



IMPORTACIÓN
CONGELADOS PREMIUM



PASTA FRESCA ICP

Tradizione · Passione · Creativá

LE PASTE RIPIENE

 Peso |
  Raciones por caja |
  Tiempo de cocción |
  Ingredientes |
  Marisco |
  Carne

Ravioli alla Bolognese



	3kg. · 7,5gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 4'
	Mortadela, Jamón curado, Carne bovina y de cerdo, Queso Ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.

Tortelloni alla Bolognese.



	3kg. · 3,5gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 40% · cocción 4'
	Mortadela, Jamón curado, Carne bovina y de cerdo, Queso Ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.

Tortelloni alla Bolognese



	3kg. · 7gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 4'
	Mortadela, Jamón curado, Carne bovina y de cerdo, Queso Ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.

Panzarotti Provola e Speck.



	3kg · 11 gr. / pieza
	30 rac / caja.
	Rend. 35%-cocción 5'
	Queso Ricotta, Speck, Queso Provola.

Tortelloni Giganti Cappelante e Gamberi



	3kg. · 28gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 5'
	Crustáceos cocidos 59% del relleno (gamba, vieira).

Tortelloni Giganti Astice e Granchio



	3kg. · 28gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 5'
	Bogavante, Cangrejo, Gamba, son el 60% del relleno, Queso Ricotta.

Tortello del Pescatore



	3kg. · 15gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 30% · cocción 6/7'
	Langostinos, Merluza, Pez escorpión, DOP Grana Padano, Perejil, Cebollino.

Deliziosa Collezione

Panzarotti Rosa al Salmone



	3kg. · 12gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 5'
	Queso Ricotta, Salmón ahumado, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.

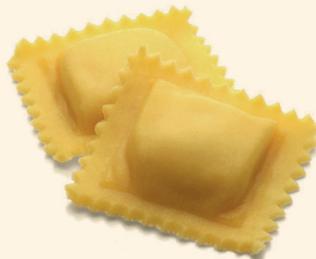
Burrata di Puglia



	3kg. · 25gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 4/5'
	Burrata di Puglia, Ricotta.

Deliziosa Collezione

Tortelli al Foei Gras e Fichi Caramellati



	3kg. · 15gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 30% · cocción 6/7'
	Foie gras, Higos caramelizados, Ricotta, Pimienta.

Deliziosa Collezione

Ravioloni Mascarpone e Carpaccio di Tartufo



	3kg. · 28gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 6/7'
	Mascarpone (42%), Trufa negra a trazas (6%), Ricotta de vaca, Grana Padano DOP.

Deliziosa Collezione

Cappelli Arancioni Alla Zucca



	3kg. · 19gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 6/7'
	Puré de calabaza 60%, Queso Ricotta, Amaretti (galletas de almendras amargas), Nuez moscada, Queso Parmigiano y Grana Padano.

Fagotti al Formaggio e Pere



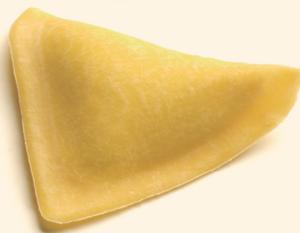
	3kg. · 12gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · Cocción 4'
	Peras, Queso Ricotta, Pecorino Romano, Mix de quesos.

**Fagotti
Formaggio e Noci**



	3kg. · 12gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · Cocción 5'
	Queso Ricotta, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Grana Padano y Nueces.

**Roquefort
e Nocchie**



	3kg. · 12gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 30% · cocción 5'
	Roquefort DOP, Mascarpone, Grana Padano DOP, Crema de Avellana.

**Deliziosa
Collezione**

**Cappelli ai
Funghi Porcini**



	3kg. · 18gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 6'
	Queso Ricotta, Salteado de boletus, Queso Parmigiano Reggiano, Grana Padano.

**Raviolacci ai
Funghi Porcini**



	3kg. · 28gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 4/5'
	Salteado de Boletus, Queso Ricotta, Perejil.

**Fagotti al
Tartufo Nero**



	3kg. · 12gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 5'
	Queso Ricotta, Trufa negra, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.

**Pesto
alla Genovese**



	3kg. · 25gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 30% · Cocción 3/4'
	Pesto Genovés, Judías Verdes, Patatas, Grana Padano DOP.

