

UNA EXPLOSIÓN DE SABORES NATURALES



AÑOS

30

40

AÑOS

AÑOS

50

AÑOS

60

AÑOS

70

1932 Romolo Barbieri, el padre de Rodolfo, funda la charcutería que lleva su nombre. 1941 Empieza
la producción
de la salsa
boloñesa Tutto,
la primera
especialidad
alimentaria que
abre las puertas
a todas las
demás.

1956 Fallece Romolo Barbieri en un accidente de automóvil. Rodolfo Barbieri toma las riendas de la empresa y se decanta por la producción de especialidades alimentarias. 1962 La
empresa
Robar empieza
a trabajar
en el sector
del cáterin
gracias a la
incorporación
de Clorindo
Grandi como
director
comercial.

1971 La empresa adquiere un solar en Medolla donde construir el nuevo almacén.

1972 La razón social cambia a Menù.

1974 Empieza la construcción de las instalaciones de Medolla, en la provincia de Módena.

1975 Abre el restaurante donde reciben a los clientes.





AÑOS

80

1983 Nace la marca Cucina Antica; posteriormente, nacen las marcas Albero della Vita en 1987 y Benserviti en 1991.

1986 Se presenta el primer producto realizado con tecnología aséptica: la «Crema ai formaggi» o crema de quesos.

1988 Se presenta un producto de gran éxito: la «Panna Cotta» o panacota. AÑOS

90

1994 Fallece prematuramente Giliana Barbieri, chef y supervisora de productos.

1999 Menù consigue la certificación UNI EN ISO 9002 por la calidad de su proceso de producción. AÑOS

00

2003 Menù obtiene la certificación UNI EN ISO 9001:2000.

2009 Menù consigue las certificaciones de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria UNI EN ISO 22000:2005 y de calidad UNI EN ISO 9001:2008.

2010 Nueva instalación fotovoltaica.

AÑOS

10

2012 80 aniversario de la empresa Menù. El 29 de mayo un fuerte terremoto provoca daños notables en la empresa.

2014 Termina la reconstrucción de la empresa tras el seísmo.

2016 Se presenta el primer producto realizado con tecnología Evolution: «Èmaremix».

2017 50 aniversario del producto principal de Menù: la salsa de tomate Pomodorina.





PRODUCTORES DESDE 1932















Desde que ROMOLO BARBIERI fundó su charcutería en Cavezzo, cerca de Módena (Italia), hasta llegar a la empresa actual, han pasado muchos años y es mucho el camino andado. Hoy en día, bajo la conducción de RODOLFO BARBIERI, Menù es líder en la producción de especialidades alimentarias para profesionales de la restauración.

Menù renueva diariamente su compromiso constante con la investigación, la experimentación y la atención a la calidad. Una pasión por «lo bueno» y «lo bien hecho» que no disminuye con el paso de los años sino que se refuerza y se convierte en un método de trabajo, un objetivo empresarial. **Desde 1932**, **nuestra pasión por la excelencia**.

INNOVADORES POR VOCACIÓN

Desde siempre, Menù responde a la evolución del gusto con nuevas propuestas que mantienen constantes la calidad de las materias primas, la higiene en la elaboración y la seguridad del envasado. Menù fue una de las primeras empresas en Italia en utilizar plantas de esterilización en aséptico para obtener productos de inigualable calidad y frescura, sin conservantes.

GUSTO Y SABOR GENUINO

La cocción tras cerrar el producto realza el sabor y el olor de las materias primas fresquísimas, procedentes del campo de la región emiliana y de algunas de las mejores zonas de Italia, seleccionadas atentamente por agrónomos expertos. Las recetas se inspiran en la cocina casera tradicional, con propuestas de productos gourmet de gusto refinado. Estas son las bases del sabor inconfundible de nuestros productos.

LA OFERTA DE MENÙ

MÁS DE 40 TIPOS DE CONSERVAS DE SETAS

- -Cuidada selección manual de la materia prima
- -Champiñones elaborados en fresco
- -Boletus y champiñones elaborados con tecnología en aséptico:

Los inimitables de Menù

-Èporcino, Èfungomix y Èboscomix: la revolucionaria tecnología Menù Evolution

MÁS DE 20 TIPOS DE CONSERVAS DE ALCACHOFAS

- -19 referencias de alcachofas de origen italiano
- -Alcachofas elaboradas en fresco
- -Muchas referencias sin vinagre
- -Numerosas recetas versátiles para cualquier tipo de uso





- -Tomate 100% italiano
- -Tomate fresco elaborado solo cuando alcanza su justo punto de maduración
- -Cuidada selección manual y con ayuda de máquinas especializadas
- -Pocas horas transcurridas entre la cosecha y la elaboración
- -Recolección mecánica

MÁS DE 40 PREPARADOS PARA POSTRES

- -Postres listos para servir: tecnología **Menù Evolution**
- -Preparación rápida y sencilla
- -Recetas tradicionales de cada región y de la pastelería italiana más apreciada
- -Numerosas propuestas de postres fríos o al horno
- -Rendimiento excelente





Menù ofrece más de quinientos productos en su catálogo con el fin de multiplicar las ideas y ser de ayuda en restaurantes, bares, bocadillerías, cervecerías, pubs, carnicerías y tiendas de especialidades gastronómicas.



