



PASIÓN POR LA PIZZA



GRUPOCAMPANIA.COM.MX



MISIÓN

En Grupo Campania, promovemos la riqueza culinaria y cultural de Italia, con productos de alta calidad. Nos esforzamos por ofrecer experiencias gastronómicas auténticas, manteniendo altos estándares de servicio al cliente e integridad en nuestras operaciones.

VISIÓN

En Grupo Campania, buscamos liderar la importación y distribución de productos italianos, siendo la elección preferida de quienes aman la cocina italiana. Nos comprometemos con la calidad, la innovación y la sostenibilidad para inspirar a disfrutar la diversidad culinaria de Italia.

VALORES

Excelencia: Ofrecemos productos y servicios de primera calidad, superando expectativas.

Autenticidad: Valoramos y preservamos los sabores tradicionales de Italia.

Integridad: Operamos con honestidad y ética en todas nuestras acciones comerciales.





HARINAS

GRUPO CAMPANIA





PIZZERÍA

La harina pizzería es de fermentación larga y es la aliada perfecta para la pizza artesanal. Con alto contenido en gluten y almidón suave, asegura una masa elástica e hidratada. Ligera y esponjosa, satisface las necesidades más exigentes de los maestros pizzaioli, ideal para pizza napolitana clásica.

- Tipo de harina: "00"
- Proteína. 12.5%
- Vida útil: 11 meses
- Fuerza: W260/270
- Elasticidad: P/L 0.5/0.6



REFORZADA

La harina reforzada de fermentación larga ofrece la combinación perfecta de flexibilidad y fuerza para obtener una masa de calidad con cornicione alta, suave y aromática. Ideal para masas que requieren tiempo en cámaras refrigeradas.

- Tipo de harina: "00"
- Proteína. 13%
- Vida útil: 12 meses
- Fuerza: W300/320
- Elasticidad: P/L 0.5/0.6



NUVOLA

Nuvola nació de la investigación y el desarrollo de Mulino Caputo: una cuidadosa selección de materias primas 100% naturales, sin aditivos ni conservantes, que garantiza volumen y suavidad de la masa gracias a la alta capacidad de fermentación presente de forma natural en los granos.

- Tipo de harina: "0"
- Proteína. 12.50%
- Vida útil: 12 meses
- Fuerza: W270/290
- Elasticidad: P/L 0.50/0.60



PASTA FRESCA

Harina elástica con alto contenido proteico, almidón de alta calidad y gluten fuerte. La combinación con agua crea masas rígidas para un resultado final extraordinario. Bulto de 25kg.

- Tipo de harina: 0000
- Proteína. 13%
- Vida útil: 12 meses
- Fuerza: W300/320
- Elasticidad: P/L 0.5/0.6



SEMOLINA

Sémola con tamaño de grano calibrado y mayor elasticidad, ideal para pastas frescas y pan de trigo 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 sémola sea ideal para espolvorear y tener la comida dorada y fragante.

- Tipo de harina: "0"
- Proteína. 11.50%
- Vida útil: 12 meses
- Fuerza: W 250min
- Elasticidad: P/L 2,30 max.



NUVOLA SUPER

Nuvola Super creado en combinación con Nuvola para la preparación de masas voluminosas y alveolares, para quienes buscan la perfección de formas y sabores en la cornisa. Ideal tanto para prefermentos como para masas directas.

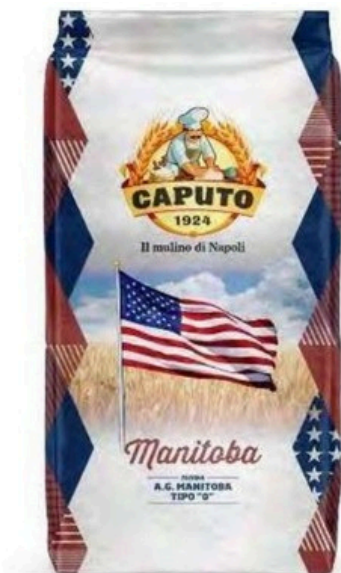
- Tipo de harina: "0"
- Proteína. 13.50%
- Vida útil: 12 meses
- Fuerza: W 320/340
- Elasticidad: P/L 0,50/0,60



Levadura

Ideal para elaborar masas suaves y con un sabor incomparable. Fácil de utilizar, se conserva bien y durante más tiempo y evita el desperdicio: un tercio es suficiente.

