

Catálogo

Zanellato Foods



CREMA VEGETAL PARA COCINAR





008-01-00019



008-01-00010



008-01-00011



008-01-00014

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
008-01-00019	HOPLA CUCINA	1 l
008-01-00010	PREPARADO VEGETAL SIN AZÚCAR	1 l
008-01-00011	PREPARADO VEGETAL SIN AZÚCAR	500 ml
008-01-00014	PREPARADO VEGETAL SIN AZÚCAR	200 ml



CREMA VEGETAL PARA REPOSTERÍA





009-01-00101



009-01-00102



009-01-00103



009-01-00161



009-01-00221



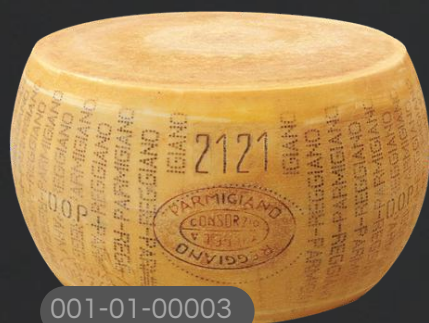
013-01-00001

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
009-01-00101	WHIP TOPPING	1 l
009-01-00102	WHIP TOPPING	500 ml
009-01-00103	WHIP TOPPING	200 ml
009-01-00161	CREMA CHANTILLY SPRAY	250 ml
009-01-00221	CREMA CHANTILLY SPRAY (BALKAN 100% VEGETAL)	250 ml
013-01-00001	SOYA DRINK HOPLA OGM FREE ITALIANO	1 l



QUESOS IMPORTADOS





001-01-00003



001-01-00004



001-01-00006



001-01-00118

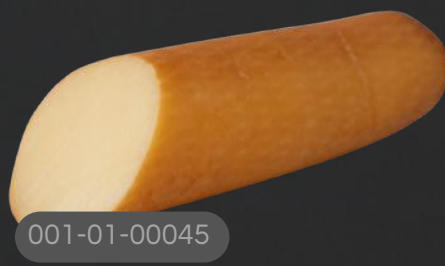


001-01-00007



001-01-00026

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
001-01-00003	QUESO PARMIGIANO REGGIANO DOP (24 MESES DE MADURACIÓN)	1 kg
001-01-00004	QUESO GRANA PADANO DOP ORO DEL TIEMPO (24 MESES DE MADURACIÓN)	1 kg
001-01-00006	QUESO GRANA PADANO DOP	1 kg
001-01-00118	QUESO GRAN MORAVIA (TIPO PARMIGIANO)	1 kg
001-01-00007	QUESO PECORINO ROMANO DOP	1 kg
001-01-00026	QUESO PIAVE VECCHIO DOP	1 kg



CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
001-01-00012	QUESO ASIAGO DOP	1 kg
001-01-00016	QUESO GORGONZOLA DOLCE CREMOSO DOP	1.5 kg
001-01-00017	QUESO GORGONZOLA PICANTE CREMOSO DOP	1.5 kg
001-01-00045	QUESO PROVOLONE AHUMADO	1 kg
001-01-00022	QUESO PROVOLONE DOLCE DOP	1 kg





001-01-00009



001-01-00039



001-01-00037



001-01-00041



001-01-00034



001-01-00032



001-01-00030

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
001-01-00009	GRAN PRIMO MIX (QUESO PARMIGIANO RALLADO)	1 kg
001-01-00039	FIX QUESO GRANA PADANO DOP	150 gr
001-01-00037	FIX QUESO GORGONZOLA DOLCE DOP	150 gr
001-01-00041	FIX QUESO GORGONZOLA PICANTE DOP	150 gr
001-01-00034	FIX QUESO MASCARPONE	250 gr
001-01-00032	FIX QUESO PROVOLONE DOLCE	200 gr
001-01-00030	GRAN PRIMO MIX (QUESO PARMIGIANO RALLADO)	100 gr



QUESO FETA GRIEGO





001-01-00034



001-01-00030



001-01-00032



001-04-00002



001-01-00005

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
001-04-00001	QUESO FETA GRIEGO	1 kg
001-04-00003	QUESO FETA GRIEGO (VACA)	2 kg
001-04-00004	QUESO FETA GRIEGO CUBOS (VACA)	800 gr
001-04-00002	QUESO FETA GRIEGO DOP	150 gr
001-04-00005	QUESO FETA GRIEGO (VACA)	150 gr



EMBUTIDOS IMPORTADOS


Gianni Negrini
negrini





002-01-00072



002-01-00071



002-01-00079



002-01-00068



002-01-00075



002-01-00069



002-01-00076

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
002-01-00072	PROSCIUTTO CRUDO S.DANIELE DOP 14/16 MESES	7/9 kg
002-01-00071	PROSCIUTTO CRUDO PARMA DOP 18 MESES RISERVA	7/9 kg
002-01-00079	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP "COFANETTO"	7/8,5 kg
002-01-00068	PROSCIUTTO CRUDO "COFANETTO"	5.5/6.5 kg
002-01-00075	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO**	6/6.5 kg
002-01-00069	PROSCIUTTO CRUDO "MATTONELLA"***	5,5/6,5 kg
002-01-00076	SPECK 1/2 PREMIUM**	2.5 kg

**Productos también disponibles en presentación de rebanados.

PROSCIUTTO JAMÓN COCIDO


Gianni Negrini
negrini





002-01-00055



002-01-00061



002-01-00056



002-01-00062

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
002-01-00055	PROSCIUTTO COTTO PRAGA (JAMON COCIDO AHUMADO)**	4 kg
002-01-00061	PROSCIUTTO COTTO GRILLROSTO ALLE ERBE (JAMON COCIDO)**	4 kg
002-01-00056	PROSCIUTTO COTTO SOAVE (JAMON COCIDO)**	9 KG
002-01-00062	COTTO IRIS CILINDRICO (JAMON COCIDO)**	4 kg

