

Fiano di Avellino

Vino de origen campano, se obtiene de la fermentación de uvas fiano durante 4 meses criados sobre lias, el color es amarillo pálido con reflejos verdes, bouquet a flores frescas como la manzanilla, duraznos y naranja. En boca, la sensación es completamente mediterránea de fresca y mineralidad. Vino blanco ideal para acompañar crustáceos y pescados marinados a la plancha.

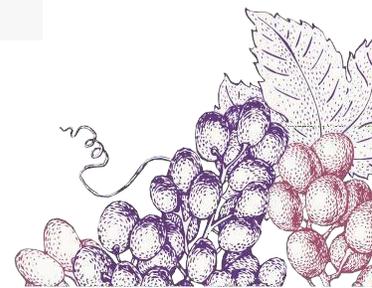
750 ML



Greco di Tufo

Vino de origen campano, se obtiene de la fermentación de uvas greco (aminea gemella) durante 4 meses, criado sobre lias, bouquet suave con notas balsámicas, intenso y persistente. En boca se percibe la acidez y mineralidad típica de los viñedos cultivados en Tufo. Óptimo para acompañar mozzarella di búfala, pescados crudos de mar y carnes blancas.

750 ML



FEUDI DI
SAN
GREGORIO

Falanghina

Vino de origen campano se obtiene de la fermentación de uvas falanghina durante 5 meses el color es amarillo paja tenue con reflejos verdes, bouquet intenso y persistente con a flores blancas y a fruta. Ideal como aperitivo, acompaña bien cualquier tipo de antipasto, quesos frescos, y platos a base de pescado y verdura.

750 ML



FEUDI DI
SAN
GREGORIO

Lacryma Christi Rosso

Vino de la región de Campania, que se obtiene de la maduración de uvas piedirosso y aglianico, color rojo rubí, bouquet de frutos rojos frescos. En boca, suave con placentero fondo de frutas del bosque y un dulce tanino. Ideal para acompañar carnes asadas.

750 ML





Taurasi

Vino de origen campano que se obtiene de la fermentación y maduración de uvas aglianico durante 18 meses en barrica y 18 meses en botella, color rojo rubí intenso con reflejos vinotintos, bouquet equilibrado con tonos dulces y suaves, que le dan una persistencia aromática. En boca se percibe claramente la esencia de canela, nuez moscada, vainilla y anís.

750 ML



Piano di Montevergine

Vino de origen campano que se obtiene de la fermentación y maduración de uvas aglianico durante 24 meses en barrica y 18 meses en botella. Color rojo intenso rubí, bouquet frutal de mora, albaricoque, amarena, especias y notas balsámicas. En boca es suave, mineral, equilibrado con un final persistente. Ideal para acompañar «selvaggina», quesos de estación, cordero al horno y a la brasa pescado y verdura.

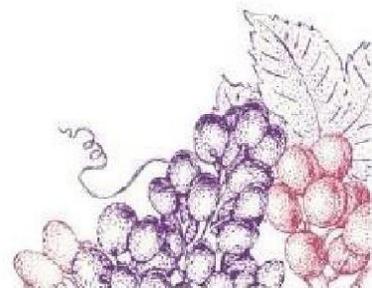
750 ML





Primitivo

Vino de origen pugliese que se obtiene de la fermentación de uvas primitivo por seis meses en tanques de acero seguido por seis meses en botella, su color es rojo púrpura intenso con bouquet de cereza y fresas y notas dulces especiadas. En boca, suave, balanceado con placentero sabor mineral y un elegante tanino. Ideal para acompañar carnes rojas y pastas al horno.





CELLINI



Vino espumoso (SPUMANTE) de Treviso (Véneto), se obtiene de la fermentación de uvas glera durante 40 días, su color es amarillo paja pálido, brillante y con finas y largas burbujas. Bouquet oloroso (frutal y floral), esencia persistente de flores de acacia, manzana, durazno y frutas cítricas. En boca es fresco, delicado y bien balanceado. Fabuloso como aperitivo, así como también para hacer cocteles, acompaña bien antipastos, primeros platos, pescado y pollo.



