

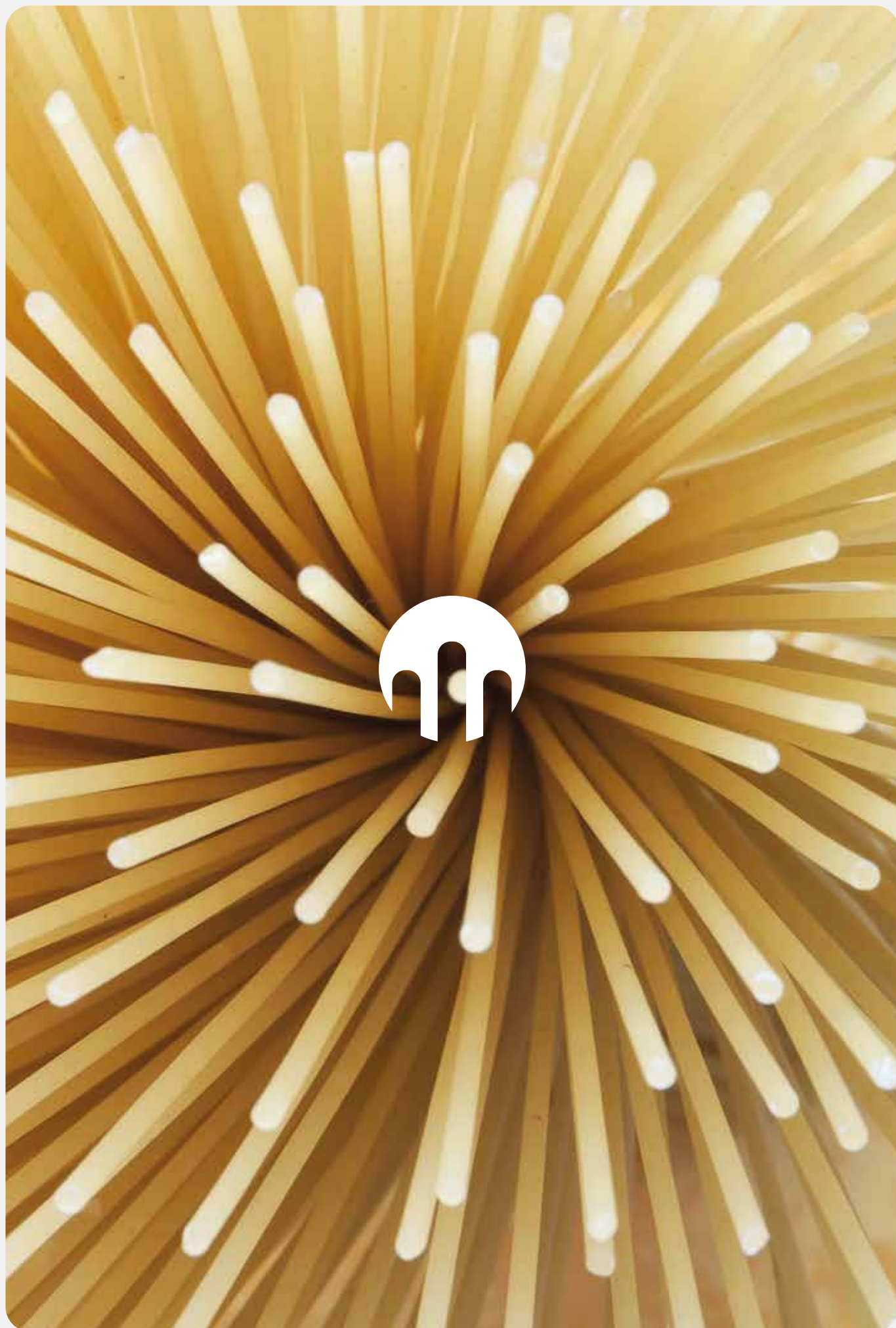


GAMMA ARTIGIANA | CATALOGO DEI PRODOTTI

PASTA FRESCA
DI ALTA QUALITÀ.

 **Tre
Archi**

www.trearchi.es





PASTA FRESCA, DI ALTA QUALITÀ.

