Italcom

PRODUCTOS IMPORTADOS

Dirección de establecimiento:
Francisco Salazar 881 e Isabel La Católica

Teléfonos fijos y celulares:
02-2229 289 / 02-2905 668
0998 132 254

Email de contacto comercial:
italcomquito@gmail.com
ventas.italcom@gmail.com
gerencia@italcom.ec

italcomecuador
italcom.ec

www.italcom.ec

ITALCOM CIA. LTDA.

Importadora y Distribuidora de Vinos, Licores y Alimentos Italianos, inició en el año 2002 bajo el nombre de ITALCOM, conformada por sus propietarios Margarita Ledesma y Fabio Marotti; nace del gusto de hacer conocer productos típicos y de la necesidad de abastecer nuestro propio Ristorante Italiano "La Briciola".
La creciente demanda del mercado nos motivó a incorporar a nuestro portafolio, productos de diferentes países como Argentina, Chile, Uruguay y Estados Unidos.
Actualmente somos una empresa de reconocido prestigio a nivel nacional, abarcando mercados en la Sierra, Costa, Oriente y Galápagos.
La relación calidad-precio de los productos; sumados a la calidez, eficiencia y profesionalidad en el servicio, han generado una relación duradera y de fidelidad con nuestros clientes; todos ellos, establecimientos comerciales de mucho prestigio en Ecuador; GRACIAS por ser nuestros valiosos aliados.

MISIÓN

Ser la distribuidora de alimentos, vinos y licores más eficiente del mercado, que tiene como prioridad el servicio y la calidad de los productos, con un principio fundamental y es que los clientes son la base primordial de nuestro negocio.

VALORES CORPORATIVOS

Honestidad: Realizamos todas las transacciones con transparencia y rectitud.
Lealtad: Somos fieles con todos nuestros clientes y consumidores, ofreciéndoles siempre los mejores productos.
Responsabilidad: Obramos con seriedad, respecto a nuestras obligaciones con los clientes.
Respeto: Escuchamos, entendemos y valoramos a nuestros clientes, buscando armonía en las relaciones.

Vinos y Licores

Vinos Tintos

Rosso Da Tavola (TOSCANA)

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí.
Aroma: Intensamente Vinoso.
Boca: Seco, neto y equilibrado
Composición: Sangiovese, Canaiolo, Cabernet.
Maridaje: Carnes blancas y rojas, pasta, quesos frescos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$ 5,82

*Estos precios ya incluyen IVA

Merlot delle Venezie I.G.T. (Veneto)

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Granado.
Aroma: Intenso y ligeramente herbáceo.
Boca: De gusto suave, gustosamente afrutado, cuerpo y gusto bien balanceado.
Composición: 100% Merlot
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes asadas blancas y rojas, quesos semi curados.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$ 8,85

*Estos precios ya incluyen IVA

Primitivo I.G.P. (Puglia)

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí con reflejo violáceos.
Aroma: Intenso, afrutado, frutos rojos.
Boca: De cuerpo suave, bastante tánico, armonioso, listo para beber.
Composición: 100% Primitivo.
Maridaje: Excelente con carnes rojas, combinada perfectamente con quesos semi maduros.

INFORMACIÓN ADICIONA

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$ 8,85

*Estos precios ya incluyen IVA

Negroamaro I.G.P. (Puglia)

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí con matices violáceos.
Aroma: Intenso, vinoso y afrutado con notas de bayas negras (grosellas y moras).
Boca: De cuerpo medio y aterciopelado, muy buen equilibrio entre frescura y sensaciones cálidas, retrogusto de larga duración y sabroso.
Composición: 100% Negroamaro.
Maridaje: Óptimo con pasta, carnes en general y quesos de maduración media.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$ 8,85

*Estos precios ya incluyen IVA

MONTEPULCIANO D´ABRUZZO DOC - FANTINI

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo
Aroma: Intenso, persistente y afrutado, con fuerte aroma a frutos del bosque.
Boca: Un vino con cuerpo, bien equilibrado, ligeramente tánico y con retrogusto limpio.
Composición: 100% Montepulciano
Recomendaciones: Servir a una temperatura de 16-18 grados C
Maridaje: Excelente con todos los platos típicos de la cocina tradicional italiana.

INFORMACION ADICIONAL

Presentación: 750 ml.
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades

$ 8,85

*Estos precios ya incluyen IVA

Nero D´Avola D.O.C. (Sicilia)

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí intenso, con reflejos violáceos transparentes.
Aroma: Intenso a frutos rojos, con matices balsámicos y florales
Boca: Cálido de larga duración con retrogusto a flores de bosque.
Composición: 100% Nero D´Avola
Maridaje: Excelente con carnes a la brasa, aves de caza y quesos sazonados.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$ 8,85

*Estos precios ya incluyen IVA

Chianti Coli D.O.C.G. (Toscana)

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí Vivaz.
Aroma: Intenso, persistente y fino.
Boca: Continuidad gusto olfativa.
Composición: Sangiovese, Canaiolo negro.
Maridaje: Versátil para ser servido con cualquier tipo de comida.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$11,20

*Estos precios ya incluyen IVA

COLLECTION SUPREME RED BLEND FANTINI

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí con reflejos granates.
Boca: Intenso y persistente, afrutado (frutos rojos, cerezas, ciruelas) con notas de vainilla.
Aroma: Fresco, equilibrado, bastante intenso y persistente.
Composición: Montepulciano, Ciliegiolo, Sangiovese.
Recomendaciones: Servir a una temperatura de 8 a 11° C. Único vino tinto que se sirve muy frío.
Maridaje: Excelente con todos los platos típicos de la cocina tradicional italiana.