CELLINI
Franchising International
Company S.p.A. - Gruppo Cellini

Grappa Cellini Oro

Licor obtenido de la triple destilación de los orujos de las uvas pinot y glera utilizando el método de Comboni. Es añejada por tres años en barrica donde obtiene su olor a vainilla, fruta fresca y especias así como su color ámbar. La Grappa Cellini Oro es un licor que se consume después de las comidas debido a que favorece la digestión. Es un destilado muy versátil en la medida que puede ser utilizado en coctelería o es el perfecto complemento de un café.

700 ML

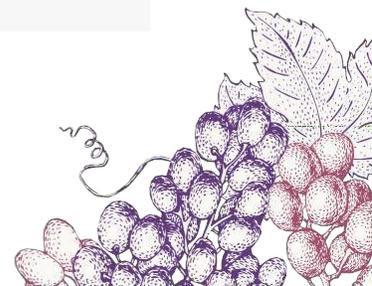


CELLINI
Franchising International
Company S.p.A. - Gruppo Cellini

Grappa Cellini 10 años

La Grappa Cellini 10 años se obtiene de los orujos de la glera luego de la producción del famoso prosecco. La grappa obtenida se destila y se deja añejar por diez años en contenedores hechos de roble. Su color es ambar, en boca se siente notas de especias y maderas finas, huele a frutas secas, vainilla y especias. La Grappa Cellini 10 años se consume después de las comidas preferiblemente sola y a temperatura ambiente para poder degustar su imponencia.

700 ML



CELLINI

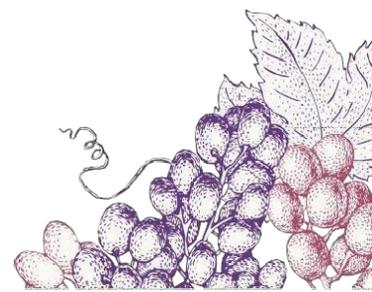
Trasvaciato in bottiglia
originale (no) (originalmente)



Grappa Cellini Bianca Cru

Licor obtenido de la doble destilación de los orujos de las uvas cabernet, pinot y merlot utilizando el método de Comboni, posteriormente es añejada en tanques de acero inoxidable por seis meses para mantener la mejor amalgama posible de todos los aromas presentes de las uvas utilizadas. Su color es trasparente, su sabor es suave, fresco y persistente. En nariz se sienten aromas de fruta fresca y flores de bosque. La grappa Cellini Blanca Cru se consume después de las comidas a temperatura ambiente o también, en climas más cálidos, helada. De igual manera se puede tomar con el café tal y como lo hacen en Italia del norte.

750 ML





Bicerin

El Bicerin nació en Turín hace 200 años, es el licor de avellana más antiguo y famoso del Piemonte Italiano, se caracteriza por ser una bebida baja en alcohol (15%), producida con métodos tradicionales usando ingredientes clásicos como el chocolate, avellana y crema. Este producto es gluten free y Kosher. Contiene Soya, es considerada la bebida típica de la ciudad de Torino.

700 ML





Limoncello Shaker



1 L





SAMBUCA LUCANO

Sambuca Lucano

La sambuca es un licor típico tradicional italiano a base de anís doblemente destilado, de color cristalino y se toma usualmente después de las comidas. Producido desde 1994 se ha consolidado en Italia como una de las sambucas de mayor calidad.

1L



AMARO LUCANO

Amaro Lucano

El Amaro Lucano es un licor producido en la región italiana de Basilicata (Lucania) desde 1894, utiliza una receta secreta que se remonta a la edad media. El Amaro Lucano es uno de los licores más vendidos de Italia, se produce mezclando de manera cuidadosa más de treinta hierbas seleccionadas, que le dan un olor y sabor equilibrado dulce al principio con destellos amargos. El amaro puede ser consumido después de las comidas o como aperitivo si es combinado con hielo, también usado frecuentemente en coctelería.

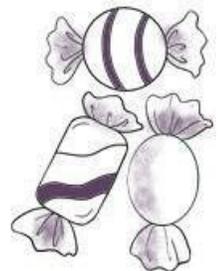
700 ML





Dulces Condorelli

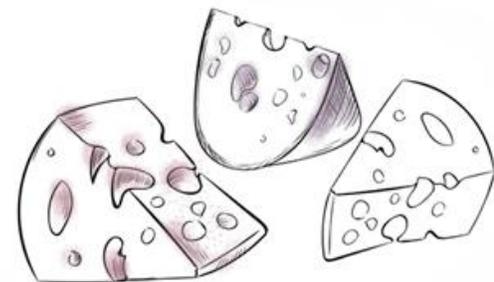
Es una famosa fábrica de turrone, chocolates y pastelería típica y tradicional italiana ubicada en la región de Sicilia. Los impactantes empaques, su llamativa publicidad y la exquisitez de sus productos hacen de Condorelli una de las firmas más importantes de Italia en su ramo. Campania Ltda. Importa para Colombia los turrone blancos y chocolates en diferentes presentaciones.





