



Noble Nature

CATÁLOGO DE PRODUTOS





Bem-vindo à
Noble Nature

Nossa missão é levar até você o melhor da gastronomia internacional, com produtos cuidadosamente selecionados em regiões reconhecidas pela excelência em sabor, origem e tradição. Cada item do nosso portfólio carrega autenticidade, qualidade e respeito à natureza. Valorizamos ingredientes puros, processos artesanais e experiências memoráveis à mesa.

Este catálogo apresenta uma curadoria que une sabor, sofisticação e consciência alimentar.



AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

250ML | CÓD 0158997008



O Azeite Extra Virgem Noble Nature é produzido na Tunísia, um dos maiores produtores de azeite de oliva no mundo, sendo o azeite um componente vital de sua economia e cultura. O país se destaca pela qualidade dos azeites, que são valorizados globalmente pela pureza e características únicas de sabor.

Azeite de Oliva Extra Virgem Noble Nature

Ingredientes: Azeite de oliva extra virgem

Conservação: Manter em local seco e longe da luz e fontes de calor. Abaixo de 16°C pode ficar turvo, sem alterar a qualidade.



Made in Tunisia

Características e aplicações:

Sabor autêntico e sofisticado

Realça o paladar de pratos frios ou quentes com seu aroma frutado e notas frescas.

Ideal para finalização e temperos

Preserva nutrientes e acentua o sabor dos alimentos quando usado cru.

Rico em gorduras boas (monoinsaturadas)

Contribui para o equilíbrio do colesterol e a saúde do coração.

Ação antioxidante

Naturalmente fonte de polifenóis e vitamina E, ajuda a combater os radicais livres.

Versátil na cozinha

Pode ser usado para marinar, preparar molhos, grelhar e finalizar pratos.

Favorece a absorção de nutrientes

Auxilia na absorção das vitaminas A, D, E e K pelo organismo.

Azeite de Oliva Extra Virgem 500ml

NCM	1509.20.00
EAN-13	79082493259042
EAN-14 (DUN)	17908249325901
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	12 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,485	5,900
Peso líquido (L)	0,185	5,770
Altura (cm)	23,0	25,0
Largura (cm)	5,0	20,0
Profundidade (cm)	5,0	15,0

Paletização

Caixas por lastro	34
Caixas por altura	6
Caixas por pallet	204

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

500ML | CÔD 0158997001



O Azeite Extra Virgem Noble Nature é produzido na Tunísia, um dos maiores produtores de azeite de oliva no mundo, sendo o azeite um componente vital de sua economia e cultura. O país se destaca pela qualidade dos azeites, que são valorizados globalmente pela pureza e características únicas de sabor.

Azeite de Oliva Extra Virgem Noble Nature

Ingredientes: Azeite de oliva extra virgem

Conservação: Manter em local seco e longe da luz e fontes de calor. Abaixo de 16°C pode ficar turvo, sem alterar a qualidade.



Made in Tunisia

Características e aplicações:

Sabor autêntico e sofisticado

Realça o paladar de pratos frios ou quentes com seu aroma frutado e notas frescas.

Ideal para finalização e temperos

Preserva nutrientes e acentua o sabor dos alimentos quando usado cru.

Rico em gorduras boas (monoinsaturadas)

Contribui para o equilíbrio do colesterol e a saúde do coração.

Ação antioxidante

Naturalmente fonte de polifenóis e vitamina E, ajuda a combater os radicais livres.

Versátil na cozinha

Pode ser usado para marinar, preparar molhos, grelhar e finalizar pratos.

Favorece a absorção de nutrientes

Auxilia na absorção das vitaminas A, D, E e K pelo organismo.

Azeite de Oliva Extra Virgem 500ml

NCM	1509.20.00
EAN-13	7908249325843
EAN-14 (DUN)	17908249325840
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	12 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,895	10,740
Peso líquido (L)	0,500	6,000
Altura (cm)	26,5	30
Largura (cm)	5,5	26,5
Profundidade (cm)	5,5	19,5

Paletização

Caixas por lastro	24
Caixas por altura	5
Caixas por pallet	120

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

3 LITROS | CÔD 0158997009



O Azeite Extra Virgem Noble Nature é produzido na Tunísia, um dos maiores produtores de azeite de oliva no mundo, sendo o azeite um componente vital de sua economia e cultura. O país se destaca pela qualidade dos azeites, que são valorizados globalmente pela pureza e características únicas de sabor.

Azeite de Oliva Extra Virgem Noble Nature

Ingredientes: Azeite de oliva extra virgem

Conservação: Manter em local seco e longe da luz e fontes de calor. Abaixo de 16°C pode ficar turvo, sem alterar a qualidade.



Made in Tunisia

N



Características e aplicações:

Sabor autêntico e sofisticado

Realça o paladar de pratos frios ou quentes com seu aroma frutado e notas frescas.

Ideal para finalização e temperos

Preserva nutrientes e acentua o sabor dos alimentos quando usado cru.

Rico em gorduras boas (monoinsaturadas)

Contribui para o equilíbrio do colesterol e a saúde do coração.

Ação antioxidante

Naturalmente fonte de polifenóis e vitamina E, ajuda a combater os radicais livres.

Versátil na cozinha

Pode ser usado para marinar, preparar molhos, grelhar e finalizar pratos.

Favorece a absorção de nutrientes

Auxilia na absorção das vitaminas A, D, E e K pelo organismo.

Azeite de Oliva Extra Virgem 5 Litros

NCM	1509.20.00
EAN-13	79082493307002
EAN-14 (DUN)	17908249330707
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	4 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	2,795	11,430
Peso líquido (L)	2,748	11,200
Altura (cm)	28,5	30,0
Largura (cm)	13,0	27,0
Profundidade (cm)	12,0	25,0

Paletização

Caixas por lastro	32
Caixas por altura	5
Caixas por pallet	160

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

5 LITROS | CÓD 0158997002



O Azeite Extra Virgem Noble Nature é produzido na Tunísia, um dos maiores produtores de azeite de oliva no mundo, sendo o azeite um componente vital de sua economia e cultura. O país se destaca pela qualidade dos azeites, que são valorizados globalmente pela pureza e características únicas de sabor.

Azeite de Oliva Extra Virgem Noble Nature

Ingredientes: Azeite de oliva extra virgem

Conservação: Manter em local seco e longe da luz e fontes de calor. Abaixo de 16°C pode ficar turvo, sem alterar a qualidade.



Made in Tunisia

N



Características e aplicações:

Sabor autêntico e sofisticado

Realça o paladar de pratos frios ou quentes com seu aroma frutado e notas frescas.

Ideal para finalização e temperos

Preserva nutrientes e acentua o sabor dos alimentos quando usado cru.

Rico em gorduras boas (monoinsaturadas)

Contribui para o equilíbrio do colesterol e a saúde do coração.

Ação antioxidante

Naturalmente fonte de polifenóis e vitamina E, ajuda a combater os radicais livres.

Versátil na cozinha

Pode ser usado para marinar, preparar molhos, grelhar e finalizar pratos.

Favorece a absorção de nutrientes

Auxilia na absorção das vitaminas A, D, E e K pelo organismo.

Azeite de Oliva Extra Virgem 5 Litros

NCM	1509.20.00
EAN-13	7908249325881
EAN-14 (DUN)	17908249325888
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	2 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	4,685	9,400
Peso líquido (L)	4,590	9,200
Altura (cm)	35	35
Largura (cm)	16,5	34,5
Profundidade (cm)	16,5	17,5

Paletização

Caixas por lastro	21
Caixas por altura	4
Caixas por pallet	84

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

125ml | CÓD 01512345002



Produzido no Valle de Famatina, Província de la Rioja, na Argentina, uma das melhores áreas do mundo para a produção de azeitonas e azeite de oliva. Ólica, azeite de qualidade Extra Virgem, é um produto natural, sem conservantes ou aditivos.

Azeite de Oliva Extra Virgem Ólica

Ingredientes: Azeite de oliva extra virgem

Conservação: Manter em local seco e longe da luz e fontes de calor. Abaixo de 16°C pode ficar turvo, sem alterar a qualidade.



