

# Catálogo

 **SASA**

# Nuestras Principales Marcas



Tradición familiar desde 1975



# Presentación

**SASA** NACE DE LA DISTRIBUCIÓN DE LA FRUTA Y LA VERDURA. FORMADA POR UN EQUIPO PROFESIONAL CON ALMA DE SERVICIO.

DISPONEMOS DE UN AMPLIO PORTFOLIO QUE SE ADAPTA Y EVOLUCIONA SEGÚN LAS NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS.



**ATENCIÓN  
AL CLIENTE  
24 HORAS**



**OBRADOR  
PROPIO  
4ª GAMA**



**MÁS DE 2000  
REFERENCIAS  
EN STOCK**



**IMPORTACIÓN  
DE PRODUCTOS**



**PREPARACIÓN  
DE PEDIDOS  
A MEDIDA PARA  
CADA CLIENTE**



**PRODUCTOS  
DIRECTOS  
DEL CAMPO**



**MÁS DE 30 RUTAS  
DE REPARTO  
CAPILAR EN LA  
PROVINCIA  
DE BARCELONA**



**DPTO. CALIDAD**

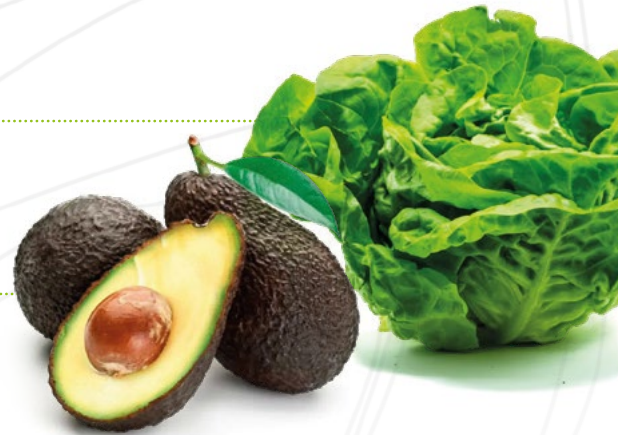


# Nuestra Columna Vertebral



## PRODUCTOS DIRECTOS DE ORIGEN

El buen hacer de muchos años nos permite poder suministrarlos de productos directamente de origen. Aseguramos la mínima manipulación y un mejor control sobre el producto, garantizando así la mejor calidad.



## PRODUCTOS DE TEMPORADA

Los productos de temporada son más sabrosos, más sostenibles y más baratos respecto otros productos que se tienen que importar.



## PRODUCTOS COLECTIVIDADES

Disponemos de productos de alta calidad nutricional para todo tipo de colectividades.



## PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

Estamos al día con las nuevas tendencias gastronómicas. Disponemos de productos de máxima calidad para la gastronomía más exigente.



# 4ª Gama

**PELAMOS Y CORTAMOS A MEDIDA** todo tipo de frutas y verduras, según las necesidades de nuestros clientes para facilitar gran cantidad de elaboraciones.

## VENTAJAS DE TRABAJAR PRODUCTOS 4ª GAMA

**AHORRO EN MERMAS:** Ofrece un mayor control de las mermas que ayuda a tener un food cost más estable y controlado.

**AHORRO EN PERSONAL:** Externalizar los cortes mas simples puede suponer un ahorro importante en horas de personal. También te permitirá invertir más tiempo en tareas mas importantes para tu negocio.

**PRECIOS MÁS FÁCILES DE ESCANDALLAR:** La regularidad en los precios ayuda a tener unos escandallos mas controlados y reales.

**REGULARIDAD EN LOS CORTES Y TIEMPOS DE COCCIÓN:** Al ser un corte regular el tiempo de cocción siempre será el mismo.

**ESTANDARIZACIÓN EN LOS PROCESOS Y FACILIDAD EN LA EJECUCIÓN:** La fácil utilización de estos productos permite estandarizar procesos en las fichas de producción de las elaboraciones.

### PATATAS PELADAS Y CORTADAS. DISPONEMOS DE UNA AMPLIA VARIEDAD DE CORTES DE PATATAS Y BONIATOS.



PATATA PELADA



PATATA FRITA



PATATA VASITO



PATATA BRAVA



PATATA GAJO

### VERDURAS PELADAS Y CORTADAS: PELAMOS Y CORTAMOS DE MUCHAS FORMAS DISTINTAS UNA GRAN VARIEDAD DE VERDURAS, PIMIENTOS, CEBOLLAS, ZANAHORIAS, CALABACÍN, BERENJENA, ETC...



CEBOLLAS A DADOS



PIMIENTOS A DADOS

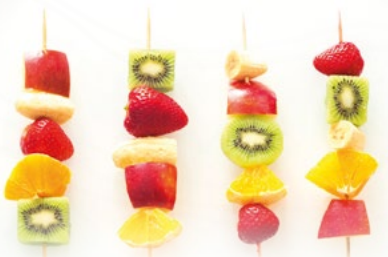


CALABAZA A DADOS



RODAJAS DE CALABACÍN

### FRUTAS CORTADAS LISTAS PARA EL CONSUMO: REALIZAMOS TODO TIPO DE CORTES DE FRUTAS, YA SEAN BROCHETAS, MACEDONIAS, CORTES INDIVIDUALES, ETC. ESTA LINEA DE PRODUCTOS PUEDE AYUDAR EN TUS BANQUETES, EVENTOS, DESAYUNOS, BUFFETS, ETC...