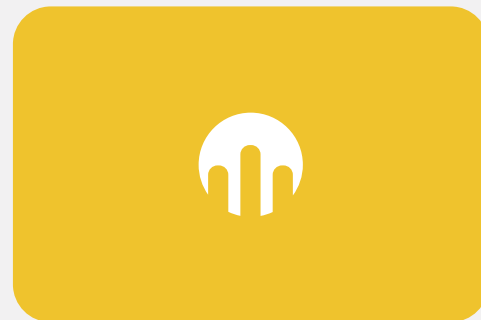
MESCOLIAMO E COMBINIAMO IN PERFETTA ARMONIA DIVERSE CULTURE ALL'INTERNO DEL NOSTRO CARATTERE MEDITERRANEO, PUNTANDO SU UN'IMMAGINE CURATA, PARTENDO DALLA TRADIZIONE ITALIANA, DA CUI CI RIFORMIAMO DI SEMOLA DI GRANO DURO E DA CUI PROVENGONO I MACCHINARI CON CUI LAVORIAMO, PER OTTENERE UN PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ.

DESIDERIAMO SORPRENDERE, OFFRENDO UN PRODOTTO BASATO SULLA QUALITÀ, CREDENDO FERMAMENTE CHE SI PUÒ INNOVARE E REINVENTARE L'APPASSIONANTE MONDO DELLA PASTA E DEI SUOI DERIVATI, PRETENDENDO DI DIVENTARE IL RIFERIMENTO ALL'INTERNO DI QUESTO MONDO.

COME COMPLEMENTO A QUESTO CATALOGO, OFFRIAMO SOLUZIONI SU MISURA PER SODDISFARE LE ESIGENZE INDIVIDUALI E DI ESCLUSIVITÀ DEI NOSTRI CLIENTI.







SIAMO FABBRICANTI

Tutto è iniziato in un piccolo laboratorio, 15 anni dopo la nostra capacità produttiva è triplicata

Abbiamo incorporato tecnologie all'avanguardia, siamo più moderni ma rimaniamo fedeli alle nostre radici: prodotti artigianali e di qualità.



10.000 m²
DI IMPIANTI



+ DE 150
RIFERIMENTI



6
LINEE DI BUSINESS



850.000
KILI PRODOTTI

Dal 2015 ci sottoponiamo annualmente a una revisione delle nostre politiche di sicurezza alimentare e controllo qualità, accreditato secondo la certificazione IFS Food.



LA NOSTRA STORIA

2010

Nasce il marchio Tre Archi.

2014

Trasferimento a Saragozza negli impianti attuali. Investimento in nuove linee automatiche.

2015

Ottenimento del marchio di Qualità Alimentare IFS linee automatiche.

2016

Aggiungiamo al nostro portfolio Pasticceria e Gelateria.

2018

Iniziamo la produzione di lasagne e cannelloni in linee automatiche.

2019

Siamo diventati punto di riferimento in pasta precotta, mono-porzionata e linee automatiche.

SENZA CONSERVANTI

La pasta viene congelata fin dall'inizio per preservare l'eccellenza del prodotto senza utilizzare conservanti. La pasta raggiunge una temperatura di -22°C, mantenendo le sue caratteristiche organolettiche fino al momento del consumo.





LE NOSTRE LINEE DI PRODOTTO

LINEA LAGUM
PASTA RIPIENA

LINEA PREMIUM
RIPIENA E AL BRONZO

LINEA CLASSICA
PASTA RIPIENA

LINEA PRECOTTA
MONOPORZIONE



SALSA
PASTE SPECIALI

**CANNELONI
& LASAGNE**
PREMIUM

TORTA
PREMIUM

GELATI
PREMIUM

LA NOSTRA MASSIMA ESPRESSIONE



LAGUM è la prima parola scritta trovata in riferimento alla pasta. Per questo, alla nostra massima creazione, diamo il suo nome.

PASTA FRESCA E DI ALTA QUALITÀ



www.trearchi.es



LINGOTTO DI MOUSSE DI BACCALÀ

SFOGLIA

Farina di grano, acqua e olive nere.

RIPIENO

Frittura di baccalà 52% (Baccalà 75%, cipolla, olio d'oliva e aglio), besciamella, olio d'oliva extra vergine, timo e sale.



LINGOTTO DI CARCIOFI E GUANCIALE

SFOGLIA

Farina di grano, semola di grano duro, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO

Carciofo 52%, ricotta, guanciaie, formaggio Pecorino e sale.