Made in Argentina

N



Características e aplicações:

Sabor autêntico e sofisticado

Realça o paladar de pratos frios ou quentes com seu aroma frutado e notas frescas.

Ideal para finalização e temperos

Preserva nutrientes e acentua o sabor dos alimentos quando usado cru.

Rico em gorduras boas (monoinsaturadas)

Contribui para o equilíbrio do colesterol e a saúde do coração.

Ação antioxidante

Naturalmente fonte de polifenóis e vitamina E, ajuda a combater os radicais livres.

Versátil na cozinha

Pode ser usado para marinar, preparar molhos, grelhar e finalizar pratos.

Favorece a absorção de nutrientes

Auxilia na absorção das vitaminas A, D, E e K pelo organismo.

Azeite de Oliva Extra Virgem 125ml

NCM	1509.20.00
EAN-13	7798117741116
EAN-14 (DUN)	4779811774114
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	24 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,290	6,960
Peso líquido (L)	0,2125	3,000
Altura (cm)	16,5	21,5
Largura (cm)	4,0	30
Profundidade (cm)	4,0	20,5

Paletização

Caixas por lastro	-
Caixas por altura	-
Caixas por pallet	-

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

250ml | CÓD 01512345003



Produzido no Valle de Famatina, Província de la Rioja, na Argentina, uma das melhores áreas do mundo para a produção de azeitonas e azeite de oliva. Ólica, azeite de qualidade Extra Virgem, é um produto natural, sem conservantes ou aditivos.

Azeite de Oliva Extra Virgem Ólica

Ingredientes: Azeite de oliva extra virgem

Conservação: Manter em local seco e longe da luz e fontes de calor. Abaixo de 16°C pode ficar turvo, sem alterar a qualidade.



Made in Argentina

N



Características e aplicações:

Sabor autêntico e sofisticado

Realça o paladar de pratos frios ou quentes com seu aroma frutado e notas frescas.

Ideal para finalização e temperos

Preserva nutrientes e acentua o sabor dos alimentos quando usado cru.

Rico em gorduras boas (monoinsaturadas)

Contribui para o equilíbrio do colesterol e a saúde do coração.

Ação antioxidante

Naturalmente fonte de polifenóis e vitamina E, ajuda a combater os radicais livres.

Versátil na cozinha

Pode ser usado para marinar, preparar molhos, grelhar e finalizar pratos.

Favorece a absorção de nutrientes

Auxilia na absorção das vitaminas A, D, E e K pelo organismo.

Azeite de Oliva Extra Virgem 250ml

NCM	1509.20.00
EAN-13	7798117740034
EAN-14 (DUN)	37798117740035
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	12 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,505	6,060
Peso líquido (L)	0,25	3,000
Altura (cm)	23,5	25
Largura (cm)	4,5	21
Profundidade (cm)	4,5	16

Paletização

Caixas por lastro	32
Caixas por altura	5
Caixas por pallet	160

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

500ml | CÔD 01512345004



Produzido no Valle de Famatina, Província de la Rioja, na Argentina, uma das melhores áreas do mundo para a produção de azeitonas e azeite de oliva. Ólica, azeite de qualidade Extra Virgem, é um produto natural, sem conservantes ou aditivos.

Azeite de Oliva Extra Virgem Ólica

Ingredientes: Azeite de oliva extra virgem

Conservação: Manter em local seco e longe da luz e fontes de calor. Abaixo de 16°C pode ficar turvo, sem alterar a qualidade.



Made in Argentina

N



Características e aplicações:

Sabor autêntico e sofisticado

Realça o paladar de pratos frios ou quentes com seu aroma frutado e notas frescas.

Ideal para finalização e temperos

Preserva nutrientes e acentua o sabor dos alimentos quando usado cru.

Rico em gorduras boas (monoinsaturadas)

Contribui para o equilíbrio do colesterol e a saúde do coração.

Ação antioxidante

Naturalmente fonte de polifenóis e vitamina E, ajuda a combater os radicais livres.

Versátil na cozinha

Pode ser usado para marinar, preparar molhos, grelhar e finalizar pratos.

Favorece a absorção de nutrientes

Auxilia na absorção das vitaminas A, D, E e K pelo organismo.

Azeite de Oliva Extra Virgem 500ml

NCM	1509.20.00
EAN-13	7798117740058
EAN-14 (DUN)	37798117740059
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	12 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,895	10,740
Peso líquido (L)	0,5	6,000
Altura (cm)	28,5	30
Largura (cm)	5,5	26,5
Profundidade (cm)	5,5	19,5

Paletização

Caixas por lastro	20
Caixas por altura	5
Caixas por pallet	100

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

2 LITROS | CÓD 01512345006



Produzido no Valle de Famatina, Provincia de la Rioja, na Argentina, uma das melhores áreas do mundo para a produção de azeitonas e azeite de oliva. Ólica, azeite de qualidade Extra Virgem, é um produto natural, sem conservantes ou aditivos.

Azeite de Oliva Extra Virgem Ólica

Ingredientes: Azeite de oliva extra virgem

Conservação: Manter em local seco e longe da luz e fontes de calor. Abaixo de 16°C pode ficar turvo, sem alterar a qualidade.



Made in Argentina

Características e aplicações:

Sabor autêntico e sofisticado

Realça o paladar de pratos frios ou quentes com seu aroma frutado e notas frescas.

Ideal para finalização e temperos

Preserva nutrientes e acentua o sabor dos alimentos quando usado cru.

Rico em gorduras boas (monoinsaturadas)

Contribui para o equilíbrio do colesterol e a saúde do coração.

Ação antioxidante

Naturalmente fonte de polifenóis e vitamina E, ajuda a combater os radicais livres.

Versátil na cozinha

Pode ser usado para marinar, preparar molhos, grelhar e finalizar pratos.

Favorece a absorção de nutrientes

Auxilia na absorção das vitaminas A, D, E e K pelo organismo.

Azeite de Oliva Extra Virgem 2 litros

NCM	1509.20.00
EAN-13	7798117740041
EAN-14 (DUN)	17798117740048
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	2 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	1,918	4,035
Peso líquido (L)	1,840	3,835
Altura (cm)	20,0	22,0
Largura (cm)	14,5	29,0
Profundidade (cm)	14,5	15,3

Paletização

Caixas por lastro	28
Caixas por altura	7
Caixas por pallet	196

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

5 LITROS | CÓD 01512345005



Produzido no Valle de Famatina, Província de la Rioja, na Argentina, uma das melhores áreas do mundo para a produção de azeitonas e azeite de oliva. Ólica, azeite de qualidade Extra Virgem, é um produto natural, sem conservantes ou aditivos.

Azeite de Oliva Extra Virgem Ólica

Ingredientes: Azeite de oliva extra virgem

Conservação: Manter em local seco e longe da luz e fontes de calor. Abaixo de 16°C pode ficar turvo, sem alterar a qualidade.



Made in Argentina

Características e aplicações:

Sabor autêntico e sofisticado

Realça o paladar de pratos frios ou quentes com seu aroma frutado e notas frescas.

Ideal para finalização e temperos

Preserva nutrientes e acentua o sabor dos alimentos quando usado cru.

Rico em gorduras boas (monoinsaturadas)

Contribui para o equilíbrio do colesterol e a saúde do coração.

Ação antioxidante

Naturalmente fonte de polifenóis e vitamina E, ajuda a combater os radicais livres.

Versátil na cozinha

Pode ser usado para marinar, preparar molhos, grelhar e finalizar pratos.

Favorece a absorção de nutrientes

Auxilia na absorção das vitaminas A, D, E e K pelo organismo.

Azeite de Oliva Extra Virgem 5 litros

NCM	1509.20.00
EAN-13	7798117741123
EAN-14 (DUN)	17798117741120
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	2 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	4,685	9,400
Peso líquido (L)	4,590	9,200
Altura (cm)	35	35
Largura (cm)	16,5	34,5
Profundidade (cm)	16,5	17,5

Paletização

Caixas por lastro	15
Caixas por altura	5
Caixas por pallet	75

PASSATA DE TOMATE

680g | CÔD 0151235007



Buccino, na região da Campania, Itália, tem uma tradição distinta na produção de tomates, caracterizada por um compromisso forte com a qualidade e a sustentabilidade. A empresa tem uma forte relação de colaboração com os agricultores locais, garantindo a transparência e a qualidade desde a sementeira até a embalagem.