INFORMACION ADICIONAL

Presentación: 750 ml.
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades

$12,54

*Estos precios ya incluyen IVA

Cabernet Sauvignon del Veneto Intenso I.G.T.

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Intenso.
Aroma: Armónico y suave.
Boca: Ligeramente herbáceo, cuerpo óptimo.
Composición: 100% Cabernet Sauvignon.
Crianza: 10 meses en barricas de roble y 12 meses en botella.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido.
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes asadas y quesos de pasta dura.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$16,74

*Estos precios ya incluyen IVA

Dolcetto D´Alba D.O.C. Piemonte

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí Violáceo.
Aroma: Floral.
Boca: Suave e invitante, taninos fuertes y notas de almendras.
Composición: 100% Dolcetto.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido.
Maridaje: servir preferible con carne, pastas y quesos frescos o semicurados.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$18,82

*Estos precios ya incluyen IVA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC ZOLLA

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo
Aroma: maravillosamente complejo y picante. Cerezas, moras maduras y ciruelas jugosas.
Boca: entrada muy afrutada, taninos increíblemente suaves y dulzura de fruta fina. Taninos redondos, un vino de gran clase con final largo y multifasetico.
Composición: 100% Primitvo
Recomendaciones: Servir a una temperatura de 15-18° C.
Maridaje: Ideal con carnes, embutidos, platos de pasta.

INFORMACION ADICIONAL

Presentación: 750 ml.
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades

$21,28

*Estos precios ya incluyen IVA

Valpolicella D.O.C. Veneto

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubi con tendencia a Granate.
Aroma: Delicadamente vinoso, armonioso.
Boca: Seco, redondo.
Composición: Corvina, Rondinella, Molinara.
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas y pasta.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$20,16

*Estos precios ya incluyen IVA

Chianti Classico Gallo Nero D.O.C.G. Toscana

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubino intenso con toques de granada.
Aroma: Sensaciones florales en particular violeta, frutos de bosque, nuez moscada.
Boca: Seco, lleno, aromático y elegante.
Composición: 100% Sangiovese.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido, 16-18°C.
Maridaje: Perfecto acompañante de carnes rojas al grill, risotto, quesos maduros.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$21,28

*Estos precios ya incluyen IVA

Barbera D´Alba Buon Ricordo D.O.C. Superiore Piemonte

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí oscuro intenso.
Aroma: Afrutado.
Boca: Robusto y de carácter rustico, a su vez delicado y refinado.
Composición: 100% Barbera.
Crianza: 12 meses en barricas francesas y 6 meses en botella.
Recomendación: Descorchar 1/2 hora antes de ser consumido.
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes de caza, quesos maduros, embutidos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$25,09

*Estos precios ya incluyen IVA

Nebbiolo D´Alba D.O.C. Superiore Piemonte

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí oscuro.
Aroma: Flores silvestres, vainilla, chocolate, violetas.
Boca: Es un vino único, de sabor complejo e increíble.
Composición: 100% Nebbiolo.
Crianza: 12 meses en barricas eslovacas y 6 meses en botella.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas, quesos, comida italiana y alimentos de sabor intenso.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$25.09

*Estos precios ya incluyen IVA

Brunello Di Montalcino D.O.C.G. Toscana

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí intenso tendiente al Granate.
Aroma: Presenta aroma a frutos de bosque, violetas, musgo, leña aromática, notas de vainilla, final con aromas balsámicos.
Boca: Caliente, estructurado, robusto, complejo, suave, con taninos elegantes.
Composición: 100% Sangiovese.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.
Maridaje: Óptimo con carnes rojas y de caza, hongos, trufas blancas, quesos maduros.
Crianza: 36 meses en barricas de roble y 24 meses en botella.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$53,20

*Estos precios ya incluyen IVA

Barolo Arione D.O.C.G. Piemonte

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Granado intenso con destellos naranjas.
Aroma: Flores secas, cerezas negras, notas balsámicas.
Boca: Intenso, seco, taninos placenteros, notas minerales.
Composición: 100% Nebbiolo.
Crianza: 36 meses en barricas eslovacas y 6 meses en botella.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes asadas, quesos muy maduros, comida con trufas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$53,82

*Estos precios ya incluyen IVA

Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubi con tendencia a Granate.
Aroma: Delicadamente vinoso, armonioso.
Boca: Seco, redondo y agradablemente amargo.
Composición: Corvina, Rondinella, Molinara.
Crianza: 36 meses en barricas eslovacas y 6 meses en botella.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas al grill, carnes estofadas, carnes de caza y quesos maduros.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$58,20

*Estos precios ya incluyen IVA

OPI – MONTEPULCIANO D´ABRUZZO COLLINE TERAMANE DOCG RISERVA BIOLOGICO - FANTINI

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo granate
Aroma: perfume intenso y persistente, notas de tabaco y leña, sentores a fruta madura.
Boca: Gran estructura, riqueza de sabores, elegante. Vino con cuerpo, equilibrado, intenso y persistente.
Composición: 100% Montepulciano d´Abruzzo "Bio"
Crianza: 24 meses en barriles roble Frances
Recomendaciones: Servir a una temperatura de 18-20° C. Decantar por 30 minutos antes de consumirlo; excelente para un largo envejecimiento.
Maridaje: Excelente con platos fuertes, carnes rojas y quesos condimentados.