- Tipo: Levadura seca
- Duración 24 meses
- 100 g.



MANITOBA

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
- Fuerza: W 360/380
- Elasticidad: P/L 0,50/0,60



PASTAS SECAS

GRUPO CAMPANIA



CATÁLOGO PASTAS SECAS



BUCATINI

Pasta italiana larga y hueca, perfecta para absorber salsas. Su textura firme y auténtico sabor los hacen ideales para diversos platos de salsa.



CAPELLINI

Fina y delicada, esta pasta combina con cualquier salsa. Ideal para quienes buscan una alimentación rica y saludable.



FETTUCCINE

Pasta italiana corta con surcos que retienen la salsa. Perfectos para una variedad de recetas de pasta gracias a su textura firme y auténtico sabor.



FUSILLI

Una pasta deliciosa, fácil de preparar y llena de sabor. Fusilli: el ingrediente secreto para un plato de pasta perfecto.

CATÁLOGO PASTAS SECAS



LINGUINE

Pasta italiana plana y larga, ideal para salsas cremosas o mariscos. Su textura firme y auténtico sabor los hacen perfectos para platos sofisticados



SPAGHETTI RISTORANTE

Deleita tu paladar con cualquier salsa y la famosa 'pasta larga' que entrelaza tradiciones y sabores divinos en un manjar completo.



PENNE ZITI

Esta pasta de tamaño mediano realza el sabor de cualquier salsa y convierte tu platillo en la estrella de la mesa.



QUESOS

GRUPO CAMPANIA





MOZZARELLA

La auténtica mozzarella, el queso ideal para la auténtica pizza napolitana. Se distingue por su sabor exquisito y su textura cremosa. ¡Descubre el toque perfecto para tus pizzas con nuestro delicioso queso mozzarella italiano!



GRANA PADANO

Queso italiano con denominación de origen protegida a nivel europeo y Denominazione de 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.



PECORINO ROMANO

El queso Pecorino Romano de 25kg. de la marca Zerto, es un queso originario de Italia, elaborado con leche de oveja. Con su sabor robusto y su textura firme, este queso es un ingrediente imprescindible en la cocina italiana. Con su origen en la región de Roma, el Pecorino Romano añade un toque único a una variedad de platos, desde pastas hasta ensaladas y mucho más.



BURRATA

La burrata es un queso fresco elaborado con pasta hilada y nata. Se presenta en forma de bola de tamaño medio y se distingue por su cremoso interior, conocido como stracciatella, que se libera al cortarla. ¡Disfruta de su textura suave y cremosa en cada bocado!



JAMÓN

GRUPO CAMPANIA





JAMÓN CURADO PROSCIUTTO SAN DANIELE

El jamón curado Prosciutto es un producto excepcional, elaborado con esmero y tradición. Este jamón de 7kg. tiene una textura suave y aterciopelada, ofreciendo un sabor inigualable. Perfecto para acompañar con melón, queso mozzarella, burrata o simplemente con pan. el Prosciutto es una delicia que evoca los sabores auténticos de Italia en cada bocado.



JAMÓN CRUDO PROSCIUTTO PARMA SIN HUESO

El jamón curado Prosciutto es un producto excepcional, elaborado con esmero y tradición. Este jamón de 7kg. tiene una textura suave y aterciopelada, ofreciendo un sabor inigualable. Perfecto para acompañar con melón, queso mozzarella, burrata o simplemente con pan. el Prosciutto es una delicia que evoca los sabores auténticos de Italia en cada bocado.



