

# CATÁLOGO GOURMET2023

---



[WWW.GRUPOCAMPANIA.COM](http://WWW.GRUPOCAMPANIA.COM)

# CONTENIDO



---

**01**  
NOSOTROS  
GRUPO CAMPANIA

---

**02**  
HARINAS

---

**03**  
PASTAS

---

**04**  
TOMATES, SALSAS Y  
CONSERVAS

---

**05**  
ACEITES Y VINAGRES

---

**06**  
QUESOS

---

**07**  
CARNES FRÍAS

---

**08**  
ARROZ

---

**09**  
TRUFAS

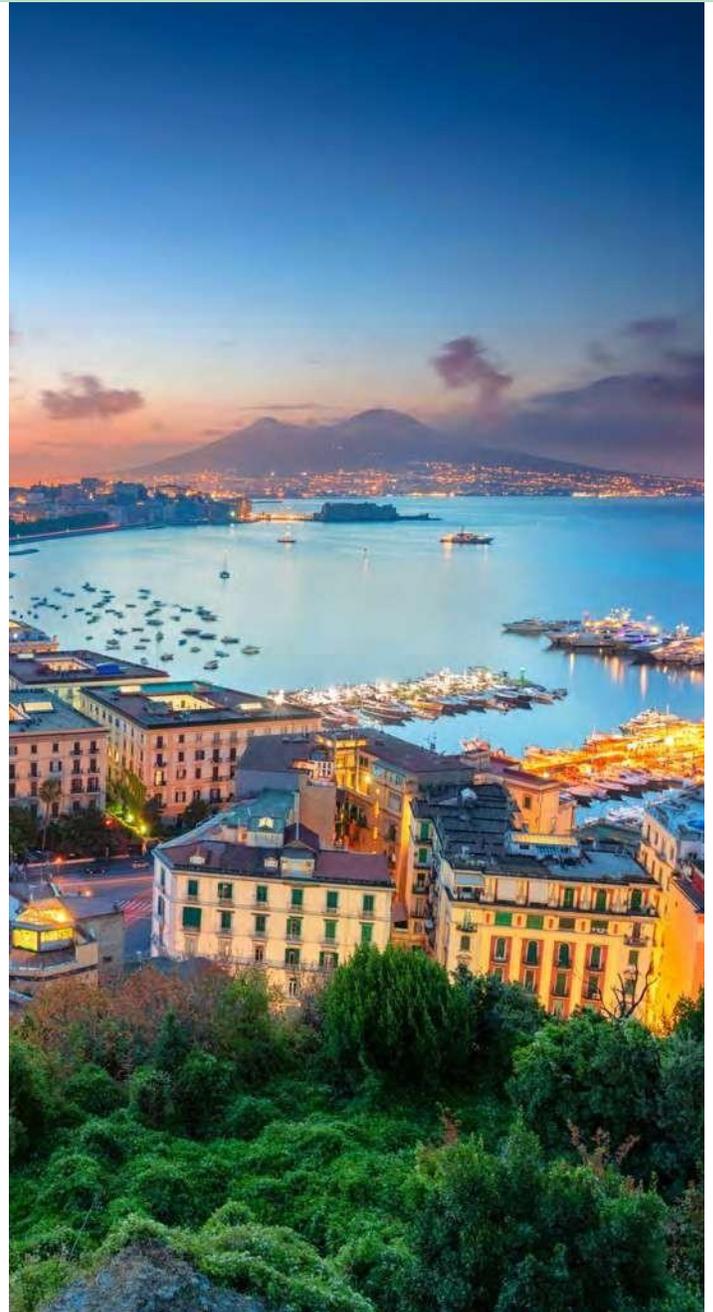
# NOS OTROS GRUPO CAMPANIA

SOMOS UNA COMPAÑIA DE IMPORTACIONES DE CULTURA. TRADICION Y PASION DE NUESTRA TIERRA.

TODOS LOS PRODUCTOS QUE IMPORTAMOS, NO SOLO LOS DAMOS A DEGUSTAR, SI NO TE ENSEÑAMOS COMO USARLO, PREPARARLO Y COMO PRESENTARLO A LOS COMENSALES.

HEMOS ENTENDIDO CON LOS 10 AÑOS QUE TENEMOS EN EL MERCADO GASTRONOMICO QUE AUN TENIENDO UN GRAN PRODUCTO Y UN GRAN CHEF AVECES SUELE PASAR QUE NO SIEMPRE EL RESULTADO ES LO ESPERADO. ESO PUEDE PASAR POR FALTA DE LAS CORRECTA HERRAMIENTAS PARA PREPARAR O ELABORAR EL PRODUCTO.