BROCHETAS



MACEDONIA DE FRUTAS



BANDEJAS DE FRUTA CORTADA

### ZUMOS DE FRUTAS FRESCOS: RECIÉN EXPRESADOS, FRESCOS Y SIN ADITIVOS.



ZUMO DE NARANJA



ZUMO DE LIMÓN



ZUMO DE LIMA

# 5ª Gama

## VENTAJAS DE TRABAJAR PRODUCTOS 5ª GAMA

- PRODUCTOS DE CALIDAD CONSTANTE
- SEGURIDAD ALIMENTARIA
- CONTROL DE COSTES
- AGILIDAD Y RAPIDEZ EN LAS EJECUCIONES
- ESTANDERIZACIÓN DE PROCESOS Y RECETAS

**COCTA  
FOODS**

Cheff's Quality Time

### PUERRO COCIDO



#### ELABORACIÓN:

Puerros confitados, envasados al vacío. Regenerar y listo; plancha, brasa, golpe de horno o baño maría. Decorar al gusto y emplatar.

REF: 85058 · FORMATO: 1 kg



**SAIOPANTO**

### PATATA HOJALDRADA LINGOTE



#### ELABORACIÓN:

Precalentar freidora o horno a 180°C y dejar cocer durante aprox 3 minutos.

REF: 85036 · FORMATO: 180 g



**COCTA  
FOODS**

Cheff's Quality Time

### PATATAS CORTADAS Y PRECOCIDAS



**PATATA  
PRECOCIDA BRAVA**  
REF: 85052  
FORMATO: 1,2 kg



**PATATA  
PRECOCIDA FRITA**  
REF: 85053  
FORMATO: 1,2 kg



**PREPARADO  
TORTILLA CON CEBOLLA**  
REF: 85054  
FORMATO: 1,2 kg

Patatas precocidas en diferentes cortes para todo tipo de elaboraciones, guarniciones, tortillas, tapas, etc.

#### ELABORACIÓN BRAVA Y FRITA:

Precalentar freidora a 180°C y freir durante aprox 3 minutos

#### ELABORACIÓN

##### PREPARADO TORTILLA:

Romper el frío con 1 minuto de microondas. Verter el contenido de la bolsa en una sartén y dorar a fuego fuerte durante aprox. 7 minutos. Retirar y añadir 10-12 huevos, mezclar bien y volver añadir a la sartén.



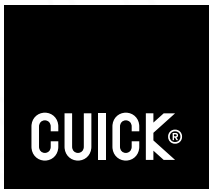
**EXPERTOS EN LA COCCIÓN DE LAS VERDURAS AL HORNO DE LEÑA**

Producción artesanal, sin conservantes ni colorantes. Las brasa ofrece a los vegetales un sabor muy característico que marca la diferencia con otros fabricantes.



**DE LA BRASA A TU PLATO**

Nuestra línea de verduras asadas incluye: pimiento, escalivada, cebolla y berenjena. Todas ellas pasan por un mismo proceso artesanal de elaboración: primero las asamos al horno de leña para luego quitarles la piel, dejándolas limpias para desgajarlas manualmente y finalmente envasarlas. Todos los vegetales los asamos al horno de leña para que mantengan el sabor tradicional a brasa. Este proceso de asado nos diferencia de otras marcas que no lo ofrecen.



bases  
de cuina  
naturals

Una iniciativa basada en Tordera, comarca del Maresme (Barcelona) y creada por dos emprendedores de Barcelona cuya misión ha sido acercar las bases de cocina de siempre a todos los cocineros.

Hemos apostado por un producto de calidad gourmet y versátil en cocina. Orientado tanto para cocineros inexpertos como para los más "cocinitas".

Para aquellos días que no tienes tanto tiempo para cocinar, sin renunciar a sabor ni calidad. Al fin y al cabo, nos apasiona la cocina y queremos contribuir a que todos podamos cocinar más y si es con CUICK, mejor!



Solo trabajamos con ingredientes frescos de productores locales. Los productos CUICK son de etiqueta limpia, es decir, no añadimos NADA más al producto final, ni aditivos, colorantes ni conservantes. NADA. Como si lo hicieras tú en casa.

No producimos con terceros y controlamos todo el proceso productivo de inicio a fin en nuestro centro de producción en Tordera. "Las bases de cocina son el comienzo de un buen plato, o el toque final".

En cualquier caso, son esenciales para elevar tu cocina diaria a un nivel superior, amoldándose a tus gustos y dejando todo el protagonismo a tu receta.

Todas ellas han sido diseñadas con en el formato y la dosis adecuada para que puedas guardarlas en tu despensa a temperatura ambiente. Así tendrás a mano un delicioso sofrito o una excelente picada siempre que los necesites, sin invertir horas cocinando."



**Illa de Buda** es una marca de arroz comprometida con la defensa y conservación de la isla y el Delta. Cultivan dos variedades de arroz redondo; BOMBA y MARISMA. Dos variedades autóctonas de la isla de Buda, usando solo semillas y variedades del Delta del Ebro.

Este arroz se cultiva exclusivamente en la isla con una producción limitada que sigue unos métodos respetuosos con el medio ambiente. Producen un arroz único que apuesta por la defensa del territorio y su fauna.



#### Arroz BOMBA Illa de Buda

Esta variedad de arroz es una de las más apreciadas del mundo y solo se cultiva en zonas muy específicas de la costa del mediterráneo, como es el caso de la isla de Buda, que reúne todos los requisitos para su cultivo. La ventaja de este arroz es que el grano posee una mayor resistencia al abrirse durante la cocción. Debido, en parte, al hecho que se expande durante la cocción, triplicando su volumen inicial. Además una vez cocido no se pega y tiene una gran capacidad de absorber los sabores de los ingredientes.



#### Arroz MARISMA Illa de Buda

La isla de Buda reúne unas características únicas que hacen posible el cultivo de esta variedad de arroz. Una variedad muy apreciada de altísima calidad. Es un arroz meloso que deja como resultado final un arroz de textura húmeda y untuosa. Tiene unas cualidades culinarias excepcionales para la preparación de arroces caldosos, melosos, risottos y postres como el arroz con leche.



