

Valcoiberia
ITALIAN FOOD LOVERS





GASTRONOMÍA ITALIANA DE CALIDAD
CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Con más de 1.000 referencias de los mejores proveedores italianos, Valcoiberia se consolida como un socio estratégico para profesionales de la hostelería y la distribución en España.

+ 2000 clientes

+ 1000 referencias

+ 30 comerciales

Sobre Nosotros

Valcoiberia, filial española del Grupo Valcolatte, nace con una clara vocación: poner al servicio del mercado ibérico la **excelencia láctea y gastronómica italiana**. Con una experiencia heredada de más de un siglo y respaldados por un grupo de referencia en Europa, Valcoiberia se consolida como un **aliado estratégico** para el canal **Horeca y retail** en España.

Nuestra propuesta de valor se basa en un **catálogo de más de 1.000 referencias** de productos de origen **italiano**, seleccionados cuidadosamente de los mejores proveedores: **quesos, pastas, embutidos, dulces, harinas y derivados, condimentos, vinos, cervezas y mucho más**. Nuestra oferta de producto nos permite responder con flexibilidad a las necesidades de nuestros clientes, ofreciendo a cada cliente una **solución adaptada y de confianza**.

En Valcoiberia sabemos que los profesionales del sector necesitan mucho más que un **buen producto**: requieren garantías de calidad y un servicio eficiente. Por eso trabajamos con un modelo B2B centrado en la **cercanía, la agilidad y el acompañamiento**, construyendo **relaciones sólidas y a largo plazo** con nuestros clientes.

Nuestro **compromiso** es claro: asegurar la **autenticidad** del producto italiano, mantener los **más altos estándares de calidad** y proporcionar a la hostelería y a la distribución un **socio fiable**, capaz de generar **valor** en cada etapa de la cadena.

En Valcoiberia creemos que el **“Buon Mangiare”** no es solo tradición y sabor, sino también **confianza, profesionalidad y resultados óptimos** para quienes confían en nosotros cada día.



Cobertura nacional en constante expansión

Con sedes en **Barcelona, Valencia, Madrid, Sevilla y Málaga**, Valcoiberia cuenta con una amplia red de distribución que nos permite responder con **eficacia** y **rapidez** a las necesidades de un mercado cada vez más exigente.

Gracias a esta estructura, nos hemos consolidado como un **colaborador estratégico** en el sector HORECA y retail, ofreciendo no solo productos de alta calidad, sino también un **servicio cercano** y **eficiente**.

Cada una de nuestras sedes refuerza nuestro compromiso con el cliente: **estar siempre cerca de ellos**.

Garantizamos el mejor servicio en todo el territorio

En un constante **proyecto de expansión**, seguimos reforzando nuestra **presencia nacional** con el objetivo de estar cada vez **más cerca** de nuestros clientes y poder así garantizar siempre la **excelencia en el servicio**.

- Barcelona
- Madrid
- Valencia
- Sevilla
- Málaga





Con más de un siglo de historia, Valcolatte es hoy uno de los referentes más sólidos del sector lácteo en Italia y en Europa.

400.000 litros
LECHE DIARIA

37.000 t./año
MOZZARELLA

7.500 t./año
RICOTTA

112.000 (m²)
INSTALACIONES

Sobre Valcolatte

Fundada en **1914** por la familia **Panizzi**, **Valcolatte** ha sabido conjugar tradición, artesanía e innovación para ofrecer quesos frescos de la más alta calidad, elaborados exclusivamente con **leche italiana** procedente de la **Llanura Padana**.

Más de un siglo después, **Valcolatte** continúa siendo un referente en la producción de **quesos frescos**, fruto de la unión entre **tradición artesanal**, **innovación tecnológica** y pasión por la **calidad**.

Su sede central, ubicada en **Valconasso** di Pontenure (**Piacenza**), cuenta con unas instalaciones de **112.000 m²** que albergan la planta de **producción**, los **almacenes** de conservación, el **laboratorio de I+D** y las **oficinas** comerciales y administrativas.