INFORMACION ADICIONAL

Presentación: 750 ml.
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades

$40,32

*Estos precios ya incluyen IVA

EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI FANTINI

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo rubí luminoso
Aroma: perfume intenso y persistente, con notas de mora y cereza, hierbas aromáticas, canela, cacao y toques minerales.
Boca: Un vino de gran estructura, buen equilibrio entre alcohol y frescor, taninos aterciopelados, muy persistente con un final largo.
Composición: Montepulciano, Primitivo, NegroAmaro, Sangiovese y Malvasia Negra.
Crianza: 14 meses
Recomendaciones: Servir a una temperatura de 18° C. Decantar por 30 minutos antes de servirlo. Listo para beber o bien puede ser envejecido por mucho tiempo.
Maridaje: Excelente con platos fuertes, carnes rojas y quesos curados.

INFORMACION ADICIONAL

Presentación: 750 ml.
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades

$47,38

*Estos precios ya incluyen IVA

Vinos Blancos

Bianco da Tavola Toscana

DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo con reflejos Verdes
Aroma: Fino, tenue, agradable y afrutado.
Boca: Seco, fresco, ligero
Composición: Trebbiano Toscano y Malvasia.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 8°C a 11°C.
Maridaje: Estupendo con carnes blancas, no se recomienda para pescados cocidos al grill.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$5,82

*Estos precios ya incluyen IVA

I MURI IGP BIANCO – PUGLIA

DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados.
Aroma: Intenso y persistente, con notas de frutos amarillos maduros.
Boca: Agradable, armónico, fresco y persistente.
Composición: Malvasia Bianca, Chardonnay y Verdeca.
Recomendaciones: Servir a una temperatura de 8-11° C.
Maridaje: Ideal con entradas, pescados, quesos suaves y pastas con salsas ligeras.

INFORMACION ADICIONAL

Presentación: 750 ml.
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades

$8,85

*Estos precios ya incluyen IVA

Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.

DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo pajizo.
Aroma: Frutal con notas que recuerdan a peras y manzanas.
Boca: Cierto sabor cítrico frutal, fresco y elegante.
Composición: 100% Pinot Grigio.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 8°C a 11°C.
Maridaje: Estupendo con mariscos especialmente con langosta y crustáceos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$9,97

*Estos precios ya incluyen IVA

Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.

DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo tenue con reflejos Verdosos.
Aroma: Delicado y características florales y frutales.
Boca: Refrescante, sabor intenso a durazno, manzana y rosas.
Composición: 100% Verdicchio.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 8°C a 11°C.
Maridaje: Estupendo como aperitivo, excelente acompañante para risotto, aves, mariscos y alimentos preparados con crema, mantequilla, hongos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$16,69

*Estos precios ya incluyen IVA

FRAGOLINO VINO TINTO ESPUMOSO DULCE-TREVISO

DESCRIPCIÓN

Color: Brillante, rojo vívido
Aroma: Afrutado predominante, con notas intensas de fresas silvestres.
Boca: Dulce, fresco, vivaz y afrutado.
Composición: uvas fragolino
Recomendaciones: Se recomienda que este vino se sirva a una temperatura de 6-8° C.
Maridaje: Ideal a cualquier hora del día, excelente como aperitivo; perfecto con postres, pasteles y fruta, especialmente con fresas.

INFORMACION ADICIONAL

Presentación: 750 ml.
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$9,99

*Estos precios ya incluyen IVA

Poeti Prosecco Brut D.O.C. Treviso

DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados, perlage fino y persistente.
Aroma: Notas olfativas frutales: manzana, durazno y cítricos. Sensaciones florales de acacia.
Boca: Fresco, delicado, equilibrado, presenta una acidez y suavidad que se juntan armónicamente.
Composición: 85% uvas Glera, 15% Pinot y Chardonnay.
Recomendaciones: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 4-5°C.
Maridaje: Perfecto como aperitivo, para preparar cocktails, con risottos, segundos platos de pez, carnes blancas, sushi, verduras, pizza.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$13,90

*Estos precios ya incluyen IVA

Gran Cuvée Rosé Swarovski basilicata

DESCRIPCIÓN

Color: Rosa granada.
Aroma: Con notas de cereza natural, grosella rosa, fresa silvestre y frambuesa.
Boca: Agradable, aromático, equilibrado y fresco, perlage elegante y persistente.
Composición: 100% Aglianico del Vulture.
Recomendaciones: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 4-5°C.
Maridaje: Óptimo con entradas de pescado, con comida asiática y mediterránea.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$16,80

*Estos precios ya incluyen IVA

Prosecco di Conegliano di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.

DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo con reflejos dorados, burbujas muy finas y persistentes.
Aroma: Afrutado, floral y vegetal.
Boca: Paladar lleno y persistente, con una fresca punta de acidez.
Composición: 100% Glera.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 4°C a 5°C.
Maridaje: Estupendo como aperitivo, perfecto con platos livianos de la cocina mediterránea, pescados, mariscos, ideal con sushi y postres.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$22,04

*Estos precios ya incluyen IVA

Chakana Malbec Mendoza

DESCRIPCIÓN

Color: Violáceo.
Aroma: Perfume a violetas, ciruelas negras, mora, frutilla, flores secas, finas especias.
Boca: De gusto frutal.
Composición: 100% Malbec.
Maridaje: Servir preferiblemente con cortes finos, versátil puede servirse con cualquier tipo de comida.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$ 9,52

