

Испанские продукты ИАН

Оливки



Оливки зеленые б/к, АЛЕСВЕС, калибр 240-260, 4 кг/2 кг
Испанские крепкие зеленые оливки без косточки среднего размера.

Код 39698



Оливки черные б/к, АЛЕСВЕС, калибр 240-260, 4 кг/2 кг
Испанские крепкие черные оливки без косточки среднего размера.

Код 33137



Оливки черные резаные 4250мл, АЛЕСВЕС, 4 кг/2 кг
Резаные черные оливки для пиццы.

Код 33135

Томатный соус



Томатный соус для пиццы, ИАН, ж/б, 4100 г
Лучший томатный соус для пиццы. Смесь протертых и измельченных томатов.

Код 32175



Томате фрито (tomate frito), ИАН, ж/б, 2600 г

Гладкий бархатистый соус с ароматом и цветом свежих томатов. Вкус сбалансирован. Может с успехом использоваться как соус к пасте, соус для тушения мяса, или как томатный суп. В составе свежие томаты, лук, соль, сахар и растительное масло.

Код 65974

Овощи



Перец сладкий пименто де пикийльо, КАРРЕТИЛА, жесть, 410 г/360 г сухой вес

Красные треугольные перцы размером 7-8 см обжарены на углях и идеально очищены. Чтобы сохранить аромат, в процессе производства исключается контакт с водой. Превосходны для фарширования, для подачи с мясом и рыбой или в качестве самостоятельной закуски с чесноком и бальзамическим уксусом.

Код 62954



Перец сладкий пименто де пикийльо, КАРРЕТИЛА, жесть, 2500 г/1900 г сухой вес

Идеальная точка зрелости плодов обеспечивает яркий красный цвет, однородность и твердую текстуру, что в свою очередь делает пименто де пикийльо незаменимым ингредиентом первоклассных блюд. В банке 2,5 кг находится 80-100 перцев экстра качества.

Код 69454



Пальмы сердцевина, КАРРЕТИЛА, жесть, 800г/500г

Цилиндры из побега молодой пальмы. Ингредиент "салата миллионеров". Тропический деликатес цвета слоновой кости, с нежно-хрустящей текстурой и сладковатым вкусом. Может быть использован самостоятельно или в составе холодных и теплых салатов. Также можно запекать, жарить во фритюре или готовить методом стир-фрай.

Код 49656



Спаржа белая, КАРРЕТИЛА, 8/12, стекло, 345г/205г

Лучшие побеги одинакового размера, упакованные сразу после сбора. Метод производства обеспечивает правильный вкус, белый цвет и нежную текстуру без волокон. Спаржа идеальна с соусом на основе майонеза, в качестве ингредиента в зеленом салате, овощном гарнире или в виде супа-пюре.

Код 69696