



MGA Importação Ind. e Com. de Alimentos Ltda.
Estrada Ibateguara 149 – Barueri – SP – Brasil
+55 11 42081020

 @disalerno_



ACETO BALSÂMICO

Ideal para ser usado no dia a dia, é fresco e aromático. Produzido em Modena, na Itália, o aceto diSalerno é sofisticado e rico em sabor!



Tradicional
500ml
PR000001



Linea Oro
250ml
PR000005

Linea Oro, com fermentação mais lenta, oferece sabor levemente adocicado e mais consistência.



CREME DE ACETO BALSÂMICO



Tradicional
250ml
PR000003



Trufa
250ml
PR000120

Além de dar um toque especial nas receitas, é muito aromático, sendo ótimo para realçar saladas, legumes e vegetais grelhados.





ACETO BALSÂMICO



250ml
PR000105

Campoverde AL TARTUFO

com Aceto Balsâmico Di Modena IGP Invecchiato

Especialmente aromático, o condimento balsâmico com trufa negra CAMPOVERDE destaca-se por seu sabor único, delicado e agridoce.

Sensacional para dar um toque refinado em diversos pratos, incluindo saladas, peixes, cozidos, queijos e até sobremesas!



250ml
PR000004

Quintessenza - IGP



Envelhecido por mais de três anos em pequenos barris de madeira nobre, apresenta notas caramelizadas, combinadas com os aromas de longa duração liberados pela madeira. É um vinagre balsâmico único, fino, doce, macio e equilibrado.



250ml
PR000106

Campoverde MAÇÃ

Produzido somente com maçãs selecionadas e cultivadas na região do Trentino, é enriquecido com um toque do vinagre balsâmico extra envelhecido, resultando em um produto aromático, encorpado e intenso.



ALCAPARRAS

A alcaparra em conserva é muito utilizada como tempero, quanto para enfeitar pratos. Vai bem acompanhando peixes assados e grelhados, além de carnes (inclusive cruas).



ASPARGOS

Existem muitas maneiras de se comer aspargos. Eles podem ser usados para preencher um prato principal ou servidos como acompanhamento. Esse ingrediente se mistura bem em risotos, sopas, saladas, cozidos e refogados, mas pode simplesmente ser servido sozinho!





ARROZ ARBORIO ARROZ CARNAROLI ARROZ NEGRO INTEGRAL



ARROZ ARBORIO

O Arroz Arborio Di Salerno é uma variedade de arroz italiano especialmente indicado para risotos. Com grãos de médio porte e tonalidade branca perolada, é rico em amido e possui ótima capacidade de absorção. Ao ser cozido, seus grãos ficam firmes e cremosos, resultando em pratos repletos de sabor.

1kg
PR000019



ARROZ CARNAROLI

Conhecido por ser o preferido dos chefs para preparar risotos, ele possui grãos de tamanho médio, mais finos e com maior teor de amido, resultando em um risoto mais cremoso e com o ponto "al dente".

1kg
PR000021



ARROZ NEGRO

Com sabor suave, amendoado e aroma requintado, o Arroz Negro se destaca em diversos pratos da gastronomia mais sofisticada, principalmente acompanhando aqueles preparados com frutos do mar.

500g
PR000022



AZEITE ITALIANO EXTRA VIRGEM ESPECIAL TARTUFO



250ml PR000330
500ml PR000107

Azeite Italiano Extra Virgem
com **TRUFA NEGRA**.

Infusão de pelo menos
05 meses para a transferência
de sabor da Trufa.

Azeite Premium, selecionado,
possui altíssima intensidade
de sabor e aroma.

Acidez
0,5%



ATUM SÓLIDO em pedaços



475g
PR000025

Produto selecionado, produzido
com o lombo do atum, a parte
mais nobre do peixe.

Muito valorizado pela sua
qualidade e sabor diferenciado é
indicado para todos os tipos de
pratos, ideal também para o
consumo como prato principal.

Rico em proteínas e ômega 3
com baixo teor de sal.

Disponível em prática
embalagem pouch com 475g.



AZEITE 100% EXTRA VIRGEM Espanhol

Produto 100% puro, obtido a partir da primeira prensagem a frio das azeitonas. Possui altíssima qualidade e baixa acidez. Excelente opção gastronômica, devido ao sabor acentuado.