*Estos precios ya incluyen IVA

Chakana Malbec Estate Mendoza

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo profundo con matices Violaceos.
Aroma: Ciruelas secas, frutas negras, especias exóticas, violetas, chocolate
Boca: Notas de frutas, taninos balanceados.
Composición: 100% Malbec
Crianza: 8 meses en barricas de roble francés.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido.
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas asadas y quesos maduros.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$16,80

*Estos precios ya incluyen IVA

Chakana Malbec Estate Selection Mendoza

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo profundo con matices Violaceos intensos.
Aroma: Frutos negros, mora, cereza, ciruela, chocolate amargo.
Boca: Elegante, balanceado, armonioso, buena suntuosidad, gran persistencia a frutos rojos y chocolate.
Composición: 100% Malbec.
Crianza: 15 meses en barricas de roble.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas bien condimentadas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$23,52

*Estos precios ya incluyen IVA

Chakana
Torrontés Mendoza

DESCRIPCIÓN

Color: Ligeramente amarillo verdoso
Aroma: Kiwi maduro, miel, melón y madre selva.
Boca: Fresco, textura suave al paladar, con sabor a melón y albaricoque.
Composición: 100% Torrontés – riojano.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 8°C a 11°C.
Maridaje: Estupendo con frutos del mar, carnes blancas, comida asiática.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$9,52

*Estos precios ya incluyen IVA

Chakana Malbec Rose Mendoza

DESCRIPCIÓN

Color: Rosado intenso con notas Violáceas, brillante.
Aroma: Cerezas frescas y ciruelas damascadas.
Boca: Jugoso, refrescante, refinado, equilibrado, redondo, amable y fácil de tomar.
Composición: 100% Malbec
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 8°C a 11°C.
Maridaje: Estupendo con peces, mariscos, ensaladas, sushi, óptimo como vino de conversación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$9,52

*Estos precios ya incluyen IVA

Trewa Merlot Valle del Maule

DESCRIPCIÓN

Color: Rubí con tintes Violáceos.
Aroma: Afrutado.
Boca: De gusto frutal con textura suave en boca.
Composición: 100% Merlot.
Maridaje: Versátil puede servirse con cualquier tipo de comida.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$ 5,82

*Estos precios ya incluyen IVA

Trewa Cabernet Sauvignon Valle del Maule

DESCRIPCIÓN

Color: Violáceo Azulado.
Aroma: Frutal con notas de frutos negros.
Boca: De gusto a frutos secos con taninos fuertes.
Composición: 100% Cabernet Sauvignon.
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 Unidades.

$ 5,82

*Estos precios ya incluyen IVA

Trewa Carmenere Reserva Valle del Maule

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo oscuro profundo.
Aroma: Frutos rojos, especias y cerezas.
Boca: Cuerpo medio con sabor afrutado.
Composición: 100% Carmenere.
Crianza: 8 meses en barricas.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido.
Maridaje: Servir preferiblemente con cortes finos y aves.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$14,78

*Estos precios ya incluyen IVA

Trewa Shiraz Reserva Valle del Maule

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Rubí con notas Violáceas.
Aroma: Moras y especias.
Boca: Taninos firmes, fruta madura, notas de caramelo.
Composición: 100% Shiraz.
Crianza: 8 meses en barricas.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido.
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas y de caza, óptimo para acompañar al conejo, ciervo, pavo, cerdo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$14,78

*Estos precios ya incluyen IVA

Trewa Cabernet Sauvignon Reserva Valle del Maule

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Granado.
Bouquet: Cereza, pimienta, madera.
Boca: Frutos maduros, frambuesa, cereza, arándanos, higos, especias.
Composición: 100% Cabernet Sauvignon.
Crianza: 8 meses en barricas.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche media hora antes de ser consumido.
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes asadas, óptimo con pato, cordero.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$14.78

*Estos precios ya incluyen IVA

Trewa Cabernet Sauvignon Gran Reserva Valle del Maule

DESCRIPCIÓN

Color: Rojo Cereza intenso.
Aroma: Cassis, cereza negra y café
Boca: Estructurado, complejo, intenso, con un final largo grato y persistente.
Composición: 100% Cabernet Sauvignon.
Crianza: 12 meses en barricas de roble frances.
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo descorche una hora antes de ser consumido.
Maridaje: Servir preferiblemente con carnes rojas (asadas, condimentadas, estofadas), aves, quesos curados.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$25,45

*Estos precios ya incluyen IVA

Vino Blanco Varietal

Trewa Sauvignon Blanc Valle del Maule

DESCRIPCIÓN

Color: Amarillo con reflejos verdes.
Aroma: Complejo, frutas como la toronja y maracuyá.
Boca: Hierbas frescas y limas.
Composición: 100% Sauvignon Blanc
Recomendación: Se recomienda que este vino se lo sirva a una temperatura de 8°C a 11°C.
Maridaje: Estupendo con frutos del mar, peces, carnes blancas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$5,82

*Estos precios ya incluyen IVA

Grappa Bianca

DESCRIPCIÓN

Aguardiente de orujo de uva, único en el mundo y exclusivamente italiano.
Color: Incoloro.
Gusto: Seco, armónico, delicado.
Grado alcohólico: 40%.
Recomendación: Se recomienda servirlo a temperatura ambiente o bien frío como digestivo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$23,30

*Estos precios ya incluyen IVA

ALEXANDER GRAPPA BIANCA – VENETO

DESCRIPCIÓN

Aguardiente de orujo de uva, es el licor destilado más antiguo y tradicional del norte de Italia, único y exclusivamente italiano.
Color: Incoloro, transparente y cristalino
Aroma: Agradable, fuerte, vigoroso y al mismo tiempo elegante
Grado alcohólico: 38%
Recomendación: Es perfecta después de las comidas como digestivo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 700ml.
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$21,41