**Productos también disponibles en presentación de rebanados.





002-01-00045



002-01-00064



002-01-00048



002-01-00066



002-01-00067



002-01-00049



002-01-00082

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
002-01-00045	SALAME MILANO**	1.5 kg
002-01-00064	FIX SALAME MILANO	125 grs
002-01-00048	SALAME UNGHERESE MEZZO**	1.5 kg
002-01-00066	SALAME NAPOLI**	1.5 kg
002-01-00067	SALAME PICANTE (TIPO PEPPERONI)**	1.95 kg
002-01-00049	SALAME SPIANATA PICCANTE **	2 kg
002-01-00082	SALAME NDUJA	500 gr

**Productos también disponibles en presentación de rebanados.





002-01-00052



002-01-00058



002-01-00059



002-01-00054



002-01-00065



002-01-00083

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
002-01-00052	COPPA STAGIONATA**	1.8 kg
002-01-00058	BRESAOLA DI PUNTA D'ANCA**	1.5 kg
002-01-00059	PANCETTA DELICATESSE (GUANCIALE) MEZZA	1.5 kg
002-01-00054	PANCETTA TESA AFFUMICATA (TOCINETA AHUMADA)**	1.5 kg
002-01-00065	MORTADELLA EMILIANA CON PISTACCHIO MEZZA**	3 Kg
002-01-00083	PORCHETTA AL FORNO SENZA COTENNA	2.5 kg

**Productos también disponibles en presentación de rebanados.



TABLAS DE QUESOS Y EMBUTIDOS





002-01-00177



002-01-00178



002-01-00179



002-01-00180

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
002-01-00177	COTTO IRIS CILÍNDRICO	85 gr
002-01-00178	PROSCIUTTO CRUDO	90 gr
002-01-00179	BRESAOLA PUNTA ANCA	90 gr
002-01-00180	COPPA STAGIONATA	110 gr



CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
002-01-00181	MORTADELLA EMILIANA C/ PISTACHO	70 gr
002-01-00182	PANCETTA TESA AFFUMICATA (TOCINETA AHUMADA)	70 gr
002-01-00183	PROSCIUTTO CRUDO PARMA	110 gr
002-01-00184	PROSCUTTO COTTO GRILLROSTO	105 gr





CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
002-01-00185	PROSCIUTTO COTTO SOAVE	105 gr
002-01-00186	PROSCIUTTO COTTO PRAGA (JAMON COCIDO AHUMADO)	100 gr
002-01-00187	SALAME UNGHERESE	85 gr
002-01-00188	SALAME MILANO	70 gr





002-01-00189



002-01-00190



002-01-00191



002-01-00192

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
002-01-00189	SALAME NAPOLI	85 gr
002-01-00190	SALAME NAPOLI PICANTE	70 gr
002-01-00191	SALAME SPIANATA PICANTE	85 gr
002-01-00192	SPECK	90gr





002-01-00300



002-01-00301



002-01-00302

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
002-01-00300	TABLA PROSCIUITTO, SALAME PICANTE Y COPPA	125 gr
002-01-00301	TABLA PROSCIUTTO, COPPA Y QUESO PROVOLONE	125 gr
002-01-00302	TABLA PROSCIUTTO Y QUESO PROVOLONE	140 gr



ACEITES





003-01-00029

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
003-01-00029	OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA (ACEITE EXTRA VIRGEN 100% ITALIANO)	500 ml



VINAGRES CREMAS



ANDREA
MILANO

L'ARTE DELL'ACETO





003-01-00114



003-01-00115



003-01-00116



003-01-00113



003-01-00106

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
003-01-00114	VINAGRUM- ACETO BALSAMICO MODENA IGP TOP DI GAMMA (VINAGRE BALSÁMICO)	250 ml
003-01-00115	ACETO BALSAMICO MODENA IGP (VINAGRE BALSÁMICO)	500 ml
003-01-00116	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DUCALE 5L (VINAGRE BALSÁMICO)	5 l
003-01-00113	ACETO DI VINO ROSSO (VINAGRE TINTO)	1 l
003-01-00106	ACETO DI VINO BIANCO IL TORRIONE (VINAGRE DE VINO BLANCO)	1 l





003-01-00124



003-01-00120



003-01-00121



003-01-00118



003-01-00119

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
003-01-00124	ACETO DI MELE (VINAGRE DE MANZANA)	1000 ml
003-01-00120	ACETO DI RISO (VINAGRE DE ARROZ)	500 ml
003-01-00121	CREMA DI ACETO BALSAMICO (CREMA BALSÁMICA)	250 ml
003-01-00118	PEARLS - PERLE (CAVIAR DE BALSÁMICO)	50 gr
003-01-00119	PEARLS - PERLE (CAVIAR DE BALSÁMICO CON TRUFA)	50 gr



ESPECIAS





004-01-00002



004-01-00014



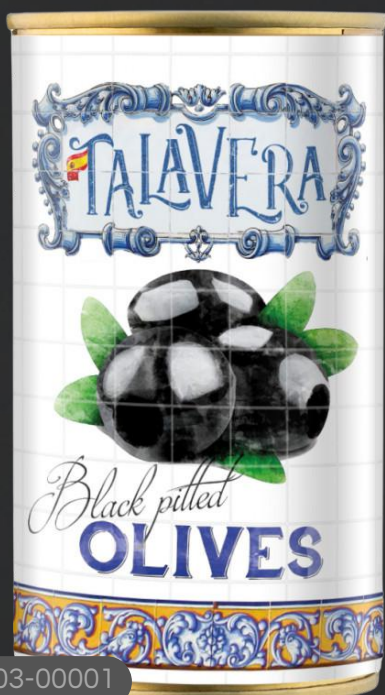
004-01-00029

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
004-01-00002	ZAFFERANO SPAGNOLO SOBRES (AZAFRÁN EN POLVO)	125 gr
004-01-00014	PINOLI (PIÑONES)	500 gr
004-01-00029	ORIGANO BLEND 0.5% (ORÉGANO HOJAS QUEBRADAS)	1 kg