**ASI QUE GRUPO CAMP CUENTA TMB CON UNA VASTA LINEA DE UTENSILIOS Y MAQUINARIAS INDISPENSABLE PARA TU COCINA O PIZZERIA.**



# HARINAS Y LEVADURAS

Molino Caputo



Il mulino di Napoli

*Desde 1924 trabajamos el trigo con generosidad y pasión , para ofrecer harinas de la más alta calidad a los profesionales y entusiastas del Arte Blanco, producidas con el mas fiel respeto a las materias primas y las mas antiguas tradiciones napolitanas.*

# Arte Blanco

**Nuestras harinas de 25 kg, dedicadas a profesionales y maestros del arte blanco, garantizan un altísimo rendimiento y unos resultados de máxima calidad para todo tipo de elaboración, desde pan hasta pizza, desde postres hasta pasta fresca.**

## **Pizzeria (25 kg)**

Fermentación larga

Harina con gluten fuerte y elástica, ideal para masas que requieran una fermentación prolongada

El gluten elástico y el almidón suave ayudan a las masas a conseguir una gran hidratación. Ligeros, con un perfecto levantamiento, satisfacen las más exigentes necesidades del maestro pizzaioli, ideal para pizza clásica napolitana.

Tipo de Harina "00"

Proteína 12.50%

Vida útil 11 meses

Fuerza W 260/270

Elasticidad P/L 0,50/0,60





## Classica (Bajo pedido) (25 kg)

Harina producida con baja extracción sin dañar las proteínas.

Recomendado para masas con tiempos de reposo cortos. Excelente para un pan ligero con miga blanda y blanda.

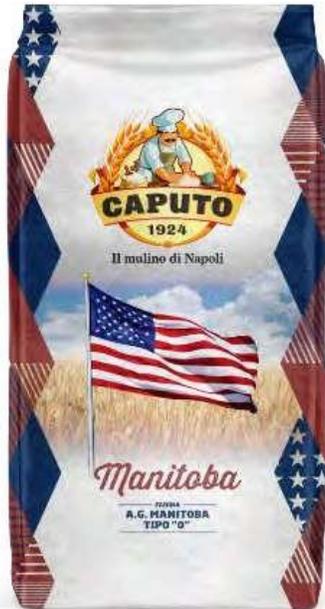
Tipo de Harina "00" EXTRA  
 Proteína 11,50%  
 Vida útil 12 meses  
 Fuerza 220/240  
 Elasticidad P / L 0.50 / 0.60

## Reforzada (25 kg)

Fermentación larga  
 Ideal para masas de larga duración en cámaras refrigeradas.  
 El gluten, con un equilibrio entre extensibilidad, fuerza y elasticidad, ayuda al pizzaiolo a manipular la pasta, obteniendo excelentes resultados con cornicione alta, suave y aromatizada.

Tipo de Harina "00"  
 Proteína 13%  
 Vida útil 12 meses  
 Fuerza W 300/320  
 Elasticidad P/L 0,50/0,60





## Manitoba (25 kg)

Harina fuerte

Harina con bajo contenido de almidón y gluten, ideal para una masa brillante y consistente

Elaborado con los mejores trigos de más alto nivel proteico. La calidad del gluten confiere elasticidad y extensibilidad a las masas, con excelentes resultados en masa lechada.

Tipo de Harina "0"

Proteína 15%

Vida útil 10 meses

Panadería W 360/380

Fuerza P/L 0,50/0,60

## Pasta Fresca Gnocchi (25 kg)

Fácil de enrollar

Harina elástica con alto contenido proteico

Harina con almidón de alta calidad y gluten fuerte.

La combinación con agua crea masas rígidas para un resultado final extraordinario.

Tipo de Harina "00"

Proteína 12.25%

Vida útil 12 meses

Fuerza W 260/280

Elasticidad P/L 0,60/0,80





## Superiore (25 kg)

Fuerza media

Obtenido de una mezcla de trigo de fuerza media y alta elasticidad.

Ofreciendo un equilibrio sorprendente, recomendado para masas directas e indirectas.

Tipo de Harina "00"

Proteína 11.50%

Vida útil 12 meses

Fuerza W 240/260

Elasticidad P/L 0,50/0,60

## Frolla (25 kg)

Ideal para repostería

De la experiencia de Mulino Caputo, para todos los pasteleros profesionales.

Del Molino de Nápoles, una nueva magia para tus dulces creaciones.