LINGOTTO TOSCANO

SFOGLIA

Farina integrale di grano, semola di grano duro, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO

Cervo 48%, vino, cipolla, carota, olio d'oliva e spezie.





GIGANTI CODA ALLA VACCINARA

SFOGLIA

Semola di grano duro, farina di grano tenero, uovo fresco pastorizzato, cacao in polvere e acqua.

RIPIENO

Stufato di coda di manzo 60% (Coda di manzo 19%, guancia di manzo, carota, peperone rosso, cipolla, vino rosso, estratto di carne, aglio, pepe nero e sale.



GIGANTI DI POLLO TERIYAKI

SFOGLIA

Semola di grano duro, uovo fresco pastorizzato e acqua.

RIPIENO

Cosce di pollo 46%, carota, porro, olio d'oliva, salsa teriyaki (soia, zucchero di canna, zenzero, amido di mais), pangrattato, brodo di pollo, brodo di carne, aglio e sale.



GIGANTI DI GRANA PADANO E SPINACI

SFOGLIA

Semola di grano duro, farina di grano tenero, uovo fresco pastorizzato e acqua.

RIPIENO

Besciamella, spinaci 12%, formaggio Grana Padano D.O.P 9%, pangrattato e sale.





GRANDE OVALE DI AGNELLO, FUNGHI E SPINACI

SFOGLIA

Semola di grano duro, farina di grano tenero, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO

Frittura di agnello 80% (carne di agnello, cipolla, olio d'oliva, vino, aglio, brandy, sale, estratto di carne di manzo, pepe nero, rosmarino e timo limone), frittura di funghi 14% (mix di funghi 96%, olio d'oliva e sale), spinaci 5%, sale, scorza di limone e rosmarino.



GRANDE OVALE DI GAMBERONI E PORRO

SFOGLIA

Semola di grano duro, farina di grano tenero, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO

Gamberoni 44%, porro 30%, besciamella 15% (latte intero UHT, farina di grano, burro, amido di mais, sale e pepe nero), pangrattato, olio d'oliva, sale, aglio e pepe nero.



015330275



QUADRATTO FOIE GRAS

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua e uova pastorizzate da galline allevate all'aperto.

RIPIENO

Mousse di foie gras 82%, pangrattato, amido di mais e sale.



PASTA
RIPIENA
— LINEA PREMIUM —

PASTA FRESCA E DI ALTA QUALITÀ



www.trearchi.es



015330281



QUADRATTI CARBONARA

SFOGLIA

Semola di grano duro, uovo pastorizzato da galline allevate all'aperto, acqua, sale e pepe nero.

RIPIENO

Latte, guanciale fritto, tuorlo d'uovo, pecorino, burro, farina di grano tenero, amido di mais, sale e pepe nero.



015330933



CAPPELLI FOIE GRAS, BACON E CIPOLLA CAMELLATA

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO

Foie gras 60% (blocco e mousse), cipolla caramellata 20%, pancetta cotta 7%, pangrattato, fecola di patate, amido di mais e sale.



015330228



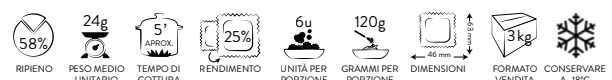
SORRENTINO DI VERDURE GRIGLIATE

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua e spinaci in polvere.

RIPIENO

Verdure 72% (zucca, zucchina, melanzana, peperone rosso, cipolla, porro, spinaci), polpa di pomodoro (pomodoro tritato, sale e acidificante: acido citrico), olio d'oliva, amido di mais modificato, sale e pepe nero).





SORRENTINO DI PORCINI E TARTUFO

SFOGLIA

Farina di grano, semola di grano duro, acqua, uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO

Frittura di porcini 63% (Boletus edulis 92%), pangrattato, formaggio ricotta, formaggio Grana Padano, salsa tartufata (tartufo nero 1%), sale e aroma di tartufo.



RIPIENO	PESO MEDIO UNITARIO	TEMPO DI COTTURA	RENDIMENTO	UNITÀ PER PORZIONE	GRAMMI PER PORZIONE	DIMENSIONI	FORMATO VENDITA	CONSERVARE A -18°C



SORRENTINO DI BURRATA

SFOGLIA

Semola di grano duro, uovo fresco pastorizzato e acqua.