ACEITUNAS





005-03-00001



005-03-00002



005-04-00001



005-04-00002

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
005-03-00001	ACEITUNA NEGRA DESHUESADA (CALIBRE 280/300)	4.2 kg
005-03-00002	ACEITUNA NEGRA RODAJAS	4.2 kg
005-04-00001	KALAMATA GRIEGA KOSHER SIN HUESO JUMBO	2 kg
005-04-00002	ACEITUNAS KALAMATA GRIEGA SIN HUESO	180 gr





005-03-00003



005-01-00006



005-01-00029



005-01-00013



005-01-00154

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
005-03-00003	ACEITUNA VERDE DESHUESADA (CALIBRE 280/300)	4.2 kg
005-01-00006	OLIVE VERDI INTERE SALAMOIA (ACEITUNAS VERDES CON HUESO)	4.2 kg
005-01-00029	OLIVE VERDI FARCITE (ACEITUNA VERDES CON PIMIENTO)	1.6 kg
005-01-00013	ACEITUNAS VERDES GIGANTES CERIGNOLA	950 gr
005-01-00154	OLIVE VERDI BELLA CERIGNOLA (ACEITUNA VERDE)	290 gr



ALCACHOFAS





005-01-00019



005-01-00202



005-01-00106



005-01-00025

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
005-01-00019	CARCIOFI CON GAMBO ALLA ROMANA (ALCACHOFAS CON TALLO)	2.45 kg
005-01-00202	SPICCHI CARCIOFI NATURALE (TROZOS DE ALCACHOFAS NATURAL)	2.5 kg
005-01-00106	CUORI DI CARCIOFO AL NATURALE (CORAZÓN DE ALCACHOFAS)	2.4 kg
005-01-00025	CARCIOFI CON GAMBO ALLA ROMANA (ALCACHOFAS CON TALLO)	510 gr



ALCAPARRAS

Delicias[®]
AGRUCAPERS

AGRUCAPERS
El toque de buen gusto

Masiello[®]
a life for food





005-03-00007



005-03-00008



005-01-00200

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
005-03-00007	ALCAPARRAS EN VINAGRE (CAPOTE 9/11)	720 gr
005-03-00008	ALCAPARRAS PEQUEÑA EN VINAGRE (4/7)	720 gr
005-01-00200	CAPPERI CON GAMBO ACETO (ALCAPARRAS CON TALLO)	580 ml



HONGOS





004-01-00004



004-01-00011



004-01-00009



005-01-00073

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
004-01-00004	FUNGHI PORCINI SECCHI (HONGOS PORCINI SECOS)	450 gr
004-01-00011	FUNGHI PORCINI SECCHI (HONGOS PORCINI SECOS)	200 gr
004-01-00009	FUNGHI PORCINI SECCHI (HONGOS PORCINI SECOS)	20 gr
005-01-00073	MISTO FUNGHI CON PORCINI (MIX HONGOS CON PORCINI EN ACEITE)	290 gr



VEGETALES VARIOS





004-01-00008



005-01-00143



005-01-00103



005-01-00027



005-01-00071



005-01-00127



005-01-00111

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
004-01-00008	TOMATE SECOS EN BOLSA	500 gr
005-01-00143	POMODORI SECCHI IN OLIO (TOMATES SECOS EN ACEITE)	1.7 kg
005-01-00103	CETRIOLINI IN ACETO (PEPINILLOS EN VINAGRE)	1.6 ml
005-01-00027	CIPOLLINE IN ACETO (CEBOLLITAS EN VINAGRE)	1.7 ml
005-01-00071	DELIZIE DI VERDURE (DELICIAS DE VERDURAS EN ACEITE)	550 gr
005-01-00127	POMODORI SECCHI IN OLIO (TOMATE SECOS EN ACEITE)	180 gr
005-01-00111	CETRIOLINI IN ACETO (PEPINILLOS EN VINAGRE)	190 gr





CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
005-01-00099	FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA IN OLIO DI GIRASOLE	950 gr



CREMAS PARA PASTA Y BRUSCHETTA





CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
005-01-00038	CREMA 4 FORMAGGI (CREMA A LOS 4 QUESOS)	420 gr
005-01-00048	CREMA CHAMPIGNONS TARTUFATA (CREMA HONGOS CON TRUFA)	540 gr
005-01-00204	CONDIMENTO FUNGHI (CREMA DE HONGOS)	190 gr



LÍNEA DE TRUFA

GIULIANO TARTUFI®





003-01-00122



005-01-00208



005-01-00209



005-01-00210



005-01-00211



005-01-00212

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
003-01-00122	OLIO EXTRAVERGINE OLIVA TARTUFO BIANCO (ACEITE E.V.O TRUFA BLANCO)	250 ml
005-01-00208	SALSA NERA AL TARTUFO ESTIVO 5% (SALSA NEGRA DE TRUFA 5%)	80 gr
005-01-00209	SALSA NERA AL TARTUFO ESTIVO 5% (SALSA NEGRA DE TRUFA 5%)	500 gr
005-01-00210	SPOLVERATA DI TARTUFO (CONDIMENTO DE TRUFA)	30 gr
005-01-00211	LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO (LÁMINAS DE TRUFA NEGRA DE VERANO)	180 gr
005-01-00212	LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO (LÁMINAS DE TRUFA NEGRA DE VERANO)	50 gr