Frolla: la harina que revolucionará tus recetas.





## Biologica (Bajo Pedido) (25 kg)

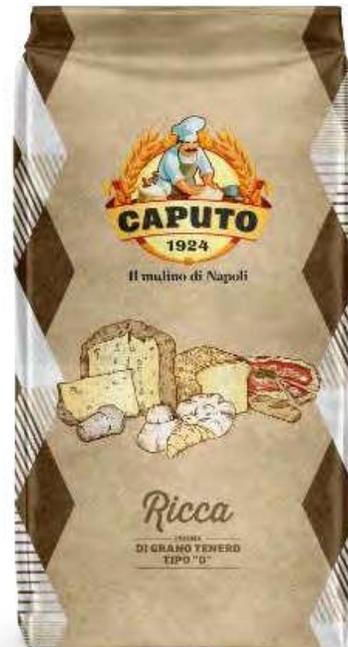
A la familia de las harinas Caputo se suma la Orgánica, un producto elaborado con el mejor trigo blando que la naturaleza pone a nuestra disposición, ideal para todas las preparaciones.

Tipo de Harina "0"  
 Proteína 12%  
 Vida útil 12 meses  
 Fuerza W 250/270  
 Elasticidad P/L 0,55/0,65

## Ricca (Bajo Pedido) (25 kg)

Funcional y flexible en pastelería, pizzería y panadería artesanal. La alta capacidad de hidratación y su manera de mantener la humedad da suavidad y elasticidad a la masa, rica en sabor y nutrientes esenciales.

Tipo de Harina "0"  
 Proteína 13%  
 Vida útil 12 meses  
 Fuerza W 290/310  
 Elasticidad P/L 0,45/0,55





## Oro (Bajo Pedido) (25 kg)

Caputo Oro tiene un contenido proteico conspicuo: la alta absorción y retención de agua dan a la masa elasticidad y extensibilidad para producciones de pastelería refinada.

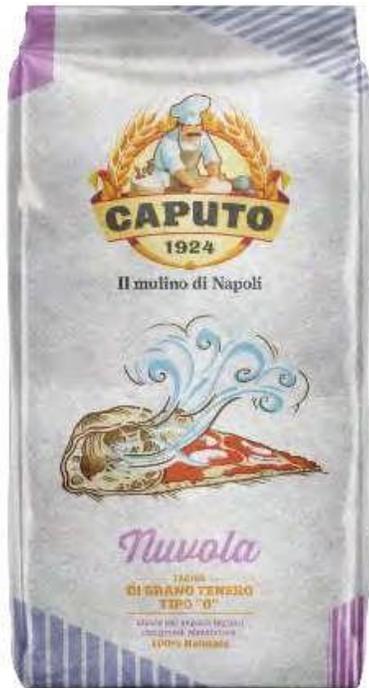
Tipo de Harina "0"  
 Proteína 14.50%  
 Vida útil 12 meses  
 Fuerza W 370/390  
 Elasticidad P/L 0,50/0,60

## Metro (25 kg)

Para aquellos que buscan los ingredientes de la más alta calidad para una pizza superior desde el estilo de Nueva York hasta Chicago y Romana, Caputo ha creado Pizza A Metro. Nombrado por el estilo «Pizza por metro» que tiene sus orígenes en Sorrento y Roma, Pizza A Metro crea una masa suave, aireada y sabrosa con la consistencia inquebrantable que ha sido la marca de calidad de Caputo desde 1924.

Tipo de Harina "00"  
 Proteína 13.25%  
 Vida útil 12 meses  
 Fuerza W 310/330  
 Elasticidad P/L 0,45/0,50





## Nuvola (25 kg)

Para masas ligeras

Perfecto para masas ligeras con grandes cavidades. De la investigación y desarrollo del Molino Caputo nace Nuvola: una cuidada selección de materias primas 100% naturales sin aditivos, ni conservantes que aseguran el volumen y suavidad de la masa gracias a la alta capacidad fermentativa presente de la forma natural de sus granos.

Tipo de Harina "0"

Proteína 12.50%

Vida útil 12 meses

Fuerza W 260/280

Elasticidad P/L 0,50/0,60

## Nuvola Super (25 kg)

Orillas perfectas

Como alternativa a Nuvola, o para la preparación de preferidos, bigas y remanentes

Nuvola Super viene en combinación con Nuvola para la preparación de masas voluminosas y celulares, para quienes buscan la perfección de formas y sabores en la orilla.