Menù Evolution: el futuro de la conservación. Productos enlatados con calidad similar a la de los productos frescos, una mezcla de materias primas excelentes y escogidas.



Marca de garantía de la empresa: es un procedimiento especial que permite tratar el producto durante unos pocos minutos para que mantenga inalterado el gusto, el sabor y el aroma como los de un producto fresco recién elaborado.



Línea Bio de Menù, que incluye Pesto di canapa (pesto de cáñamo), Pesto di nocciole (pesto de avellanas), Mix di semi (mezcla de semillas) y Hummus, que se utilizan de muchísimas maneras: al natural, en ensaladas, para enriquecer primeros platos y acompañar pinchos y aperitivos o segundos platos. Productos selectos que aúnan el sabor y la salud en la mesa.



L'Albero della vita («El árbol de la vida»): todo lo que hace falta para el desayuno, como productos de panadería. cereales, zumos de fruta y mermeladas.



Benserviti («Bien servidos»): numerosos productos para otras tantas exigencias diferentes, como ensaladas de marisco, carpaccio, líneas de embutidos, precocinados y bocaditos apetitosos



Bruschetta...Mia («Bruschetta...mía»): un proyecto de éxito, adoptado por muchísimos establecimientos diferentes. Esta propuesta nace para valorizar y disfrutar al máximo el potencial de la bruschetta, adecuada para una infinidad de ocasiones diferentes.



Especialidades que proporcionan bienestar y salud para el cuerpo y la mente. Cereales, quinua, cebada, espelta, bulgur: productos con gran valor nutricional con los que se realizan recetas extremadamente creativas.



Menù Gluten Free: una selección que ofrece un sabor excelente, sin la menor preocupación. Con esta cuidadosa selección, proponemos ingredientes y sustitutos del gluten cuyo sabor y consistencia no tienen nada que envidiar a los productos tradicionales.



Cucina Antica («Cocina antigua») ofrece más de 70 productos, entre los que destacan salsas calientes y frías, condimentos, cremas y guarniciones que se venden al consumidor final en tiendas especializadas.

NUEVOS SÍMBOLOS



Vegano

Los productos que llevan este símbolo son adecuados para dietas veganas, ya que no contienen ningún ingrediente de origen animal ni aceite de palma. Los productos veganos también se consideran vegetarianos.

No contiene gluten en su estado natural



Vegetariano

Los productos que llevan este símbolo son adecuados para dietas ovolactovegetarianas, ya que no incluyen derivados directos de origen animal (p. ej.: carne, pescado y cuajo bovino), sino que pueden contener solamente leche, huevos, miel y sus derivados. Todos estos productos también están libres de aceite de palma.



Sin gluten

Los productos que llevan este símbolo se han realizado sin gluten



su estado natural.

Sin grasas hidrogenadas

Los productos que llevan este símbolo no contienen grasas hidrogenadas.

Los productos que llevan este símbolo no contienen gluten en



Sin lactosa en su estado natural

Los productos que llevan este símbolo no contienen lactosa en su estado natural



En los envases de Menù no se añade intencionalmente bisfenol A durante los procesos de formulación y preparación de la pintura, ni durante los procesos de aplicación y transformación. Teórica y rigurosamente hablando, no se puede excluir el riesgo de contaminación ocasional y marginal debida a situaciones que no estén bajo el control completo de la cadena de producción, teniendo en cuenta que los límites analíticos muestran cantidades realmente infinitesimales, como unas pocas partes por billón.

CERTIFICACIONES

Empresa con sistema de seguridad alimentaria certificado por DNV GL

FSSC 22000

Empresa con sistema de seguridad alimentaria certificado por DNV GL ISO 22000

Empresa con sistema de gestión de calidad certificado por DNV GL ISO 9001



Funghi Porcini Snack «Boschetto» (Boletus snack)

G11 - Lata de 800 g p. n.

Boletus (Boletus edulis y derivados) de calidad óptima, seleccionados cuidadosamente y preparados con aceite y hierbas aromáticas. El corte en rodajas y la receta cremosa realzan el sabor y aumentan el rendimiento. Indicados especialmente para todo tipo de pizzas, aunque también son excelentes para la preparación de primeros platos y guarniciones.



SIN AJO









Poker di funghi (Póquer de setas)

Surtido de setas

G71 - Lata de 780 g p. n.

Selección de setas silvestres y cultivadas, preparadas en aceite con hierbas aromáticas y hortalizas (apio y cebolla); boletus (Boletus edulis y derivados), rebozuelos (Cantharellus cibarius), setas de la paja del arroz (Volvaria volvacea) y setas nameko (Pholiota mutabilis nameko). Surtido de setas equilibrado y sabroso, adecuado especialmente como ingrediente en pizzas, bruschettas, bocadillos y tartas saladas.