RIPIENO

Stracciatella 57%, ricotta, pangrattato, gelatina in polvere, olio d'oliva extra vergine, sale e pepe nero.



RIPIENO	PESO MEDIO UNITARIO	TEMPO DI COTTURA	RENDIMENTO	UNITÀ PER PORZIONE	GRAMMI PER PORZIONE	DIMENSIONI	FORMATO VENDITA	CONSERVARE A -18°C



RAVIOLONE DI VITELLO

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO

Frittura di carne (carne di manzo 80%, cipolla, olio di oliva, sale e pepe nero) e pangrattato.



RIPIENO	PESO MEDIO UNITARIO	TEMPO DI COTTURA	RENDIMENTO	UNITÀ PER PORZIONE	GRAMMI PER PORZIONE	DIMENSIONI	FORMATO VENDITA	CONSERVARE A -18°C

015330065



015330099



DELIZIA AI 6 FORMAGGI

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua, uovo fresco pastorizzato e spinaci in polvere.

RIPIENO

Miscela di formaggi 100% (ricotta, formaggio grana padano, formaggio emmental, formaggio taleggio, formaggio gorgonzola e formaggio blu).



015330934



AGNOLOTTI DI FORMAGGIO DI CAPRA, SPECK E CIPOLLA CARAMELLATA

SFOGLIA

Farina di grano speciale per pasta e acqua.

RIPIENO

Formaggio ricotta, formaggio di capra 25%, speck 15,5%, cipolla caramellata 15% e pangrattato.



015330110



CAPPELLETTI DI PORCINI E FOIE GRAS

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO

Frittura di porcini 28% (boletus edulis 94%, olio di oliva, sale e aglio), ricotta, foie 18%, pangrattato e formaggio grana padano.





015330073



CAPPELETTI DI VITELLO

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO

Frittura di carne di manzo 80% (carne di manzo 80%, cipolla, olio d'oliva, sale e pepe nero) e pangrattato.



RIPIENO



PESO MEDIO
UNITARIO



TEMPO DI
COTTURA



RENDIMENTO



UNITÀ PER
PORZIONE



GRAMMI PER
PORZIONE



DIMENSIONI



FORMATO
VENDITA



CONSERVARE
A -18°C



015330020



FIOCCHETTI AL GORGONZOLA

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO

Formaggio Gorgonzola 45%, ricotta, pangrattato, formaggio grana padano, sale e pepe nero.



RIPIENO



PESO MEDIO
UNITARIO



TEMPO DI
COTTURA



RENDIMENTO



UNITÀ PER
PORZIONE



GRAMMI PER
PORZIONE



DIMENSIONI



FORMATO
VENDITA



CONSERVARE
A -18°C



015330132



FAGOTTI FORMAGGI E PERE

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua e uovo fresco pastorizzato..

RIPIENO

Formaggi 53% (ricotta, formaggio pecorino, formaggio Taleggio e formaggio Grana Padano), pera 35% e pangrattato.



RIPIENO



PESO MEDIO
UNITARIO



TEMPO DI
COTTURA



RENDIMENTO



UNITÀ PER
PORZIONE



GRAMMI PER
PORZIONE



DIMENSIONI



FORMATO
VENDITA



CONSERVARE
A -18°C



LUNETTE AL SALMONE

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua, uovo fresco pastorizzato, pomodoro in polvere e paprika in polvere.

RIPIENO

Ricotta, salmone affumicato 36%, formaggio grana padano, pane grattugiato, aneto, prezzemolo e sale.

015330091



RIPIENO



PESO MEDIO
UNITARIO



TEMPO DI
COTTURA



RENDIMENTO



UNITÀ PER
PORZIONE



GRAMMI PER
PORZIONE



DIMENSIONI



FORMATO
VENDITA



CONSERVARE
A -18°C



Contiene glutine



Semi di sesamo



Frutta a guscio



Arachidi



Crostacei



Solfiti



Sedano



Soia



Uova



Molluschi



Senape



Latticini



Pesce



Lupini

A close-up photograph of a person's hands, wearing a white long-sleeved shirt, shaping a piece of fresh pasta on a wooden board. The pasta is being pressed against a wooden comb-like tool. In the background, several other pieces of shaped pasta are visible on a wooden surface. The entire image is framed by a yellow border.