Passata de tomate La Reale

Ingredientes: Tomate, sal, regulador de acidez: ácido cítrico.

Conservação: Uma vez aberto, manter refrigerado e consumir em até três dias.



Made in Italy

N



Características e aplicações:

Base versátil

Ideal para molhos, sopas, pizzas e risotos.

Sabor fresco e natural

Feita com tomates frescos, sem pele nem sementes.

Textura homogênea

Facilita o preparo de receitas rápidas.

Nutritiva e saudável

Rica em licopeno, vitaminas A e C e potássio.

Sem aditivos

Produto natural, sem conservantes ou temperos adicionados.

Passata de tomate 680g

NCM	2002.10.00
EAN-13	8001764110013
EAN-14 (DUN)	17908249326342
Embalagem externa	Plástico encolhível
Qtd. Embalagem externa	12 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,992	11,965
Peso líquido (L)	0,680	8,160
Altura (cm)	21,6	21,6
Largura (cm)	8,0	23,5
Profundidade (cm)	8,0	32

Paletização

Caixas por lastro	15
Caixas por altura	6
Caixas por pallet	90

TOMATES PELADOS

400g | CÔD 0151235006



Buccino, na região da Campania, Itália, tem uma tradição distinta na produção de tomates, caracterizada por um compromisso forte com a qualidade e a sustentabilidade. A empresa tem uma forte relação de colaboração com os agricultores locais, garantindo a transparência e a qualidade desde a sementeira até a embalagem.

Tomates pelados La Reale

Ingredientes: Tomate, suco de tomate, regulador de acidez, ácido cítrico.

Conservação: Uma vez aberto, transferir para um recipiente de alimentos, manter resfriado e consumir em três dias.



Características e aplicações:

Versatilidade na cozinha

Ideal para molhos, pizzas, sopas e ensopados.

Pronto para uso

Já vem sem pele, facilitando o preparo das receitas.

Sabor concentrado

Realça o sabor dos pratos com um toque natural.

Nutritivo e saudável

Fonte de licopeno e vitaminas essenciais.

Armazenamento prático

Longa validade, perfeito para ter sempre à mão.

Tomates pelados La Reale 400g

NCM	2002.10.00
EAN-13	8001764100182
EAN-14 (DUN)	27908249326332
Embalagem externa	Plástico encolhível
Qtd. Embalagem externa	24 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,470	11,510
Peso líquido (L)	0,4	9,160
Altura (cm)	10,5	30,8
Largura (cm)	7,0	11,4
Profundidade (cm)	7,0	45,4

Paletização

Caixas por lastro	8
Caixas por altura	14
Caixas por pallet	112

TOMATES PELADOS

2,5kg | CÔD 0151235008



Buccino, na região da Campania, Itália, tem uma tradição distinta na produção de tomates, caracterizada por um compromisso forte com a qualidade e a sustentabilidade. A empresa tem uma forte relação de colaboração com os agricultores locais, garantindo a transparência e a qualidade desde a sementeira até a embalagem.

Tomates pelados La Reale

Ingredientes: Tomate, suco de tomate, regulador de acidez, ácido cítrico.

Conservação: Uma vez aberto, transferir para um recipiente de alimentos, manter resfriado e consumir em três dias.



Características e aplicações:

Versatilidade na cozinha

Ideal para molhos, pizzas, sopas e ensopados.

Pronto para uso

Já vem sem pele, facilitando o preparo das receitas.

Sabor concentrado

Realça o sabor dos pratos com um toque natural.

Nutritivo e saudável

Fonte de licopeno e vitaminas essenciais.

Armazenamento prático

Longa validade, perfeito para ter sempre à mão.

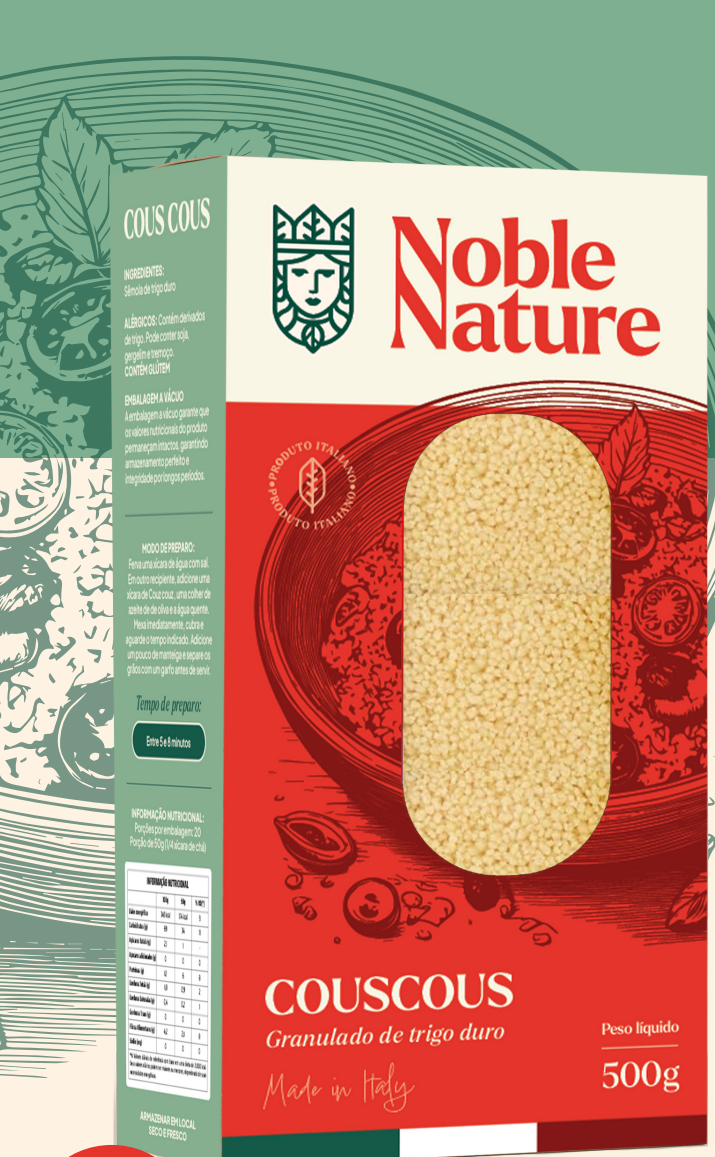
Tomates pelados La Reale 2,5kg

NCM	2002.10.00
EAN-13	8001737300120
EAN-14 (DUN)	17908249326328
Embalagem externa	Plástico encolhível
Qtd. Embalagem externa	6 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	2,730	16,820
Peso líquido (L)	2,500	15,000
Altura (cm)	14,7	15,6
Largura (cm)	15,0	32,2
Profundidade (cm)	15,0	48,0

Paletização

Caixas por lastro	7
Caixas por altura	10
Caixas por pallet	70



COUSCOUS

500g | CÓD 0158997007

Elaborado com sêmola de trigo duro 100% selecionada. De textura delicada e cozimento rápido, este couscous é a base perfeita para pratos leves, aromáticos e cheios de personalidade. Com grãos finos, soltos e homogêneos, ele absorve temperos, caldos e especiarias realçando o sabor e elevando a experiência à mesa

Couscous
Ingredientes: Sêmola de trigo duro.
Conservação: Manter em local seco e longe da luz e fontes de calor.



Características e aplicações:

Versátil na cozinha
 Adequado para diversas receitas, doces e salgadas.

Energia duradoura
 Fornece carboidratos complexos para manter a disposição.

Promove saciedade
 Ajuda no controle do apetite e no gerenciamento do peso.

Auxilia na digestão
 Rico em fibras que favorecem o trânsito intestinal.

Rico em Nutrientes
 Contém vitaminas e minerais essenciais para o organismo.