Tipo de Harina "0"

Proteína 13.50%

Vida útil 12 meses

Fuerza W 320/340

Elasticidad P/L 0,50/0,60





## Tipo 1 (25 kg)

Harina de trigo blando

De la experiencia del molino Caputo surge un producto tan auténtico como nuestra historia. Evocando toda la tradición de los molineros napolitanos.

Es una harina tradicional de color marrón claro con un color y sabor de fragancia distintivos, que puede realzar cada preparación.

Tipo de Harina "00"

Proteína 13%

Vida útil 12 meses

Fuerza W 210/170

Elasticidad P/L 0,45/0,50

# Línea Cocina

**Nuestras harinas de 1kg y 5 kg dedicadas a los amantes de la cocina, restauranteros y todos aquellos que aman expresar su creatividad en la cocina y deleitar los paladares de comensales y seres queridos con recetas de sabor auténtico e inimitable.**

## Fioreglut (Caja de 10 kg)

Harina Sin Gluten

Creado específicamente para panes sin gluten y cortezas de pizza.

Esta mezcla de harina sin gluten es una mezcla patentada de almidón de arroz y papa, harina de arroz y soja, azúcar, espesantes y fibra dietética. Estos ingredientes totalmente naturales también son naturalmente libres de gluten, y la combinación es cuidadosamente elaborada para producir panes y bases de pizza de la mejor calidad.

Proteína 1%

Tiempo de vida 12 meses





## Criscito Levadura Madre (Caja con 10 kg)

Levadura natural

Sabor y olor más agradable, más frescura y mayor digestibilidad.

La levadura seca, también llamada Criscito, es un producto natural elaborado mediante la mezcla de agua y harina de trigo blando tipo '0' y acidificado por un complejo de levaduras y bacterias lácticas, capaz de iniciar la fermentación de la masa para productos de panadería y pastelería. Dado que el secado desactiva la levadura, Criscito debe reactivarse agregando a la masa una levadura activa, la que se use comúnmente. Se necesitan de 20 a 50 gramos por cada kilo de harina, además de la levadura normal.

## Levadura Seca (Caja con 10 unidades de 100 g)

Levadura de alta actividad

La levadura seca de Mulino Caputo es de tipo *Saccharomyces Cerevisiae* a partir de melaza exclusivamente italiana: tiene un alto poder fermentativo y es ideal para hacer masas suaves con un sabor incomparable. Fácil de usar, se conserva bien, dura más y evita el desperdicio: solo un tercio es suficiente.

Tiempo de vida 24 meses.





## Harina Multi Cereal (Caja de 10 kg)

Para obtener masas que realcen cada preparación Multigrano es una cuidadosa selección de cereales y semillas (girasol, centeno, lino, cebada, sésamo y trigo) para mezclar -según una dosis ideal de entre un 10 y un 20 %- con tu harina Caputo favorita. Un producto profesional y de calidad superior que permite obtener masas que enriquecen cada preparación, son ricas en sabor y en propiedades nutritivas.

Proteína 14.20%

Tiempo de vida 12 meses

## Fior di Riso (Bajo pedido) (Caja con 10 kg)

Multisusos Grluten Free

Ideal para freír, tempura o capear, incluso para pizzas tradicionales.

De las propiedades del arroz, un innovador producto SIN GLUTEN con granulometría calibrada, apto para espolvorear, insuperable en fritura y tempura y excelente para la preparación de cremas y budines.

Proteína 7%

Tiempo de vida 18 meses





## Nuvola (Caja con 10 kg)

Para masas ligeras

Perfecto para masas ligeras con grandes cavidades. De la investigación y desarrollo del Molino Caputo nace Nuvola: una cuidada selección de materias primas 100% naturales sin aditivos ni conservantes que asegura volumen y suavidad de la masa gracias a la alta capacidad fermentativa presente de forma natural en los granos.

Tipo de Harina "0"

Proteína 12.50%

Vida útil 12 meses

Fuerza W 260/280

Elasticidad P/L 0,50/0,60

## Pizzeria (Caja con 10 kg)

Fermentación larga

Harina con gluten fuerte y elástica, ideal para masas que requieran una fermentación prolongada.

El gluten elástico y el almidón suave ayudan a las masas a conseguir una gran hidratación. Ligeros, con un perfecto levantamiento, satisfacen las más exigentes necesidades del maestro pizzaioli, ideal para pizza clásica napolitana.

Tipo de Harina "00"

Proteína 12.50%

Vida útil 11 meses

Fuerza W 260/270

Elasticidad P/L 0,50/0,60





## Classica (Caja con 10 kg) (5 kg)

Harina producida con baja extracción sin dañar las proteínas.