Las setas, todo un mundo que queremos hacer llegar a nuestros clientes de la mano de bolets Petràs. Empresa con más de 50 años de experiencia, donde su trabajo diario son las setas. Exploran, cultivan y viajan en búsqueda de las mejores variedades para adaptarse a las exigentes necesidades de nuestros clientes y consumidores.

A parte de las setas frescas también disponemos de setas secas y congeladas:

#### SECAS

Las setas deshidratadas mantienen todo su aroma, incluso potenciándolo en alguno de ellos. Son una opción a tener en cuenta por su larga caducidad y escasez de setas frescas fuera de temporada. Disponemos de una gran variedad de setas deshidratadas en formatos de 150gr y 350gr.



#### CONGELADAS

Las innovadoras técnicas de envasado permiten congelar las setas rápidamente, de esta forma mantienen toda su textura y sabor a diferencia de las setas frescas, que pueden perder calidad durante el transporte y el almacenamiento. Disponemos de una amplia variedad de setas congeladas en formato de 1 o 2 kg.





# CAVIAROLI

UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CAVIAR

**CAVIAROLI** es una **joven** empresa **familiar** que ha unido las capacidades tecnológicas de sus emprendedores con el fin de elaborar **productos de alto valor gastronómico**.

La apuesta realizada por este equipo se basa en un compromiso con la innovación y la calidad que se ha materializado en su primera familia de productos: el caviar de aceite que lleva por nombre el de su misma marca – **CAVIAROLI**.



El desarrollo de los productos de **CAVIAROLI** se basa en una fuerte interacción con todos los actores que intervienen en el proceso de producción, comercialización y uso del producto. Ello implica tratar con **productores de aceite de primer nivel**, captar la opinión de comprometidos distribuidores y responder a las exigencias de los paladares de renombrados cocineros. De esta manera se consigue que los usuarios finales de CAVIAROLI y sus comensales puedan disfrutar de productos elaborados con aceites de primer nivel, con un amplio abanico de **posibilidades culinarias dentro de la cocina de vanguardia**.



**TÖUFOOD** es una gama completa de productos de una calidad excepcional que permite poner en práctica las técnicas más populares de la cocina moderna. Se pueden realizar fácilmente recetas innovadoras que aportan emoción y sorpresa a los platos y ofrecen una experiencia culinaria estimulante y memorable.

Estos productos permiten romper con las tradicionales técnicas culinarias y aplicarlos para alterar las propiedades de los alimentos pudiendo crear platos innovadores y sorprendentes. Estos ingredientes permiten la manipulación de la estructura molecular de los alimentos para poder lograr texturas, sabores y apariencias inusuales en las elaboraciones.





Familia de apicultores de la montaña del Montseny. Recolectan una miel pura directa de la colmena al bote. Miel de excelente calidad envasada de forma artesanal, manteniendo todas sus propiedades, vitaminas, minerales y antioxidantes. Miel cruda que cristaliza fácilmente y se puede licuar al baño maría.



## CONSERVAS ARTESANAS Capullo

Conserveros Artesanos situados en Navarra. Con un recorrido de 40 años de historia están especializados en la elaboración manual de verduras cultivadas en la zona por agricultores locales. Los pimientos del piquillo, los espárragos, las pochas, son algunos de los productos a destacar por su excelente calidad.



## el présol Barcelona

Empresa familiar situada en Corbera de Llobregat. Elaboran productos de máxima calidad desde 1981. Elaborado con membrillo fresco y de proximidad con la máxima calidad y tradición, consiguiendo un producto con una textura compacta que conserva el granulado típico del membrillo.



Un buen vinagre siempre nace de un buen vino, los vinagres Forvm así lo han demostrado. vinagres con historia y sabor mediterráneo. Todo un referente para los amantes de la alta gastronomía.





### EL ORIGEN DE LA EXCELENCIA

Creada en 1988, Glaces des Alpes nació en Annecy, siendo una sencilla producción artesanal local, elaborada en un garaje convertido en obrador de helados y sorbetes. Actualmente, *Glaces des Alpes* elabora sus helados y sorbetes con la ayuda de **Stéphane Vindret**, su jefe pastelero de helados, productos de alta calidad con un único fin: Disfrutar

Para ello, no hay ningún secreto: seleccionan la mejor materia prima y utilizar todo el conocimiento para respetar los productos y extraer lo mejor de ellos.

- FABRICACIÓN ARTESANAL BASADA EN LA EXPERIENCIA
- UNA AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS
- RENTABILIDAD DE LOS ENVASES
- MÁS CONCENTRACIÓN DE SABOR



CARAMELO  
FORMATO: 125 ml



CHOCOLATE  
FORMATO: 125 ml



LIMÓN  
FORMATO: 125 ml



FRAMBUESA  
FORMATO: 125 ml



MANGO  
FORMATO: 125 ml



VAINILLA  
FORMATO: 125 ml



VAINILLA BOURBON  
FORMATO: 2,5 L

### MAESTROS VAINILLEROS

Empresa fundada en 1946 dedicada al cultivo, manipulación y transformación de la vainilla. Actualmente sigue siendo una empresa familiar, afincados en París.

El saber hacer y la experiencia de muchos años, convierten a *Prova* en uno de los mejores productores de vainilla y un referente a nivel mundial.

A día de hoy, supervisan los cultivos de la vainilla desde el origen y manipulan las vainas de vainilla de forma artesanal en todo el proceso.



### QUE ES LA VAINILLA Y SUS APLICACIONES

La vainilla viene de un tipo concreto de orquídea polinizado por una abeja mexicana. El origen es en México donde los Aztecas ya la utilizaban y los Españoles la dieron a conocer al resto del mundo.