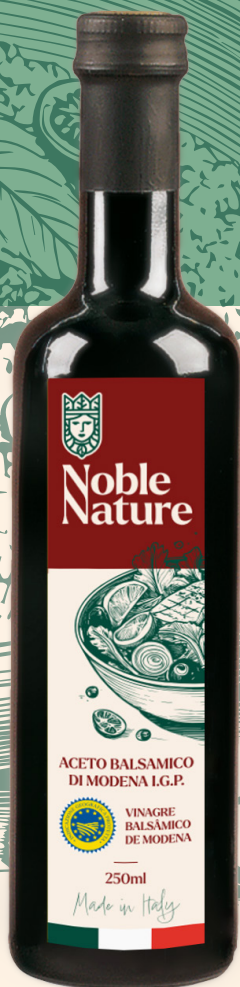
Couscous Noble Nature 500g	
NCM	1902.40.00
EAN-13	7908249326697
EAN-14 (DUN)	17908249326694
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	12 unidades

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,500	6,555
Peso líquido (L)	0,500	6,380
Altura (cm)	17	19
Largura (cm)	8,5	19,0
Profundidade (cm)	4,8	35

Paletização	
Caixas por lastro	18
Caixas por altura	8
Caixas por pallet	144

ACETO BALSÂMICO

250 ml | CÔD 0188997001



O Aceto Balsâmico di Modena I.G.P. é um verdadeiro ícone da tradição italiana, produzido exclusivamente na região de Modena, no norte da Itália. A elaboração começa com a redução lenta do mosto de uvas selecionadas, combinado ao vinagre de vinho e depois submetido a um longo processo de envelhecimento em barris de madeiras nobres.

Ingredientes: Vinagre de vinho, mosto de uvas concentrado, corante caramelo IV INS 150d.

Conservação: Manter em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Após aberto consumir até a data de validade indicada, respeitando as instruções de armazenagem.



Características e aplicações:

Clima e Origem

Produzido em um terrior singular, com condições ideais para a maturação das uvas utilizadas na sua elaboração.

Sabor

Apresenta um perfil gustativo equilibrado, onde o adocicado natural do mosto de uva se encontra com a acidez do vinagre de vinho.

Aplicação

Extremamente versátil, realça saladas, queijos, carnes grelhadas, legumes assados, frutos do mar e até sobremesas.

Benefícios

É fonte natural de antioxidantes e polifenóis derivados das uvas, podendo contribuir para a saúde cardiovascular e digestiva.

Vantagens

Garante autenticidade e qualidade, elevando qualquer preparação culinária, trazendo sofisticação e tradição ao prato.

Aceto Balsâmico Di Modena 250 ml

NCM	2209.00.00
EAN-13	7908249326079
EAN-14 (DUN)	17908249326076
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	12 unidades

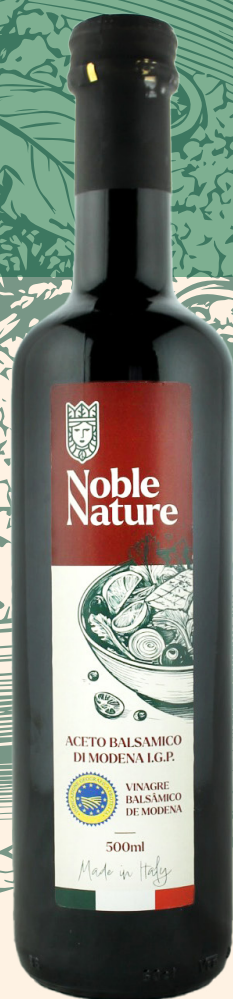
Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,151	6,350
Peso líquido (L)	0,250	6,200
Altura (cm)	22	22,5
Largura (cm)	5	21,2
Profundidade (cm)	5	16

Paletização

Caixas por lastro	28
Caixas por altura	6
Caixas por pallet	168

ACETO BALSÂMICO

500 ml | CÔD 0188997002



O Aceto Balsâmico di Modena I.G.P. é um verdadeiro ícone da tradição italiana, produzido exclusivamente na região de Modena, no norte da Itália. A elaboração começa com a redução lenta do mosto de uvas selecionadas, combinado ao vinagre de vinho e depois submetido a um longo processo de envelhecimento em barris de madeiras nobres.

Ingredientes: Vinagre de vinho, mosto de uvas concentrado, corante caramelo IV INS 150d.

Conservação: Manter em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Após aberto consumir até a data de validade indicada, respeitando as instruções de armazenagem.



Características e aplicações:

Clima e Origem

Produzido em um terrior singular, com condições ideais para a maturação das uvas utilizadas na sua elaboração.

Sabor

Apresenta um perfil gustativo equilibrado, onde o adocicado natural do mosto de uva se encontra com a acidez do vinagre de vinho.

Aplicação

Extremamente versátil, realça saladas, queijos, carnes grelhadas, legumes assados, frutos do mar e até sobremesas.

Benefícios

É fonte natural de antioxidantes e polifenóis derivados das uvas, podendo contribuir para a saúde cardiovascular e digestiva.

Vantagens

Garante autenticidade e qualidade, elevando qualquer preparação culinária, trazendo sofisticação e tradição ao prato.

Aceto Balsâmico Di Modena 500 ml

NCM	2209.00.00
EAN-13	7908249326086
EAN-14 (DUN)	17908249326083
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	-----

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,860	10,480
Peso líquido (L)	0,500	10,280
Altura (cm)	27	27,7
Largura (cm)	6	27
Profundidade (cm)	6	28,5

Paletização

Caixas por lastro	28
Caixas por altura	6
Caixas por pallet	168

ALCAPARRA CAPOTES

100g | CÔD 0158997008



Cultivadas em solos mediterrâneos e colhidas manualmente no ponto ideal de maturação, são conservadas em salmoura suave para preservar sua textura firme e seu aroma inconfundível. Seu perfil gourmet eleva pratos como peixes, massas, saladas, molhos e antepastos, trazendo uma explosão de sabor que transforma receitas simples em experiências memoráveis.

Ingredientes: Alcaparras, água, vinagre de vinho e sal.



Made in Spain

N



Características e aplicações:

Clima e Origem

Originadas de um solo especial e clima perfeito, que realçam seu sabor, textura e qualidade.

Sabor

Um sabor marcante, levemente ácido e salgado, harmonizam com peixes, carnes, massas e saladas. Elas são valorizadas na culinária mediterrânea.

Aplicação

Podem ser utilizadas em molhos até pratos principais. Possui textura firme e sabor distinto.

Benefícios

Ricas em antioxidantes, ajudam a combater os radicais livres e são fontes de vitaminas A, C e K, e minerais como ferro e cálcio.

Vantagens

Poucas calorias por porção, uma excelente opção para adicionar sabor aos pratos sem aumentar significativamente o valor calórico das refeições.

Alcaparra Capotes 100g

NCM	1509.20.00
EAN-13	79082493293848
EAN-14 (DUN)	17908249329381
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	12 unidades por caixa

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	2,95	35,40
Peso líquido (L)	1,20	14,40
Altura (cm)	13	13
Largura (cm)	4	13
Profundidade (cm)	4	17

Paletização

Caixas por lastro	48
Caixas por altura	10
Caixas por pallet	480

ALCAPARRA CAPOTES

1,5Kg | Cód 0198997009



Cultivadas em solos mediterrâneos e colhidas manualmente no ponto ideal de maturação, são conservadas em salmoura suave para preservar sua textura firme e seu aroma inconfundível. Seu perfil gourmet eleva pratos como peixes, massas, saladas, molhos e antepastos, trazendo uma explosão de sabor que transforma receitas simples em experiências memoráveis.

Ingredientes: Alcaparras, água, vinagre de vinho e sal.



Made in Spain

N



Características e aplicações:

Clima e Origem

Originadas de um solo especial e clima perfeito, que realçam seu sabor, textura e qualidade.

Sabor

Possuem um sabor marcante, levemente ácido e salgado. Elas são especialmente embaladas com a salmoura espanhola, no processo original de conservação.

Aplicação

Podem ser utilizadas em molhos até pratos principais. Possui textura firme e sabor distinto.