Harina producida con baja extracción sin dañar las proteínas. Recomendado para masas con tiempos de reposo cortos. Excelente para un pan ligero con miga blanda y blanda.

Tipo de Harina "00" EXTRA

Proteína 11,50%

Vida útil 12 meses

Fuerza 220/240

Elasticidad P / L 0.50 / 0.60

## Cuoco (Caja con 10 kg) (5 kg)

Harina con gluten elástica y resistente, ideal para masas largas.

El gluten elástico y el almidón suave favorecen la formación de masas con excelente hidratación, ligeras, con perfecta fermentación, satisfaciendo las necesidades de los mejores pizzeros. Ideal para masas de levadura larga y para pizza napolitana.

Tipo de harina 0000

Proteína 13% 13%

Vida útil 12 meses 12 meses

Fuerza W 300 / 320W 300/320

Elasticidad P / L 0.50 / 0.60 P / L 0.50 / 0.60





## Pasta Fresca Gnocchi (Caja con 10 kg) (5 kg)

Fácil de enrollar

Harina elástica con alto contenido proteico

Harina con almidón de alta calidad y gluten fuerte.

La combinación con agua crea masas rígidas para un resultado final extraordinario.

Tipo de Harina "00"

Proteína 12.25%

Vida útil 12 meses

Fuerza W 260/280

Elasticidad P/L 0,60/0,80

## Pasticceria (Caja con 10kg)

Fragante y sabroso, para todas tus dulces creaciones.

Harina dedicada exclusivamente a la preparación de masa quebrada, masa de galleta y base para postres.

Tipo de harina "00"

Proteína 11%

Vida útil 12 meses

Fuerza W 200/220

Elasticidad P / L 0.50 / 0.60





## Manitoba Oro (Caja con 10 kg) (5 kg)

Harina con almidones de primera extracción y gluten, ideal para masas brillantes y consistentes

Elaborado con granos de la mejor fuerza con alto valor proteico. La calidad del gluten confiere elasticidad y extensibilidad a la masa, con excelentes resultados en productos de pastelería y levadura.

Tipo de harina "0"

Proteína 14,50% 14,50%

Vida útil 12 meses 12 meses

Fuerza W 370 / 390W 370/390

Elasticidad P / L 0.50 / 0.60 P / L 0.50 / 0.60

## Semola (Caja con 10 kg) (5 kg)

Sémola con tamaño de grano calibrado y mayor lasticidad, ideal para pastas frescas y pan de trigo

e  
duro

Obtenido de la molienda de trigo fuerte, se muele nuevamente y se vuelve a moler para fomentar el uso de masas. Con su color amarillo ámbar, la granulometría equilibrada y la elasticidad del gluten, hacen que la semola sea ideal para espolvorear y tener la comida dorada y fragante.

Tipo de Harina "00"

Proteína 11.50%

Vida útil 12 meses

Fuerza W 250min

Elasticidad P/L 2,30max





## Tipo 1 (Caja con 10 kg) (5 kg)

Harina de trigo blando

De la experiencia del molino Caputo surge un producto tan auténtico como nuestra historia, que evoca toda la tradición de los molineros napolitanos. Es una harina tradicional de color marrón claro con un color y sabor de fragancia distintivos, que puede realzar cada preparación.

Tipo de Harina "00"

Proteína 13%

Vida útil 12 meses

Fuerza W 210/170

Elasticidad P/L 0,45/0,50





*El Pastificio Liguori es uno de los más antiguos en Italia: sus orígenes se remontan al 1795. Hoy como en el pasado utilizamos solo los mejores trigos duros del sur de Italia y agua pura procedente del Parque Regional de los Montes Lattari, agua de manantial que con sus preciosas propiedades fisicoquímicas caracteriza el sabor único de la pasta Liguori.*



## SPAGHETTI N.3

20 de 500 g  
Secado LENTO  
Tiempo de cocción 12 MIN  
Trigo duro italiano 100%  
Tiempo de cocción al dente 10-11 MIN  
Trefilado AL BRONCE  
PASTA DI GRAGNANO I.G.P.

## LINGUINE N.7

20 de 500 g  
Secado LENTO  
Tiempo de cocción 11 MIN  
Trigo duro italiano 100%  
Tiempo de cocción al dente 10 MIN  
Trefilado AL BRONCE  
PASTA DI GRAGNANO I.G.P.