*Estos precios ya incluyen IVA

Grappa di Nebbiolo di Barolo

DESCRIPCIÓN

Aguardiente de orujo de uva, está es una grappa para la meditación de gran raza y armonía.
Color: Dorado.
Gusto: Austera de gran cuerpo y justamente alcohólica, llena de aromas y ésteres adquiridos durante el envejecimiento en madera.
Grado alcohólico: 45%.
Recomendación: Se recomienda servirlo a temperatura ambiente como digestivo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 700ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$53,82

*Estos precios ya incluyen IVA

Sambuca Bianca dei Cesari

DESCRIPCIÓN

Este es un licor italiano, que se obtiene a partir de la destilación al vapor de las flores de anís típicas.
Color: Incoloro.
Gusto: Sabor a regaliz, dulce pero al mismo tiempo fuerte.
Grado alcohólico: 38%
Recomendación: Se recomienda servirlo flameado, con hielo frappé o a temperatura ambiente, en cada una de las recomendaciones de servicio poner 3 granos de café.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$21,50

*Estos precios ya incluyen IVA

Sambuca Passione Nera

DESCRIPCIÓN

Este es un licor italiano, que se obtiene a partir de la destilación al vapor de las semillas de anís y bayas de sauco típicas.
Color: Negro Azulado.
Gusto: Sabor a regaliz, dulce pero al mismo tiempo fuerte.
Grado alcohólico: 38%.
Recomendación: Se recomienda servirlo flameado, con hielo frappé o a temperatura ambiente, en cada una de las recomendaciones de servicio poner 3 granos de café.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml
Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$21,50

*Estos precios ya incluyen IVA

Amaretto di Saschira

DESCRIPCIÓN

Este es un licor en el que se combinan el dulzor de los huesos de albaricoque con el amargo de las almendras, los cuales están acompañados por alcohol puro, azúcar caramelizado.

Color: Caramelo.

Gusto: Notas de almendras, caramelo con un suntuoso balance.

Grado alcohólico: 28%.

Recomendación: Se recomienda como aperitivo, utilizándolo como ingrediente principal para varios cocteles que pueden llevar whisky, ron, vodka, naranja; en el uso de repostería o como digestivo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml

Venta: Por unidad o por caja de 12 unidades.

$21,50

*Estos precios ya incluyen IVA

Il Limoncello Tradizionale

DESCRIPCIÓN

Tradicional licor italiano que se obtiene de la maceración de las cáscaras de limón en alcohol y azúcar.
Color: Verde invitante.
Gusto: De sabor balanceado, cítrico y a su vez dulce.
Grado alcohólico: 28%.
Recomendación: Se recomienda servirlo bien frío como digestivo, siempre se debe conservar en congelación para una mejor degustación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 750ml y 1500ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

750ml $17,02

1500ml $28,00

*Estos precios ya incluyen IVA

Limoncino licor de Limones de Sicilia

DESCRIPCIÓN

El Limoncino es un licor tradicional italiano, que se obtiene de la maceración de las cáscaras de limón en alcohol y azúcar.
Color: Amarillo Limón.
Aroma: Perfume intenso a limones maduros.
Gusto: Dulce, lleno, jugoso con leves sensación cítrica.
Grado alcohólico: 30%.
Maridaje: Perfecto como digestivo, combina muy bien con helados, ensalada de frutas frescas.
Recomendación: Servirlo bien frío, conservarlo siempre en congelación para una mejor de gustación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 700ml y 1000ml
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

700ml $17,58

1000ml $20,38

*Estos precios ya incluyen IVA

Fragolí licor de Frutillas Silvestres

DESCRIPCIÓN

Este licor se lo obtiene a partir de la maceración de frutillas silvestres con alcohol.

Color: Rosado intenso y brillante

Gusto: Dulce, con sabor a frutillas silvestres italianas.

Grado alcohólico: 24%.

Recomendación: Se recomienda servir bien frío como digestivo, excelente como aperitivo mezclado con vinos espumantes, conservarlo en congelación para un mejor degustación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 700ml

Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

$ 27,10

*Estos precios ya incluyen IVA

Crema de Limoncino

DESCRIPCIÓN

La crema de limones Bottega, suave y aterciopelada al paladar, es un licor cremoso, agradablemente dulce, con un contenido moderado de alcohol, caracterizado por un intenso aroma de limones.
Color: Crema
Gusto: Suave, delicado, de cuerpo, con un intenso sabor a limón.
Grado Alcohólico: 15%
Recomendación: Después de comidas a base de carne o pescado. Un delicioso ingrediente para la elaboración de coctéles y es perfecto para decorar tortas, helados y ensaladas de frutas frescas.
Mantenerlo en refrigeración preferentemente a 3°C

INFORMACION ADICIONAL:

Presentación: 500 ml.
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

500 ml
$18,00

*Estos precios ya incluyen IVA

CREMA DI RASPBERRY

DESCRIPCIÓN

La crema de limones Bottega, suave y aterciopelada al paladar, es un licor cremoso, agradablemente dulce, con un contenido moderado de alcohol, caracterizado por un intenso aroma de frambuesa.
Color: Rosa tenue
Gusto: Suave, aterciopelado y fascinante al paladar
Grado Alcohólico: 15%
Recomendación: Se sirve bien frio, después de las comidas o en cualquier momento del día.
Un delicioso ingrediente para la elaboración de coctéles y es perfecto para acompañar una "panna cotta" o para decorar helados de crema.
Mantenerlo en refrigeración preferentemente a 3°C.