Valcolatte procesa cada día más de **650.000 litros** de leche italiana, transformándolos en productos frescos como **mozzarella** y **ricotta**, productos reconocidos por su **autenticidad** y **frescura**.



Grupo Valcolatte

La fortaleza de **Valcolatte** se refleja en su proyección internacional a través del **Grupo Valcolatte**, una estructura sólida y moderna formada por **cuatro empresas** con más de **600 empleados**, unidas por una misma filosofía: la excelencia en el mundo lácteo.

El **Grupo Valcolatte** procesa diariamente cerca de **1,2 millones de litros de leche** entre Italia y Hungría, y produce cada año más de **37.000 toneladas** de mozzarella y **7.500 toneladas de ricotta**, reafirmando su posición como **referente europeo en el sector lácteo**.

- **Caseificio Valcolatte (Italia):** origen y corazón del grupo.
- **Valcoiberia (España):** tradición italiana para el mercado ibérico.
- **Valcolatte France (Francia):** desarrollo comercial en el mercado francés.
- **Óvartej (Hungría):** producción y distribución en Europa Central.
- **Valcoiliria (Albania):** presencia en la región de los Balcanes.





CÓDIGO: 0401

FORMAGGIO DURO 1/32 FIOR D'ITALIA

Queso duro italiano de sabor intenso y bien equilibrado, con textura firme. Perfecto para rallar, cocinar o disfrutar en lascas.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 10 Ud.



CÓDIGO: 0301

FORMAGGIO DURO 1/8 FIOR D'ITALIA

Queso duro italiano de sabor intenso y equilibrado, con textura firme y excelente aptitud para rallar o consumir en lascas.

Ud. Venta: 4,5 Kg. x 1 Ud. | Caja: 4 Ud.



CÓDIGO: 40501

FORMAGGIO DURO GRATTUGIATO FIOR D'ITALIA

Queso duro italiano rallado, de sabor intenso y equilibrado. Ideal para pasta, gratinados y recetas tradicionales.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 10 Ud.



CÓDIGO: BU476

BURRATA VALCOIBERIA

Delicado queso fresco italiano de leche de vaca, con saquito de pasta hilada relleno de panna. Textura cremosa y sabor lácteo.

Ud. Venta: 125 Gr. x 1 Ud. | Caja: 8 Ud.



CÓDIGO: 203

MOZZARELLA FILONE

Mozzarella fresca en formato alargado, de textura elástica y sabor suave. Usar en rodajas, fundir en pizzas y platos calientes.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: 240

MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Queso fresco elaborado con leche 100% de búfala DOP. De textura suave y elástica. Destaca por su cremosidad y frescura.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: 9002

MOZZARELLA MAMMA MIA JULIENNE

Mozzarella rallada en corte juliana, lista para usar. Excelente fundido y gratinado uniforme, ideal para pizzas y platos horneados.

Ud. Venta: 125 Gr. x 8 Ud. | Caja: 16 Ud.



CÓDIGO: 9009

MOZZARELLA FIOR DI LATTE OLATT

Mozzarella de leche de vaca, especial para pizza napolitana. Excelente fundido, baja humedad y corte ideal en tiras o dados.

Ud. Venta: 120 Gr. x 12 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: 11800

MOZZARELLA FIOR DI LATTE MALTAGLIATI

Trozos irregulares de mozzarella fiordilatte, de textura fundente y sabor delicado. Ideal para pizza y preparaciones calientes.

Ud. Venta: 2,5 Kg. x 1 Ud. | Caja: 4 Ud.



CÓDIGO: 009

BOCCONCINO DI MOZZARELLA

Queso fresco de vaca pasteurizada, sin corteza, de textura suave y sabor láctico delicado. Ideal para ensaladas y aperitivos.