## FETTUCCE N.8

20 de 500 g  
Secado LENTO  
Tiempo de cocción 9 MIN  
Trigo duro italiano 100%  
Tiempo de cocción al dente 8 MIN  
Trefilado AL BRONCE  
PASTA DI GRAGNANO I.G.P.

## CASARECCE N.27

16 de 500 g  
Secado LENTO  
Tiempo de cocción 10 MIN  
Trigo duro italiano 100%  
Tiempo de cocción al dente 9 MIN  
Trefilado AL BRONCE  
PASTA DI GRAGNANO I.G.P.





## FUSILLI CORTI BUCATI N.32

16 de 500 g  
Secado LENTO  
Tiempo de cocción 11 MIN  
Trigo duro italiano 100%  
Tiempo de cocción al dente 10 MIN  
Trefilado AL BRONCE  
PASTA DI GRAGNANO I.G.P.

## GNOCCHI SARDI N.33

16 de 500 g  
Secado LENTO  
Tiempo de cocción 13 MIN  
Trigo duro italiano 100%  
Tiempo de cocción al dente 12 MIN  
Trefilado AL BRONCE  
PASTA DI GRAGNANO I.G.P.



## MEZZI RIGATONI N.38

16 de 500 g  
Secado LENTO  
Tiempo de cocción 13 MIN  
Trigo duro italiano 100%  
Tiempo de cocción al dente 12 MIN  
Trefilado AL BRONCE  
PASTA DI GRAGNANO I.G.P.

## PASTA MISTA N.39

16 de 500 g  
Secado LENTO  
Tiempo de cocción 13 MIN  
Trigo duro italiano 100%  
Tiempo de cocción al dente 12 MIN  
Trefilado AL BRONCE  
PASTA DI GRAGNANO I.G.P.



## PENNE RIGATE N.42

16 de 500 g  
Secado LENTO  
Tiempo de cocción 11 - 12 MIN  
Trigo duro italiano 100%  
Tiempo de cocción al dente 10 MIN  
Trefilado AL BRONCE  
PASTA DI GRAGNANO I.G.P.



## RIGATONI N.46

16 de 500 g  
Secado LENTO  
Tiempo de cocción 13 MIN  
Trigo duro italiano 100%  
Tiempo de cocción al dente 12 MIN  
Trefilado AL BRONCE  
PASTA DI GRAGNANO I.G.P.