Parmigiano reggiano Bertinelli

El queso Parmigiano Reggiano millesimato Bertinelli se fabrica en la región de Emilia Romagna con la leche que producen las vacas durante los primeros 100 días después del parto. Una de las propiedades de este tipo de leche es que se puede procesar a temperaturas más bajas conservando así todas las características organolépticas que resultan en una mejor textura, fragancia y sabor del producto terminado. Variedades: 15, 24 y 36 meses de maduración.





Parmigiano reggiano Bertinelli kosher

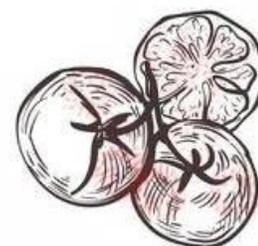
El queso Parmigiano Reggiano Bertinelli Kosher es un queso de denominación de origen protegido (DOP) y cuenta con tres certificaciones Kosher emitidas por Orthodox Kosher, Chalav Yisrael y Kosher for passover lo que lo convierte en un producto superkosher y el único parmigiano reggiano Kosher en el mundo. Tiene un añejamiento de 24 meses y cuenta con todas las características de sabor y textura del Parmigiano Reggiano Bertinelli tradicional. Su presentación es en cuñas empacadas al vacío de aproximadamente 180 gramos.





Tomates la Rossa

La pasta de tomate La Rossa (passata di pomodoro) es producida y empacada en la región de Campania en Italia, donde se producen los mejores tomates de la península. La pasta de tomate La Rossa es ideal para la preparación de cualquier salsa para pasta o pizza, aunque es apta para cualquier receta que requiera tomate. También tenemos el tomate pelado entero en jugó de tomate (pelati di pomodoro). La pasta de tomate La Rossa viene en dos presentaciones: botella por 680 gramos y lata por 2550 gramos.





Vinagre balsámico de Nigris

La empresa de nigris fue fundada hace 120 años por Armando De Nigris. Desde un comienzo tuvo éxito con sus clientes, años después fue sucedido por su hijo Marcello que internacionalizó la compañía con una nueva variedad de vinagres que consolidó la imagen de De Nigris como uno de los mejores vinagres entre los conocedores.

Presentaciones: Botella de vidrio 500 ml y galón 5 l.



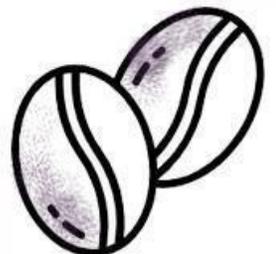
Bio organic coffe

El café Bio de Bristot se produce sin el uso de fertilizantes artificiales o insecticidas químicos, evitando la contaminación del suelo, el agua y el aire. Los beneficios de este tipo de cultivo se reflejan en el perfil organoléptico del producto que madura de manera natural a la sombra de los árboles, en un hábitat donde el ecosistema está en equilibrio, la cadena montañosa de los Dolomiti. Estas capsulas son nespreso compatibles.



Arabica

El café expreso arábica 100% de Bristot es la mezcla de granos de café de Brasil alta Mogiana, Guatemala Huehuetenango y Colombia Huila con un toque de India Plantation con el fin de obtener un café de nivel superior. Este café se caracteriza por ser aromático con notas de chocolate, cedro y frutas.





BELLUNO ITALIA 1919

Espresso

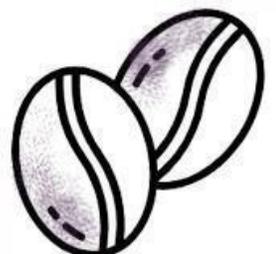
El café expreso Blend Speciale es la mejor mezcla de Arábica Brasil Cerrado, finos centrea mericanos de altura, con toques de robusta India lavada y seleccionado grado I. Este café se caracteriza por tener notas cítricas, un retrogusto de chocolate con aroma de pan tostado.



BELLUNO ITALIA 1919

Moka oro

El café Moka oro es un expreso intenso, resultado de la mezcla equilibrada de granos de café Arábica Brasiliani Santos cerrado, Arábica India Plantation y Robusta India Parchment, Este café se caracteriza por tener un aroma intenso de gusto dulce y notas de chocolate amargo.

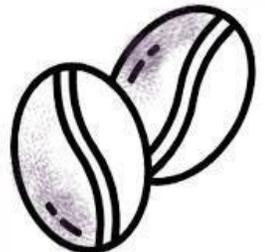




BELLUNO ITALIA 1919

Bio organico

El café Bio de Bristot se produce sin el uso de fertilizantes artificiales o insecticidas químicos, evitando la contaminación del suelo, el agua y el aire. Los beneficios de este tipo de cultivo se reflejan en el perfil organoléptico del producto donde su maduración, el proceso de tueste y enfriado se hace de manera natural a la sombra de los árboles, en un hábitat donde el ecosistema está en equilibrio, la cadena montañosa de los Dolomiti.



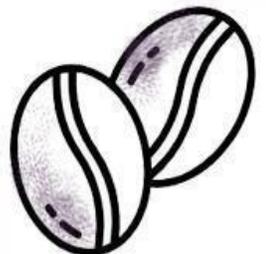


BELLUNO ITALIA 1919

Caja pods

Perfecto equilibrio entre robusta y arábica de Brasil Alta Mogana. Una vez preparado resulta un café intenso, con cuerpo, típico del verdadero espresso italiano.

Caja de 50 pods de 7 gramos fabricados con una tela protectora para ser usados en máquinas profesionales de espresso. Cada pod contiene una mezcla de café tostado y molido y es para un solo espresso. El uso es simple, se pone el pod en la máquina y se le agrega agua hirviendo en la cantidad deseada para hacer un espresso corto o un o



PASTA VIETRI

Pasta 100% italiana. Es producida en moldes de bronce que le da una mayor absorción a la salsa. Esta pasta es secada lentamente (essicazione lenta). Su producción semi industrial hace que el producto sea más artesanal. Peso por paquete 500 gramos. NO contiene huevo. El tiempo de cocción depende de la altura del lugar donde se encuentre, así entre más cerca del nivel del mar menos tiempo de cocción, es importante resaltar que el tiempo promedio se encuentra escrito en el paquete y por lo tanto es una guía de tiempo general.

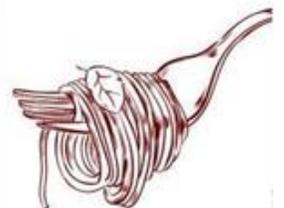
IMPORTANTE: Utilizar un litro de agua por cada 100 gramos de pasta y revolver constantemente.

Cortas: Fusilli, gnocchi sardi, occhi di lupo, orzo, penne rigate, maniche rigate (rigatoni)

Larga: Capellini, fettuccine, linguine y spaghetti.

Especiales: Lumaconi (para rellenar) y tagliatelle nido grueso y delgado.

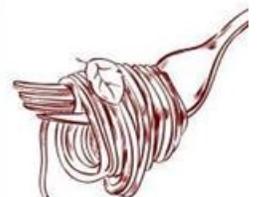
Integrales: Spaghetti y fusilli.



PASTA VIETRI

La pasta hecha en bronce con secado lento tiene un aspecto diferente a la que consumimos normalmente, suelen tener un color más cercano al trigo y su superficie es áspera. Cuando se cocina se activan los almidones de la superficie que permiten que la salsa se adhiera mejor. Las pastas industriales son completamente lisas y cuando se les aplica la salsa la absorben con dificultad.

El “Pastificio Vietri” fue fundado en 1890 en Montoro, Campania. Desde entonces produce pasta de alta calidad de manera semi industrial con el cuidado de la pasta artesanal. Fue la primera fábrica italiana en volver a usar los moldes de bronce a finales del siglo pasado siguiendo la antigua tradición pastera de la región. Vietri es una fábrica 100% italiana y produce casi exclusivamente para el mercado italiano. Vietri es una pasta diferente en sabor y textura. |



5712492659

Calle 75 no 20B – 26

www.campania.com.co

Celular o WhatsApp: 3133874784