Ud. Venta: 125 Gr. x 8 Ud. | Caja: 16 Ud.



CÓDIGO: 3800

PERLINAS DE MOZZARELLA

Pequeñas perlas de mozzarella fresca, de textura tierna y sabor suave a leche. Ideales para ensaladas, aperitivos y platos fríos.

Ud. Venta: 120 Gr. x 12 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: 0708

RICCOTTA

Queso fresco de suero y leche, textura ligera y granulada, sabor delicado a leche y nata. Perfecta para postres y rellenos.

Ud. Venta: 250 Gr. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: 824

MASCARPONE

Queso fresco italiano elaborado con leche y crema pasteurizada. Textura suave y cremosa, sabor delicado ideal para untar.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.

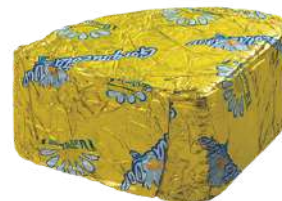


CÓDIGO: 043

RICOTTA FRESCA

Queso fresco de suero y leche, textura cremosa con ligero granulado. Ideal para rellenos, postres y recetas tradicionales.

Ud. Venta: 1,2 - 1,4 Kg. x 1 Ud. | Caja: 10 Ud.



CÓDIGO: 21100

GORGONZOLA

Queso italiano cremoso y suave, con pasta blanca veteada en azul verdoso. Sabor dulce y delicado, ideal para untar y salsas.

Ud. Venta: 1,5 Kg. x 1 Ud. | Caja: 4 Ud.



CÓDIGO: 800

GRANA PADANO

Queso italiano curado, de sabor equilibrado y textura granulosa. Ideal para rallar o disfrutar en lascas.

OTRAS FORMAS*

CÓDIGO: 859 - 1/8 - (4,5 kg)
CÓDIGO: 805 - Grattugiato (1kg)



CÓDIGO: 872

PARMIGIANO REGGIANO

Queso italiano de larga maduración, intenso y aromático, con textura granulosa. Perfecto para rallar y en lascas.

OTRAS FORMAS*

CÓDIGO: 875 - 1/8 - (4,5 kg)
CÓDIGO: 22P03 - Grattugiato (1kg)



CÓDIGO: 814F

PECORINO ROMANO

Queso de oveja de sabor intenso y salino, textura firme y aroma marcado. Ideal para rallar y dar carácter a platos tradicionales.

OTRAS FORMAS*

CÓDIGO: 814/SV - 1/8 - (1,5 kg)
CÓDIGO: 28093 - Grattugiato (1kg)

*Disponibles en otros formatos.



CÓDIGO: 12480PE

SAN PIETRO IN CERA D'API

Queso curado recubierto de cera de abeja, que protege su maduración y concentra aromas. De sabor intenso y textura firme.

Ud. Venta: 2,5 Kg. x 1 Ud. | Caja: 2 Ud.



CÓDIGO: 1289PE

MILLEFOGLIE AL MARZEMINO

Queso de capas finas aromatizado con vino Marzemino, de sabor equilibrado y notas vinosas delicadas. Elegante y original.

Ud. Venta: 7 Kg. x 1 Ud. | Caja: 1 Ud.



CÓDIGO: 10782PE

CAPRA AL TIMO

Queso de cabra aromatizado con tomillo, de sabor fresco y delicadamente herbáceo. Textura suave.

Ud. Venta: 3 Kg. x 1 Ud. | Caja: 2 Ud.



CÓDIGO: TF20

PECORINO TOSCANO DOP

Queso DOP toscano de oveja, suave y aromático. Perfecto para tablas, aperitivos y recetas tradicionales.

Ud. Venta: 2,5 Kg. x 1 Ud. | Caja: 1 Ud.



CÓDIGO: TS22

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

Versión curada del Pecorino Toscano DOP, de sabor más intenso y textura firme. Ideal para tablas y gratinar.