Fantasia di funghi (Fantasía de setas)

Surtido de setas

FK2 - Bolsa de 1600 g p. n.

Selección de setas silvestres y cultivadas: Setas nameko (Pholiota mutabilis), Stropharia rugosoannulata, boletus (Boletus edulis y derivados), setas de ostra (Pleurotus ostreatus), setas de la paja del arroz (Volvaria volvacea), rebozuelos (Cantharellus cibarius), preparados con aceite y hierbas aromáticas. Excelente surtido de setas salteadas, ideal como ingrediente en pizzas y también como condimento para primeros y segundos platos y para acompañar la polenta.













salteados) FQ2 - Bolsa de 1700 g p. n.

Champiñones (Agaricus bisporus) de calibre mediano/ pequeño, salteados con hierbas aromáticas. Champiñones muy sabrosos, ideales como ingrediente en pizzas, sándwiches, focaccia y bruschettas.

Funghi prataioli Trifolati (Champiñones









Carciofi alla Giudia (Alcachofas a la judía)

Alcachofas enteras con tallo

HD3 - Lata de 2550 g p. n.

Alcachofas con tallo seleccionadas y elaboradas en fresco. aderezadas con hierbas aromáticas y aceite de oliva virgen extra, sin vinagre. Excelentes para servir gratinadas o fritas y como ingrediente en pizzas gourmet.



% ITALIANAS ELABORADAS EN TEMPORADA SIN VINAGRE









Boccioli di carciofi Grigliati (Corazones de alcachofas a la parrilla)

XH1 - Lata de 780 g p. n.

Alcachofas sin tallo, en mitades y marcadas a la parrilla, preparadas con aceite, vinagre y perejil. Versátiles y sabrosas, son ideales como ingrediente en pizzas y bruschettas. Perfectas para bufés, para realizar entrantes sabrosos y guarniciones como acompañamiento de quesos, fiambres y embutidos.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS ELABORADAS EN **TEMPORADA**











Spaccatelli di carciofo trifolati (Alcachofas en trozos salteadas)

HN2 - Bolsa de 1700 g p. n.

Alcachofas cortadas en cuartos, salteadas con aceite y hierbas aromáticas, sin vinagre.

Ideales como ingrediente en pizzas, focaccia y como guarnición.



SIN VINAGRE











Condimento a base de tomate fresco

CA0K - Lata de 410 g p. n. CAP - Bolsa de 1000 g p. n.

CA1 - Lata de 830 g p. n.

CAH - Tarro de cristal de 680 g p. n.

CA3 - Lata de 2550 g p. n.

Condimento especial preparado con tomate fresco troceado, una gran variedad y abundancia de verduras, hierbas aromáticas y aceite. Ideal para elaborar primeros platos y como base para la preparación de salsa boloñesa.



















Polpavera fine (Pulpa fina)

Pulpa de tomate

UV0K - Lata de 410 g p. n.

UVU - Saco de 10 000 g p. n. ASEPTIC PACKING

UV5 - Lata de 4050 g p. n.

UV3 - Lata de 2500 g p. n.

UVL - Bolsa de 5000 g p. n. ASEPTIC PACKING

Pulpa con el sabor fresco y dulce del tomate de temporada recién recolectado y elaborado. Por su textura fina y la estructura cremosa, este producto es ideal como ingrediente en pizzas y para la preparación de salsas.









TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO CON **PRODUCTOS** FRESCOS DE **TEMPORADA** SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN

POCAS HORAS ÚNICO INGREDIENTE:

Passata di pomodoro (Puré de tomate)

U21 - Lata de 820 g p. n.

U23 - Lata de 2500 g p. n.

Puré de tomate elaborado con tomates frescos de temporada, seleccionados cuidadosamente.

Óptimo para la preparación de primeros y segundos platos y como ingrediente en pizzas y bruschettas.



TOMATE 100 % ITALIANO

FLARORADO CON **PRODUCTOS** FRESCOS DE TEMPORADA

SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA, ELABORADO EN POCAS HORAS ÚNICO

INGREDIENTE:







Pomodori pelati (Tomates pelados)

US3 - Lata de 2500 g p. n.

Tomates pelados de óptima calidad, elaborados en fresco cuando alcanzan su justo punto de maduración. Excelentes para todas las preparaciones en la cocina: primeros y segundos platos, pizzas y guarniciones.



TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO CON

PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN **POCAS HORAS**







Mini red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello)

XN1X - Lata de 800 g p. n.

Tomates var. pizzutello, originarios de Campania, recolectados y elaborados con productos frescos, cuidadosamente pelados y secados ligeramente. Por su dulzor especial, combinan perfectamente con los platos a base de pescado. Excelentes como ingrediente para pizzas blancas y para ensaladas.