Benefícios

Ricas em antioxidantes, ajudam a combater os radicais livres e são fontes de vitaminas A, C e K, e minerais como ferro e cálcio.

Vantagens

Poucas calorias por porção, uma excelente opção para adicionar sabor aos pratos sem aumentar significativamente o valor calórico das refeições.

Alcaparra Capotes 100g

NCM	1509.20.00
EAN-13	79082493293916
EAN-14 (DUN)	17908249329398
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	4 unidades por caixa

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	6,80	27,20
Peso líquido (L)	6,20	24,80
Altura (cm)	14	16
Largura (cm)	15	30,5
Profundidade (cm)	15	30,5

Paletização

Caixas por lastro	12
Caixas por altura	7
Caixas por pallet	84

SPAGHETTINI

500g | CÓD 0202991012



As massas Delverde são produzidas em Fara San Martino, na região de Abruzzo, conhecida como o berço da pasta italiana. O processo combina tradição artesanal e tecnologia para garantir qualidade premium. Tudo começa com a pureza da água de nascente do rio Verde, naturalmente filtrada pelas montanhas do Parque Nacional da Majella, somada à sêmola de trigo duro selecionada na Itália e em outras regiões do mundo. A massa é moldada em matrizes de bronze, o que lhe confere uma textura áspera e porosa, ideal para absorver melhor os molhos, e passa por um processo de secagem lenta em baixa temperatura, preservando o sabor autêntico, a cor natural do trigo e seu valor nutricional.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro e água.



Made in Italy



Características e aplicações:

Clima e Origem

Massa produzida desde 1967 em Fara San Martino, Abruzzo — região com forte tradição pastairosa italiana.

Sabor natural do trigo duro

Graças à extrusão em matriz de bronze e à secagem lenta em baixa temperatura, sua textura porosa realça o gosto e potencializa o molho.

Versáteis

Se adaptam a diferentes tipos de receitas, sempre entregando qualidade e autenticidade em cada prato.

Ingredientes simples e puros

Apenas água de nascente do rio Verde e sêmola de trigo duro selecionada cuidadosamente.

Qualidade premium

Alto valor nutricional, cor natural e sabor genuíno para quem busca uma alimentação mais saudável.

SPAGHETTINI 500G

NCM	1902.19.00
EAN-13	8006680040031
EAN-14 (DUN)	48006680040039
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	24 unidades por caixa

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,500	12
Peso líquido (L)	0,490	0
Altura (cm)	27,5	0
Largura (cm)	2,8	0
Profundidade (cm)	8,5	0

Paletização

Caixas por lastro	16
Caixas por altura	4
Caixas por pallet	64

LINGUINE

500g | CÓD 0202991005



As massas Delverde são produzidas em Fara San Martino, na região de Abruzzo, conhecida como o berço da pasta italiana. O processo combina tradição artesanal e tecnologia para garantir qualidade premium. Tudo começa com a pureza da água de nascente do rio Verde, naturalmente filtrada pelas montanhas do Parque Nacional da Majella, somada à sêmola de trigo duro selecionada na Itália e em outras regiões do mundo. A massa é moldada em matrizes de bronze, o que lhe confere uma textura áspera e porosa, ideal para absorver melhor os molhos, e passa por um processo de secagem lenta em baixa temperatura, preservando o sabor autêntico, a cor natural do trigo e seu valor nutricional.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro e água.



Made in Italy



Características e aplicações:

Clima e Origem

Massa produzida desde 1967 em Fara San Martino, Abruzzo — região com forte tradição pastairosa italiana.

Sabor natural do trigo duro

Graças à extrusão em matriz de bronze e à secagem lenta em baixa temperatura, sua textura porosa realça o gosto e potencializa o molho.

Versáteis

Se adaptam a diferentes tipos de receitas, sempre entregando qualidade e autenticidade em cada prato.

Ingredientes simples e puros

Apenas água de nascente do rio Verde e sêmola de trigo duro selecionada cuidadosamente.

Qualidade premium

Alto valor nutricional, cor natural e sabor genuíno para quem busca uma alimentação mais saudável.

LINGUINE 500G

NCM	1902.19.00
EAN-13	8006680040116
EAN-14 (DUN)	48006680040114
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	24 unidades por caixa

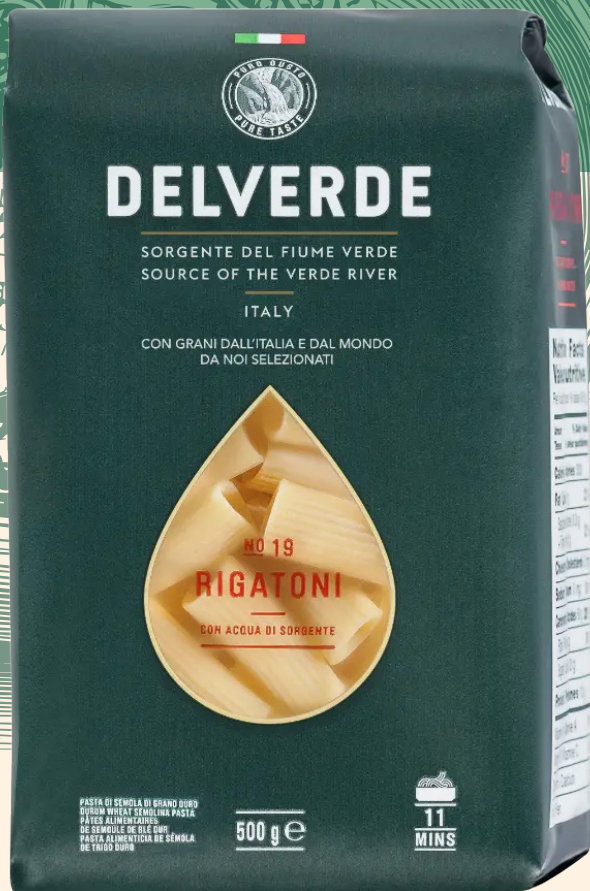
Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,500	6
Peso líquido (L)	0,490	0
Altura (cm)	27,5	0
Largura (cm)	2,5	0
Profundidade (cm)	7,5	0

Paletização

Caixas por lastro	16
Caixas por altura	4
Caixas por pallet	64

RIGATONI

500g | Cód 0202991009



As massas Delverde são produzidas em Fara San Martino, na região de Abruzzo, conhecida como o berço da pasta italiana. O processo combina tradição artesanal e tecnologia para garantir qualidade premium. Tudo começa com a pureza da água de nascente do rio Verde, naturalmente filtrada pelas montanhas do Parque Nacional da Majella, somada à sêmola de trigo duro selecionada na Itália e em outras regiões do mundo. A massa é moldada em matrizes de bronze, o que lhe confere uma textura áspera e porosa, ideal para absorver melhor os molhos, e passa por um processo de secagem lenta em baixa temperatura, preservando o sabor autêntico, a cor natural do trigo e seu valor nutricional.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro e água.



Made in Italy



Características e aplicações:

Clima e Origem

Massa produzida desde 1967 em Fara San Martino, Abruzzo — região com forte tradição pastairosa italiana.

Sabor natural do trigo duro

Graças à extrusão em matriz de bronze e à secagem lenta em baixa temperatura, sua textura porosa realça o gosto e potencializa o molho.

Versáteis

Se adaptam a diferentes tipos de receitas, sempre entregando qualidade e autenticidade em cada prato.

Ingredientes simples e puros

Apenas água de nascente do rio Verde e sêmola de trigo duro selecionada cuidadosamente.

Qualidade premium

Alto valor nutricional, cor natural e sabor genuíno para quem busca uma alimentação mais saudável.