Ud. Venta: 2,5 Kg. x 1 Ud. | Caja: 1 Ud.



CÓDIGO: PESC

PECORINO STAGIONATO ALLE PERE "L'IMPERO"

Pecorino curado afinado con pera, de sabor delicado y ligeramente dulce. Excelente para tablas y maridajes.

Ud. Venta: 1,3 Kg. x 1 Ud. | Caja: 2 Ud.



CÓDIGO: 016006

LA TUR

Queso artesanal de Alta Langa de leche mixta, de textura muy cremosa con notas lácticas.

Ud. Venta: 230 Gr. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: RGGP1

ROBIOLA BOSINA

Queso tradicional elaborado en Bosia, de textura tierna y cremosa. Ideal para consumir solo o en tablas.

Ud. Venta: 250 Gr. x 1 Ud. | Caja: 8 Ud.



CÓDIGO: RBR25

ROBIOLA DI ROCCAVERANO

Queso DOP de leche de cabra, típico del Piamonte. Fresco y aromático, con textura suave y un punto ligeramente ácido.

Ud. Venta: 250 Gr. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: 218012VIL

PROSCIUTTO COTTO DALIA

Jamón cocido italiano de alta calidad, con textura tierna y sabor suave y equilibrado. Ideal para sándwiches y focaccias.

Ud. Venta: 4 Kg. x 1 Ud. | Caja: 2 Ud.



CÓDIGO: 1103VIL

MORTADELLA LA SANTO CON PISTACCHIO

Embutido italiano premium elaborado con carne de cerdo seleccionada y pistachos enteros. Textura suave y sabor delicado.

Ud. Venta: 5 Kg. x 1 Ud. | Caja: 2 Ud.



CÓDIGO: 530042VIL

GUANCIALE STAGIONATO

Papada de cerdo curada al estilo tradicional italiano. Perfecta para carbonara, amatriciana y otras recetas clásicas.

Ud. Venta: 2 Kg. x 1 Ud. | Caja: 2 Ud.



CÓDIGO: PF21

PASTA DI SALAME BUSTA

Preparado fresco de salame italiano, con carne seleccionada y especias. Textura suave y sabor intenso.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 10 Ud.



CÓDIGO: 065/SV

COPPA TRANCIO

Embutido italiano curado elaborado con carne de cerdo seleccionada. Sabor intenso y aromático, ideal para tablas y aperitivos.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 10 Ud.



CÓDIGO: 093

SALAME STAGIONATO PIACENTINO

Salame curado típico de Piacenza, elaborado con carne de cerdo seleccionada y especias naturales. Sabor equilibrado y aromático.

Ud. Venta: 700 Gr. x 1 Ud. | Caja: 8 Ud.

EMBUTIDOS



CÓDIGO: 538SS

FINOCCHIONA IGP TRANCIO

Embutido curado elaborado con carne de cerdo italiano, sal y semillas de hinojo. Sabor aromático y equilibrado.

Ud. Venta: 1,5 Kg. x 1 Ud. | Caja: 8 Ud.



CÓDIGO: 36SS

PANCETTA TESA STAGIONATA

Papada de cerdo seleccionada y salada, aromatizada con especias y curada lentamente. Sabor intenso y textura firme.

Ud. Venta: 1,5 Kg. x 1 Ud. | Caja: 4 Ud.



CÓDIGO: 0090SS

SALSICCIA TOSCANA

CLÁSICA, TARTUFO, PICCANTE Y FINOCCHIO

Embutido fresco de cerdo, disponible en versiones clásica, al tartufo, piccante y al finocchio, de sabor auténtico y tradicional.

Ud. Venta: 300 Gr. x 1 Ud. | Caja: 8 Ud.



CÓDIGO: 133MEN

SPECK ALTO ADIGE MARCHIATO IGP 1/2

Speck del Alto Adige curado durante 4 meses, ligeramente ahumado y de sabor equilibrado. Ideal para cortes finos.