JAMÓN SERRANO REBANADO

El jamón serrano rebanado tiene una textura suave y aterciopelada, ofreciendo un sabor inigualable. Perfecto para acompañar con melón, queso mozzarella, burrata o simplemente con pan.



ARROZ

GRUPO CAMPANIA





RISO ARBORIO

El Arborio Rice Agronature 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.



RISO CARNAROLI

El arroz Carnaroli es un arroz de grano medio y redondo perteneciente a la variedad japónica. Presenta un porcentaje de amilasa alto, muy similar (alrededor del 23 %)



ACEITES

GRUPO CAMPANIA





EXTRA VIRGEN

El aceite de oliva extra virgen Minorca con origen español y envasado en México, es la elección perfecta para elevar tus platos con su calidad excepcional y sabor inigualable. Presentación de 5L.



ACEITE DE OLIVO

El aceite de oliva Minorca con origen español y envasado en México, es la elección perfecta para elevar tus platos con su calidad excepcional y sabor inigualable. Presentación de 5L.



ACEITE BLEND

El aceite Blend Minorca con origen español y envasado en México, es la elección perfecta para elevar tus platos con su calidad excepcional y sabor inigualable. Presentación de 5L.



ACEITE DE TRUFA BLANCO

El aceite de trufa blanca, imparte su aroma celestial y sabor refinado a la cocina gourmet. Añade un toque de lujo a ensaladas, pastas y platos delicados, elevando la experiencia culinaria con su esencia única y exquisita. Presentación de 250ml.



ACEITE DE TRUFA NEGRO

Este aceite presenta un aroma intenso y terroso, con sutiles matices de nuez y ajo, que complementan a la perfección una amplia variedad de platos. Presentación de 250ml.



PULPA Y CONSERVAS

GRUPO CAMPANIA





TOMATE SECO NOVA

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.



FRIARIELLI EN ACEITE

En la cocina italiana, los friarielli despliegan su versatilidad en una variedad de platos. Desde ser la estrella principal hasta un acompañamiento.



POMODORI PELATI SAN GENNARO

Los pomodori pelati in succo di pomodoro de la marca San Gennaro son tomates pelados y envasados en su propio jugo. Procedentes de Italia, estos tomates ofrecen un sabor fresco y auténtico, ideal para una variedad de platos italianos como salsas de pasta, guisos y ensaladas. Su presentación en lata asegura su frescura y conveniencia en la cocina.



POLPA DI POMODORI STRIANESE

Producto italiano que destaca por su calidad y auténtico sabor. Elaborada con tomates frescos y maduros, esta pulpa ofrece una textura suave y un sabor natural que realza cualquier plato. Su versatilidad la hace ideal para preparar una amplia variedad de recetas, desde salsas de pasta, guisos y sopas.



SALSA TARTUFATA

Producto italiano que despierta los sentidos con su aroma robusto y sabor inconfundible. Un toque en pastas, carnes o quesos convierte cada plato en una delicia refinada y memorable. Presentación de 500g.



TOMATE REGA

Los tomates Rega Plum son un producto de gran valor. La marca Rega es sinónimo de excelentes productos de tomate con una larga tradición y consistencia en la calidad. Los tomates son troceados pero suaves, en un jugo de tomate natural y espeso.



TRUFAS

GRUPO CAMPANIA





TRUFA FRESCA DE VERANO

Precio por cotizar



TRUFA FRESCA DE INVIERNO

Precio por cotizar



TRUFA BLANCA

Precio por cotizar



GRUPOCAMPANIA.COM.MX

DIRECCIÓN GENERAL

MARCO GIAQUINTO

33 1975 1621 - wa.link/n9aobd

GERENCIA DE VENTAS

SUSANA GONZALEZ

33 1076 5876 - wa.link/0tnlej