Acidez
0,5%

5 litros
PR000027



Acidez
0,5%

500ml
PR000026



AZEITE CULINÁRIO Espanhol

100% óleo de azeitonas, sem misturas, especialmente indicado para preparos culinários.

Possui leve intensidade de aroma, mas com o característico sabor do azeite.

Obtidos a partir da prensagem do bagaço da extração do azeite de oliva puro.

É ideal para frituras e usos culinários de alta temperatura, podendo refogar, grelhar e saltear.



Acidez
0,5%

5 litros
PR000028





AZEITONAS



Balde 15kg



PET 2kg



PET 2kg



CEBOLINHA ITALIANA LAMPASCIONI

Cebolinha “selvagem”, tradicionalmente cultivada no Sul da Itália, precisa de pelo menos 4 anos para ficar no ponto de colheita. Conhecida como Lampascioni, apresenta um sabor amargo e de alta qualidade. São ideais para aperitivos, perfeitas para carnes grelhadas e excelentes para omeletes cheios de sabor.



3,1kg
PR000100



AZEITONA BELLA di CERIGNOLA

Seja verde ou preta, a azeitona *Bella di Cerignola* se destaca por seu tamanho, significativamente grande. Apresenta adorável sabor suave, equilibrado e amanteigado.

Azeitona
Verde
Graúda
Cerignola



1,8kg
PR000334



Azeitona
Preta
Graúda
Cerignola

2,25kg
PR000333



CORAÇÃO DE ALCACHOFRA

O Coração de Alcachofra Di Salerno 2,5kg é a versão em lata direcionada para o uso profissional e gastronômico, oferecendo praticidade e rendimento. Produzido com alcachofras selecionadas, colhidas no ponto ideal de maturação, o Coração de Alcachofra Di Salerno é a parte nobre desse vegetal, sendo muito macio, suculento e de textura tenra.



Coração de Alcachofra Inteiro
Lata 2,5Kg
PR000111

Coração de Alcachofra Cortado
Lata 2,5Kg
PR000110



FUNDO DE ALCACHOFRA

O Fundo de Alcachofra Di Salerno é a base macia e polpuda da flor da alcachofra, sendo muito versátil para rechear (com carnes, queijos, cogumelos), gratinar, usar em risotos, molhos e massas, oferecendo sabor único, sendo ótimo para enriquecer diversos pratos.



Fundo de Alcachofra
Lata 2,5Kg
PR000157



CORAÇÃO DE ALCACHOFRA Marinada



Coração de
Alcachofra
Marinada
(pedaços)
Vidro 340g
PR000114



ARROSTITI
Coração de
Alcachofra
Grelhada e
Marinada
(pedaços)
Vidro 510g
PR000108



ALLA ROMANA
Coração de
Alcachofra
Marinada
(inteiros)
Vidro 510g
PR000109



CORAÇÃO DE ALCACHOFRA em Conserva

Coração de
Alcachofra
em Conserva
(inteiros)
Vidro 290g
PR000112





CUSCUZ MARROQUINO

Produzido com sêmola de trigo italiano de alta qualidade, possui proteína em alta quantidade que ajuda a preservar a consistência do cuscuz após o cozimento. Bastante versátil e de preparo prático, fica pronto em poucos minutos. Ideal para consumir com vegetais, legumes, pescados e frutos do mar.

Tradicional



1Kg
PR000118

500g
PR000119

Orgânico Beterraba



400g
PR000116

Orgânico Espinafre



400g
PR000117



POLENTA INSTANTÂNEA

Tradicional



1kg
PR000232

400g
PR000233

Al Funghi



175g
PR000231

Al Tartufo



175g
PR000234

Elaborada com farinha de milho 100% italiana, a polenta instantânea MOLINO ROSSETTO é pré-cozida a vapor. Este processo facilita e agiliza o preparo do alimento, fazendo com que a polenta fique pronta em minutos.



FILÉ DE ANCHOITA produzido na Argentina

O Filé de Anchoita Di Salerno é um produto em conserva que, além de saboroso, é muito prático. Está pronto para consumo e pode ser usado em diversas receitas, como saladas, massas, pizzas, antepastos, molhos e canapés, proporcionando um toque especial em cada receita.

Produzido na Argentina, sob a supervisão da Di Salerno, o Filé de Anchoita Di Salerno é garantia de um produto excepcional e de alta qualidade.