TINTA CALAMAR





006-01-00015



006-01-00016

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
006-01-00015	NERO DI SEPIA VIDRIO (TINTA DE SEPPIA)	500 gr
006-01-00016	NERO DI SEPIA ESTERILIZADA FLOWPACK 4 (TINTA DE SEPPIA)	4X4 gr



LEGUMBRES

la fiammante
SANI E MEDITERRANEI





CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
005-01-00064	FAGIOLI BORLOTTI (FRIJOLES BORLOTTI)	400 gr
005-01-00065	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA (FRIJOLES BLANCOS DE ESPAÑA)	400 gr
005-01-00066	FAGIOLI CANNELLINI (FRIJOLES CANNELLINI)	400 gr
005-01-00059	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA (FRIJOLES BLANCOS DE ESPAÑA)	2.5 kg



TOMATE





012-01-00014



012-01-00002



012-01-00016



012-01-00013



012-01-00008

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
012-01-00014	IL POMODORINO (TOMATE CEREZA)	400 gr
012-01-00002	POMODORI PELATI LA PAESANA (TOMATE PELADO)	400 gr
012-01-00016	POMODORI PELATI S.MARZANO (TOMATE PELADO)	400 gr
012-01-00013	LA POLPA (TOMATE EN TROCITOS)	400 gr
012-01-00008	LA PASSATA (PURÉ DE TOMATE)	680 gr





012-01-00006



012-01-00009



012-01-00012



012-01-00011

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
012-01-00006	POMODORI PELATI ITALIANI LA PAESANA (TOMATE PELADO)	2.5 kg
012-01-00009	LA PASSATA (PURE DE TOMATE)	2.5 kg
012-01-00012	LA POLPA (TOMATE EN TROCITOS)	2.5 kg
012-01-00011	PA' PIZZA (PULPA FINA DE TOMATE)	2.5 kg



ARROZ PARA RISOTTO





007-01-00210



007-01-00207

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
007-01-00206	RISO CARNAROLI (ARROZ CARNAROLI AL VACÍO)	1 kg
007-01-00207	GRANRISO ARBORIO (ARROZ ARBORIO)	1 kg



LÍNEA DE PREPARADOS





008-01-00001



008-01-00004



007-01-00208

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
008-01-00001	PREPARADO PARA GNOCCHI DE PAPAS	800 gr
008-01-00004	PURE DE PAPAS EN HOJUELLAS MACOR	2 kg
007-01-00208	SEMOLA	1 kg



POLSELLI - LA FARINA ITALIANA

Auténtica harina italiana para los profesionales del sabor.

Desde el corazón de Italia, Polselli representa más de 100 años de experiencia en la producción de harinas de la más alta calidad. Su compromiso con la tradición, la innovación y la excelencia ha convertido a esta marca en una referencia mundial en el mundo de la panadería y la pizza.

En Zanellato Foods, traemos la línea profesional de harinas Polselli, pensada para quienes buscan resultados consistentes, sabor auténtico y desempeño superior en cada preparación.

¿Por qué elegir Polselli?

 Selección rigurosa de trigo: Solo los mejores granos, molidos con tecnología de vanguardia.

 Calidad constante y alto rendimiento: Ideal para pizzas, panes, focaccias, pinsas y más.

 Versatilidad y especialización: Harinas diseñadas para distintos tipos de fermentación, hidratación y estilo de masa.

 Compromiso sostenible: Producción responsable con el medio ambiente y trazabilidad total.

www.polselli.it

Fatte 'na
Pizza
lievete
'o skizio



007-01-00300



007-01-00301



007-01-00305



007-01-00307



007-01-00308

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
007-01-00300	HARINA IDEALE TIPO 00	25 / 5 kg
007-01-00301	HARINA CLASSICA TIPO 00	25 / 5 kg
007-01-00305	MULTITALY HARINA 00 (MULTIUSO)	25 kg
007-01-00307	HARINA LA ROMANA PINSO Y PIZZA EN PALA	5 kg
007-01-00308	HARINA SIN GLUTEN PLUS IDEAL PARA PIZZA	1 kg
007-01-00302	LEVADURA NATURAL	1 kg





007-01-00302



007-01-00306

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
007-01-00302	LEVADURA NATURAL	1 kg
007-01-00306	SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA POLSELLI	1 kg



HERRAMIENTAS PROFESIONALES PARA PIZZERÍAS GI.METAL

Con más de 40 años de experiencia, GI.METAL es la marca líder en herramientas para pizzerías. Su compromiso con la innovación y la calidad ha hecho de sus productos una referencia mundial.