TOMATE 100 % ITALIANO **ELABORADO CON PRODUCTOS** FRESCOS DE TEMPORADA













Tomates cherry con albahaca

TN1 - Lata de 800 g p. n.

Tomatitos semisecos, parcialmente secados, muy suaves y delicados, con un sabor dulce e intenso, aderezados con aceite de oliva virgen extra y albahaca, sin vinagre. Por su gran versatilidad, son el ingrediente perfecto para cualquier tipo de plato: primeros y segundos platos a base de carne o pescado, carpaccio, ensaladas, pizzas, bruschettas y

GANADOR DEL PREMIO FABI AWARDS 2017











ITALIANO ELABORADO CON **PRODUCTOS** FRESCOS DE **TEMPORADA** TOMATE RECOLECTADO Y FLABORADO EN POCAS HORAS SIN VINAGRE



Soleggiati

Tomates en gajos

TX1 - Lata de 800 g p. n. TX2 - Bolsa 2.100 g

TX3 - Lata de 2500 g p. n.

Tomates redondos cortados en gajos, salados, secados levemente y preparados con aceite de oliva virgen extra, orégano y ajo. Por su sabor dulce y delicado, son ideales como ingrediente en pizzas y bocadillos. Se aconsejan para condimentar primeros y segundos platos a base de carne o pescado y ensaladas. Perfectos para entrantes.











TOMATE 100 % ITALIANO FLABORADO CON **PRODUCTOS** FRESCOS DE **TEMPORADA** TOMATE RECOLECTADO Y ELABORADO EN POCAS HORAS SIN VINAGRE



Sugo ai pomodorini datterini (Salsa de tomates datterino)

CU0K - Lata de 410 g p. n.

Salsa típica de la cocina mediterránea, hecha con tomates datterino frescos, aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas. Con su sabor dulce e intenso, es un condimento excelente para primeros platos y una base para la preparación de pescado y carnes blancas.

Basta con añadir queso parmesano y albahaca para hacer la típica salsa napolitana «scarpariello».











TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO CON **PRODUCTOS** FRESCOS DE TEMPORADA SOLO RECOLECCIÓN MECÁNICA,

ELABORADO EN POCAS HORAS



Ragù della casa (Boloñesa de la casa)

C91 - Lata de 830 g p. n.

Clásica salsa boloñesa a base de carne seleccionada de vacuno y de cerdo, con tomate, verduras frescas, panceta y aceite. Indicada para condimentar primeros platos y pasta al horno.











Ragù di Cinghiale (Boloñesa de jabalí)

SEOK - Lata de 400 g p. n.

Carne seleccionada de jabalí, tomate, verduras frescas, especias y vino Barolo D.O.C.G. Indicado para condimentar primeros platos.









Tonno Affumicato (trancio) (Corte de atún ahumado)

1Z9 - Peso variable 1200 - 1500 g

Diámetro de la pieza: 120 mm. Pieza de atún claro.











Pesce Spada Affumicato (trancio) (Corte de pez espada ahumado)

1X9 - Peso variable 1000 - 1200 g

Diámetro de la pieza: 90 mm. Pieza de pez espada ahumado.











1ADN - Cubo de 1600 g

Preparación a base de potas, pulpo, sepia y gambas en vinagre de vino y zumo de limón. Pescado tierno, de consistencia firme, no estoposa, con un corte neto y limpio.













Crema ai formaggi (Crema de quesos)

EF1 - Lata de 820 g p. n.

Crema suave preparada con 5 quesos de calidad superior: emmental, grana padano, taleggio, fontina y gorgonzola, fundidos con mantequilla. Indicada para mantecar pastas secas y condimentar macarrones, arroz y ñoquis. Perfecta como ingrediente en pizzas, bocadillos, bruschettas y sándwiches. Indicada para acompañar platos de carne, como escalopines y solomillo, y para preparaciones cárnicas.



QUESO GRANA
PADANO D.O.P. 100
% ITALIANO
QUESO TALEGGIO
D.O.P 100 %
ITALIANO
QUESO FONTINA
D.O.P 100 %
ITALIANO
QUESO







Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de corazones de alcachofa)

C1107 - Lata de 800 g p. n.

Salsa a base de corazones de alcachofa frescos, condimentados con aceite y hierbas aromáticas. Perfecta para condimentar primeros y segundos platos a base de carne.

Adecuada como ingrediente en pizzas, bocadillos y bruschettas.



ALCACHOFAS 100 % ITALIANAS ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA











Gransalsa di porcini (Gransalsa de boletus)

BV1 - Lata de 800 g p. n.

Salsa a base de boletus cubeteados y seleccionados, cocinados con aceite y hierbas aromáticas. Ideal para condimentar primeros platos, preparar pasta al horno y como relleno de pasta fresca.

Muy indicada como ingrediente en pizzas y bocadillos. Es excelente diluida, para servir como sopa.