Vidro 90g
PR000153



Vidro 180g
PR000148



Vidro 360g
PR000150



Vidro 550g
PR000152



500g (embalado à vácuo)
PR000151
1,0kg (embalado à vácuo)
PR000149



Vidro 1,5kg
PR000147



FUNGHI SECO :: FUNGHI PORCINI ORÉGANO

200g
PR000163



Funghi Seco (ou Funghi Secchi) é um cogumelo desidratado muito utilizado na gastronomia. Possui sabor forte e defumado, podendo ser usado em diversas receitas, até como substituto da carne em pratos veganos.

1kg
PR000162



Diretamente da Itália, essa porção concentrada e desidratada do cogumelo Porcini tem um aroma amadeirado, possui alta concentração de proteínas, vitaminas e minerais e é perfeito para o preparo de risotos e massas ao Funghi com sabores mais intensos.

300g
PR000159
1kg
PR000158

O orégano seco fica ótimo como tempero em grelhados, em recheios diversos, sopas fortes, marinadas, hambúrguer, pratos à base de queijo e muito mais!

Também é ótimo em pizzas e como tempero para azeites e vinagres.



500g
PR000216

1kg
PR000214



PASTIFICIO
LIGUORI
1795



PASTA SENZA GLUTINE

Uma receita inovadora com arroz integral e milho, pensada para nunca abrir mão do sabor de um excelente prato de massa!



SPAGHETTI
400g
PR000198



PENNE
400g
PR000195



PASTA INTEGRALE

Todos os benefícios do integral com o inimitável sabor Liguori!



SPAGHETTI 500g
PR000342



PENNE 500g
PR000186



FUSILLI 500g
PR000180

Diretamente no forno, sem pré-cozimento, dois clássicos da tradição culinária italiana prontos para uma experiência ao estilo Liguori.

LASAGNA



500g
PR000184

CANNELLONI



200g
PR000171



MASSAS CURTAS



CASARECCE
500g
PR000173



FARFALLE
500g
PR000176



FUSILLI
500g
PR000181



MEZZE RIGATONI
500g
PR000187



PENNE
500g
PR000192



RIGATONI
500g
PR000196



NHOQUE
400g
PR000355



ORZO
500g
PR000189

Liguori está presente em mais de 40 países e desde 2013 é líder de vendas de macarrão de Gragnano I.G.P.



MASSAS LONGAS



SPAGHETTI NERO DI SEPIA
500g - PR000375



BUCATINI – 500g
PR000170



FETTUCCE – 500g
PR000177



LINGUINE – 500g
PR000185



SPAGHETTI – 500g
PR000202



QUADRATI – 500g
PR000204



VERMICELLI – 500g
PR000205



LE TRADIZIONALI



CONCHIGLIONI 500g
PR000174



PACCHERI
500g
PR000190

O Pastificio Liguori é um dos mais antigos produtores de massas da Itália, suas origens são datadas de 1795.



LE SPECIALI



FUSILLONI
500g
PR000183



ORECCHIETTE
500g
PR000188



PAPPARDELLE
500g
PR000191



O Tortelloni é uma massa típica italiana em formato de chapéu com as abas para cima, que pode ser feita com diversos recheios.

O Tortelloni Ca' Pricci é produzido com ingredientes de alta qualidade, selecionados com rigor e estão disponíveis em três diferentes recheios: Ricota com Espinafre, Queijo e Presunto Cru.

Seja acompanhado dos mais diversos molhos ou com um simples azeite com ervas, o Tortelloni Ca' Pricci é um prato nutritivo, saboroso e muito prático!



RICOTA COM
ESPINAFRE
250g - PR000364

QUEIJO
250g
PR000363

PRESUNTO
CRU
250g - PR000362



FRUTAS SECAS



UVA PASSA PRETA
1kg – PR000323



DAMASCO
1kg – PR000121



UVA PASSA BRANCA
1 kg – PR000321



NOZES (Cuartillos)
1kg – PR000212

PRODUTO



BRASILEIRO

PALMITO



PALMEIRA REAL
Tolete 300g
PR000222



JUÇARA
Tolete 1,8Kg
PR000221

IMAGENS ILUSTRATIVAS





PESTO ALLA GENOVESE



180g
PR000230

O Pesto Alla Genovese é preparado com ingredientes tradicionais da região da Ligúria, na Itália. Seu sabor intenso e aromático realça massas, saladas, grelhados e sanduíches, proporcionando um toque autêntico e sofisticado às receitas.