RIGATONI 500G

NCM	1902.19.00
EAN-13	8006680040192
EAN-14 (DUN)	38006680040193
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	20 unidades por caixa

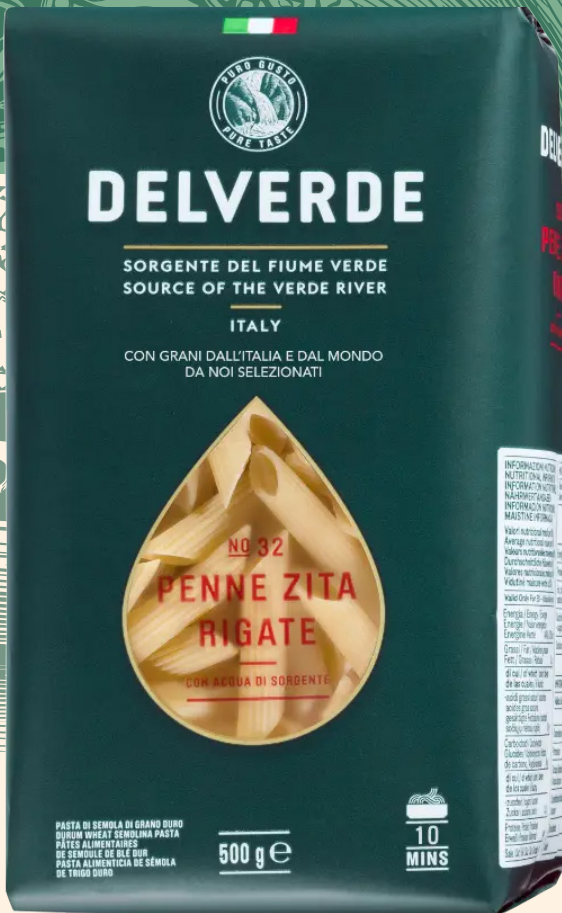
Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,500	10
Peso líquido (L)	0,490	0
Altura (cm)	19	0
Largura (cm)	8	0
Profundidade (cm)	11	0

Paletização

Caixas por lastro	7
Caixas por altura	3
Caixas por pallet	21

PENNE ZITA RIGATE

500g | CÓD 0202991003



As massas Delverde são produzidas em Fara San Martino, na região de Abruzzo, conhecida como o berço da pasta italiana. O processo combina tradição artesanal e tecnologia para garantir qualidade premium. Tudo começa com a pureza da água de nascente do rio Verde, naturalmente filtrada pelas montanhas do Parque Nacional da Majella, somada à sêmola de trigo duro selecionada na Itália e em outras regiões do mundo. A massa é moldada em matrizes de bronze, o que lhe confere uma textura áspera e porosa, ideal para absorver melhor os molhos, e passa por um processo de secagem lenta em baixa temperatura, preservando o sabor autêntico, a cor natural do trigo e seu valor nutricional.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro e água.



Made in Italy



Características e aplicações:

Clima e Origem

Massa produzida desde 1967 em Fara San Martino, Abruzzo — região com forte tradição pastairosa italiana.

Sabor natural do trigo duro

Graças à extrusão em matriz de bronze e à secagem lenta em baixa temperatura, sua textura porosa realça o gosto e potencializa o molho.

Versáteis

Se adaptam a diferentes tipos de receitas, sempre entregando qualidade e autenticidade em cada prato.

Ingredientes simples e puros

Apenas água de nascente do rio Verde e sêmola de trigo duro selecionada cuidadosamente.

Qualidade premium

Alto valor nutricional, cor natural e sabor genuíno para quem busca uma alimentação mais saudável.

PENNE ZITA RIGATE 500G

NCM	1902.19.00
EAN-13	8006680040321
EAN-14 (DUN)	38006680040322
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	20 unidades por caixa

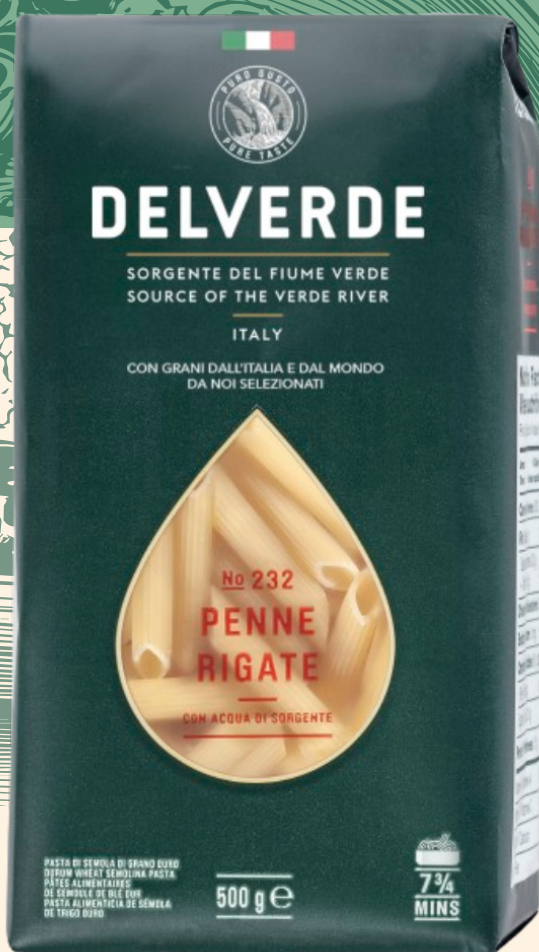
Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,500	10
Peso líquido (L)	0,490	0
Altura (cm)	17	0
Largura (cm)	8	0
Profundidade (cm)	11	0

Paletização

Caixas por lastro	10
Caixas por altura	3
Caixas por pallet	30

PENNE RIGATE

500g | CÓD 0202991008



As massas Delverde são produzidas em Fara San Martino, na região de Abruzzo, conhecida como o berço da pasta italiana. O processo combina tradição artesanal e tecnologia para garantir qualidade premium. Tudo começa com a pureza da água de nascente do rio Verde, naturalmente filtrada pelas montanhas do Parque Nacional da Majella, somada à sêmola de trigo duro selecionada na Itália e em outras regiões do mundo. A massa é moldada em matrizes de bronze, o que lhe confere uma textura áspera e porosa, ideal para absorver melhor os molhos, e passa por um processo de secagem lenta em baixa temperatura, preservando o sabor autêntico, a cor natural do trigo e seu valor nutricional.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro e água.



Made in Italy



Características e aplicações:

Clima e Origem

Massa produzida desde 1967 em Fara San Martino, Abruzzo — região com forte tradição pastairosa italiana.

Sabor natural do trigo duro

Graças à extrusão em matriz de bronze e à secagem lenta em baixa temperatura, sua textura porosa realça o gosto e potencializa o molho.

Versáteis

Se adaptam a diferentes tipos de receitas, sempre entregando qualidade e autenticidade em cada prato.

Ingredientes simples e puros

Apenas água de nascente do rio Verde e sêmola de trigo duro selecionada cuidadosamente.

Qualidade premium

Alto valor nutricional, cor natural e sabor genuíno para quem busca uma alimentação mais saudável.

PENNE RIGATE 500G

NCM	1902.19.00
EAN-13	8006680042325
EAN-14 (DUN)	38006680042326
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	20 unidades por caixa

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,500	10
Peso líquido (L)	0,490	0
Altura (cm)	20	0
Largura (cm)	8	0
Profundidade (cm)	11	0

Paletização

Caixas por lastro	10
Caixas por altura	3
Caixas por pallet	30

RISO

500g | CÓD 0202991001



As massas Delverde são produzidas em Fara San Martino, na região de Abruzzo, conhecida como o berço da pasta italiana. O processo combina tradição artesanal e tecnologia para garantir qualidade premium. Tudo começa com a pureza da água de nascente do rio Verde, naturalmente filtrada pelas montanhas do Parque Nacional da Majella, somada à sêmola de trigo duro selecionada na Itália e em outras regiões do mundo. A massa é moldada em matrizes de bronze, o que lhe confere uma textura áspera e porosa, ideal para absorver melhor os molhos, e passa por um processo de secagem lenta em baixa temperatura, preservando o sabor autêntico, a cor natural do trigo e seu valor nutricional.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro e água.



Made in Italy



Características e aplicações:

Clima e Origem

Massa produzida desde 1967 em Fara San Martino, Abruzzo — região com forte tradição pastairosa italiana.

Sabor natural do trigo duro

Graças à extrusão em matriz de bronze e à secagem lenta em baixa temperatura, sua textura porosa realça o gosto e potencializa o molho.