Ud. Venta: 2,35 Kg. x 1 Ud. | Caja: 4 Ud.



CÓDIGO: 6071MEN

BRESAOLA PUNTA D'ANCA 1/2

Bresaola de vacuno curada, magra y delicada, de sabor suave y aroma equilibrado. Ideal para cortes finos y consumo en frío.

Ud. Venta: 1,8 Kg. x 1 Ud. | Caja: 4 Ud.



CÓDIGO: 6072MEN

BRESAOLA MAGATELLO 1/2

Bresaola de vacuno elaborada con magatello, de textura firme y sabor delicado. Curación equilibrada que resalta su perfil suave.

Ud. Venta: 1,8 Kg. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: MARG89

RISO CARNAROLI

Arroz italiano de grano largo y firme, ideal para risotto. Absorbe bien los sabores y mantiene una textura al dente.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: MARG208

RISO INTEGRALE CARNAROLI

Carnaroli integral con mayor contenido en fibra y sabor más intenso. Excelente para risottos y platos saludables.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: MARG24

RISO ARBORIO

Arroz clásico para risotto, de grano grande y cremosidad natural. Ideal para recetas tradicionales y platos melosos.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: MARG133

RISOTTO CACIO E PEPE

Risotto inspirado en la receta romana, cremoso y sabroso con queso y pimienta. Confortable y lleno de carácter.

Ud. Venta: 250 Gr. x 1 Ud. | Caja: 10 Ud.



CÓDIGO: MARG132

RISOTTO ALLA AMATRICIANA

Risotto inspirado en la amatriciana, con un toque sabroso y ligeramente picante. Ideal para amantes de los sabores italianos.

Ud. Venta: 250 Gr. x 1 Ud. | Caja: 10 Ud.



CÓDIGO: MARG135

RISOTTO PEPERONI E SALSICCIA

Risotto con pimiento y salchicha, de sabor intenso y mediterráneo. Perfecto para un plato completo y contundente.

Ud. Venta: 250 Gr. x 1 Ud. | Caja: 10 Ud.



CÓDIGO: CA1GT

CORDE ALLA CHITARRA ALL'UOVO

Pasta fresca al huevo de corte grueso y textura porosa. Ideal para salsas consistentes y recetas tradicionales italianas.

Ud. Venta: 1 Kg. x 2 Ud. | Caja: 2 Ud.



CÓDIGO: RGGP1

GIRASOLI GORGONZOLA DOP E PERE

Pasta fresca rellena con gorgonzola DOP y pera. Sabor equilibrado entre dulce y salado, ideal para platos gourmet.

Ud. Venta: 1 Kg. x 2 Ud. | Caja: 2 Ud.



CÓDIGO: RMM

TORTELLI CON RICOTTA E SPINACI

Pasta fresca rellena de ricotta y espinacas, de sabor suave y equilibrado. Ideal con salsas ligeras o mantequilla y salvia.

Ud. Venta: 1 Kg. x 2 Ud. | Caja: 2 Ud.



CÓDIGO: RSFP

TORTELLINI SFOGLIAFINE AL PROSCIUTTO CRUDO

Tortellini de pasta muy fina rellenos de prosciutto crudo, con sabor clásico y equilibrado. Perfectos para caldo.

Ud. Venta: 250 Gr. x 6 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: RZ25

TORTELLI DI ZUCCA

Pasta fresca rellena de calabaza, de sabor suave y ligeramente dulce. Ideal con mantequilla y salvia o salsas delicadas.

Ud. Venta: 250 Gr. x 6 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: RBR25

TORTELLI CON BRASATO AL BAROLO

Pasta fresca artesanal rellena con carne de res guisada al vino Barolo. Sabor intenso y elegante, ideal para platos gourmet.