CREMA AL TARTUFO



O creme de trufas Monti enriquece as mesas com o sabor e o aroma da trufa. Um ingrediente de alta qualidade da culinária italiana. O creme de trufas Monti é um molho pronto, ideal para temperar pratos de massas e risotos, ou para espalhar em fatias de pães torrados.



180g
PR000010



PASSATA DE TOMATE

Elaborada com 100% de tomates italianos, semelhante aos molhos caseiros, de cor viva e sabor agridoce, a **Passata di Salerno** tem consistência encorpada e é muito versátil, servindo de base para diversos tipos de preparação culinária.

TRADICIONAL
680g
PR000226



RÚSTICA
680g
PR000228



3,0Kg
PR000318

TOMATE SECO



Tomate Seco diSalerno, um ingrediente essencial para elevar o sabor e complexidade de suas receitas. Ideal para quem busca um toque de intensidade e um sabor concentrado.



TOMATE PELADO



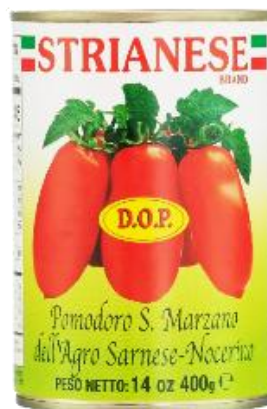
TOMATE San Marzano



2,5Kg
PR000314



400g
PR000315



Lata 800g
PR000316
Lata 2,5kg
PR000317



POLPA DE TOMATE

100% TOMATE
100% NATURAL
100% ITALIANA



Polpa 100% natural produzida na Itália.
Com 6,5°Brix não umedece a massa.
Não possui pele, sementes e tempero, assim
você pode dar o toque especial da casa.
Otimiza o tempo de preparo e padroniza o sabor.



100%
tomate
italiano,
nenhum
aditivo!

BAG 10kg
PR000235



MORTADELA ITALIANA



Leoncini

Leoncini Company é membro do **Consorzio Mortadella Bologna** e direciona toda sua produção em conformidade com as especificações regulamentares definidas pelo órgão. É a garantia constante do oferecimento da melhor qualidade em todos os produtos.



MORTADELA COM PISTACHE

Disponível em
½ peça com 7,5 kg
PR000206



MORTADELA COM TRUFA NEGRA

Disponível em
½ peça com 4,0 kg
PR000209





PRESUNTO ITALIANO COZIDO



Presunto de alta qualidade,
cozido a seco (não defumado)
100% artesanal.

Aromatizado com aromas do
mediterrâneo é um produto
marcante, versátil e
muito saboroso.

PRESUNTO COZIDO
TRADICIONAL
Peça 4,0kg
PR000242

GUANCIALE CURADO ITALIANO



Apresenta textura rica e uma profundidade
de sabor inigualável, tornando-se
imprescindível em pratos clássicos da
culinária italiana. Se você busca
autenticidade e sabor inconfundível, o
Guanciale Leoncini é a escolha perfeita!



Peça 1,4kg
PR000165



COTECHINO COTTO IGP



Típico da cidade de Modena, o
"cotechino" provavelmente é o
primeiro embutido da história italiana.

É produzido com carne de porco
fresca e especiarias, possui
consistência quase cremosa com
sabor suave e característico.

500g
PR000115



PRESUNTO CRÚ ITALIANO

Presuntos curados a seco, sem o uso de aditivos ou conservantes. O acabamento é feito à mão, confiado a operadores experientes que conhecem o produto e sabem como realçá-lo. Oferecemos presuntos sem osso, inteiros, porcionados, fatiados ou em bloco, todos prontos para uma variedade de usos.



Fatiado 100g
PR000244

Porcionado 4/4
PR000246



Bloco
Mattonella
PR000247

Tradicional
PR000245



PRESUNTO SAN DANIELE - DOP



San Daniele
PR000250





PARMESÃO ARGENTINO Capa Preta ou Capa Branca

Queijo de massa dura, muito saboroso, elaborado com matéria-prima de primeira qualidade e maturação mínima de sete meses.

Muito versátil, pode ser usado em diversas receitas, podendo ser ralado ou servido como aperitivo.



Peças com
6,5kg (aprox.)

Capa Preta
PR000279

Capa Branca
PR000275



PARMESÃO ARGENTINO Porcionado :: 300g



Capa Preta
18X300G
PR000276

Capa Branca
18X300G
PR000276



GORGONZOLA ARGENTINO

Um queijo inconfundível!