Con albahaca genovesa DOP

WHOX - Top Down - 450 g WHP - Bolsas de aluminio de 800 g p. n.

El pesto genovés es un producto fresco y genuino, con los colores y aromas del pesto recién hecho y sin aromas ni conservantes añadidos. Se elabora con materias primas de altísima calidad: Albahaca genovesa DOP, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso Grana Padano DOP y queso Pecorino Romano DOP, piñones y aceite de oliva virgen extra. Excelente para primeros platos y como ingrediente en pizzas,













Pesto ai pistacchi (Pesto con pistachos)

BX7 - Tarro de cristal de 400 g p. n.

Pesto a base de pistachos, preparado con aceite de oliva virgen extra. Marida bien con cremas de quesos para condimentar primeros platos de pasta y como ingrediente en pizzas y bocadillos.











Crema di zucca (Crema de calabaza)

ECOK - Lata de 430 g p. n.

Calabaza escaldada y triturada hasta convertirla en una crema suavísima. Es una base excelente para innumerables usos dulces y salados en la cocina: condimento para primeros platos y risottos, relleno para pasta fresca, ingrediente en pizzas blancas (sin tomate), tartas y pasteles. Crea un maridaje perfecto con boletus y cremas de quesos.



CALABAZA 100 % ITALIANA











Salsa di noci (Salsa de nueces)

C47 - Tarro de cristal de 370 g p. n. C4H - Tarro de cristal de 750 g p. n.

Condimento a base de nueces, queso grana padano D.O.P. y aceite de oliva virgen extra. Listo para usar, es excelente en combinación con la crema de queso gorgonzola o la crema de calabaza para condimentar primeros platos y como ingrediente en pizzas gourmet, bruschettas y bocadillos. Ideal para acompañar platos a base de carne.



NUECES 100 % ITALIANAS QUESO GRANA PADANO D.O.P. 100 % ITALIANO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA





Condimento piccante tricolore (Condimento picante tricolor)

Salsa de guindilla

B57 - Tarro de cristal de 390 g p. n.

Condimento a base de guindillas frescas (rojas y verdes) en rodajas, ajo fresco picado y aceite de oliva virgen extra. Indicado como condimento para primeros platos y como ingrediente en pizzas y bruschettas.



AJO FRESCO 100 % ITALIANO **GUINDILLAS ROJAS** Y VERDES FRESCAS 100 % ITALIANAS













Crema con tartufo (Crema con trufa)

E5H - Tarro de cristal de 750 g p. n. E52 - Bolsa de aluminio de 1800 g p. n.

Crema preparada con champiñones (Agaricus bisporus) y la refinada trufa de verano (Tuber aestivum).

Ideal para acompañar segundos platos a base de carne.



FRESCOS TRUFA 100 % ITALIANA







Carpaccio di tartufo (Carpaccio de trufa)

P69 - Lata de 350 g p. n.

Trufa de verano (Tuber aestivum Vittad.) en lascas, en aceite. Es un sustituto válido para la trufa fresca, con la ventaja de que puede utilizarse todo el año. Listas para usar, las lascas enteras de trufa se pueden añadir directamente sobre primeros platos de pasta, carpaccio, tagliata de carne y pizzas gourmet. El aceite puede utilizarse como aceite aromatizado a la trufa.









Crema di funghi porcini (Crema de boletus)

EAH07 - Tarro de cristal de 760 g p. n.

Crema preparada con boletus (Boletus edulis y respectivo grupo) de calidad óptima, en parte molidos finamente y en parte troceados. Ideal para mantecar primeros platos con setas y como ingrediente en pizzas, bocadillos y canapés.













Salsadoro

Salsa vegetal a base de tomates secos

KQH - Tarro de cristal de 770 g p. n. KP2 - Bolsas de aluminio de 1800 g p. n.

Salsa a base de tomates secos, aceitunas y alcaparras. Excelente como ingrediente en tostas y bruschettas, para acompañar carne y pescado, quesos, huevos y también para dar sabor a salsas y mojes.



LECCINO 100 % **ITALIANAS**













Salsa di fuoco

Salsa vegetal con pimentón

C57 - Tarro de cristal de 400 g p. n.

Salsa típica de la cocina calabresa, a base de guindilla, con champiñones, tomate, berenjenas y alcachofas. Tiene un sabor característico, intenso y picante pero equilibrado. Especialmente indicada como ingrediente para bocadillos, sándwiches, tostas, bruschettas y pizzas. Excelente para dar sabor a primeros platos, risottos, carnes a la parrilla o hervidas.



GUINDILLA 100 % ITALIANA **CHAMPIÑONES FRESCOS**









Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebolla caramelizada con vinagre balsámico de Módena I.G.P.)

ZU2 - Bolsa de 1800 g p. n. ZUH - 800 g - Tarro de cristal

Cebolla caramelizada con un sabor agridulce, preparada con cebollas, con adición de azúcar y vinagre balsámico de Módena. Es perfecta para combinar con quesos y también como ingrediente para bocadillos, hamburguesas, condimento de pizzas y para acompañar distintos tipos de carnes.



