



Kerrymaid Double Krema
Yüksek kesimle dirençli, hem sıcak, hem soğuk uygulamalarda kullanılabilen, yüksek yağlı, çok amaçlı, bitkisel bazlı kremadır.



Garofalo Calamarata
Calamarata, İtalyan makarnalarının doğum yeri olan Gragnano bölgesinde 200 yıldır geleneksel tekniklerle, en kaliteli durum büğdayı irmiği ve kaynak suyuyla üretilen, en iyi dokuyu sağlamak için bronz makarna kalıpları ile kesilen ve servis esnasında eşsiz dokusunu kaybetmeyen 1. Sınıf İtalyan makarnası. En mükemmel sonucu elde etmek için her ürün kesim şekline uygun olarak sıcaklıkta kurulur ve 25 değişik kalite kontrol prosedüründen geçirilir. Ayrıca her bir makarna çeşidi için ayrı bir formül ve hamur hazırlanır.



Rani Gida Ürünleri Toz Parmesan
Geleneksel İtalyan yöntemlerine uygun olarak üretilmiş parmesan peyniri toz.



Le Guerandais Öğütme Deniz tuzu
Coarse Guerande tuzunun kurutulmuş halidir. Değirmende öğütülmek için uygundur.



Hilcona Gnocchi
Ön pişirmesi yapılmış, semolina ve patates puresi ile yapılmış makarna.



Hilcona Limon ve Schuan Biber Dolgulu Rondelli
Limon ve biber (Szechuan) dolgulu, ön pişirmesi yapılmış, dondurulmuş rondelli.



Hilcona Mantarlı Tortelli
Porçini mantarı dolgulu, ön pişirmesi yapılmış, dondurulmuş tortelli.



Hilcona Mozzarella ve Domatesli Tortelli
Mozzarella ve domates dolgulu, ön pişirmesi yapılmış, dondurulmuş, tortelli.



Hilcona Ispanaklı Spätzle
Ön pişirmesi yapılmış, İspanaklı ev yapımı makarna.



Hilcona Somon Dolgulu Tortelli
Somon dolgulu, ön pişirmesi yapılmış, dondurulmuş tortelli.



Hilcona Üç Renkli Rikotta ve İspanaklı Tortellini
İspanak ve rikotta peynir dolgusu ile doldurulmuş, 3 renkli, ön pişirmesi yapılmış tortellini.



En Nefis Çanak Enginar
Ege enginarlarının en köpe hali. Muadil ürünlerden daha küçük boyutu ile tüm zeytinyağlılar, salatalar ve yemeklerde kullanılabilir.



Lingham Zencefilli Biber Sosu
Hiçbir katkı maddesi kullanılmadan sadece tuz, şeker, zencefilli ve sirke ilavesi ile üretilmiş acı biber sosudur.



Granoro Deniz Kabuğu (Conchiglioni) Makarna
Deniz kabuğu şeklinde, soslanılarak veya doldurularak sunumlar hazırlanabilecek üst kalite, özel kesim makarna.



Shandong Panko Klasik Cıtr
Kızartmalarda pane olarak kullanılan Japon usulü ekmek krinitisi.



Ferrer Bravas Tapas Sosu
Geleneksel İspanyol "Patatas Brava" tapasının, domates bazlı, hafifçe baharatlarla lezzetlendirilmiş sosudur.



Ferrer Romesco Tapas Sosu
İspanya da çok sevilen, badem, zeytinyağı, domates ve biberle hazırlanan geleneksel sosdur.



Garofalo Cassarecce
İtalyan makarnalarının doğum yeri olan Gragnano bölgesinde 200 yıldır geleneksel tekniklerle, en kaliteli durum büğdayı irmiği ve kaynak suyuyla üretilen, en iyi dokuyu sağlamak için bronz makarna kalıpları ile kesilen ve servis esnasında eşsiz dokusunu kaybetmeyen 1. Sınıf İtalyan makarnası. En mükemmel sonucu elde etmek için her ürün kesim şekline uygun olarak aynı sıcaklıkta kurulur ve 25 değişik kalite kontrol prosedüründen geçirilir. Ayrıca her bir makarna çeşidi için ayrı bir formül ve hamur hazırlanır.



Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
Monini uzmanlığıyla üretilen bu üzüm çekirdeği yağı, yüksek yanma derecesiyle özellikle kızartmalarda, baskın olmayan aromasıyla salata ve tüm yemeklerinizde tatlarını değiştirmeden kullanabilirsiniz.



La Costena Salsa Dip Sos
Aci ve leziz jalapeno biberleri, domates ve soğan ile hazırlanan bu sos; fajita, burrito, quessadilla, nachos gibi popüler Tex-Mex yemekleri başta olmak üzere, pek çok yemeğin içerişinde, üzerinde veya yanında servis ediliir. Aynı zamanda kızarmış aperatiflerin yanında çok iyi bir eşlikçidir.



Sacia Pesto Sosu
Taze fesleğenlerle hazırlanmış, Grana Padana ve Pecorino Romano peyniri ile zenginleştirilmiş, çam ve kaju fıstıklarıyla tatlandırılmış hazır makarna sosudur.



Garcima 22 cm Emaye Paella Tavası
Geleneksel İspanyol paellalarını, en iyi şekilde, 1-2 porsiyon pişirmenize yardımcı, 22 cm içinde, emaye tava.



Pronto Fresco Enginar Püresi
Taze enginar kalıpları doğranıp küçük parçalar kalacak şekilde püre haline getirilmiştir. Yüksek kaliteli ve verimlidir. Kullanıma hazır. Başlangıç ve ana yemekler için, makarna dolguları ve focaccia için idealdir.



Makarnalar Uygulaması