Possui textura semi-macia e quebradiça, com sabor agradável, intenso e marcante. É levemente salgado, apresentando aroma forte e característico.

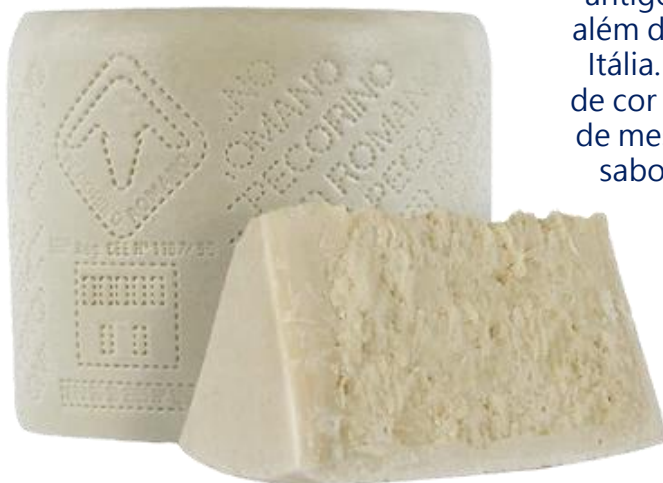


Peças com
2,3kg (aprox.)

PR000271



PECORINO ROMANO - DOP

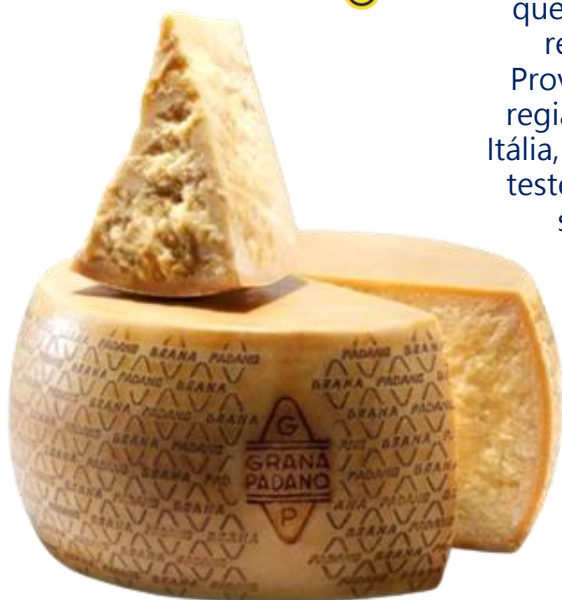


Elaborado com 100% de leite integral de ovelha, o Pecorino Romano é um dos mais antigos que se tem registro, além de ser o mais famoso da Itália. Possui uma fina casca de cor de marfim, é um queijo de mesa muito aromático, de sabor intenso e marcante.

Peça 23kg
PR000269
Cunha 3kg
PR000268



GRANA PADANO - DOP



Com sua textura granulada e sabor marcante, mas deliciosamente suave, este queijo é a personificação do requinte gastronômico. Proveniente das planícies da região de Pianura Padana, na Itália, este queijo é o verdadeiro testemunho de uma tradição secular de excelência.

Peça 38kg
PR000256
½ Peça 19kg
PR000255



PARMIGIANO REGGIANO - DOP



Elaborado a partir do leite de vaca cru, é um queijo de massa dura, finamente granulada, com uma crosta grossa e lisa. Apresenta um sabor perfumado, delicado, saboroso e levemente doce.

Peça 38kg
PR000266
½ Peça 19kg
PR000263

QUEIJO GRANA PADANO FRACIONADO 1Kg

Disponível em
caixas com 05x1kg
PR000252



QUEIJO PARMIGIANO REGGIANO FRACIONADO 500g

Disponível em
caixas com 10x500g
PR000264



QUEIJO TIPO GRANA PADANO

O queijo Tipo Grana Padano Gran Moravia é produzido na região do Veneto, na Itália. Sua maturação varia de 10 a 12 meses, proporcionando ao produto um aroma único de sabor intenso e agradável. Pode ser servido como aperitivo, em risotos, pratos principais, ralado em massas e acompanhado de um bom vinho.

Peça 34kg
PR000262

½ Peça 17kg
PR000261

Cunha 3kg
PR000260





MGA Importação Ind. e Com. de Alimentos Ltda.
Estrada Ibateguara 149 – Barueri – SP – Brasil
+55 11 42081020

 @disalerno_