CEBOLLA FRESCA 100 % ITALIANA AZÚCAR 100 % ITALIANO VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA I.G.P.











TD7 - Tarro de cristal de 430 g p. n.

Similar a una mostarda italiana, obtenida con pulpa de naranja en trozos y cebolla en daditos, tiene una nota picante que le da un tono especial al sabor agridulce de fondo.















Peperonissima

Salsa de pimientos

VO7 - Tarro de cristal de 450 g p. n.

Salsa agridulce a base de pimientos rojos elaborados en fresco. La adición de páprika la convierte en una salsa nueva, única y original.



FRESCOS 100 % ITALIANOS











Salsa di Pere e zenzero (Salsa de peras y jengibre)

TV7 - Tarro de cristal de 450 g p. n.

Salsa agridulce a base de cubitos de peras Williams recolectadas en plena temporada. El sabor de la pera se realza gracias a la combinación con láminas de jengibre fresco, que aporta al producto un ligero punto picante y un aroma especial. Es ideal para acompañar quesos curados como el grana, el queso de oveja y el montasio, y también quesos frescos como la ricotta y el mascarpone. Excelente como guarnición de carnes hervidas.



PERAS WILLIAMS 100 % ITALIANAS JENGIBRE FRESCO











Salsafichi

Salsa agridulce con higos

TC7 - Tarro de cristal de 450 g p. n.

Higos troceados en una salsa agridulce al Marsala muy delicada gracias al uso de vinagre de manzana. Es una guarnición ideal para carnes hervidas y para acompañar quesos frescos y curados.













BS0K - Lata de 390 g p. n.

Mezcla de verduras frescas de temporada (pimiento, calabacín, cebolla, apio, zanahoria), cortadas en dados, sin vinagre. Producto perfecto para condimentar pasta, arroz, sopas y ensaladas de pollo o como salsa de acompañamiento para carnes hervidas. Su elaboración especial deja las verduras perfectamente cubeteadas, con un corte definido, agradables de sabor y de aspecto.



SIN VINAGRE VERDURAS FRESCAS Y ESCOGIDAS 100 % ITALIANAS











Gnokki

Preparado para ñoquis de patata

PD1 - Bolsa de 1000 g p. n.

PD9 - Bolsa de 5000 g p. n.

Preparado para ñoguis de patata, listos para cocinar. Es un producto de gran rendimiento, rápido de preparar.









Lasagne al ragù di carne con Pomodorina (Lasaña con salsa boloñesa con «Pomodorina»)

R4V - Bandeja de 350 g p. n.

Primer plato listo para degustar, elaborado con huevos enteros, carne y verduras frescas, enriquecido con salsa de tomate «Pomodorina» de Menù. Calentar en el microondas o en el horno tradicional directamente en su bandeja.



CON SALSA «POMODORINA» MENÙ

TOMATE 100 % ITALIANO ELABORADO EN SU TEMPORADA





Cannelloni di ricotta e spinaci con besciamella (Canelones de ricotta y espinacas con bechamel)

RFV - Bandeja de 350 g p. n.

Receta tradicional italiana, ligera pero sabrosa. El plato está elaborado con canelones de pasta al huevo rellenos de queso ricotta y espinacas y cubiertos con bechamel.

Calentar en el microondas o en el horno tradicional directamente en su bandeja.



ESPINACAS 100 9 ITALIANAS QUESO RICOTTA 100 % ITALIANO





Pastrami

259 - Bolsa de aluminio al vacío - 2500 g

El pastrami es una popular especialidad gastronómica originaria de Europa del Este. Llegado a Estados Unidos en el siglo XIX, donde hoy se ha convertido en el protagonista absoluto de la comida callejera de allende el océano. Se elabora con pecho de vacuno, que se cubre completamente con especias como la pimienta negra, el ajo y el cilantro. Luego, se ahúma delicadamente con madera de haya, se cocina lentamente en el horno y se envasa al vacío. Se presenta de un bonito color rojo vivo, corteza suave y



GRAN RENDIMIENTO PREPARACIÓN RÁPIDA AHUMADO EN CALIENTE CON MADERA DE HAYA









Pulled pork

SB2 - Bolsa de 1300 g p. n.

Paletilla de cerdo cocinada durante muchas horas; mantiene todos los aromas y los sabores de la carne de cerdo y de las especias que lo caracterizan. Es ideal para rellenar hamburguesas, bocadillos, tortillas y bruschettas, o como segundo plato. Ejercer una ligera presión con las manos en la bolsa para romper los trozos de carne. Verter el contenido (que estará deshecho) junto con el líquido en una fuente sin papel para hornear y hornear durante 10-15 minutos hasta que se dore la carne.



CARNE FRESCA DE CERDO 100 % ITALIANA









Roast beef di sottofesa al Profumoro (Rosbif de contra con Profumoro)

2N9 - Envase al vacío de 1500 - 2500 g p. n.