INFORMACION ADICIONAL:

Presentación: 500 ml.
Venta: Por unidad o por caja de 6 unidades.

500 ml
$18,00

*Estos precios ya incluyen IVA

Nocello licor de Nueces y Avellanas

DESCRIPCIÓN

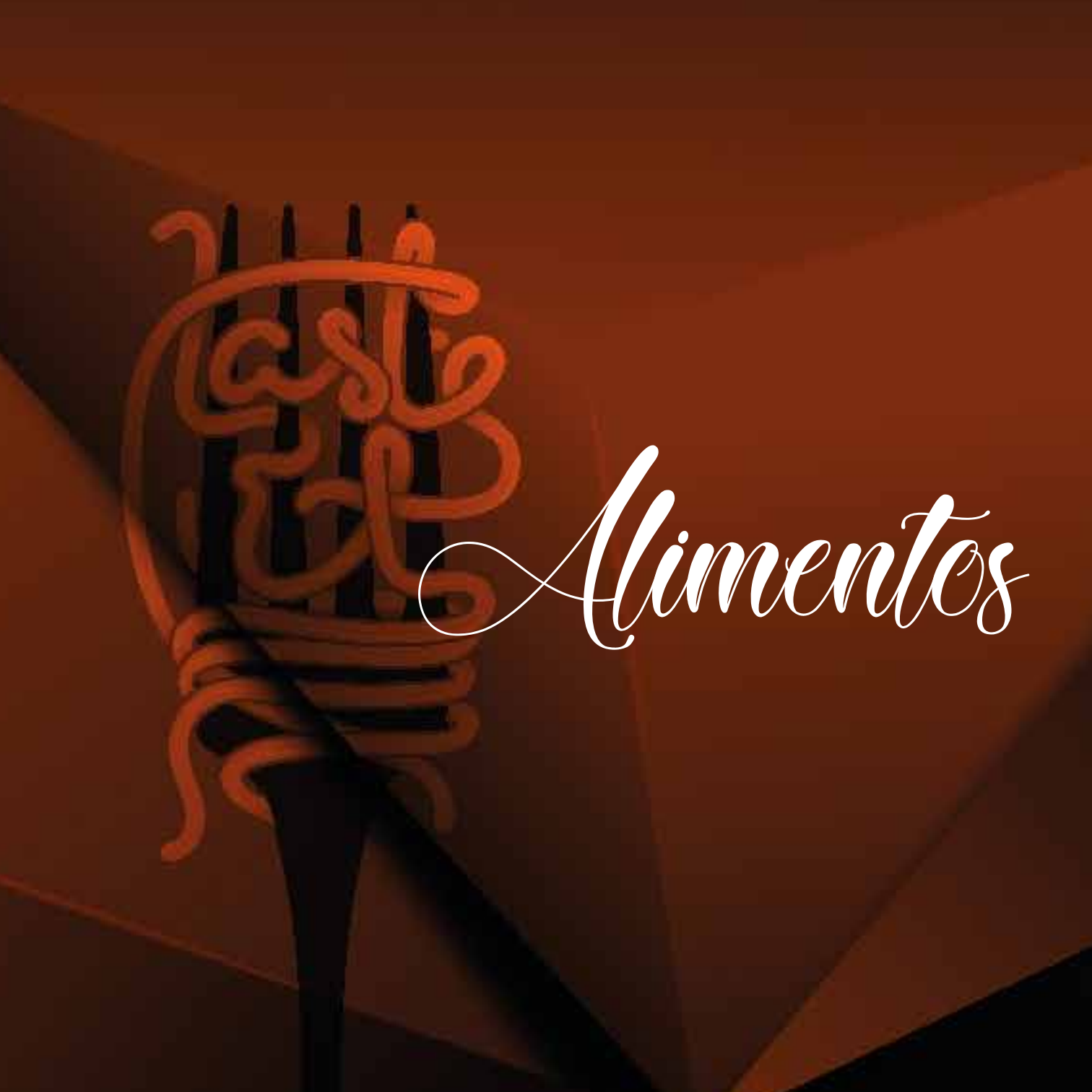
Este licor se lo obtiene a partir de la maceración de nueces y avellanas en alcohol.
Color: Marrón claro.
Gusto: Dulce, con gusto a nueces, avellanas y notas de vainilla.
Grado alcohólico: 24%.
Recomendación: Servir a temperatura ambiente o con hielo frappé, óptimo para ser mezclado con café, se lo puede utilizar en la mezcla de cocteles, muy buena opción en la repostería.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: 700ml
Venta: Por Unidad o Por Caja de 12 Unidades.

$ 21,50

*Estos precios ya incluyen IVA


Alimentos

Queso Parmigiano Reggiano D.O.P.

DESCRIPCIÓN

Es un queso con 24 meses de maduración, de pasta dura y consistente, nace de la mejor leche, del fuego y del arte antiguo de los maestros queseros. El Parmigiano Reggiano es un alimento completo, sano y genuino, con destacadas propiedades nutritivas, un queso muy digerible y asimilable.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquetes en presentación de 250 gr.
Venta: Por unidad o cajas de 16 unidades.

$ 9 ,00

Queso Grana Padano

DESCRIPCIÓN

Es un queso maduro 14 meses de pasta dura y consistente. El Grana Padano es un alimento completo, sano y genuino con destacadas propiedades nutritivas, un queso muy digerible y asimilable.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquetes en presentación de 250 gr.