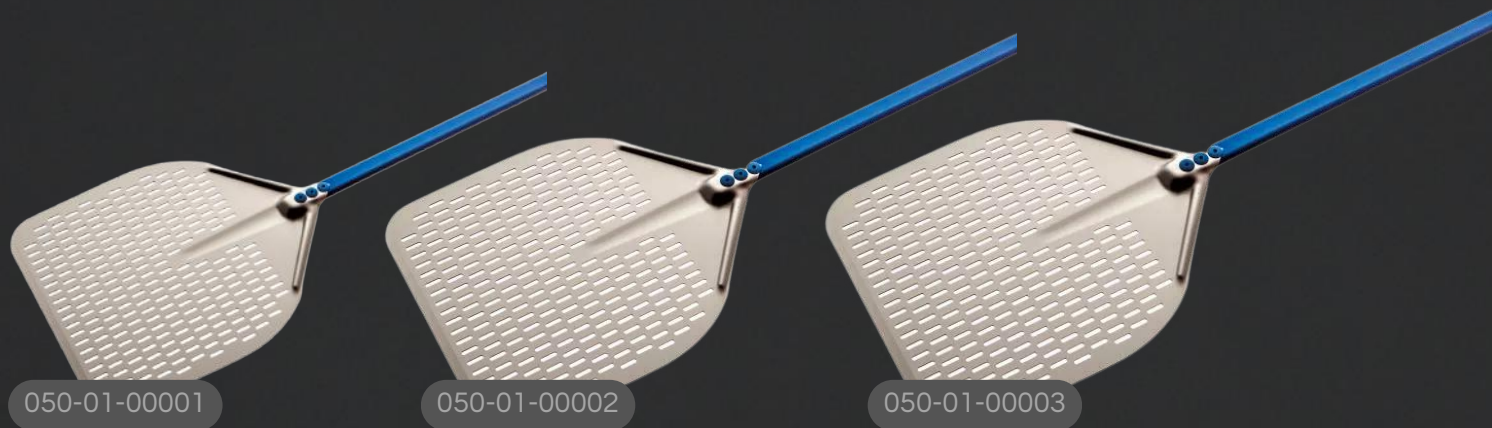
Zanellato Foods, el único distribuidor autorizado en Costa Rica, trae la línea profesional de GI.METAL, diseñada para pizzeros que buscan eficiencia, durabilidad y precisión.

¿Ventajas de GI.METAL:

- **Materiales de Alta Calidad:** Acero inoxidable, aluminio anodizado y componentes certificados para contacto con alimentos.
- **Diseño Ergonómico:** Herramientas ligeras, resistentes y fáciles de manejar.
- **Larga Vida Útil:** Diseñadas para un uso intensivo diario en ambientes profesionales.
- **Tecnología e Innovación:** Palas perforadas para mejor ventilación, cepillos especiales para hornos, rastrillos, cortadores, porta-paletas y más.

¿No encuentras el producto que necesitas?
Podemos traerlo especialmente para ti bajo pedido.





CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
050-01-00001	PALA PARA PIZZA PERFORADA RECTANGULAR DE ALUMINIO	33 x 33 cm
050-01-00002	PALA PARA PIZZA PERFORADA RECTANGULAR DE ALUMINIO	36 x 36 cm
050-01-00003	PALA PARA PIZZA PERFORADA RECTANGULAR DE ALUMINIO	45 x 45 cm
050-01-00004	PALA PARA PIZZA PEQUEÑA REDONDA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE	20 cm
050-01-00005	CEPILLO PARA HORNO CON CABEZAL GIRATORIO	20 x 6,6 CM
050-01-00006	CEPILLO PARA HORNOS ELÉCTRICOS, CABEZAL DE BAJA ALTURA	6 cm





050-01-00007



050-01-00008



050-01-00009



050-01-00010



050-01-00011



050-01-00012

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
050-01-00007	SET COMPLETO DE PIZZA "2 PIEZAS"	32 x 30 cm
050-01-00008	CORTADOR TIPO RULETA DE PIZZA	hoja 10 mm
050-01-00009	ESPÁTULA FLEXIBLE EN MATERIAL ANTIIMPACTO	hoja 10 mm
050-01-00010	PALETA RECTANGULAR SERVIDOR PARA PIZZA	7,5 x 12 cm
050-01-00011	PALETA TRIANGULAR INOX PEQUEÑO PERFORADO	2,5 x 15 cm
050-01-00012	CORTADOR DE MESA DE TRABAJO PESADO	6 cm