PASTA AL
BRONZO

LINEA PREMIUM

PASTA FRESCA E DI ALTA QUALITÀ

 Tre
Archi

www.trearchi.es



015330095



GNOCCHI DI PATATE

SFOGLIA

Puré di patate 80%, farina di grano tenero speciale per pasta, semola di grano duro, fecola di patate e sale.



015330935



CASARECCE ALL'UOVO

SFOGLIA

Semola di grano duro, uovo fresco pastorizzato 12% e acqua.



015330144



PENNE ALL'UOVO

SFOGLIA

Semola di grano duro, uovo fresco pastorizzato 12% e acqua.





015330932



FUSILLONE ALL'UOVO

SFOGLIA

Semola di grano duro, uovo fresco pastorizzato 20% e acqua.



015330202



LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua, uovo fresco pastorizzato e inchiostro di seppia 3%.



015330205



SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'UOVO

SFOGLIA

Semola di grano duro, uovo fresco pastorizzato 20% e acqua.





015330075



TAGLIATELLE ALL'UOVO

SFOGLIA

Semola di grano duro, uovo fresco pastorizzato 28% e acqua.



TEMPO DI
COTTURA

RENDIMENTO

GRAMMI PER
PORZIONE

FORMATO
VENDITA

CONSERVARE
A -18°C



015330206



PAPPARDELLE ALL'UOVO

SFOGLIA

Semola di grano duro, uovo fresco pastorizzato 20% e acqua.



TEMPO DI
COTTURA

RENDIMI

GRAMMI PER
PORZIONE

FORMATO
VENDITA

CONSERVARE
A -18°C



015330824



PESO MEDIO
UNITARIO

TEMPO DI
COTTURA

RENDIMENTO

UNITÀ PER
PORZIONE

GRAMMI PER
PORZIONE

DIMENSIONI

FORMATO
VENDITA

CONSERVARE
A -18°C

RIGATONI NAPOLETANI ALL'UOVO

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua e uovo fresco pastorizzato 6%.



NOSTRA LINEA

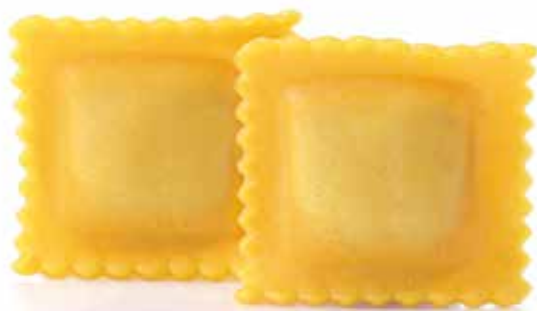
CLASSICA

— PASTA RIPIENA —

PASTA FRESCA E DI ALTA QUALITÀ



www.trearchi.es



015330924



RAVIOLI DI CARNE

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua, uovo fresco pastorizzato, pomodoro in polvere e curcuma.

RIPIENO

Frittura di carne 50% (Carne macinata di manzo e maiale 77%, cipolla, olio d'oliva, sale e pepe nero), ricotta, pane grattugiato, acqua e sale.



RIPIENO



PESO MEDIO
UNITARIO



TEMPO DI
COTTURA



RENDIMENTO



UNITÀ PER
PORZIONE



GRAMMI PER
PORZIONE



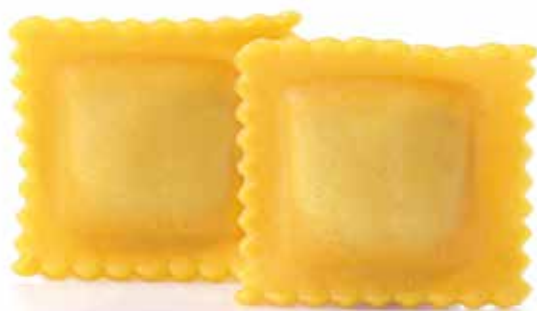
DIMENSIONI



FORMATO
VENDITA



CONSERVARE
A -18°C



015330931



RAVIOLI FORMAGGIO

SFOGLIA

Semola di grano duro, farina di grano "00", acqua, uovo fresco pastorizzato, pomodoro in polvere e curcuma.

RIPIENO

Formaggi 99% (ricotta, emmentaler, mozzarella, formaggio tipo parma, formaggio blu danese) e sale.