Versáteis

Se adaptam a diferentes tipos de receitas, sempre entregando qualidade e autenticidade em cada prato.

Ingredientes simples e puros

Apenas água de nascente do rio Verde e sêmola de trigo duro selecionada cuidadosamente.

Qualidade premium

Alto valor nutricional, cor natural e sabor genuíno para quem busca uma alimentação mais saudável.

RISO 500G

NCM	1902.19.00
EAN-13	8006680040666
EAN-14 (DUN)	38006680040667
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	20 unidades por caixa

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,500	6
Peso líquido (L)	0,490	0
Altura (cm)	21	0
Largura (cm)	3,5	0
Profundidade (cm)	11	0

Paletização

Caixas por lastro	9
Caixas por altura	6
Caixas por pallet	54

CONCHIGLIONI

500g | CÓD 0202991006



As massas Delverde são produzidas em Fara San Martino, na região de Abruzzo, conhecida como o berço da pasta italiana. O processo combina tradição artesanal e tecnologia para garantir qualidade premium. Tudo começa com a pureza da água de nascente do rio Verde, naturalmente filtrada pelas montanhas do Parque Nacional da Majella, somada à sêmola de trigo duro selecionada na Itália e em outras regiões do mundo. A massa é moldada em matrizes de bronze, o que lhe confere uma textura áspera e porosa, ideal para absorver melhor os molhos, e passa por um processo de secagem lenta em baixa temperatura, preservando o sabor autêntico, a cor natural do trigo e seu valor nutricional.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro e água.



Made in Italy



Características e aplicações:

Clima e Origem

Massa produzida desde 1967 em Fara San Martino, Abruzzo — região com forte tradição pastairosa italiana.

Sabor natural do trigo duro

Graças à extrusão em matriz de bronze e à secagem lenta em baixa temperatura, sua textura porosa realça o gosto e potencializa o molho.

Versáteis

Se adaptam a diferentes tipos de receitas, sempre entregando qualidade e autenticidade em cada prato.

Ingredientes simples e puros

Apenas água de nascente do rio Verde e sêmola de trigo duro selecionada cuidadosamente.

Qualidade premium

Alto valor nutricional, cor natural e sabor genuíno para quem busca uma alimentação mais saudável.

CONCHIGLIONI 500G

NCM	1902.19.00
EAN-13	8006680302405
EAN-14 (DUN)	18006680302402
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	12 unidades por caixa

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,500	6
Peso líquido (L)	0,490	0
Altura (cm)	27	0
Largura (cm)	8,5	0
Profundidade (cm)	14	0

Paletização

Caixas por lastro	6
Caixas por altura	4
Caixas por pallet	12

FETTUCCINE A NIDO

200g | CÓD 0202991010



As massas Delverde são produzidas em Fara San Martino, na região de Abruzzo, conhecida como o berço da pasta italiana. O processo combina tradição artesanal e tecnologia para garantir qualidade premium. Tudo começa com a pureza da água de nascente do rio Verde, naturalmente filtrada pelas montanhas do Parque Nacional da Majella, somada à sêmola de trigo duro selecionada na Itália e em outras regiões do mundo. A massa é moldada em matrizes de bronze, o que lhe confere uma textura áspera e porosa, ideal para absorver melhor os molhos, e passa por um processo de secagem lenta em baixa temperatura, preservando o sabor autêntico, a cor natural do trigo e seu valor nutricional.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro e água.



Made in Italy



Características e aplicações:

Clima e Origem

Massa produzida desde 1967 em Fara San Martino, Abruzzo — região com forte tradição pastairosa italiana.

Sabor natural do trigo duro

Graças à extrusão em matriz de bronze e à secagem lenta em baixa temperatura, sua textura porosa realça o gosto e potencializa o molho.

Versáteis

Se adaptam a diferentes tipos de receitas, sempre entregando qualidade e autenticidade em cada prato.

Ingredientes simples e puros

Apenas água de nascente do rio Verde e sêmola de trigo duro selecionada cuidadosamente.

Qualidade premium

Alto valor nutricional, cor natural e sabor genuíno para quem busca uma alimentação mais saudável.

FETTUCCINE A NIDO 200G

NCM	1902.19.00
EAN-13	8006680040819
EAN-14 (DUN)	18006680040816
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	12 unidades por caixa

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,200	3
Peso líquido (L)	0,190	0
Altura (cm)	26	0
Largura (cm)	7,5	0
Profundidade (cm)	6,5	0

Paletização

Caixas por lastro	14
Caixas por altura	4
Caixas por pallet	56

TAGLIATELLE A NIDO

250g | CÔD 0202991002



As massas Delverde são produzidas em Fara San Martino, na região de Abruzzo, conhecida como o berço da pasta italiana. O processo combina tradição artesanal e tecnologia para garantir qualidade premium. Tudo começa com a pureza da água de nascente do rio Verde, naturalmente filtrada pelas montanhas do Parque Nacional da Majella, somada à sêmola de trigo duro selecionada na Itália e em outras regiões do mundo. A massa é moldada em matrizes de bronze, o que lhe confere uma textura áspera e porosa, ideal para absorver melhor os molhos, e passa por um processo de secagem lenta em baixa temperatura, preservando o sabor autêntico, a cor natural do trigo e seu valor nutricional.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro e água.



Made in Italy



Características e aplicações:

Clima e Origem

Massa produzida desde 1967 em Fara San Martino, Abruzzo — região com forte tradição pastairosa italiana.

Sabor natural do trigo duro

Graças à extrusão em matriz de bronze e à secagem lenta em baixa temperatura, sua textura porosa realça o gosto e potencializa o molho.

Versáteis

Se adaptam a diferentes tipos de receitas, sempre entregando qualidade e autenticidade em cada prato.

Ingredientes simples e puros

Apenas água de nascente do rio Verde e sêmola de trigo duro selecionada cuidadosamente.

Qualidade premium

Alto valor nutricional, cor natural e sabor genuíno para quem busca uma alimentação mais saudável.

TAGLIATELLE A NIDO 250G

NCM	1902.19.00
EAN-13	8006680040826
EAN-14 (DUN)	18006680040823
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	12 unidades por caixa

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,250	3
Peso líquido (L)	0,240	0
Altura (cm)	27	0
Largura (cm)	7,5	0
Profundidade (cm)	6,5	0

Paletização

Caixas por lastro	14
Caixas por altura	4
Caixas por pallet	56

SPAGHETTI A NIDO

250g | CÔD 0202991007



As massas Delverde são produzidas em Fara San Martino, na região de Abruzzo, conhecida como o berço da pasta italiana. O processo combina tradição artesanal e tecnologia para garantir qualidade premium. Tudo começa com a pureza da água de nascente do rio Verde, naturalmente filtrada pelas montanhas do Parque Nacional da Majella, somada à sêmola de trigo duro selecionada na Itália e em outras regiões do mundo. A massa é moldada em matrizes de bronze, o que lhe confere uma textura áspera e porosa, ideal para absorver melhor os molhos, e passa por um processo de secagem lenta em baixa temperatura, preservando o sabor autêntico, a cor natural do trigo e seu valor nutricional.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro e água.



Made in Italy



Características e aplicações:

Clima e Origem

Massa produzida desde 1967 em Fara San Martino, Abruzzo — região com forte tradição pastairosa italiana.

Sabor natural do trigo duro

Graças à extrusão em matriz de bronze e à secagem lenta em baixa temperatura, sua textura porosa realça o gosto e potencializa o molho.

Versáteis

Se adaptam a diferentes tipos de receitas, sempre entregando qualidade e autenticidade em cada prato.

Ingredientes simples e puros

Apenas água de nascente do rio Verde e sêmola de trigo duro selecionada cuidadosamente.

Qualidade premium

Alto valor nutricional, cor natural e sabor genuíno para quem busca uma alimentação mais saudável.