Rosbif de contra, uno de los cortes más tiernos y escogidos, asado lentamente durante 5 horas según la receta típica. Presenta los bordes exteriores de color marrón oscuro y el interior de un bonito color rosado. Es excelente servido en lonchas muy finas en entrantes y segundos platos, pero también es adecuado como ingrediente en pizzas a la salida del horno y bocadillos gourmet.









Carne salada del Trentino

2Q9 - Peso indicativo 2000 - 2500 g p. n.



Periodo de conservación: 3 meses a partir de la fecha de

Modo de conservación: 0 - 4 °C.











Gnocchi di patate (Ñoquis de patatas)

RD1 - Bolsa de 1000 g p. n.

Plato típico de la tradición culinaria italiana, listo para

Cuecen en pocos minutos y su forma ovalada, rayada en la superficie, hace que sean ideales para crear deliciosos platos cada día.









Pimientos lágrima amarillos dulces

W70X - Lata de 400 g p. n.

Pimientos amarillos de variedad autóctona peruana, de forma redondeada y de sabor dulce.

Excelentes como aperitivo, para acompañar quesos y como ingrediente para ensaladas. Especialmente indicados para preparaciones en carnicería y como ingrediente para pizzas.



IDEALES PARA APERITIVOS Y **DECORACIONES**













PIZZA PALA (Pizza en pala)

7060 - Bolsa de 440 g p. n.

Pizza con particular forma rectangular que recuerda a la de la pala. Precocinada y de altísima calidad, está lista para condimentar y terminar en el horno. Producto artesanal de alta hidratación y larga fermentación. Masa ligera, alveolada y especialmente crujiente. Base excelente para crear una auténtica pizza gourmet, perfecta también para dividir en porciones y compartir con los amigos con una bebida durante el aperitivo.



ELABORACIÓN ARTESANAL MASA EXTENDIDA A MANO MODO DE CONSERVACIÓN: 0 -4°C







Base pizza rustica (Base para pizza rústica)

7085 - Bolsa de 880 g p. n.

Base para pizza precocinada redonda, elaborada artesanalmente con levadura fresca y natural, con extendido manual de la masa y fermentación de hasta 24 horas. De esta forma se obtiene una masa más ligera a la vez que aromática. Con la receta utilizada se obtiene una base crujiente, ligera, muy digerible y sin grasas animales.



ELABORACIÓN ARTESANAL MASA EXTENDIDA A MANO LEVADURA FRESCA Y NATURAL MODO DE CONSERVACIÓN: 0 -4 °C







Base pizza senza glutine (Base para pizza sin gluten)

7031 - Bolsa de 220 g p. n.

Base para pizza elaborada artesanalmente, estirada y extendida a mano.

Condimentar al gusto y cocinar siguiendo las instrucciones indicadas en el envase.



ELABORACIÓN ARTESANAL MASA EXTENDIDA A MANO MODO DE CONSERVACIÓN: 0 -











Base pizza P.A.L.A. senza glutine (Base para pizza en pala sin gluten)

7061 - Bandeja de aluminio con bolsa transparente - 220 g

Base para pizza sin gluten con forma especial que recuerda a una pala, elaborada artesanalmente, estirada y extendida a

Excelente base para pizza sin gluten para aderezar al gusto. Se puede servir como plato único o dividida para compartir, por ejemplo, en el aperitivo.



ELABORACIÓN ARTESANAL MASA EXTENDIDA A MANO SIN GLUTEN













Pane Bruschetta...Mia (Pan Bruschetta... Mía)

7010 - Bolsa de 500 g p. n.

Pan elaborado específicamente para el servicio «Bruschetta...

Es un pan de tipo «0» con aceite de oliva, cortado en rebanadas ovaladas con corteza fina. Per preparar una excelente bruschetta, condimentar con tomate y queso «Bruschetta... Mía», añadir ingredientes al gusto y calentar.



CORTEZA CRUJIENTE MIGA AROMÁTICA Y **TIERNA**





Foglia finger autunnale (Hoja otoñal para canapés)

7083 - Caja de 296 g p. n.

Hojas elaboradas a mano con un ligero gusto a queso. Ideal para rellenar con cremas y mousses saladas o para acompañar platos de verduras.







Petto d'oca stagionato e affumicato (Pechuga de pato curada y ahumada)

2U9 - Peso indicativo 550 - 650 g p. n.

Pechuga de pato envasada al vacío. Lonchas de consistencia tierna y compacta, sabor característico con ligeras notas ahumadas.

Modo de conservación: 0 - 4 °C.











Z92 - Bolsa de 1950 g p. n.

Aceitunas de la variedad Leccino sin hueso, aderezadas con aceite, guindilla y romero para realzar su sabor. Excelentes como ingrediente para pizzas y como guarnición para platos a base de pescado y carnes blancas. También son excelentes como aperitivo y entrante para acompañar tablas de embutidos y de quesos.