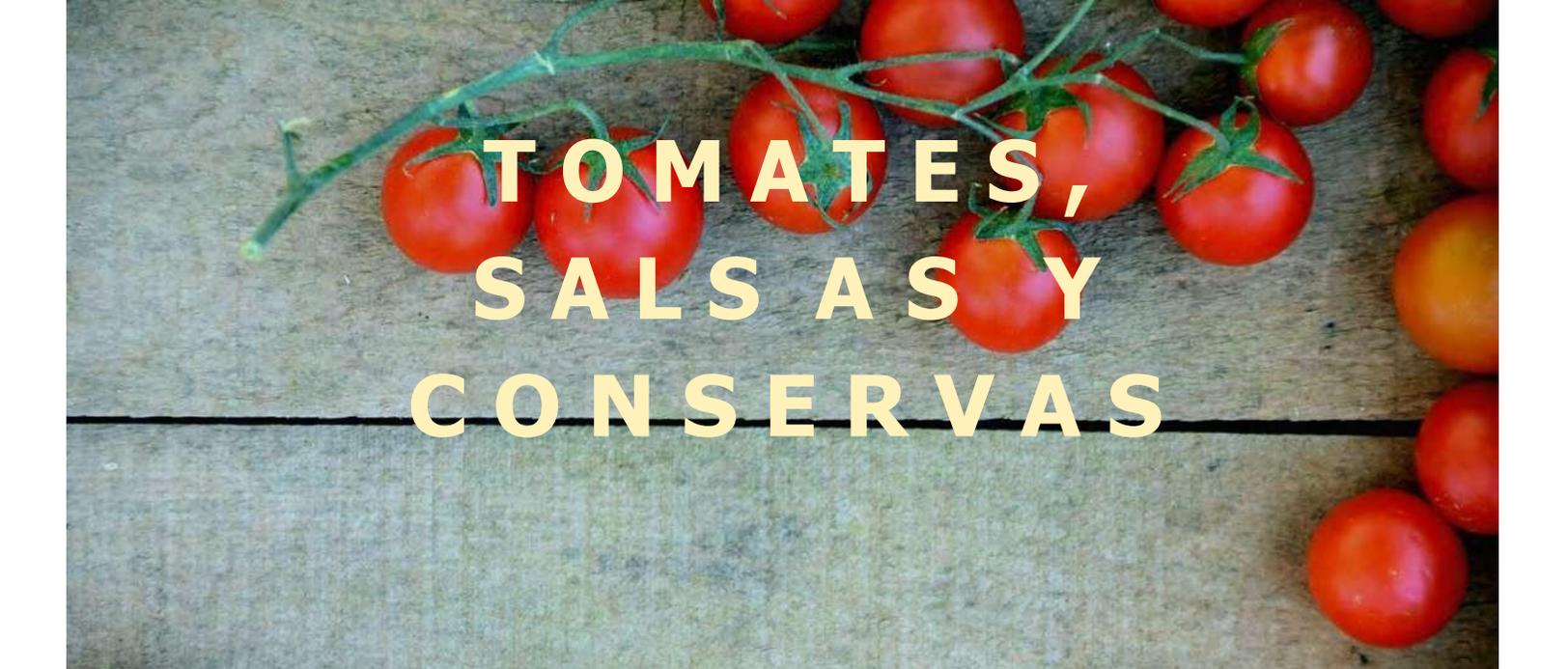


## ZITI TAGLIATI N.49

16 de 500 g  
Secado LENTO  
Tiempo de cocción 10 MIN  
Trigo duro italiano 100%  
Tiempo de cocción al dente 9 MIN  
Trefilado AL BRONCE  
PASTA DI GRAGNANO I.G.P.







# TOMATES, SALSAS Y CONSERVAS

*Reunimos los mejores productos de los  
productores más importantes de Italia para  
poder importar la más alta calidad*





## OLIVA TAGIASCHE

La variedad de oliva Taggiasca es utilizada tanto para producción de aceite (alto rendimiento y alta capacidad productiva), como para aceituna de mesa, donde es apreciada por su excelente sabor.



## ALCACHOFAS CON TALLO

Alcachofas de tallo enteras seleccionadas con adición de perejil y ajo que lo hace ideales para disfrutar como aperitivo o guarnición de platos de carne.



## ALCACHOFAS EN RODAJAS DE QUARTINI

Alcachofas seleccionadas cortadas en cuartos aderezadas con aceite de girasol. Son prácticos para ser utilizados como ingrediente en ensaladas, también excelentes como base para aderezar a tu gusto y en platos fríos o en la preparación de primeros y segundos platos.



## TOMATE SECO

Se prestan a múltiples usos en la cocina, como aperitivo o guarnición, ya que tienen un sabor bastante dulce y son más suaves en boca.



# ACEITES Y VINAGRES



*En esta categoría se encontrarán los mejores aceites de oliva y vinagres balsámicos para cocinar o aderezar.*



## ACEITE DE OLIVO

5 litros.

El aceite de oliva Minorca es principalmente culinario de origen español. Se obtiene del fruto del olivo (*Olea europaea*), denominado oliva o aceituna. El aceite Minorca es envasado en México y respeta todos los estándares de calidad.



## ACEITE EXTRA VIRGEN

5 litros.

El aceite de oliva Minorca Extra Virgen es principalmente culinario de origen español. Se obtiene del fruto del olivo (*Olea europaea*), denominado oliva o aceituna. El aceite Minorca Extra Virgen es envasado en México y respeta todos los estándares de calidad.



A close-up photograph of a person's hands holding a large, cylindrical wheel of yellow cheese. The person is wearing a white shirt. The background shows wooden shelves in a cheese cellar, with several other wheels of cheese resting on them. The word "QUESOS" is overlaid in large, yellow, sans-serif capital letters across the center of the image.

# QUESOS

*El Mediterráneo tiene una de las cocinas más abundantes y amorosas del mundo. Es tierra fértil donde se producen buenos vinos, cremosos gelatos, pastas y aceites muy aromáticos. Ni qué decir de los quesos italianos, cada uno de ellos es único y sólo de imaginarlos en pastas y focaccias se nos hace agua la boca.*



## PECORINO ROMANO

Rueda 7 kg.

Es un queso de leche de oveja de aspecto duro, y sabor salado empleado frecuentemente en la cocina italiana, en salsas o para gratinar.



## QUESO REGGIANITO

Rueda de 7 kg.

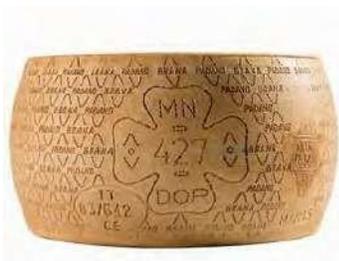
Su aroma es suave y agradable y su sabor es similar al queso parmesano. Se utiliza para rallar especialmente sobre pasta y como un ingrediente para elaborar infinidad de platillos.