SPAGHETTI A NIDO 250G

NCM	1902.19.00
EAN-13	8006680040093
EAN-14 (DUN)	18006680040090
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	12 unidades por caixa

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,250	3
Peso líquido (L)	0,240	0
Altura (cm)	26	0
Largura (cm)	7,5	0
Profundidade (cm)	6,5	0

Paletização

Caixas por lastro	14
Caixas por altura	4
Caixas por pallet	56

TAGLIATELLE SPINACI A NIDO

250g | CÔD 0202991011



As massas Delverde são produzidas em Fara San Martino, na região de Abruzzo, conhecida como o berço da pasta italiana. O processo combina tradição artesanal e tecnologia para garantir qualidade premium. Tudo começa com a pureza da água de nascente do rio Verde, naturalmente filtrada pelas montanhas do Parque Nacional da Majella, somada à sêmola de trigo duro selecionada na Itália e em outras regiões do mundo. A massa é moldada em matrizes de bronze, o que lhe confere uma textura áspera e porosa, ideal para absorver melhor os molhos, e passa por um processo de secagem lenta em baixa temperatura, preservando o sabor autêntico, a cor natural do trigo e seu valor nutricional.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro, água e espinafre desidratado (2%).



Made in Italy



Características e aplicações:

Clima e Origem

Massa produzida desde 1967 em Fara San Martino, Abruzzo — região com forte tradição pastairosa italiana.

Sabor natural do trigo duro

Graças à extrusão em matriz de bronze e à secagem lenta em baixa temperatura, sua textura porosa realça o gosto e potencializa o molho.

Versáteis

Se adaptam a diferentes tipos de receitas, sempre entregando qualidade e autenticidade em cada prato.

Ingredientes simples e puros

Apenas água de nascente do rio Verde e sêmola de trigo duro selecionada cuidadosamente.

Qualidade premium

Alto valor nutricional, cor natural e sabor genuíno para quem busca uma alimentação mais saudável.

TAGLIATELLE SPINACI A NIDO 250G

NCM	1902.19.00
EAN-13	8006680051341
EAN-14 (DUN)	18006680051348
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	12 unidades por caixa

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,250	3
Peso líquido (L)	0,240	0
Altura (cm)	27	0
Largura (cm)	7,5	0
Profundidade (cm)	6	0

Paletização

Caixas por lastro	14
Caixas por altura	4
Caixas por pallet	56

SPAGHETTI

500g | CÓD 0202991004



As massas Delverde são produzidas em Fara San Martino, na região de Abruzzo, conhecida como o berço da pasta italiana. O processo combina tradição artesanal e tecnologia para garantir qualidade premium. Tudo começa com a pureza da água de nascente do rio Verde, naturalmente filtrada pelas montanhas do Parque Nacional da Majella, somada à sêmola de trigo duro selecionada na Itália e em outras regiões do mundo. A massa é moldada em matrizes de bronze, o que lhe confere uma textura áspera e porosa, ideal para absorver melhor os molhos, e passa por um processo de secagem lenta em baixa temperatura, preservando o sabor autêntico, a cor natural do trigo e seu valor nutricional.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro e água.



Made in Italy



Características e aplicações:

Clima e Origem

Massa produzida desde 1967 em Fara San Martino, Abruzzo — região com forte tradição pastairosa italiana.

Sabor natural do trigo duro

Graças à extrusão em matriz de bronze e à secagem lenta em baixa temperatura, sua textura porosa realça o gosto e potencializa o molho.

Versáteis

Se adaptam a diferentes tipos de receitas, sempre entregando qualidade e autenticidade em cada prato.

Ingredientes simples e puros

Apenas água de nascente do rio Verde e sêmola de trigo duro selecionada cuidadosamente.

Qualidade premium

Alto valor nutricional, cor natural e sabor genuíno para quem busca uma alimentação mais saudável.

SPAGHETTI 500G

NCM	1902.19.00
EAN-13	8006680040048
EAN-14 (DUN)	48006680040046
Embalagem externa	Caixa de papelão
Qtd. Embalagem externa	24 unidades por caixa

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	0,500	12
Peso líquido (L)	0,490	0
Altura (cm)	27,5	0
Largura (cm)	2,8	0
Profundidade (cm)	8,5	0

Paletização

Caixas por lastro	16
Caixas por altura	4
Caixas por pallet	64

SPAGHETTI GRANO DURO

500g | Cód 0000000000



Moldado pela tradição

Nosso macarrão de sêmola é fruto de uma herança que atravessa gerações. Produzido exclusivamente com trigo durun, respeita o ciclo natural da terra e valoriza cada etapa do processo — da colheita à mesa. Seguimos com orgulho os princípios da produção local e rastreável, garantindo uma massa de textura inconfundível, sabor autêntico e qualidade superior.

Ingredientes: Sêmola de trigo duro e água.

Conservação: Manter em local seco e fresco, longe de fontes de calor.



Made in Turquia



Características e aplicações:

Origem

Produzidas em Şehitkamil, Gaziantep, as massas são feitas seguindo tradições que atravessaram séculos, muitas vezes de forma artesanal, cortadas à mão e secas naturalmente.

Sabores regionais

Reconhecida como Patrimônio Gastronômico pela UNESCO, a região e suas massas carregam essa diversidade: simples no interior, marcantes com especiarias no leste e sofisticadas em pratos festivos.

Adaptáveis

Podem ser servidas com especiarias locais, carnes, legumes ou transformadas em pratos icônicos, sua versatilidade torna a massa uma base ideal tanto para refeições familiares quanto para pratos gourmet.

Ingredientes simples

A combinação de farinha de trigo duro (semolina) e água, mantém o equilíbrio entre tradição e inovação, transformando cada prato em uma experiência cultural.

Qualidade e valorização

O processo de secagem lenta, o cuidado artesanal no corte e o uso de trigo de alta qualidade garantem a textura firme e o ponto perfeito após o cozimento.

SPAGHETTI 500G

NCM	1902.19.00
EAN-13	7908249330717
EAN-14 (DUN)	0
Embalagem externa	X
Qtd. Embalagem externa	X

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	X	X
Peso líquido (L)	X	X
Altura (cm)	X	X
Largura (cm)	X	X
Profundidade (cm)	X	X

Paletização

Caixas por lastro	0
Caixas por altura	0
Caixas por pallet	0



PÊSSEGO EM CALDA

820g | CÓD 0000000



Os pêssegos de Mendoza refletem a riqueza da terra fértil da região, conhecida por produzir frutas de sabor intenso e visual atraente. Colhidos em seu ponto ideal de maturação, apresentam uma polpa macia e extremamente suculenta, que desperta frescor já na primeira mordida. Além de agradar pelo sabor, os pêssegos se destacam pelo alto valor nutritivo, com presença de fibras e antioxidantes que contribuem para uma alimentação equilibrada. Essa combinação de beleza, sabor e nutrição os torna um ingrediente especial para diversas preparações.

Ingredientes: Pêssegos, água e açúcar.



Made in Argentina



Características e aplicações:

Origem prestigiada

A tradição agrícola local garante frutos valorizados. Não apenas vinhos famosos, mas também a produção de pêssegos de alta qualidade

Clima ideal

Com dias ensolarados e noites frescas, o clima semiárido favorece o desenvolvimento de pêssegos com polpa firme, casca vibrante e maior concentração de açúcares naturais.

Sabor autêntico

Apresentam um equilíbrio marcante entre doçura e leve acidez, oferecendo intensidade de sabor que conquistam no consumo direto e em preparos culinários.

Qualidade premium

Graças à irrigação controlada (vinda principalmente do degelo da Cordilheira dos Andes), têm um padrão uniforme, textura suculenta e aroma característico

Versatilidade de uso

Além do consumo in natura, são usados em amplos segmentos da gastronomia, agregando sabor e sofisticação à culinária.

Azeite de Oliva Extra Virgem 5 Litros

NCM	2008.70.10
EAN-13	7908249331165
EAN-14 (DUN)	0
Embalagem externa	X
Qtd. Embalagem externa	X

Dimensões	Unidade	Caixa
Peso bruto (kg)	X	X
Peso líquido (L)	X	X
Altura (cm)	X	X
Largura (cm)	X	X
Profundidade (cm)	X	X

Paletização

Caixas por lastro	0
Caixas por altura	0
Caixas por pallet	0