### POR QUE PROVA GOURMET?

La implicación de la empresa desde la plantación del producto hasta el envasado, nos asegura la llegada de un producto de altísima calidad.



EXTRACTO VAINILLA  
REF: 65011  
FORMATO: 250 ml



AROMA VAINILLA  
REF: 65008  
FORMATO: 250 ml



VAINILLA VAINA  
MADAGASCAR  
REF: 65008  
FORMATO: 140 g



VAINILLA VAINA  
MADAGASCAR  
REF: 36113  
FORMATO: 10 uds.



### LA EXCELENCIA DE LA FRUTA

Les Verges Boiron cultivan la excelencia en cada etapa de su proceso. La excelencia es un trabajo en equipo que involucra a todos sus socios; productores, empleados, distribuidores y profesionales. Todos ellos contribuyen al desarrollo de un producto excepcional. Con ellos comparten unos fuertes valores como la sencillez, la proximidad, el compromiso y la convivencia. Orgullosos de trabajar por una gastronomía afrutada que crea una conexión con el producto fresco.



PURES DE FRUTAS CONGELADAS



COULIS DE FRUTAS



PURÉS DE FRUTA  
TEMPERATURA AMBIENTE

## BLANXART

PROFESSIONAL CHOCOLATE

### TRADICIÓN Y ELABORACIÓN DE UN CHOCOLATE DE OTRO SIGLO

Fue en abril de 1954 cuando el maestro bombonero Francesc Agràs emprendió un largo viaje por las mejores pastelerías y bomboneras de Europa.

Su pasión por la excelencia en la confitería artesanal fue la semilla que llevó a fundar una de las fábricas artesanas de bombones y chocolates de mayor renombre: Bombons Blanxart.

Todo empezó en un modesto taller del barrio de Les Corts (Barcelona) y compartiendo una ilusión: llevar los mejores granos de cacao procedentes de Ghana, Congo y Guayaquil al chocolate.

### LA EXCELENCIA DE NUESTRO CHOCOLATE ARTESANAL

Bean to chocolate es el proceso que comienza cuando el artesano selecciona las semillas de cacao y las procesa hasta convertirlas en barras de chocolate y bombones que él mismo empaquetará y venderá. Es un proceso de producción artesanal que requiere un conocimiento especial del producto, paciencia, prioridad en la calidad y voluntad de ofrecer al gourmet lo mejor del cacao. Blanxart es fiel a este planteamiento apostando por un chocolate superior y de orígenes selectos.



La experiencia acumulada de esta marca pionera en la selección del cacao y el conchado de chocolate con métodos semi mecanizados, que permiten preservar al máximo las propiedades organolépticas de cada variedad y origen de cacao, se trasladan ahora a un surtido de tres coberturas de chocolate negro, Raval (71%), Gràcia (62) y Horta (55%); a una de leche, Sants (34%); y a un chocolate blanco, Born (27%).

La incansable labor viajera que realiza Blanxart para recolectar los mejores cacaos de todos los rincones del mundo, también se puede apreciar en este surtido profesional gracias a la colección Blanxart Origins, con coberturas de origen puro procedentes de República Dominicana (72%, 82% y 100%), Nicaragua (85%), Congo (82%) y Perú (77%). Conscientes además de las muchas necesidades que le surgen al artesano en su día a día, así como de la importancia de trabajar siempre con ingredientes de primera calidad.

# Productos del resto del Mundo



**LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN NUESTRO TERRITORIO NOS OBLIGA A ESTAR AL DÍA DE LAS NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS.**

Cada vez son más, los productos de diferentes zonas del mundo que llegan a nuestro territorio. Ya sea para cocinar platos típicos de esas zonas o para fusionar con nuestra cocina. Algunos están tan arraigados que a día de hoy no nos sorprende verlo en una carta de cocina tradicional. Es por ello que apostamos por la distribución de una selección de productos del mundo que podrás **utilizar en cualquier tipo de receta.**





POMODORO A PARMA



**DESDE 1896, RODOLFI ES SINÓNIMO DE TOMATE HECHO EN ITALIA**

Cuatro generaciones de empresarios y más de un siglo de trabajo dedicados al tomate hace de Rodolfi un referente y pionero a nivel mundial en la transformación del tomate.

**Calidad:** Ingredientes naturales, elaboración local, producción responsable y ética empresarial: He aquí los precisos ingredientes de la excelencia Rodolfi.

**Sostenibilidad:** Empresa comprometida con el futuro del medio ambiente y protección de la biodiversidad, que se materializa en la adopción de los sistemas de producción más sostenibles.

**Certificaciones:** Transparencia, seriedad y trazabilidad son las garantías que ofrecen a los clientes.



**DOBLE CONCENTRADO DE TOMATE**

REF: 37093 - **FORMATO:** 800 g

Los tomates más rojos y con mayor cantidad de azúcares, privados de una parte de agua, evaporados a baja temperatura, dan vida al concentrado. Cuanto mayor sea el grado de evaporación del agua, mayor será el grado de concentración del producto. Es el aliado ideal en la cocina para dar sabor, color y consistencia a tus preparaciones, desde primeros a segundos platos, pero también para utilizar en preparaciones más cortas.



**SALSA TOMATE AROMATIZADA PARA PIZZA**

REF: 37094 - **FORMATO:** 5 kg

La pulpa en toda su sencillez se enriquece gracias a un toque picante que hace única la pizza: albahaca y orégano. La mezcla perfecta para una pizza con sabor fuerte.

El alto Brix, gracias a una mayor concentración, hace que la salsa para pizza sea especialmente sabrosa. Recomendamos agregar un poco de agua para un mejor aprovechamiento que no altere el sabor de los ingredientes.