## PARMIGIANO REGGIANO

Rueda de 44 kg aprox.

Famoso queso italiano de consistencia dura y granular. El parmesano se usa rallado o gratinado. Su producción se encuentra regulada por una DOP.



## GRANA PADANO

Rueda de 39 kg.

Queso italiano con denominación de origen protegida a nivel europeo y Denominazione di Origine Controllata de Italia. El nombre proviene del término grana («granos»), que se refiere a su distintiva textura granulosa y el adjetivo Padano, que se refiere al río Po.



# CARNES FRÍAS



*Establecida en 1886, Villani ha permanecido firmemente en manos de la misma familia a lo largo de su historia de un siglo. Hoy en día, la empresa continúa preservando el antiguo arte de curar la carne a través de sus productos excepcionalmente aromatizados y bellamente presentados, con calidad asegurada por las garantías y controles de la tecnología moderna.*



**PROSCIUTTO CRUDO PARMA  
VILLANI SIN HUESO  
12 MESES**

Pieza de 7 kg.



**JAMÓN CURADO -  
PROSCIUTTO "VILLANI"  
SAN DANIELE 18M**

Pieza de 7 kg.



# ARROZ



*Pasión por la buena cocina sana, arraigada en la tradición y utilizando solo unos pocos ingredientes simples y genuinos: esta es la filosofía de la familia BIFULCO, cuya experiencia gira en torno a la comida auténtica y sabrosa.*

*"La cadena de la calidad no debe detenerse en el productor: debe extenderse hasta la mesa"*



## ARROZ ARBORIO

10 de 1 Kg

El arroz Arborio es una variedad italiana de arroz de grano corto.

Toma su nombre de la ciudad de Arborio, en el valle del Po, donde se cultiva



## ARROZ PARA SUSHI

10 de 1 Kg

El arroz Original para sushi y comida oriental.



## POMODORI PELATI

6 latas de 3kg

Solo los mejores tomates italianos. Tomate Ellebi Pelado, en jugo de tomate denso.



*La trufa es uno de los productos más preciados en la gastronomía debido a su intenso y particular aroma, denominado el diamante negro de la cocina. Este hongo, una vez extraído de la tierra, comienza a perder aroma, sabor, textura...por lo que se recomienda consumirlo en fresco lo antes posible, para poder aprovechar al máximo todas sus cualidades organolépticas.*



TRUFA NEGRA ITALIANA DE  
INVIERNO/VERANO  
(CALIBRE +30)

Piezas de 100 a 250 gramos

Marca: Castillo del Sur



TRUFA NEGRA ITALIANA DE  
INVIERNO/VERANO  
(CALIBRE +20)

Piezas de 50 a 100 gramos

Marca italiana



TRUFA NEGRA ITALIANA DE  
INVIERNO/VERANO  
(CALIBRE 8-20)

Piezas de 20 a 50 gramos

Marca italiana



TR UFA BLANCA ITALI ANA DE  
INVI ERNO /VERANO  
(CALI BRE 8-20)

Piezas de 20 a 50 gramos

Marca italiana



TR U FA B LANCA I TALI ANA  
DE INVI ERNO /VERANO  
(CALI BRE + 20)

Piezas de 50 a 100 gramos

Marca italiana



TR U FA B LANCA I TALI ANA  
DE INVI ERNO /VERANO  
(CALI BRE + 30)

Piezas de 100 a 250 gramos

Marca italiana

## ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA **CON TRUFA BLANCA**



Caja de 12 piezas de 250 ml.

Aceite de oliva virgen extra 99,7%. La trufa blanca emana un aroma fuerte y especial y su sabor elegante es exaltado por las recetas gourmet en las que se utiliza. Esta especie es casi exclusivamente italiana, lo que la convierte en un producto muy codiciado.

## ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA **CON TRUFA NEGRA**



Caja de 12 piezas de 250 ml.

Aceite de oliva virgen con TRUFA NEGRA. La trufa negra emana un aroma fuerte y especial y su sabor elegante es exaltado por las recetas gourmet en las que se utiliza. Esta especie es casi exclusivamente italiana, lo que la convierte en un producto muy codiciado.



W W W . G R U P O C A M P A N I A . C O M

Dirección General: +52 1 33 1603 2342

Dirección Comercial: +52 1 33 1975 1621

grupocampania@gmail.com



Derechos Reservados Grupo Campania 2023