



Bella Italia: L'Autenticità Italiana nel Cuore delle Canarie

La Nostra Storia: Passione, Rinascita e Valori Familiari

Fondata sullo spirito di dedizione e sull'amore per le proprie radici, Bella Italia è una realtà familiare che ha saputo trasformare le sfide in successi. Dal 2016, sotto la guida di Nicola Carapellese, l'azienda ha intrapreso un percorso di crescita costante, elevando standard qualitativi e logistici fino a diventare un punto di riferimento per la gastronomia d'eccellenza a Tenerife.

Nel 2020, questa visione si è consolidata ulteriormente grazie alla partnership strategica con lo
Chef Executive Niki PAVANELLI



Eccellenza Diretta nella Vostra Cucina

Comprendiamo profondamente le esigenze dell'alta gastronomia. Riforniamo i migliori ristoranti e hotel di Santa Cruz de Tenerife con ingredienti selezionati che onorano l'autentica tradizione culinaria italiana.

Consulenza Stellata: Per i progetti più ambiziosi, offriamo l'esclusiva collaborazione della Stella Michelin Niki Pavanelli, disponibile per consulenze gastronomiche di alta gamma volte a elevare la vostra offerta culinaria.

I Nostri Pilastri Operativi

- **Logistica Specializzata:** Garantiamo l'integrità totale delle materie prime attraverso un sistema di consegne a temperatura controllata su tutto il territorio di Tenerife.
- **Consulenza Gastronomica:** Non siamo solo fornitori, ma partner. Il nostro team di esperti vi affiancherà per ottimizzare l'utilizzo di ogni prodotto, riducendo gli sprechi e massimizzando la resa in cucina.
- **Reperibilità e Servizio:** Siamo il vostro magazzino di fiducia. Con consegne giornaliere a Tenerife e tre spedizioni settimanali nel resto dell'isole Canarie, garantiamo continuità operativa dal lunedì al venerdì (con disponibilità straordinaria il sabato e la domenica per emergenze).



*El sabor es subjetivo, la calidad no...
Nos distingue*

I Nostri Partner d'Eccellenza

Collaboriamo solo con i nomi che hanno fatto la storia del gusto italiano:

- Valcolatte: Mozzarelle 100% latte italiano, Bufala Campana DOP e Burrate del Salento.
- Comal Salumi: Un'eccellenza del nostro territorio e uno dei simboli della salumeria italiana.
- Villani Salumi: Oltre 130 anni di maestria nell'arte della salumeria di alta qualità.
- Tradizioni Padane: L'eccellenza della pasta fresca fatta a mano.
- Molino Selezionato: Denti Farine. Dal 1955, l'impegno ad offrirti la più ampia gamma di farine interamente dedicata alla pasticceria, panetteria, pizzeria e pasta fresca
- Cirio Pomodoro: Da oltre 160 anni ci mettono il cuore. Tradizione, esperienza, passione, dedizione e ricerca dell'eccellenza: i loro valori hanno fatto la storia del loro marchio dal 1856
- Ristoris Salse ed oltre: è l'Italia che si GUSTA. Attentissimi ad ogni scelta che porta al prodotto: solo così possiamo parlare di qualità eccellente
- De Luca Pastificio: Tradizione dai primi mesi del 1900
- Cantina: Una selezione curata di oltre 150 etichette di vini pregiati.