**Deliziosa
Collezione**

**Cipolla
Caramellata e
Gorgonzola**



	3kg. · 12gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · Cocción 5'
	Cebolla caramelizada con Azúcar moreno y Miel de acacia, Gorgonzola DOP, Ricotta.

**Deliziosa
Collezione**



Tradicional



Verduras

Rapa e Filetti di Acciughe Siciliane Sfoglia al Peperoncino



	3kg. · 25gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 30% · cocción 3/4'
	Nabos, Anchoas sicilianas.

Deliziosa Collezione

Punte di Asparagi e Mandorle



	3kg. · 25gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 20% · cocción 3/4'
	Espárragos, Almendras, Ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Deliziosa Collezione

Capelli Melanzane e Scamorza



	3kg. · 19gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 7'
	Berenjena, Ricotta, Scamorza (Queso ahumado), Grana Padano DOP.

Quadroni ai Carciofi



	3kg. · 15gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 30% · cocción 6/7'
	Carciofi, Ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Caramelle Tricolori Ricotta e Spinaci



	3kg. · 14gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 5'
	Queso Ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano DOP, Espinacas.

Tortelloni Giganti Ricotta e Spinaci



	3kg. · 28gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 5'
	Queso Ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano DOP, Espinacas.

Panzarotti Verdi Ricotta e Spinaci



	3kg. · 12gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · Cocción 5'
	Queso Ricotta, Espinacas, Parmigiano Reggiano, Grana Padano DOP.

**Quadroni
Ricotta e Espinaci**



	3kg. · 14gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 35% · cocción 4/5'
	Ricotta 67%, Espinaca 12%, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, Huevos.

LE PASTE LUNGHE

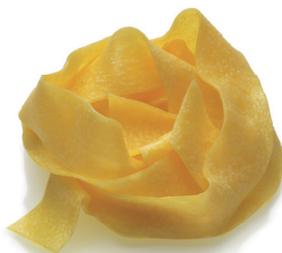
Peso | Raciones por caja | Tiempo de cocción | Ingredientes

**Spaghetti
alla Chitarra**



	2kg. · 60gr. / pieza
	17 rac. / caja
	Rend. 70% · cocción 7/8'
	Sémola grano duro de Altamura, Huevo fresco 29%.

Pappardelle



	2kg. · 50gr. / pieza
	20 rac. / caja
	Rend. 70% · cocción 5/6'
	Sémola grano duro de Altamura, Huevo fresco 29%.

**Tagliatelle
all'ovo**



	2kg. · 50gr. / pieza
	20 rac. / caja
	Rend. 70% · cocción 5/6'
	Harina de trigo blando "00", Sémola de trigo duro de Altamura, Huevos frescos 29%.

**Tagliolini al
Nero di Seppia**

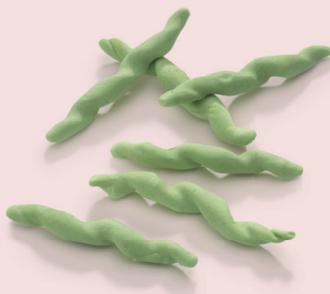


	2kg. · 50gr. / pieza
	20 rac. / caja
	Rend. 70% · cocción 5/6'
	Sémola grano duro de Altamura, Huevo fresco 25%, Tinta de sepiá.

LE PASTE CORTE

 Peso |  Raciones por caja |  Tiempo de cocción |  Ingredientes

Stringoli Verdi



	3kg. · 2gr. / pieza
	30 rac. / caja
	Rend. 60% · cocción 7/8'
	Harina de trigo blando "00". Espinacas, agua.

Pacheri



	2kg. · 8gr. / pieza
	20 rac. / caja
	Rend. 50% · cocción 3/4'
	Sémola grano duro de Altamura.

GLI GNOCCHI

 Peso |  Raciones por caja |  Tiempo de cocción |  Ingredientes

Gnocchi di Patate Gialli



	10kg. · 4,5gr. / pieza
	100 rac. / caja
	Rend. 20% · cocción al flotar
	Patatas frescas, Harina de trigo blando"0".