050-01-00029



050-01-00030



050-01-00032



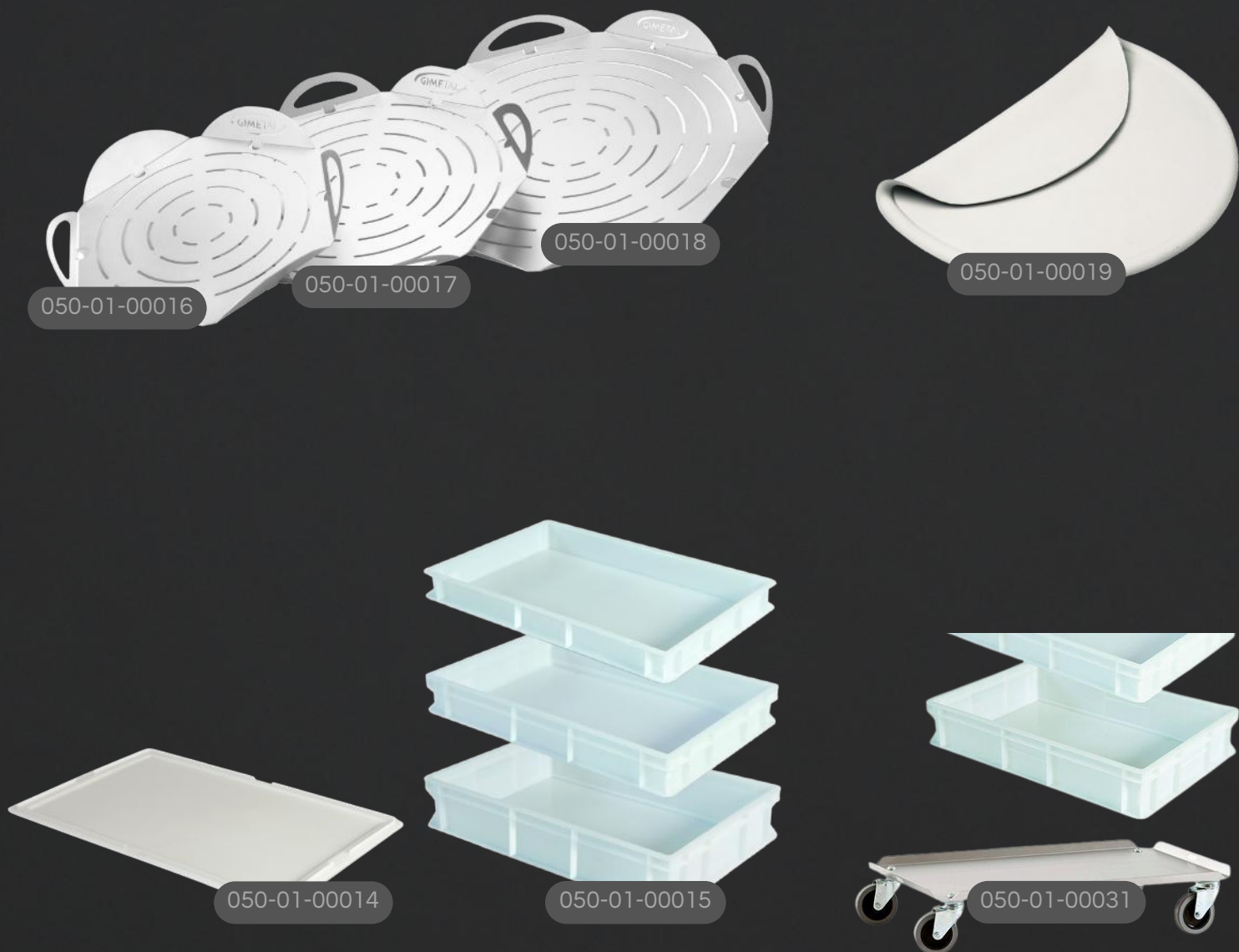
050-01-00033



050-01-00013

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
050-01-00029	TIJERAS PARA CORTAR PIZZA	Hoja: 12 cm
050-01-00030	CUCHARA MEDIDORA	Capacidad: 53 gr
050-01-00032	ROLLER PARA FOCACCIA	12 x 5 cm
050-01-00033	VINAGRERA/ACEITERA DE ACERO INOXIDABLE	Capacidad: 1 L
050-01-00013	COLGADOR DE PARED DE ALUMINIO PARA 2 PALAS DE PIZZA	32 x 30 cm





CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
050-01-00016	BANDEJA / TABLA DE CORTE REDONDA PERFORADA CON PATAS	33 cm
050-01-00017	BANDEJA / TABLA DE CORTE REDONDA PERFORADA CON PATAS	41 cm
050-01-00018	BANDEJA/TABLA DE CORTE REDONDA PERFORADA, CON PATAS	50 cm
050-01-00019	PIZZA DE SILICONA PARA ENTRENAR	33 cm
050-01-00014	TAPA PARA CAJA DE PLÁSTICO	60 x 40 cm
050-01-00015	CAJA DE PLÁSTICO	60 x 40 cm
050-01-00031	PORTACASETES DE ACERO INOXIDABLE	65x45xh12 cm



HORNOS ELÉCTRICO PARA PIZZA



El Rubino es una línea de hornos eléctricos ideales para bares, restaurantes y pequeños locales donde la pizza no es el plato principal, pero sí un complemento importante.

Características destacadas:

- 🔧 Disponible en varios tamaños (ZP-53, ZP-62, ZP-75, etc.) y con 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- 🔥 Temperatura máxima: 350 °C.
- ⚡ Ahorro energético de hasta 20 % gracias a su control independiente de temperatura en techo y base.
- 🍕 Capacidad: de 2 a 6 pizzas de 30 cm por cámara, según modelo.
- 🔧 Compacto y fácil de instalar, ideal para espacios reducidos.
- ✅ Más opciones Sud Forni

Además del Rubino, Sud Forni ofrece modelos más potentes como:

Opale (Mini, STN, Maxi): hornos de hasta 520 °C aprobados por la Vera Pizza Napoletana, perfectos para pizzas napolitanas auténticas.

Opalino: versión compacta, ideal para locales pequeños o para ofrecer pizzas sin gluten.



050-01-00021

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
050-01-00021	HORNO ELECTRICO PARA PIZZERÍA MOD RUBINO (MONOFÁSICO 220V DE 2 CÁMARAS)	Largo: 75 cm Profundidad: 75 cm Altura: 13,5 cm



PASTA GOURMET

🇮🇹 Origen 100% italiano con prestigio mundial
Elaborada en Gragnano, conocida como la "Capital Mundial de la Pasta".

Gragnano cuenta con IGP (Indicación Geográfica Protegida), lo que garantiza una producción tradicional, controlada y de altísima calidad.

🏆 Calidad Premium Constante
Cada lote tiene estándares altos y consistentes, ideal para cocinas profesionales que no pueden fallar.

🍝 Textura que Retiene la Salsa
El trefilado en bronce crea una superficie rugosa que agarra la salsa a la perfección: cada bocado sabe mejor.

🔥 Excelente Cocción al Dente
No se sobrecocina ni se pega fácilmente, ideal para un servicio eficiente y sin errores en cocina.

🕒 Rendimiento Óptimo y Versatilidad en Cocina
Ideal para pre-cocción: se puede cocinar al 70-80%, enfriar y almacenar.

Al momento del servicio, se regenera con agua hirviendo por 30 seg - 1 min, o directamente en salsa caliente.

Mantiene textura y sabor como recién hecha, perfecta para líneas de producción y banquetes.

🌾 Ingredientes de Primera
Sémola de trigo duro de alta calidad y agua pura de manantial: sabor natural, sin trucos.

🌐 Imagen de Marca y Reconocimiento
Garofalo es una marca respetada internacionalmente. Tenerla en tu menú suma valor y confianza al cliente final.



PASTA LARGA

Una pasta larga creada a la perfección, siguiendo los pasos de la escuela de Gragnano, con especial atención a la porosidad y tenacidad de la Pasta Garofalo.