ACEITUNAS VAR. LECCINO 100 % **ITALIANAS**













Olive taggiasche denocciolate (Aceitunas «Taggiasca» sin hueso)

XL1 - Lata de 770 g p. n.

Aceitunas Taggiasca sin hueso, de calibre superior, en aceite de oliva virgen extra. Perfectas para el aperitivo. Excelentes para acompañar platos a base de pescado y carne y como ingrediente en pizzas y productos de panadería.



ACEITUNAS 100 % ITALIANAS ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 100 % ITALIANO









Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebollitas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.)

VW1 - Lata de 820 g p. n. VW3 - Lata de 2600 g p. n.

Cebollitas «borrettane» seleccionadas, en agridulce, enriquecidas con vinagre balsámico de Módena I.G.P. Excelentes para entrantes y guarniciones, combinan muy bien con embutidos y quesos.



CEBOLLITAS 100 % ITALIANAS VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA I.G.P.











«Gli Arricciati»

Pimientos semisecos tricolor

XJ1 - Lata de 800 g p. n.

Pimientos rojos, amarillos y verdes italianos, seleccionados cuidadosamente y elaborados en su temporada, secados parcialmente y conservados en aceite de oliva virgen extra. Se distinguen por el sabor dulce y característico del pimiento. Ideales como entrante, servidos en bufés, como ingrediente en pizzas y bruschettas y, combinados con otros ingredientes, para preparar primeros platos sabrosos.



PIMIENTOS ROJOS, AMARILLOS Y VERDES FRESCOS 100 % ITALIANOS SIN VINAGRE









Melanzane alla griglia (Berenjenas a la parrilla)

TE1 - Lata de 790 g p. n.

Berenjenas elaboradas en fresco, asadas a la parrilla y aderezadas con aceite de oliva virgen extra, vinagre y hierbas aromáticas.

Perfectas como ingrediente para hamburguesas y bruschettas. Son ideales como guarnición y para preparaciones cárnicas.



BERENJENAS FRESCAS 100 % ITALIANAS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SIN VINAGRE













Surtido de verduras a la parrilla

TP1 - Lata de 830 g p. n.

Pimientos rojos y amarillos, calabacines y berenjenas, elaborados en fresco, asados a la parrilla y cortados en trozos. Se presentan mezclados en una salsa que permite consumir todo el producto sin tener que escurrirlo.

Ideal como guarnición, adecuado también como entrante para condimentar una pizza.



FRESCOS 100 % **ITALIANOS** PIMIENTOS ROJOS

YAMARILLOS FRESCOS 100 % **ITALIANOS**

BERENJENAS FRESCAS 100 % ITALIANAS SIN VINAGRE











Èfriarielli

Grelos

B41 - Lata de 770 g p. n.

Uno de los ingredientes más apreciados de la cocina del sur de Italia con la receta más sencilla, natural y genuina: brócolis rabe, aceite y sal. Los brócolis rabe, de origen 100 % italiano, elaborados en su temporada, se cuecen delicadamente en su propio jugo para conservar su aroma y su sabor. Ideal para primeros platos, pizzas, bruschettas y como guarnición.



BRÓCOLIS RABE FRESCOS 100 % ITALIANOS ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA











Capperi sotto sale (Alcaparras en sal)

U39 - Lata de 1000 g p. n.

Puntas de alcaparras en sal. Excelentes para bufés, entrantes y como ingrediente en pizzas, bocadillos y bruschettas. Indicadas para acompañar platos de carne y pescado.











Preparado en polvo

DZ1 - Bolsa de film multicapa 1000 g p. n.

Producto semielaborado en polvo para preparar panacota, postre típico de la cocina italiana. Para la preparación basta añadir leche y nata y cocinar siguiendo las instrucciones indicadas en el envase. Fácil de preparar y resultados excelentes. Se puede servir con salsa caliente de chocolate y frutas del bosque o glaseados Menù.



AZÚCAR 100 % ITALIANO PREPARACIÓN EN CALIENTE









Pasta di pistacchio pura (Pasta pura de pistachos)

L30 - Tarrina de 500 g p. n.

Pasta densa y cremosa a base exclusivamente de pistachos pelados, tostados y triturados hasta obtener una crema. Gran rendimiento y uso sumamente práctico.

Receta neutra; excelente para aromatizar semifríos, tiramisù, cremas y pasteles. Indicada para preparar cremas frías en la sorbetera. Si se diluye ligeramente, también es indicada como salsa para acompañar platos a base de carne y pescado y como ingrediente en pizzas gourmet.











100 % A BASE DE **PISTACHOS**



Castagne al miele di acacia (Castañas a la miel de acacia)

AV1X - Lata de 900 g p. n.

Castañas listas para usar en agua, azúcar y miel de acacia. Especialmente adecuadas como acompañamiento o relleno de postres.



MIEL DE ACACIA ITALIANA AZÚCAR 100 % ITALIANO











www.menu.it