Ud. Venta: 250 Gr. x 6 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: 6014PJ

PENNE RIGATE

Pasta corta de sémola de trigo duro, con estrías que retienen perfectamente las salsas. Versátil y firme en cocción.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: 6011PJ

PACCHERI

Pasta corta de gran formato elaborada con sémola de trigo duro. De textura firme y porosa, ideal para salsas intensas o rellenos.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: 6030PJ

MEZZE MANICHE RIGATE

Pasta corta y estriada de sémola de trigo duro, perfecta para retener salsas espesas y ragús. De textura firme y gran versatilidad en cocina.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: 6104PJ

TROFIE FRESCHE

Pasta fresca típica de Liguria, alargada y retorcida, de textura suave. Ideal para acompañar con pesto genovés y salsas ligeras.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: 6100PJ

ORECCHIETTE FRESCHE

Pasta fresca tradicional de Puglia, con forma cóncava y textura delicada. Perfecta para salsas de verduras.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: 6911PJ

GNOCCHI DI PATATA

Ñquis tradicionales elaborados con patata, de textura suave y sabor delicado. Ideales para acompañar con salsas clásicas y cremosas.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 8 Ud.



CÓDIGO: FA0117

BUCATINI GRAGNANO IGP

Pasta italiana de trigo duro 100% Gragnano, con grosor y textura porosa ideales para retener salsas. Perfecta para recetas romanas.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 20 Ud.



CÓDIGO: FA0121

ZITI TAGLIATI GRAGNANO IGP

Pasta de trigo duro 100% Gragnano, de corte tubular y superficie porosa. Ideal para platos al horno y salsas napolitanas.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 20 Ud.



CÓDIGO: FA0125

TORTIGLIONI GRAGNANO IGP

Pasta de trigo duro 100% Gragnano, con forma estriada que atrapa perfectamente las salsas. Ideal para recetas italianas.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 20 Ud.



CÓDIGO: 20110GR

SPAGHETTONI DEDICATO

Pasta de trigo duro 100% italiano, de grosor superior y textura consistente. Ideal para una cocción al dente y salsas con cuerpo.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 20 Ud.



CÓDIGO: 20190GR

PENNONI RIGATI DEDICATO

Pasta de trigo duro 100% italiano, de gran formato y superficie estriada. Perfecta para retener salsas y platos al horno.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 20 Ud.



CÓDIGO: 49136GR

PACCHERI DEDICATO

Pasta de trigo duro 100% italiano, de gran tamaño y textura porosa. Ideal para salsas densas o rellenos en recetas gourmet.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: TX1

POMODORI A SPICCHI SOLEGGIATI

Gajos de tomate semisecos conservados en aceite. Sabor dulce e intenso, ideales para pizzas, ensaladas y platos mediterráneos.

Ud. Venta: 800 Gr. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: UVU

POLPAVERA FINE

Pulpa fina de tomate 100% italiano, con textura homogénea y sabor fresco. Ideal para pizzas, salsas y platos mediterráneos.

Ud. Venta: 10 Kg. x 1 Ud. | Caja: 1 Ud.



CÓDIGO: G11

FUNGHI PORCINI SNACK IL BOSCHETTO

Setas porcini seleccionadas y deshidratadas en formato snack. Sabor intenso y aroma característico, ideales como aperitivo.

Ud. Venta: 800 Gr. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: VALR10

POMODORINI GIALLO CAMPANO

Tomatitos amarillos de Campania, dulces y aromáticos. Perfectos para dar color y un sabor equilibrado a pastas y pizzas.

Ud. Venta: 400 Gr. x 1 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: VALB03

PELATI SAN MARZANO DOP

Tomates San Marzano DOP cultivados en Campania, pelados al natural. Pulpa firme y sabor dulce, perfectos para salsas.

Ud. Venta: 2,5 Kg. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: VALB23

FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA

Verdura típica de Campania cocinada con aceite y ajo. Sabor intenso y ligeramente amargo, ideal para pizzas y pastas.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: PZ2045

FOCACCIA MEDITERRANEA 30X40 CM

Focaccia italiana esponjosa y aromática, elaborada con aceite de oliva y sabores mediterráneos. Ideal para compartir.