**TOMATE PELADO**

REF: 37095 - **FORMATO:** 3 kg

Tras un cuidadoso proceso de selección y lavado, los tomates más grandes y pulposos se escaldan para facilitar la eliminación de la piel y obtener un producto que mantiene toda la consistencia y sabor del tomate italiano.



**PULPA DE TOMATE**

REF: 37092 - **FORMATO:** 3 kg

REF: 37121 - **FORMATO:** 5 kg Pulpa de tomate finamente picada especialmente diseñada para pizza para garantizar el aroma natural de los tomates frescos. Listo para usar, es un excelente aliado en la cocina incluso para la preparación de recetas más tradicionales. Para garantizar la mejor seguridad de conservación del producto, los envases de hojalata siguen rigurosos estándares higiénicos, ambientales y sociales.

## PRODUCTOS RETAIL



**DOPPIO CONCENTRADO  
POMODORO**  
REF: 37218 - 130 g



**POLPA FINISSIMA**  
REF: 37208 - 500 g



**POLPA IN PEZZETI**  
REF: 37206 - 500 g



**PIZZA SAUCE**  
REF: 37211 - 500 g



**PASSATA CLASSICA**  
REF: 37200 - 690 g



**PASSATA CLASSICA**  
REF: 37203 - 350 g



**PASSATA BASILICO**  
REF: 37202 - 690 g



**PESTO GENOVESE**  
REF: 37215 - 190 g



**TOMATE RUSTICI**  
REF: 37217 - 280 g



**SUGO NAPOLETANA**  
REF: 37212 - 400 g



**SUGO BASILICO**  
REF: 37214 - 400 g



**SUGO ARRABIATA**  
REF: 37213 - 400 g



Empresa familiar fundada en 1960, tres generaciones dedicadas a la conserva vegetal. Principalmente alcachofa y tomate. Producto 100% Italiano de la Puglia, garantizan el máximo sabor y autenticidad.



**TOMATE SECO EN ACEITE**  
REF: 37122 · FORMATO: 2,8 kg



**ALCACHOFA ENTERA**  
REF: 37013 · FORMATO: 2,8 kg



Ubicados en Capracotta, en la alta montaña donde procesan las trufas con agua de manantial y aire a 1421m. Tartufi Le Ife nació de un profundo conocimiento del territorio y de una pasión y amor por la trufa que se pierde en la memoria de varias generaciones, presentes primero en la búsqueda de la trufa y luego en su comercio.



**SALSA TARTUFATA 7%**  
**REF:** 33113 - **FORMATO:** 480 g  
 Con su alto porcentaje de trufa, esta salsa destaca por su sabor único e irresistible. Perfecta como condimento para cualquier preparación a base de trufa, desde pizza hasta pasta fresca, esta delicia culinaria conquistará los paladares más exigentes. Añade un toque de elegancia a tus platos con la salsa de trufa Le Ife y déjate transportar a una experiencia gastronómica extraordinaria.



**ACEITE TRUFA NEGRA**  
**REF:** 28063 - **FORMATO:** 500 ml  
 Ya sea aromatizado con trufa negra, nuestro aceite (de oliva virgen extra o de oliva) es suave y armonioso, realizado por los aromas del bosque, convirtiéndose en el ingrediente perfecto para embellecer todas tus preparaciones. Excelente servido crudo, sobre ensaladas, pastas, risottos, carpaccio y filetes de carne, quesos, huevos y pizza. También vale la pena probarlo con sushi y foie gras.



**MAYONESA CON TRUFA**  
**REF:** 33114 - **FORMATO:** 180 g  
 Esta línea nace de la necesidad de llevar el sabor y aroma de la trufa también al Street Food. Pruébalo con carnes a la parrilla, brochetas y patatas fritas



**MANTEQUILLA CON TRUFA BLANCA**  
**REF:** 52026 - **FORMATO:** 480 g  
 La mantequilla se combina con la trufa blanca para obtener un producto fragante y de sabor intenso. Ideal para condimentar pastas, risotto, filetes de carne, huevos y patatas.



**ACEITE TRUFA BLANCA**  
**REF:** 28062 - **FORMATO:** 500 ml  
 Ya sea aromatizado con trufa blanca, nuestro aceite (de oliva virgen extra o de oliva) es suave y armonioso, realizado por los aromas del bosque, convirtiéndose en el ingrediente perfecto para embellecer todas tus preparaciones. Excelente servido crudo, sobre ensaladas, pastas, risottos, carpaccio y filetes de carne, quesos, huevos y pizza. También vale la pena probarlo con sushi y foie gras.



**MIEL CON TRUFA BLANCA**  
**REF:** 38036 - **FORMATO:** 130 g  
 Recomendado para acompañar quesos, especialmente aquellos de sabor fuerte y bien condimentados, como pecorino Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino.





## PRODUCTOS RETAIL



**MANTEQUILLA CON TRUFA BLANCA**  
REF: 52029  
FORMATO: 40 g



**MIEL CON TRUFA BLANCA**  
REF: 38047  
FORMATO: 40 g



**MAYONESA CON TRUFA**  
REF: 33114  
FORMATO: 180 g



**SALSA TARTUFATA 3,5%**  
REF: 33120  
FORMATO: 100 g



**ACEITE TRUFA BLANCA**  
REF: 28067  
FORMATO: 100 ml



**ACEITE TRUFA NEGRA**  
REF: 28068  
FORMATO: 100 ml



R I S E R I A  
**MARTINOTTI**  
SINCE 1896

Un proverbio italiano dice que el “arroz nace en el agua y muere en el vino”. Es verdad, todo el arroz nace en el agua, todo el arroz se cultiva en el mundo con más o menos el mismo método, pero cuando llega al plato de los consumidores, no todo es igual. La familia Martinotti se ocupa del arroz desde hace más de un siglo. Con el pasar de los años, gracias a la experiencia y a la capacidad acumuladas, ha alcanzado una posición de liderazgo gracias a la alta calidad de sus arroces. Todo el proceso de producción se monitorea constantemente, a partir del arroz todavía en el campo, para garantizar los altos estándares que caracterizan su producción. Disponen de un sistema productivo globalmente certificado en que las varias elaboraciones y el empaçado se realizan a través de modernas instalaciones automatizadas.



### ARROZ CARNAROLI 1 kg - REF 25004

El arroz Carnaroli es uno de los arroces más refinados del mercado. Sus granos son grandes, redondos y transparentes. Es ideal para preparar deliciosos platos y especialidades regionales. Su capacidad para mezclar y realzar los más diversos sabores y alimentos garantiza la realización de risottos, timbales y ensaladas perfectos. Además, su notoria capacidad para resistir la cocción hace que este arroz sea muy versátil y excelente para ocasiones especiales.



### ARROZ ARBORIO 1 kg - REF: 25030

Entre los más extendidos en Italia, el arroz Arborio tiene granos grandes y largos. Gracias al tamaño del grano, el brezo entra en la parte más periférica del grano durante la cocción, dejando el centro rico en almidón, lo que permite que el arroz quede perfectamente al dente. Es el alto contenido de almidón lo que hace que este arroz sea el más adecuado para risottos cremosos. Pruébalo también en timbales.



# Latteria Soresina



## HISTORIA

La cooperativa Latteria Soresina fue fundada el 5 de febrero de 1900 gracias a la estrecha sinergia entre ganaderos y productores de leche: una forma de asociación que, hoy, al igual que ayer, es el modelo que mejor interpreta el fuerte vínculo que une a sus socios. La relación que los une es sólida y se basa en la reciprocidad: la cooperativa se hace cargo de los problemas que pueden afectar a la explotación individual y cada socio contribuye al crecimiento de la empresa



## LECHE 100% ITALIANA

En los productos de Latteria Soresina late un corazón verde, el del Valle del Po, donde se encuentran las más de 200 explotaciones lecheras de sus socios, de las cuales nacen todas las cosas buenas de la marca Latteria Soresina. La empresa está profundamente arraigada en el territorio: una gran zona verde entre las provincias de Cremona, Brescia, Bérgamo, Mantua, Lodi y Milán, que desde siempre se ha dedicado a la agricultura tradicional y a los animales de granja. Disponen de siete plantas donde se ubica la leche producida por las 46.000 vacas criadas en los establos cercanos. Los criadores seleccionan piensos certificados y controlados, cultivados principalmente por los socios en esta región. No en vano, todos los criadores de la cooperativa deben cumplir una estricta normativa para la producción de Grana Padano, que establece como una de las pautas, que el forraje utilizado para alimentar a las vacas debe ser de origen local.

## CALIDAD GARANTIZADA

Cada fase del proceso de producción está sujeta a estrictos controles y sigue procedimientos certificados. Una vez listas, todas las muestras de producto (desde la leche, el Grana Padano y el Provolone hasta la mantequilla de primera calidad elaborada únicamente con nata fresca) vuelven al laboratorio de pruebas para ser controladas y recibir la autorización para su distribución. Latteria Soresina se esfuerza por garantizar 3 principios: transparencia, calidad y seguridad a lo largo de la cadena de suministro. Se trata de un compromiso que a lo largo de los años ha llevado a Latteria Soresina a recibir importantes certificaciones para proteger a sus socios y al consumidor individual: además de la cadena de suministro controlada y la certificación de trazabilidad, obteniendo así las certificaciones IFS, BRC, Halal, Kosher y de bienestar animal.



## GRANA PADANO

Más de un siglo de historia y tradición quesera: esto es lo que encontrarás en nuestro queso Grana Padano DOP elaborado exclusivamente con la leche de nuestras vacas. Un queso tan único que no tuvimos más remedio que llamarlo Gran Soresina. ¿Características distintivas? Estructura granulada perfecta, color amarillo pajizo, aroma fragante y un sabor delicado pero con cuerpo. Su calidad está garantizada y certificada por controles en toda la cadena de suministro, en pleno respeto del medio ambiente y el bienestar animal. Gran Soresina Grana Padano está disponible en diferentes condimentos, incluida la versión selecta de más de 24 meses y varios cortes y formatos, desde ruedas hasta porciones.



**GRANA PADANO RALLADO**  
REF: 68005  
FORMATO: 1 kg



**CUÑA GRANA PADANO**  
REF: 68004  
FORMATO: 900 g aprox.



**GRANA PADANO ESCAMAS**  
REF: 68018  
FORMATO: 500 g





**PARMIGIANO  
REGGIANO**



### PARMESANO REGGIANO DOP

El Parmigiano Reggiano DOP Gran Soresina es un queso curado de sabor extraordinario. Su receta se remonta a los monjes cistercienses y benedictinos que, en el siglo XII, empezaron a procesar la leche en grandes calderos para obtener un delicioso queso de pasta dura. Y se ha transmitido hasta nuestros días: solo buena leche ordeñada y procesada por manos maestras en una región única en su género. Latteria Soresina selecciona cuidadosamente las mejores ruedas de Parmigiano Reggiano, prestando atención a la curación según la tradición.



### PARMESANO REGGIANO RALLADO

REF: 68007  
FORMATO: 1 kg



### PARMESANO REGGIANO CUÑA

REF: 68024  
FORMATO: 900 g aprox.



### MOZZARELLA BUFALA

REF: 68157  
FORMATO: 125 g

Mozzarella di Búfala de Campania DOP es un queso de búfala pasta hilada elaborado en la región de italiana de Campania. Elaborado con leche de búfala que confiere a esta elaboración.



### QUESO RICOTTA

REF: 68154  
FORMATO: 250 g

Tarrina queso ricotta para usar en postres o como relleno para lasaña, canelones o pasta rellena como los ravioli o tortellini.



### QUESO PROVOLONE DOLCE

REF: 68044  
FORMATO: 6 kg aprox.

Para la elaboración del Provolone Soresina Dulce se utiliza un cuajo especial, controlando cuidadosamente el corto proceso de maduración. Se elabora artesanalmente con leche de sus vacas y lo certifican mediante controles en la cadena de suministro respetuosos con el medio ambiente.



### QUESO MASCARPONE

REF: 68156  
FORMATO: 2 kg

Tarrina de cremoso queso mascarpone para usar en postres como el tiramisú, panetone o para preparar frosting o cobertura para tartas.



### MANTEQUILLA BURRO SORESINA

REF: 52024  
FORMATO: 1 kg

Burro de soresina es la más conocida y apreciada por consumidores, gourmets y restauradores por su delicadeza, fragancia y sabores únicos. ¿Su secreto? El uso de fermentos lácticos seleccionados y la nata más fresca. Sin olvidar la LattePanna, elaborada únicamente con nata fresca según la receta exclusiva de Latteria Soresina para una mantequilla aún más dulce, cremosa y aterciopelada, versátil en todas tus recetas.



### GORGONZOLA DOP

REF: 68119  
FORMATO: 1 kg

El Gorgonzola Soresina DOP se produce exclusivamente con la leche de las vacas de sus socios ganaderos, un queso de pasta blanda natural y sano que destaca por su increíble cremosidad. Naturalmente sin lactosa, está disponible en diferentes versiones y niveles de curación para satisfacer incluso los paladares más exigentes. Gorgonzola Suave, para quienes buscan un sabor intenso pero nunca abrumador, Gorgonzola Picante, con su sabor fuerte y con vetas azules, o nuestra versión Cremosa, un gorgonzola excepcional de calidad superior. ¿Con cuál te quedas?



PASTIFICIO G. Di Martino

DAL 1912  
ANTICA PASTA DI GRAGNANO  
NAPOLI - ITALY

**Pastificio Di Martino**, la centenaria marca de pastas Premium que abrió sus puertas, frente al Vesubio, en 1912, ahora distribuye sus productos con los envoltorios diseñados por la italianísima firma de moda. El milanés Stefano Gabbana y el siciliano Domenico Dolce. Dolce and Gabbana, han vestido esta pasta con los símbolos que mejor definen el país transalpino... Los carritos sicilianos, los titeres y la imagen de Pulcinella son todos elementos emblemáticos de la cultura italiana que definen la histórica marca".

La pasta Di Martino se elabora en Gragnano, la "Ciudad de la Pasta", mediante la selección de la mejor sémola de trigo duro italiano, mezclada con agua pura de manantial del río Forma, extruida en moldes de bronce y secada lentamente a baja temperatura, como exige la Especificación de Producto de la Pasta IGP Gragnano. Contiene mínimo un 14% de proteínas, que ayudan a conseguir una gran firmeza en la cocción y una alta digestibilidad.



**DI MARTINO OFRECE UNA AMPLIA GAMA DE FORMATOS DE PASTA, CADA UNO DISEÑADO PARA CAPTURAR LA ESENCIA DE LA AUTÉNTICA COCINA ITALIANA.**



**CALAMARATA**  
REF: 40082  
FORMATO: 500 g  
TIEMPO COCCIÓN: 13 min



**TAGLIATELLE**  
REF: 40059  
FORMATO: 500 g  
TIEMPO COCCIÓN: 8 min



**RIGATONI**  
REF: 40061  
FORMATO: 500GR  
TIEMPO COCCIÓN: 9 min



**FUSILI CORTI**  
REF 40081  
FORMATO: 500 g  
TIEMPO COCCIÓN: 9 min



**PENNE MEZZANI RIGATE**  
REF: 40012  
FORMATO: 500 g  
TIEMPO COCCIÓN: 10 min



**LINGUINE**  
REF: 40060  
FORMATO: 500 g  
TIEMPO COCCIÓN: 9 min



**PAPPARDELLE**  
REF: 40083  
FORMATO: 250 g  
TIEMPO COCCIÓN: 8 min



**SPAGHETTI**  
REF: 40058  
FORMATO: 500 g  
TIEMPO COCCIÓN: 9 min



**TROTTELLE**  
REF: 40084  
FORMATO: 500 g  
TIEMPO COCCIÓN: 9 min





### DESDE 1948

La historia de la quesería Ignalat comienza cuando el maestro queso Vincenzo Ignazzi decide fundar la quesería en Noci, una pequeña ciudad de Apulia, basándose en los secretos del noble arte y la tradición quesería de Apulia que le han sido transmitidos; herramientas de la cultura campesina de la época y a una preciosa materia prima: la leche de la zona de Murgia de Bari.



Somos herederos de esa elección que hemos decidido honrar y celebrar para seguir llevando, hoy como entonces, el verdadero sabor de Puglia a las mesas de todas partes del mundo, a través de nuestros quesos típicos de Apulia.

El sabor del pasado y la calidad del futuro. Cada día combinamos pasado y futuro, tradición e innovación, para obtener quesos de calidad.

Nuestro punto fuerte es una producción de quesos de Apulia ligada al histórico arte lácteo de la elaboración artesanal e integrada con un proceso de fabricación tecnológico avanzado, en apoyo de la excelencia.

Las bondades de la leche Ignalat nacen de la pasión y la experiencia de los maestros queseros que tejen, dan forma a los

productos lácteos de Apulia, satisfaciendo nuestro deseo de innovar con creatividad. Pero a lo largo de los años, también hemos apostado por la innovación tecnológica, optimizando la gestión del proceso productivo a través de maquinaria moderna y puntera, para obtener una calidad superior.

Explotamos la tecnología de nuestras plantas para garantizar la eficiencia, la continuidad en los procesos y una cada vez mayor seguridad alimentaria.

### PRODUCTOS

La inconfundible burrata de Apulia en versión clásica y gourmet.

Una línea de cremosos paquetes de bondad en los que nuestro producto estrella se reviste en clave moderna, obteniendo matices de sabor absolutamente refinados.



**BURRATA AL BASILICO**  
REF: 68146 - FORMATO: 125 g



**BURRATA**  
REF: 68134 - FORMATO: 100 g  
REF: 68002 - FORMATO: 125 g  
REF: 68136 - FORMATO: 150 g  
REF: 68145 - FORMATO: 200 g  
REF: 68135 - FORMATO: 250 g



**BURRATA TRUFADA**  
REF: 68159 - FORMATO: 125 g



**BURRATA CONGELADA**  
REF: 68148 - FORMATO: 125 g



**MOZZARELLA PERLAS**  
REF: 68147 - FORMATO: 1 kg



**STRACCIATELLA**  
REF: 68137 - FORMATO: 250 g





Ubicados en Parma, Italia, elaboran artesanalmente sus salsas en todas sus variedades: Original, Extra Picante, Trufa y Miel. Todas son ricas y equilibradas, con un toque agradable. Creadas para darle un toque delicioso a tus comidas. Utilizan ingredientes de la mejor calidad; chiles calabreses, vinagre balsámico y pimientos rojos asados. Nuestras salsas le dan el toque perfecto a pizzas, pastas, huevos, ensaladas y a cualquiera de tus platos favoritos.



**SALSA FIRELLI HOT**  
REF: 33140  
FORMATO: 155 g



**SALSA FIRELLI EXTRAHOT**  
REF: 33141  
FORMATO: 155 g



**SALSA FIRELLI TRUFA HOT**  
REF: 33142  
FORMATO: 155 g



**SALSA FIRELLI MIEL HOT**  
REF: 33146  
FORMATO: 155 g

**SALSA FIRELLI CHILI CRUNCH**  
REF: 33143  
FORMATO: 155 g



Profesionales de la elaboración de pasta fresca artesanal para profesionales, **fabricación propia y producto de primera calidad.**



**CANELONES XL GUISO CARRILLERA**  
REF: 73041  
FORMATO: 18 ud.



**CANELONES XL PATO**  
REF: 73042  
FORMATO: 18 ud.



**GNOCCHI PATATA CONGELADO**  
REF: 40101  
FORMATO: 4 kg GRANEL



**SORRENTINO BOLETUS/TRUFA**  
REF: 73032  
FORMATO: 3 kg GRANEL



**SORRENTINO VERD/ASADAS VEGAN**  
REF: 73033  
FORMATO: 3 kg GRANEL



**LINGOTTO BRANDADA BACALAO**  
REF: 73035  
FORMATO: 3 kg GRANEL



**GIGANTI POLLO TERIYAKI**  
REF: 73038  
FORMATO: 2,5 kg GRANEL



**GIGANTI ESPINACA/GRANA PADANO**  
REF: 73039  
FORMATO: 2,5 kg GRANEL



**GIGANTI RABO DE TORO**  
REF: 73040  
FORMATO: 2,5 kg GRANEL



**LINGUINI AL NERO DI SEPIA**  
REF: 73034  
FORMATO: 1,5 kg GRANEL



# Cayetana

Soy Cayetana, un vino blanco elaborado 100% con uva variedad Cayetana, por eso me llamo así. En cada una de mis botellas encierro algo más que vino, guardo recuerdos, risas y momentos con tu gente. Soy diversión, sueños, gastronomía y felicidad. ¿Nos conocemos?



## VARIEDAD

Cayetana 100%

## VIÑEDO Y SUELO

Las uvas de mi variedad provienen de viñedos propios, cuidadosamente plantados hace más de 40 años. Estos viñedos se encuentran en suelos franco-arcillosos, caracterizados por un alto contenido de cal, lo que contribuye a la singularidad y calidad de las uvas Cayetana. Este terroir único aporta al vino una estructura y mineralidad excepcionales, reflejando fielmente la esencia de mi tierra.

## RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN

La vendimia se lleva a cabo a finales de septiembre, seleccionando meticulosamente los racimos en su punto óptimo de maduración. La fermentación se realiza bajo control estricto a una temperatura de 15°C en depósitos de acero inoxidable, preservando así la frescura y los aromas primarios de la uva. Posteriormente, el 70% del vino se mantiene en contacto directo con sus lías finas durante un mes, aportando mayor complejidad y volumen en boca. El restante 30% fermenta en barricas de roble francés, lo que confiere al vino una sutil elegancia y notas aromáticas distintivas.

## NOTAS DE CATA

En fase visual soy limpio y brillante, de color amarillo limón con tonos verdes. En nariz despliego un abanico aromático que combina notas de frutas tropicales, frutas blancas y cítricos, en armonía con delicados toques vegetales que aportan una agradable frescura. Y en boca, soy potente y redondo con un agradable equilibrio entre frescura y acidez.

## MARIDAJE

Recomendado para tomar con pescados, carnes blancas, quesos nuevos y foie.

## TEMPERATURA ÓPTIMA

Entre 5 y 7°C.

## PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Grado: 13% Ph: 2,72 · Acidez Total: 5,34 g/l  
SO2 Total: 55 mg/l · Az. Volátil: 0,40 g/l

## FORMATO

Botella 75 cl – Botella Magnum 150 cl





C/ Víctor Hugo, 1 Local industrial S-7 P. Sótano  
08173 Sant Cugat del Vallès · Barcelona

☎ 93 674 99 65 · ✉ info@sasafruit.com · 📞 93 674 99 65  
www.sasaalimentacio.com