Venta: Por unidad o cajas de 15 Unidades.

$ 5 ,50

Arroz Arborio para Risotto Italiano

DESCRIPCIÓN

Utilizado para la preparación de risotto italiano, los beneficios de este arroz provienen de sus carbohidratos que son fácilmente absorbibles para nuestro cuerpo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Caja de 5 Kg.-1Kg. - 500gr.
Venta: Por unidad o cajas de 10 Unidades.

500 gr	1 kg	5 kg
$3,10	$6,00	$28,00

Pasta Dura de Sémola Italiana

Lasagne Divella

DESCRIPCIÓN

Un plato clásico de la tradición italiana, listo para ser rellenado y colocado en el horno. Descubrirá en unos minutos la bondad de nuestra pasta.

COMPOSICIÓN

100% sémola de grano duro.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Caja de 500gr.
Venta: Por unidad o por cajas de 12 unidades.

PRODUCTO RECOMENDADO TAMBIÉN PARA VEGANOS

$ 3,40

Spaghetti Ristorante Divella

DESCRIPCIÓN

El spaghetti es conocido en todo el mundo como el "hilo de pasta más sabroso" que une los sabores más tradicionales.

COMPOSICIÓN

100% sémola de grano duro.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 500gr.

Venta: Por unidad o por cajas de 36 unidades.

$ 1,80

Fettuccine Divella

DESCRIPCIÓN

El fettuccine se prepara y enriquece según lo deseado con diferentes recetas, para darle la ligereza de una dieta genuina.

COMPOSICIÓN

100% sémola de grano duro.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 500gr.
Venta: Por unidad o por cajas de 36 unidades.

$ 1,80

Linguine Divella

DESCRIPCIÓN
Para mejorar todo tipo de salsas, desde los más simples y refinados sabores.

COMPOSICIÓN
100% sémola de grano duro.

INFORMACIÓN ADICIONAL
Presentación: Paquete de 500gr.
Venta: Por unidad o por cajas de 36 unidades

$ 1,80

Penne Rigate Divella

DESCRIPCIÓN

Para que un plato se convierta en el protagonista de la mesa, no hay mejor opción que este formato de pasta.

COMPOSICIÓN

100% sémola de grano duro.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 500gr

Venta: Por unidad o por cajas de 24 unidades.

$ 1,80

Farfalle Divella

DESCRIPCIÓN
El Farfalle puede ser preparado de mil maneras diferentes, ideal para mesas alegres con amigos.

COMPOSICIÓN
100% sémola de grano duro.

INFORMACIÓN ADICIONAL
Presentación: Paquete de 500gr.
Venta: Por unidad o por cajas de 24 unidades.

$ 1,80

Fusilli Divella

DESCRIPCIÓN
Fácil de cocinar, lleno de sabor, el ingrediente especial para platos de pasta.

COMPOSICIÓN
100% sémola de grano duro.

INFORMACIÓN ADICIONAL
Presentación: Paquete de 500gr.
Venta: Por unidad o por cajas de 24 unidades.

$ 1,80

Rigatoni Divella

DESCRIPCIÓN

Rayados externamente con grandes surcos, los Rigatoni están hechos especialmente para recetas ricas en condimentos y particularmente sabrosas.

COMPOSICIÓN

100% sémola de grano duro.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Paquete de 500gr.

Venta: Por unidad o por cajas de 24 unidades

$ 1,80

Pomodoro Pelati Perini

DESCRIPCIÓN

Tomates grandes, rojos, tipo perini y perfectamente pelados, sumergidos en su propio jugo, son los protagonistas absolutos de la cocina italiana.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **Presentación:** Lata de 2500gr.
  Venta: Por unidad o por cajas de 6 unidades.
- **Presentación:** Lata de 800gr.
  Venta: Por unidad o por cajas de 12 unidades.

2500 gr
$ 5,94

800 gr
$ 2,46

*Estos precios ya incluyen IVA

Olio D´Oliva Italiano

Olio Extravergine D´Oliva Classico Coppini

DESCRIPCIÓN

El aceite de oliva extra virgen italiano, se extrae en frío y se produce a partir de aceitunas procedentes de las mejores zonas de producción nacional. Se destaca por su sabor equilibrado.
Sugerencia: Consumirlo crudo, preferentemente en ensaladas, verduras, pasta, etc.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Botella 1Lt.
Venta: Por unidad o por cajas de 12 unidades.

$10,64

*Estos precios ya incluyen IVA

Olio Extra Vergine Classico Coppini De 750ml

DESCRIPCIÓN

El aceite de oliva extra virgen italiano se extrae en frío y se produce a partir de aceitunas procedentes de las mejores zonas de producción nacional. Se destaca por su sabor equilibrado.

Sugerencia: Consumirlo crudo, preferentemente en ensaladas, verduras, pasta, etc.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Botella 750ml.

Venta: Por unidad o por cajas de 6 unidades

$8,96

*Estos precios ya incluyen IVA

Olio di Sansa di Oliva Coppini

DESCRIPCIÓN

Esta delicada mezcla se obtiene del tratamiento de orujo de oliva y aceites de oliva extra virgen de buena calidad. El aceite di Sansa Coppini es un aceite conveniente, ideal para todos los usos en la cocina.
Sugerencia: Ideal para cocinar y freír.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Botella 1Lt.
Venta: Por unidad o por cajas de 12 unidades.

$6,72

*Estos precios ya incluyen IVA

Aceto Balsamico Di Modena I.G.P.