Ud. Venta: 250 Gr. x 2 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: 200DE

BASE PIZZA TONDA 31 CM DENTI

Base de pizza precocida, ligera y crujiente, lista para rellenar y hornear. Ideal para pizzas artesanas.

Ud. Venta: 260 Gr. x 4 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: 00073DE

BASE PINSA 33X18 CM DENTI

Base de pinsa precocida, ligera y aireada, con textura crujiente por fuera y suave por dentro. Ideal para recetas gourmet y horneado rápido.

Ud. Venta: 250 Gr. x 2 Ud. | Caja: 9 Ud.



CÓDIGO: S3052ATM

FOCACCIA ROMANA 16X27 CM MACCALLI

Focaccia esponjosa y crujiente, elaborada con aceite de oliva y envasada en atmósfera modificada para conservar su frescura.

Ud. Venta: 230 Gr. x 1 Ud. | Caja: 12 Ud.



CÓDIGO: DMAPT

BASE PINSA 32X20 CM AHO

Base de pinsa precocida, ligera y crujiente, lista para condimentar y hornear. Ideal para pinsas artesanas.

Ud. Venta: 230 Gr. x 5 Ud. | Caja: 4 Ud.



CÓDIGO: SC0004

PIZZA PALA OVALE PIZZOTTIAMO

Base de pizza precocida, ligera y aireada, con textura crujiente por fuera y suave por dentro. Ideal para recetas gourmet y horneado rápido.

Ud. Venta: 250 Gr. x 4 Ud. | Caja: 7 Ud.



CÓDIGO: 18

GRISSINI CLASSICI ARTIGIANALI

Palitos de pan crujientes, elaborados de forma artesanal, de sabor delicado y textura ligera. Ideales para aperitivos y acompañamientos.

Ud. Venta: 200 Gr. x 1 Ud. | Caja: 15 Ud.



CÓDIGO: S400

SAVOIARDI

Bizcochos italianos clásicos, ligeros y esponjosos, ideales para la elaboración de tiramisú y postres tradicionales.

Ud. Venta: 400 Gr. x 15 Ud. | Caja: 1 Ud.



CÓDIGO: CANGRAN

CANNOLI SICILIANI

Crujientes barquillos tradicionales sicilianos, ideales para rellenar con cremas dulces. Auténticos y artesanales.

Ud. Venta: 250 Gr. x 8 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: 004TS

CREMA DE PISTACHO 20%

Crema dulce con un 20% de pistacho. Textura suave y sabor intenso, ideal para rellenos, postres y elaboraciones gourmet.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: 019TS

PESTO DE PISTACHO 20%

Salsa italiana elaborada con un 20% de pistacho. Cremosa y aromática, ideal para pastas, carnes blancas y recetas gourmet.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: 039TS

GRANELLA DE PISTACHO

Pistacho troceado de alta calidad. Aporta textura, color y sabor a postres, helados y platos salados gourmet.

Ud. Venta: 500 Gr. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: PR04

PANDORO ORO RIFLESSI

Clásico dulce navideño italiano, esponjoso y aromático, elaborado con mantequilla y huevos frescos. Ideal para fiestas navideñas.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: PI04

PANETTONE CIOCCOLONE

Panettone italiano con trozos de chocolate. Esponjoso y aromático, perfecto para los amantes del cacao y las fiestas navideñas.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: CLX11

COLOMBA FRUTTI DI BOSCO

Dulce italiano de Pascua, esponjoso y perfumado, enriquecido con frutos del bosque. Ideal para celebraciones primaverales.

Ud. Venta: 1 Kg. x 1 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: COLACL

COLA CLASSICA

Refresco de cola con sabor tradicional y burbujeante. Ideal para acompañar comidas o disfrutar bien fría en cualquier momento.