Descubre nuestros deliciosos formatos aptos para todo tipo de salsa.

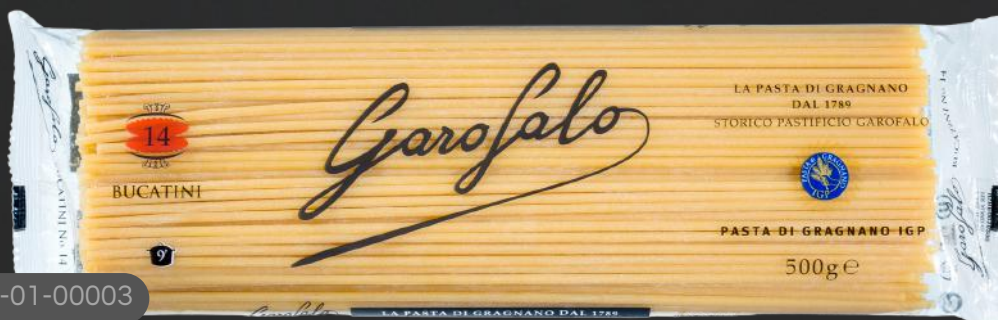




007-01-00001



007-01-00002



007-01-00003



007-01-00014

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
007-01-00001	SPAGHETTI	500 gr
007-01-00002	LINGUINE	500 gr
007-01-00003	BUCATINI	500 gr
007-01-00014	SPAGUETTI ALLA CHITARRA	500 gr



PASTA CORTA

Una colección de formatos icónicos y atemporales, enriquecida con especialidades napolitanas.

Gracias a su capacidad de absorción de condimentos y a sus impecables propiedades culinarias, la Pasta Corta Garofalo es, en todas las recetas, sinónimo de alta cocina.





CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
007-01-00005	RIGATONI	500 gr
007-01-00047	FUSILLI BUCATI IGP	500 gr
007-01-00006	FUSILLI	500 gr
007-01-00007	PENNE ZITI RIGATE	500 gr
007-01-00024	PENNE MEZZANI RIGATE	500 gr
007-01-00008	FARFALLE	500 gr





CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
007-01-00009	MAFALDA CORTA	500 gr
007-01-00010	CASARECCE	500 gr
007-01-00036	GNOCCHI SARDI	500 gr
007-01-00037	MEZZE MANICHE RIGATE	500 gr
007-01-00044	RICCIOLI IGP	500 gr
007-01-00045	CAPPELLETTI IGP	500 gr



PASTA CORTES ESPECIALES

Preciosos formatos para llevar a la mesa platos tradicionales o especialidades únicas de la marca Garofalo.

Una pasta de altísima calidad, apta para ocasiones de celebración o ideal para saciar el deseo de recetas deliciosas que enriquezcan la cocina diaria.





007-01-00011



007-01-00013



007-01-00015



007-01-00016



007-01-00018



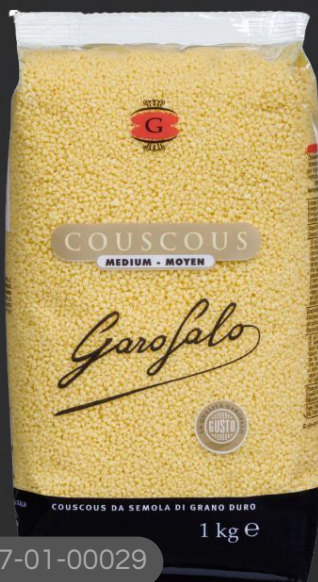
007-01-00023

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
007-01-00011	PAPPARDELLE	500 gr
007-01-00013	LASAGNA	500 gr
007-01-00015	CANNELLONI	500 gr
007-01-00016	TAGLIATELLE NIDO	500 gr
007-01-00018	GNOCCHI DI PATATE	500 gr
007-01-00023	ORECCHIETTE	500 gr





007-01-00020



007-01-00029



007-01-00031



007-01-00038



007-01-00041



007-01-00046

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
007-01-00020	PAZZIELLE BIO (PASTA PARA BEBE)	500 gr
007-01-00029	COUS COUS	1 KG
007-01-00031	SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA	500 gr
007-01-00038	CALAMARATA	500 gr
007-01-00041	FUSILLI LUNGI	500 gr
007-01-00046	STELLINE IGP	500 gr



PASTA GOURMET LIBRE DE GLUTEN





007-01-00033



007-01-00034



007-01-00035



007-01-00039



007-01-00040



007-01-00043

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
007-01-00033	SPAGHETTI SIN GLUTEN	400 gr
007-01-00034	PENNE RIGATE SIN GLUTEN	400 gr
007-01-00035	CASARECCE SIN GLUTEN	500 gr
007-01-00039	LASAGNA SIN GLUTEN	250 gr
007-01-00040	GNOCCHI DI PATATE SIN GLUTEN	400 gr
007-01-00043	DITALINI RIGATI SIN GLUTEN	400 gr



PASTA GOURMET INTEGRAL





CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
007-01-00019	PENNE ZITI RIGATE INTEGRALE BIOLOGICO	500 gr



PASTA





007-01-00101



007-01-00103



007-01-00107



007-01-00108



007-01-00114



007-01-00116

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
007-01-00101	LINGUINE	500 gr
007-01-00103	SPAGHETTI	500 gr
007-01-00107	TORTIGLIONI - FUSILI	500 gr
007-01-00108	PENNE ZITI RIGATE	500 gr
007-01-00114	MACARONI	500 gr
007-01-00116	TAGLIATELLE A NIDO	500 gr



GALLETAS, CHOCOLATES Y MÁS...





009-01-00216



009-01-00218



009-01-00121



009-01-00122



009-01-00123

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
009-01-00216	SAVOIARDI (DEDOS DE SEÑORA)	200 gr
009-01-00218	SFOGLIATINE GLASSATE (HOJALDRES GLASEADOS)	135 gr
009-01-00121	BUDINO CREM CARAMEL	200 gr
009-01-00122	BUDINO CACAO	200 gr
009-01-00123	BUDINO VAINILLA	200 gr





009-01-00213



009-01-00214



009-01-00215



009-01-00219



009-01-00220

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
009-01-00213	WAFER MINI PARTY CACAO	125 gr
009-01-00214	WAFER MINI PARTY AVELLANA	125 gr
009-01-00215	WAFER MINI PARTY VAINILLA	125 gr
009-01-00219	ROLL RELLENO CREMA DE CACAO	80 gr
009-01-00220	ROLL RELLENO DE CREMA DE LECHE	80 gr





009-01-00545



009-01-00546



009-01-00546



009-01-00555

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
009-01-00545	CROCCANTINI RICOPERTI AL CIOCCOLATO FONDENTE (CUBIERTOS DE CHOCOLATE)	150 gr
009-01-00546	PANTORRONCINI RICOPERTI AL CIOCCOLATO FONDENTE (CUBIERTOS DE CHOCOLATE)	150 gr
009-01-00502	TORRONE FRIABILE ALLA MANDORLA (TURRÓN CON ALMENDRA)	140 gr
009-01-00555	PRALINE CREMA BABA E CAPRESE	115 gr



VINO ESPUMOSO SECO



CASALOMO





010-01-00103



010-01-00135



010-01-00140

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
010-01-00103	BRUT - ESPUMANTE (CASALDOMO)	750 ml
010-01-00135	PROSECCO DOC - ESPUMANTE (RDF)	750 ml
010-01-00140	PROSECCO DOC ROSE' BRUT (RDF)	750 ml



VINO ESPUMOSO DULCE





010-01-00104



010-01-00105



010-01-00134

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
010-01-00104	CASALDOMO DOLCE (ESPUMANTE DOLCE)	750 ml
010-01-00105	MOSCATO (CORALBA)	750 ml
010-01-00134	FRAGOLINO ESPUMANTE DOLCE ROJO (RDF)	750 ml



VINO BLANCO



CASALFARNETO

il gusto del tempo





010-01-00107



010-01-00116

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
010-01-00107	VERDICCHIO CLASSICO DOC (CASALFARNETO)	750 ml
010-01-00116	MARCHE IGT PASSERINA (CASALFARNETO)	750 ml



VINO TINTO



CASALFARNETO

il gusto del tempo





010-01-00110



010-01-00113



010-01-00114



010-01-00139

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
010-01-00110	MERAGO IGT (CASALFARNETO)	750 ml
010-01-00113	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (CASALFARNETO)	750 ml
010-01-00114	ROSAE LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC (CASALFARNETO)	750 ml
010-01-00139	OTTOBORGHI (CASALFARNETO)	750 ml



LICORES



GIAROLA®

CASA FONDATA NEL 1918





011-01-00101



011-01-00113



011-01-00131



011-01-00115

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
011-01-00101	ORANGE SPRITZ	1 l
011-01-00113	VERMOUTH DI TORINO BIANCO (GIAROLA)	1 l
011-01-00131	ZAROVKA VODKA DRY (GIAROLA)	700 ml
011-01-00115	SAMBUCA (GIAROLA)	700 ml





011-01-00111



011-01-00112



011-01-00140



011-01-00126

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
011-01-00111	MARSALA ALL'UOVO CREMOVO (GIAROLA)	1 l
011-01-00112	MARSALA FINE (GIAROLA)	1 l
011-01-00140	LIQUORE TRIPLE SEC (GIAROLA)	700 ml
011-01-00126	LIQUIRIZIA (GIAROLA)	700 ml





011-01-00102



011-01-00103



011-01-00124



011-01-00125

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
011-01-00102	COFFEE LIQUORE AL CAFFÈ (GIAROLA)	700 ml
011-01-00103	AMARETTO DELLA NONNA (GIAROLA)	700 ml
011-01-00124	BRANDY NAPOLEON GRAND RESERVE (GIAROLA)	700 ml
011-01-00125	BRANDY NAPOLEON GRAND RESERVE (GIAROLA)	2 l





011-01-00109



011-01-00108



011-01-00156

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
011-01-00109	VINO PORTO TRES ARCOS	750 ml
011-01-00108	LIMONCELLO VILLA SUL MARE (GIAROLA)	2 l
011-01-00156	LIMONCELLO VILLA SUL MARE (GIAROLA)	500 ml



GRAPPA



GIAROLA®
CASA FONDATA NEL 1918





011-01-00128



011-01-00146



011-01-00150



011-01-00153

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
011-01-00128	GRAPPA CRISTAL	700 ml
011-01-00146	GRAPA DE VINO MOSCATO	500 ml
011-01-00150	GRAPPA DE VINO PINOT	700 ml
011-01-00153	GRAPPA DE VINO PROSECCO	700 ml



AGUA





015-01-00001



015-01-00002



015-01-00008

CÓDIGO	NOMBRE	PRESENTACIÓN
015-01-00001	ACQUA FRIZZANTE (AGUA CON GAS)	750 ml
015-01-00002	ACQUA MINERALE NATURALE (AGUA MINERAL- NATURAL)	750 ml
015-01-00008	ACQUA MINERALE NATURALE (AGUA MINERAL- NATURAL)	500 ml





Solicite los precios a nuestros agentes de servicio al cliente

-  HORECAS: 8483 3412
-  Compra Personal: 6478 3575
-  2293-1 123
-  ventas@zanellatofoods.com

Consultas HORECAS
clic aquí 

Consultas compras personal
clic aquí 



@zanellatofoods