DESCRIPCIÓN

Está envejecido mínimo tres meses en barricas de roble, de perfume intenso, refinado y persistente. Ideal para amantes de sabores definidos.
Sugerencia: Lo recomendamos para carpaccio, para aderezo de vegetales crudos y ensaladas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Botella 250ml y 500ml.
Venta: Por unidad o por cajas de 12 unidades.

500 ml
$ 4,03

250 ml
$ 2,69

*Estos precios ya incluyen IVA

Aceto Balsamico Di Modena I.G.P.

DESCRIPCIÓN

Este vinagre balsámico de Modena I.G.P. tiene una antigüedad de tres meses y se recomienda especialmente para preparar platos en el sector de servicio de alimentos.
Sugerencia: Cuando se calienta y se espesa, se convierte en una salsa sabrosa que puede agregar sabor a una gran cantidad de platos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Botella 5Lt.
Venta: Por unidad o por cajas de 2 unidades

$25,00

*Estos precios ya incluyen IVA

Prosciutto Di Parma D.O.P.

DESCRIPCIÓN

Jamón típico italiano sin hueso, con Denominación de Origen Protegido por el consorcio de Parma.
El Prosciutto Di Parma es un producto 100% natural, 18 meses de maduración.

Recomendación:

La mejor manera de disfrutar plenamente el sabor dulce del jamón de Parma es cortarlo en láminas finas, acompañadas con pan, melón, higos y un buen vino.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas de 7Kg aproximadamente.
Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

$35,84 kg

*Estos precios ya incluyen IVA

Carnes

Bife Ancho / Entrecotte / Frigorifico Las Piedras X Kilo

DESCRIPCIÓN

Carne de bovino Angus, este corte es de primera calidad, se lo encuentra pegado a las costillas del cuarto delantero y se destaca por su textura tierna y de sabor inigualable.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas aproximadas de 3 – 4 Kg
Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

$26,60 kg

Bife de Chorizo / Bife Angosto Frigorifico Las Piedras X Kilo

DESCRIPCIÓN

Carne de bovino de la región dorsal anterior, este corte de carne presenta trozos de grasa lo que le proporciona un aspecto marmoleado.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas aproximadas de 2-3 Kg.
Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

$22,00 kg

Tapa de Cuadril / Picanha
Frigorifico Las Piedras X Kilo

DESCRIPCIÓN

Corte proveniente de la región de la grupa, cuyo componente muscular lo constituye la porción superior y anterior del músculo biceps femoral, contiene grasa en la parte superior, siendo este una de sus características principales.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas aproximadas de 1 Kg

Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

$22,40 kg

Entraña / Frigorífico Las Piedras X Kilo

DESCRIPCIÓN

Carne de bovino Angus, este corte es de primera calidad, es un corte que corresponde a la parte periférica del diafragma del animal. Es un tejido blando en realidad, un músculo que no trabaja mucho, por eso resulta una carne tierna.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas aproximadas de 1 – 1.5 Kg

Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

$18,00 kg

Rib Eye S/H
Frigorifico Swift

DESCRIPCIÓN

Corte de carne de bovino Black Angus Prime, proviene de la carne que queda entre las costillas. Es una pieza grande, con mucha grasa infiltrada por lo que es muy jugosa.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas aproximadas de 8 - 10Kg.

Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

$40,30 kg

Bife de Chorizo Frigorifico Swift

DESCRIPCIÓN

Corte de carne de bovino Black Angus Prime, es un corte en equilibrio entre carne, grasa y demas componentes. El bife de chorizo es la costeleta sin hueso ubicada en la cara externa del lomo del animal. Al ser separado del hueso, antes de cortarse en bifes, tiene forma triangular y cilíndrica. El bife angosto lleva adherido el hueso y proviene de la parte trasera, en cambio el bife ancho se saca de la parte delantera de la vaca.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas aproximadas de 5 - 6Kg.

Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

$36,01 kg

Entraña
Frigorifico Swift

DESCRIPCIÓN

Corte de carne de bovino Black Angus Prime, proviene de la zona periferica del diafragma del vacuno este tipo de entraña es conocida como entraña fina, ideal para ser cocida al grill.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas aproximadas de 1.8 - 2.3Kg.

Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

$40,60 kg

Rib Eye C/H
Frigorifico Swift

DESCRIPCIÓN

Corte de carne de bovino Black Angus Prime, proviene de las palabras rib (costilla) y eye (ojo). Es un corte muy apreciado ya que queda muy limpio.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas aproximadas de 9 - 10Kg.

Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

$36,40 kg

T - Bone Frigorifico Swift

DESCRIPCIÓN

Corte de carne de bovino Black Angus Prime, es uno de los cortes más especiales. Su nombre viene marcado por el hueso en forma de 'T' que se forma al cortar transversalmente un lomo bajo con solomillo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas aproximadas de 10 - 13Kg.

Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

$35,30 kg

Bife Ancho
Frigorifico Swift

DESCRIPCIÓN

Corte de carne de bovino Black Angus Prime. Su moderado recubrimiento graso le brindan la combinación perfecta que resaltan el sabor y la jugosidad.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas aproximadas de 5 - 7Kg.

Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

$20,60 kg

PICAÑA

DESCRIPCIÓN

Corte de carne de bovino Black Angus Prime. Proveniente de la parte posterior de la espalda, la grasa en la parte superior es su característica principal. Exquisita apariencia, es un corte muy jugoso.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentación: Piezas aproximadas de 1.5 - 2.5Kg.

Venta: El valor de la pieza depende del peso de la misma.

$25,00 kg