Ud. Venta: 33 Cl. x 24 Ud. | Caja: 24 Ud.



CÓDIGO: COLASZ

COLA SENZA ZUCCHERO

Refresco de cola sin azúcar, con todo el sabor clásico. Perfecta para disfrutar fría en cualquier ocasión.

Ud. Venta: 33 Cl. x 24 Ud. | Caja: 24 Ud.



CÓDIGO: COLABIO

COLA BIO

Refresco de cola elaborado con ingredientes ecológicos. Sabor natural y equilibrado. Perfecta para quien tome bebida natural y fresca.

Ud. Venta: 33 Cl. x 24 Ud. | Caja: 24 Ud.



CÓDIGO: COLALAT.CL

COLA CLASSICA

Refresco de cola con sabor tradicional y burbujeante. Ideal para acompañar comidas o disfrutar bien fría en cualquier momento.

Ud. Venta: 33 Cl. x 24 Ud. | Caja: 24 Ud.



CÓDIGO: COLALAT.SZ

COLA SENZA ZUCCHERO

Refresco de cola sin azúcar, con todo el sabor clásico. Perfecta para disfrutar fría en cualquier ocasión.

Ud. Venta: 33 Cl. x 24 Ud. | Caja: 24 Ud.



CÓDIGO: SMENAT00

ACQUA NATURALE

Agua mineral natural, pura y equilibrada, presentada en botella de cristal para una experiencia elegante y sostenible.

Ud. Venta: 50 Cl. x 20 Ud. | Caja: 20 Ud.



CÓDIGO: SMEG00

ACQUA GASSATA

Agua mineral con gas, fresca y de burbuja fina, ideal para acompañar comidas y realzar sabores. En botella de cristal.

Ud. Venta: 50 Cl. x 20 Ud. | Caja: 20 Ud.



CÓDIGO: SME01

ACQUA NATURALE TETRA PACK

Agua mineral natural, ligera y equilibrada, presentada en envase Tetra Pak práctico y sostenible.

Ud. Venta: 50 Cl. x 24 Ud. | Caja: 24 Ud.



CÓDIGO: SB005

GASSOSA BIO

Refresco ecológico de burbuja fina y sabor cítrico refrescante, elaborado con ingredientes naturales. Ligero y equilibrado.

Ud. Venta: 26 Cl. x 6 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: SB002

ARANCIATA BIO

Refresco ecológico de naranja, con burbuja fina y sabor fresco y natural. Elaborado con ingredientes orgánicos.

Ud. Venta: 26 Cl. x 6 Ud. | Caja: 6 Ud.



CÓDIGO: SB006

LIMONATA BIO

Refresco ecológico de limón, fresco y equilibrado, con burbuja fina y notas cítricas naturales. Ideal para cualquier momento.

Ud. Venta: 26 Cl. x 6 Ud. | Caja: 6 Ud.

¡CONOCE TODOS
NUESTROS
PRODUCTOS!



¡Escanea el QR y descarga
nuestros catálogos de producto!



Valcoiberia
ITALIAN FOOD LOVERS

ATENCIÓN AL CLIENTE

TEL. (+34) 667 577 300

atencionalcliente@valcoiberia.com

BARCELONA

C/ Priora Xixilona, 89

08530 La Garriga

TEL. (+34) 938 827 670

info@valcoiberia.com

VALENCIA

Pol. Industrial Canyada dels Codonyers

Calle 11, núm 5, nave 24-25

46220, Picassent (Valencia)

TEL. (+34) 960 910 915

MADRID

Avda. de la Constitución, 220

45950 Casarrubios del Monte (Toledo)

TEL. (+34) 918 706 997

SEVILLA

Avda. Umbrete, 5A

Pol. Industrial p.i.b.o

41110 Bollullos de la Mitación

TEL. (+34) 955 776 766

MÁLAGA

C/Atenas, 63

29006 Málaga

TEL. (+34) 952 063 644

SÍGUENOS EN:

