



CATALOGO DE PRODUCTOS

UNIBrands
ITALIA SRL

Rica de historia y tradición, Altamura se extiende por más de 80.000 hectáreas al interior del territorio de la Alta Murgia en Puglia. Debe gran parte de su fama al Pan un alimento extraordinario, único por la bondad y las características organolépticas. Por su posición estratégica entre el mar y las montañas, Altamura se caracteriza por tener un clima particular con una acentuada ventilación, con veranos mayormente secos e inviernos moderadamente rígidos; estas condiciones determinan una gran diferencia entre las estaciones de primavera y otoño y son las que favorecen la cultivación del trigo de grano duro con características químico-física excelentes y particulares; de este trigo, se obtiene la harina remolida que es procesada por molinos locales a través de un método especial la gama Primoforno está arraigada a una tradición alimentaria de nuestra tierra en la cual nos basamos para proponer una línea completa de productos típicos de nuestra sana dieta mediterránea. En nuestras masas no falta la sémola molida de grano duro, su fama ha sido la razón por la cual la hemos elegido como nuestra marca de calidad. Pan, Focaccia, Panfocaccia nacen aún según las normas de una vez: materias primas únicas de absoluta calidad, un leudado natural y lento con una elaboración artesanal. Unibrands y sus marcas hoy son consideradas una de las más importantes realidades en el sector de productos de horno. Una ventaja es el fuerte Know How en la producción del típico pan de Altamura, Focaccia, Panfocaccia, Pizza, Taralli, Pasta, Galletas, Conservas, Salsas, Embutidos, entre otros, todos nuestros alimentos son producidos exclusivamente en la zona de murgia, entorno a Altamura.



UNIBrands
ITALIA SRL



Pan

El origen del 'Pan de Altamura' está vinculada a la tradición campesina de la zona típica de producción. Actualmente, honrados de la marca "DOP", otorgada al "pan de Altamura" un alimento sano y equilibrado con características nutricionales únicas, ya que se hace del mejor grano de trigo duro producido en un medio ambiente con características geográficas propias de la zona del noroeste de Murgia y al uso de agua potable con la que se riegan los campos cultivados de esta área.



Tipo

Altamura

Peso Neto

500 g





Frise y bruschette

Nacen de la necesidad de las antiguas familias del lugar para mantener el pan el mayor tiempo posible Incluso hoy en día, el secreto está en el mayor tiempo de leudado de la masa y las largas horas de cocción. Tiras de pan sabroso y rápido de preparar, frise y bruschette son ideales para un delicioso tentempié o como aperitivo.



Referencias

Bruschetta de harina de grano duro
Bruschetta integral
Frise de harina de grano duro

Peso Neto

Bruschetta 300 g
Frise 400 g

Empaque

Cajas con 15 unidades





Taralli

Provocantes y apetecibles, pero sobre todo gustosísimos son los snacks "taralli" especiales para disfrutarlos en cualquier momento del día durante una pausa de trabajo, al cine, o simplemente paseando, podeis alegrar y satisfacer vuestro paladar gustando algo bueno. Una receta simple y genuina enriquecida con aromas naturales y en variados gustos.



Referencias

Tradicional Semillas de hinojo Guindilla
Mediterranei Cebolla

Peso Neto
250 g

Empaque
Cajas con 16 unidades





Galletas

La bondad inconfundible de los ingredientes genuinos están guardadas en las antiguas recetas de las galletas Primoforno, le harán redescubrir sabores únicos e inconfundibles. Hechas en diferentes gustos y formas pueden encantar a cualquier hora del día. Galletas de leche para el desayuno o galletas al yogurt para la merienda o el mazapán acompañando un café con los amigos.



Referencias

Chocolate - Crema - Almendras - Limón - Yogurt - Coco
Integral
Mazapán de chocolate Mazapán de almendra

Peso Neto

400 g

Empaque

Cajas con 10 unidades
Cajas con 14 unidades
Cajas con 15 unidades





Pasta

Harina y agua son los únicos ingredientes. De sabor agradable, color dorado profundo, excelentes propiedades de cocción son las características que hacen que la pasta de Altamura sea la reina de cada mesa. Pasta de excepcional calidad y adecuada para satisfacer los paladares de los más exigentes y sofisticados. El cuerpo de la pasta, da exaltación a todas las salsas y condimentos, desde la más sencilla a la más elaborada quedara usted sorprendido con la bondad de su sabor intenso e inolvidable.

Buen Provecho



Referencias

Capunti - Cavatelli - Orecchiette - Strascinate - Trofie
Pennette - Strozzapreti - Cannerozzi
Paccheri - Lumaconi - Lumaconi giganti
Torchietti - Calamarata - Rigatoni
Fusilli - Elicoidali - Gigli - Caserecce

Peso Neto
500 g





Salsas

Una combinación de grandes sabores de la cocina italiana clásica, pero con particular atención a las recetas tradicionales mediterráneas, elaboradas con ingredientes simples, con productos de la tierra cultivados de forma tradicional. Una amplia gama de sabores para satisfacer todos los paladares. Terra bella le ayudará a convertirse en un gran chef.



Referencias

Albahaca Arrabiata Boloñesa Pimentones
Setas Mediterránea Cime di rape Puttanesca

Peso Neto
350 g

Empaque
Cajas con 12 unidades





Cremas

Sabores
únicos, naturales e intensos,
encontrará todos los sabores del
Mediterráneo para hacer más imaginativo
y sabroso todo tipo de condimentos. Desde los
tomates secados al sol a las aceitunas, desde el pesto
a las alcachofas ... una amplia y creativa gamas de
sabores para deleitar a todos los paladares
inclusive al de los más exigentes. Degústelo
inclusive sobre una rebanada de pan
caliente de Altamura
y le sorprenderá.



Referencias

Picante - Aceitunas verdes - Pimientos - Tomates secos
Espárragos - Rúgula - 4 Quesos - Salmón - Alcachofas

Peso Neto

180 g

Empaque

Cajas con 12 unidades





Conservas

Amorosamente cuidadas en las tierras secas del sol del Mediterráneo, y a la vez tan generosa verduras de colores intensos, especiales para adornar o hacer más alegre cualquier plato de ensalada. Entrantes de cebollas silvestres, berenjenas, calabacines, pimientos y tomates secados al sol. Conservas "Terra Bella", degustarlas en cualquier ocasión, son el momento perfecto para unirnos a los sabores de nuestra tierra.



Referencias

Filetes de berenjenas - Condibruschetta
Compuesto de pimientos - Tomates secos - Lampascioni

Peso Neto

280 g

Empaque

Cajas con 12 unidad





Embutidos

Elaborado con métodos y sistemas que tienen sus raíces en el pasado, nuestras carnes siguen manteniendo las características del producto. Auténticas delicias, embutidos que se distinguen por el tipo de molienda de la carne (que puede ser fino, medio o grueso) por las especias y los ingredientes (chile, semillas de hinojo) se presentan de modo muy diferentes entre sí, dependiendo del tamaño, del grano, del tipo de especias que se le agrega a la mezcla y del tiempo de curado.



Referencias

Salchicha Lucanica dulce - Salchicha Lucanica picante
(paquetes 250/300 g)

Casereccia dulce - Casereccia picante
(paquetes 300/350 g)

Soppressata dulce - Soppressata picante
(paquetes 250/300 g)

Capocollo
(paquetes 750/850 g)

Sfilatello
(paquetes 200 g)

los productos se venden por peso



Quesos

Nuestros quesos son líderes en su sector, destinados a una clientela de nicho de mercado alto y de la alta restauración. En Italia, donde se proponen recogen un gran éxito. Los quesos son estrictamente elaborados con leche cruda y provienen de pequeños productores artesanos condición indispensables si se desea obtener un queso único e inimitable



Tipos

Scamorza di pecora Pecorino fresco e stagionato
Caciocavallo dolce e semipiccante Cacioricotta
Cacioricotta affumicato Provolotto semipiccante
Scamorzine pancetta e speck
Ricotta forte

los productos se venden por peso

La ricotta forte empacada en recipientes de 200g





Focacce

Esta especialidad hecha a mano como se decía antiguamente, tiene un sabor simple y es obtenida gracias al uso experto de ingredientes totalmente naturales y obtiene sus raíces de la cultura campesina de la población de Altamura. Ingredientes sanos y naturales, sin aditivos ni conservantes hacen de la focaccia de primoforno un alimento único, sin colesterol y natural al 100%. Altamente digestivo, puede ser disfrutada en muchos modos: como comida completa, como sustitución del pan, como snack, como apetitoso aperitivo o porcionada y decorada con jamones.



Tipo

Tomate - Tomate y cebolla - Cebolla

Peso Neto

Disponibles en formato 500 g

Empaque

Caja de 12 unidades





Pizza

La Base pizza de UNIBRANDS es un producto único en cuanto es producida a mano. Utilizando las mismas técnicas adoptadas en las pizzerías. Fruto de la tradición alimenticia mediterránea, la base pizza nace para satisfacer las exigencias de los consumidores que están atentos a su línea, a una sana alimentación y a las novedades, sin renunciar al gusto y a la calidad. Las características principales son:

- Hecha a mano con procedimientos artesanales
- Fabricada con ingredientes naturales sin agregar aditivos ni conservantes
- Equilibrada y fácil digestión
- Fácil preparación



Tipo

Base pizza blanca 250 g

Base pizza con tomate 300 g