Gnocchi Casarecci di Patate e Uova



	5kg. · 6gr. / pieza
	50 rac. /caja
	Rend. 20% · cocción al flotar
	Patatas frescas, Harina de trigo blando"0", Huevos.

**Gnocchi Ripieni
ai Quattro Formaggi**



	5kg. · 12gr. / pieza
	50 rac. / caja
	Rend. 20% · cocción al flotar
	Patatas, Harina de trigo blando "00", Queso Gorgonzola, Pecorino Romano y Edamer.

PASTA SFOGLIA ALL'UOVO PRECOTTA

 Peso |  Raciones por caja |  Ingredientes |  Medida Lámina

**Pasta Sfoglia
Precotta Gialla**



	5 x 2kg. Caja
	Lamina precocinada 250 x 480mm
	12 x Caja
	Harina de trigo blando "00", Sémola de trigo duro, Huevos.

CANNELLONI IQF

 Peso |  Raciones por caja |  Tiempo de cocción |  Ingredientes |  Verduras

**Cannelloni
Ricotta e
Spinaci IQF**



	3kg. · 50gr. / pieza
	Cocción 25'
	60 x Caja
	Harina de trigo blando "00", Sémola de trigo duro, Huevos, Queso Ricotta, Espinacas y Queso Grana Padano.

NUESTRA PASTA

Porque congelada

- La congelación es el método más natural para la conservación de todas las propiedades organolépticas de un alimento.
- Ningún conservante añadido.
- Método IQF con sistemas de última generación y de vanguardia.
- Periodo de vida 18 meses.

Trefilado lento al bronce

Es una de las fases más importantes en la producción de la pasta, es el proceso que da forma a la mezcla de agua, huevos y harina, convirtiéndola en pasta sfoglia, luego se procesa y se convierte en pasta corta (como el Garganelli), pasta larga (como el Tagliatelle) y, envolviendo el relleno, pasta rellena (como el Ravioli).

Solo el trefilado al bronce lento, a baja temperatura, naturalmente rugoso, consigue una sfoglia artesanal, porosa en el punto correcto y perfumada con la harina y los huevos, hermosa a la vista y con su característico color amarillo intenso suficientemente áspera para retener cada salsa y condimento.

Los maestros artesanos desde siempre trabajan toda la "mezcla" de la sfoglia con el método tradicional del trefilado lento al bronce.

Ahora, las fábricas de pasta industrial han abandonado el lento trefilado, utilizando laminadores de acero o teflón para reducir costes y aumentar la productividad en detrimento de la calidad de la sfoglia y de las sensaciones de quienes la degustan.

Nuestra pasta esta confeccionada siguiendo el método más tradicional del trefilado lento al bronce y usando las mejores harinas de trigos seleccionados y alto porcentaje de huevo.



Apreciados Amigos

Habitualmente se dice que “ya está todo inventado” pero ciertamente no es así, siempre hay y habrá profesionales que cada día trabajan por hacer algo nuevo o por mejorar y diferenciar lo que hay, eso se llama **innovacion -creatividad** y eso es precisamente lo que a **Importación Congelados Premium** más le gusta, mejorar cada día nuestra propuesta para mejorar a nuestros clientes, amigos al fin y al cabo. Hemos recogido una gama de nuevas referencias que denominamos **Deliziosa Collezione** que ofrece una pasta diferente por su paladar, rellenos y presentación, ahora solo esperamos que os ayude a mejorar.

Nuestro mejor saludo de siempre una vez mas.

Importación Congelados Premium SL

IMPORTACIÓN CONGELADOS PREMIUM S.L.

NICARAGUA, 74-76 bajos
08029 BARCELONA
Tel 0034 93 409 33 31
Fax 0034 93 409 72 36
www.bindiiberica.com
bindi@bindiiberica.com

POLÍGONO INDUSTRIAL VALLECAS
TORRE DON MIGUEL, 28
28031 MADRID
Tel 0034 91 332 50 79
Fax 0034 93 409 72 36
bindimadrid@bindiiberica.com

QUINTA FRIO-COMÉRCIO DE PRODUTOS
ALIMENTARES LDA - LISBOA
Zona Industrial Olival das Minas, Lote 31,
Quintanilho, 2625-577 Vialonga, Portugal
Tel +351 21 952 7330
Fax +351 21 952 73 39
www.quintafrio.com

