Peso netto 1000g

COD. 4731 - KG 1 X 6



POMODORINO GIALLO CON IL PIZZO IN SUCCO

INGREDIENTI

**POMODORINO
GIALLO CON IL PIZZO,
SUCCO DI POMODORINO
GIALLO CON IL PIZZO**

Peso netto 1000g
Peso sgocciolato 600g

COD. 4709 - KG 1 X 6



POMODORINO GIALLO CON IL PIZZO TAGLIATO A FILETTI

INGREDIENTI

**POMODORINO
GIALLO CON IL PIZZO
A PACCHETTELE**

Peso netto 1000g

COD. 4706 - KG 1 X 6



PESTO



4618

PESTO CLASSICO
Con Basilico
di Genova DOP
1 Kg x 1



CONDIRISO



4684

RISO GUSTOSO
In Olio
di Semi di Girasole
1,55 Kg x 1



AL NATURALE



4692

CARCIOFI A SPICCHI
2,55 Kg X 1



4654

MAIS DOLCE
326 gr x12



AL SALE



4617

CAPPERI AL SALE
1 Kg X 1

Olive

IN SALAMOIA

iGustosi
ITALIAN FOOD



4734 OLIVE NERE.
DENOCCIOLATE
4,1Kg x 1



4728 OLIVE NERE INTERE
4,1Kg x 1



4834 OLIVE NERE
A RONDELLE
5 Kg x 1



4832 OLIVE VERDI
DENOCCIOLATE
4,1Kg x 1



Gusti antichi



4631 OLIVE TAGGIASCHE
DENOCCIOLATE
OLIO EVO
In Olio Extravergine di oliva
900 gr X 1



4836 OLIVE VERDI
INTERE
In Salamoia
5 Kg X 1



4827 OLIVE VERDI
RONDELLE
In Salamoia
5Kg X 1



4736 OLIVE VERDI
INTERE
In Salamoia
2 Kg X 2

Legumi



CECI GRANDI
Cotti al Vapore
4615 610Gr x 6
4634 3Kg x 3



4637
FAGIOLI
RED KIDNEY
Cotti al Vapore
3Kg x3



4672
PISELLI PICCOLI
Cotti al Vapore
3Kg x 3



FAGIOLI
CANNELLINI
Cotti al Vapore
4633 3Kg x3



4606
FAGIOLI
BORLOTTI
Cotti al Vapore
610 gr x 6



4635
LENTICCHIE
Lessate
400 gr x 12

iGustosi
ITALIAN FOOD

Verdure

IN OLIO

La ditta I Gustosi Italian Food di Cerignola offre tutto il sapore delle produzioni tipiche pugliesi declinate secondo il gusto e le abitudini alimentari di ogni regione, conservate sottolio, sottaceto o in salamoia.

CARCIOFI

FUNGHI



4646 **CARCIOFI**
A SPICCHI STIVATI
In Olio
di Semi di Girasole
2,9 Kg X 1

4707 **CHAMPIGNON TAGLIATI**
Al Naturale
2,4 Kg X 1

4668 **TRIS DI FUNGHI**
In Olio di Semi di Girasole
1,5 Kg X 1

FRIARIELLI

MELANZANE

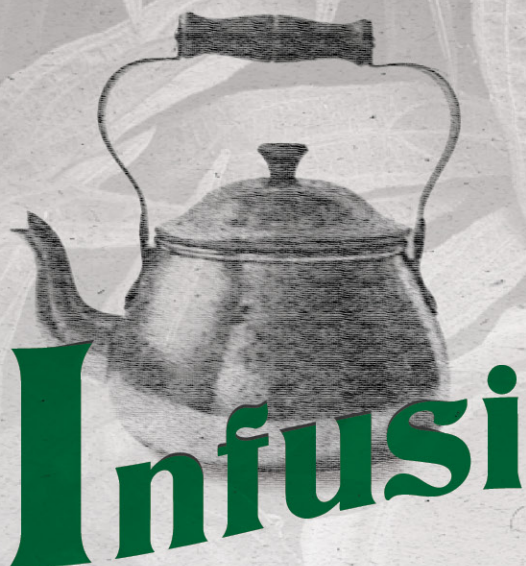
POMODORI SECCHI



4667 **FRIARIELLI**
In Olio
di Semi di Girasole
800 gr x 1

4621 **MELANZANE A FILETTI**
In Olio
di Semi di Girasole
2,9 Kg X 1

4630 **POMODORI SECCHI SPICCHI**
In Olio di Semi di Girasole
1,6 Kg
4611 3,1 Kg



TWININGS

Twinings produce oltre 250 miscele tra tè, infusi e tisane: esiste una miscela adatta ad ogni stile di vita, gusto, umore o momento della giornata.

L'English Breakfast e l'Earl Grey sono le due referenze più vendute al mondo.



4602

Tè CLASSICO
100 Filtri

CAMOMILLA



4771

CAMOMILLASETACCIATA
Twinings Bio
20 Filtri

TÈ CLASSICO



4760

TÈ EARL GREY
25 Filtri



4779

TÈ DETEINATO
25 Filtri



Infusi

TWININGS



4790

TÈ VERDE PURE GREEN TEA
ANTIOSSIDANTE
18 Filtri



4798

INFUSIONE
BENESSERE ENERGIA
VITAMINA B6
18 Filtri

INFUSI



4788

CILIEGIA
E CANNELLA
20 Filtri



4775

FINOCCHIO,
MENTA E LIQUIRIZIA
20 Filtri



4809

LIMONE
E ZENZERO
20 Filtri

TÈ NERO



4783

TÈ 4 FRUTTI ROSSI
25 Filtri



4777

TÈ VANIGLIA
25 Filtri



4766

TÈ LEMON
25 Filtri



4787

TÈ ARANCIA E CANNELLA
25 Filtri



4773

TÈ MENTA E LIME
25 Filtri

DALL'ORIENTE

TÈ VERDE



4794

TÈ NERO PRINCE OF WALES
25 Filtri



4791

TÈ VERDE PURE
25 Filtri

Snacks



4632
ARACHIDI SALATI XXL
Kg. 1,00 x 1



4620
ARACHIDI SALATI XXL
Kg. 2,90 x 1



4657
TARALLINI CLASSICI
Kg. 1,80 x 1



4629
PATATINE CLASSICHE
gr. 500 x 1



4664
PISTACCHI SALATI
Gr. 800 x 1



4651
MAIS SALATO
Kg. 2,30 x 1



4643
RICE CRACKERS
Kg. 1 x 1

Secondi

Movida
The snack move



4616
TORTILLAS CLASSICI
Kg. 1,80 x 1



4641
TORTILLAS PICCANTI
Kg. 800 x 1



4815
LIMONE DISIDRATATO
gr. 350 x 1



4816
ARANCIA DISIDRATATA
gr. 350 x 1



4817
LIME DISIDRATATO
gr. 350 x 1

Secondi

BoolArson



IL PULLED PORK

La cottura sottovuoto a bassa temperatura a bassa temperatura rende la carne morbida, gustosa e facilmente sfilacciabile. La nostra ricetta rispetta il gusto mediterraneo con un grado di morbidezza e succosità della carne che esprimono al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto. Il Pulled Pork Bool Arson si adatta perfettamente per la preparazione di gustosi panini e saporiti piatti, da accompagnare con la coleslaw o con una classica salsa bbq.

Si può scaldare comodamente nel microonde o direttamente in padella; per i palati più esigenti si può inoltre rosolarlo al forno per una ventina di minuti per renderlo ancora più croccante!

4859 PULLED PORK
kg. 1



4868 STINCO PRECOTTO COLLEMILIA
gr.550

4818 WURSTEL BOCKWURST
gr. 90 X 8 - GR. 720



Secondi

American style
italian
Bun
Burger
Ataste



SEMPLICE

Ingredienti: Farina italiana di grano tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata, olio extravergine di oliva, lievito naturale, burro d'Alpeggio, sale marino. Presidio Slow Food.

120gr. ca 04x6 - COD. 4746



AL SESAMO

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata, olio extra vergine d'oliva, lievito naturale, burro d'Alpeggio, sale marino.

Presidio Slow Food.

120gr. ca 04x6 - COD. 4687

PANINO HOTDOG TIPO "00"

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "00", acqua, semola rimacinata, olio di semi di girasole, lievito di birra, burro, sale, zucchero, farina maltata.

70gr. ca 04 x 10 - COD. 4755



**STOP PANE SFUSO
CONFEZIONE IN ATM**



Dolci

Ispirati alla tradizione italiana, i prodotti Fabbri offrono ai consumatori e a tutti i professionisti del food - gelatieri, pasticceri, ristoratori, barman e bartender - le migliori soluzioni per dare forma alla loro creatività.

FABBRI
1905

TOPPING



2097

CAFFE'
900 gr x 1



2092

CARAMELLO
950 gr x 1



2093

CIOCCOLATO
950 gr x 1



2091

AMARENA
950 gr x 1



2158

COCCO
900 gr x 1



1882

ZUCCHERO
FILATO
950 gr x 1



1813

NOCCIOLA E
CACAO
850 gr x 1



1813

ZABAIONE
900 gr x 1



2094

FRAGOLA
950 gr x 1



2095

FRUTTI DI BOSCO
950 gr x 1

CAPSULE
IPERESPRESSO

CAPSULE

IPERESPRESSO ILLY

Il rivoluzionario sistema a capsule brevettato da illy è concepito in perfetta simbiosi con la macchina. Ogni minimo dettaglio, ogni singolo passaggio, è studiato per dare vita alla migliore esperienza di caffè illy.



ILLY CAPS IPSO ORZO ESPRESSO

Bevanda all'Orzo con un profumo di cereali tostati e note di caramello. La linea di prodotti Hordeum naturalmente senza caffeina è senza aggiunta di aromi artificiali, grassi idrogenati.

F.to 1 conf. x 25 caps.
Cod. 4840



ILLY CAPS IPSO GINSENG

Una nuova linea di bevande dedicata all'Orzo e Ginseng con inconfondibili accordi di caramello e vaniglia. La linea di prodotti Hordeum naturalmente senza caffeina è senza aggiunta di aromi artificiali, grassi idrogenati.

F.to 1 conf. x 25 caps.
Cod. 4841



ILLY CAPS IPSO CLASSICO

In perfetto equilibrio tra acidità e amarezza, il gusto CLASSICO dell'unico blend illy 100% Arabica si caratterizza per delicate note di fiori d'arancio e gelsomino, che si uniscono a sentori di caramello. Per chi preferisce un gusto morbido e vellutato.

F.to 6 conf. da 50 = 300 caps.
Cod. 4837



ILLY CAPS IPSO INTENSO

Caratterizzato da leggera amarezza e corpo consistente, il gusto INTENSO dell'unico blend illy 100% Arabica esprime avvolgenti note di cacao e frutta secca, ideale per gli amanti di un gusto pieno e corposo.

F.to 6 conf. da 50 = 300 caps.
Cod. 4838



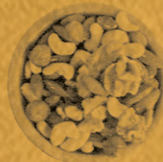
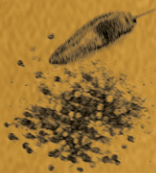
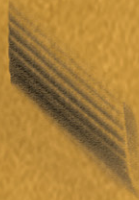
ILLY CAPS IPSO DECAFFEINATO

Il caffè Ideale per chi vuole rinunciare alla caffeina, ma non all'inconfondibile gusto morbido e vellutato dell'unico blend illy 100% Arabica tostato classico. Con tenore di caffeina inferiore a 0,1%.

F.to 6 conf. x 18 = 108 caps.
Cod. 4839



gastronomia



BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

Via di Salone 131/D-E, 00131 Roma
Tel. +39 06 41 92 800 r.a. - Fax +39 06 41 91 073
info@birimport.com - www.birimport.com