RIPIENO



PESO MEDIO
UNITARIO



TEMPO DI
COTTURA



RENDIMENTO



UNITÀ PER
PORZIONE



GRAMMI PER
PORZIONE



DIMENSIONI



FORMATO
VENDITA



CONSERVARE
A -18°C



015330905



RAVIOLI FUNGHI PORCINI

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua, uovo fresco pastorizzato e Boletus edulis disidratato.

RIPIENO

Frittura di champignon e boletus 60% (Champignon 61%, boletus edulis 27%, olio d'oliva, acqua, sale e aglio), ricotta, pane grattugiato, formaggio in polvere, sale e aroma di tartufo.



RIPIENO



PESO MEDIO
UNITARIO



TEMPO DI
COTTURA



RENDIMENTO



UNITÀ PER
PORZIONE



GRAMMI PER
PORZIONE



DIMENSIONI



FORMATO
VENDITA



CONSERVARE
A -18°C



015330923



RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua, uovo fresco pastorizzato e spinaci in polvere.

RIPIENO

Ricotta 50%, spinaci 35%, pangrattato, formaggio in polvere, sale e pepe nero.



015330921



TORTELLINI DI CARNE

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO

Carne 82% (carne di maiale 80%, cipolla, olio di oliva, sale, estratto di carne bovina, pepe nero, erbe provenzali) e pangrattato.



015330910



CAPPELLETTI VERDI RICOTTA E SPINACI

SFOGLIA

Semola di grano duro, acqua, uovo fresco pastorizzato e spinaci in polvere.

RIPIENO

Ricotta 54%, spinaci 20%, pangrattato, formaggio in polvere, sale e pepe nero.





015330925



CUORE DEL MARE

SFOGLIA

Semola di grano duro, farina di grano "00", acqua, uovo fresco pastorizzato, pomodoro in polvere e curcuma.

RIPIENO

Ricotta, surimi, gamberi, pangrattato, aragosta 3%, olio di oliva, sale, aglio e pepe nero.



RIPIENO



PESO MEDIO
UNITARIO



TEMPO DI
COTTURA



RENDIMENTO



UNITÀ PER
PORZIONE



GRAMMI PER
PORZIONE



DIMENSIONI



FORMATO
VENDITA



CONSERVARE
A -18°C



Contiene glutine



Semi di sesamo



Frutta a guscio



Arachidi



Crostacei



Solfiti



Sedano



Soia



Uova



Molluschi



Senape



Latticini



Pesce



Lupini

PASTA FRESCA E DI ALTA QUALITÀ

PASTA RIPIENA E AL BRONZO

PRECOTTI

MONOPORZIONI

CHIEDI INFORMAZIONI SU TUTTE LE NOSTRE OPZIONI DI PASTA PRECOTTA.



www.trearchi.es



CAPPELLETTI AGLI SPINACI

SFOGLIA Semola di grano duro, farina di grano, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO Ricotta 56%, spinaci 28%, pangrattato, formaggio tipo parma, sale, fibre vegetali e pepe nero.



TEMPO DI COTTURA



RENDIMENTO



FORMATO MONOPORZIONE



CONSERVAZIONE A -18°C



RIPIENO



PENNE

SFOGLIA Semola di grano duro e acqua.



TEMPO DI COTTURA



RENDIMENTO



FORMATO MONOPORZIONE



CONSERVAZIONE A -18°C



SPAGHETTI

SFOGLIA Semola di grano duro e acqua.



TEMPO DI COTTURA



RENDIMENTO



FORMATO MONOPORZIONE



CONSERVAZIONE A -18°C



TAGLIATELLE

SFOGLIA Semola di grano duro e acqua.



TEMPO DI COTTURA



RENDIMENTO



FORMATO MONOPORZIONE



CONSERVAZIONE A -18°C





www.trearchi.es



RAGÙ ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI

Carne di maiale/manzo 25%, salsa di pomodoro 22%, verdure (cipolla e carota), olio d'oliva, sale, amido di mais modificato, estratto di carne di manzo, pepe nero e noce moscata..



CONTENUTO NETTO | 235 G.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | -18° C



CONFEZIONE VENDITA | 235 ML.



FORMATO VENDITA | 24 CONFEZIONI / SCATOLA

MODALITÀ D'USO.

DEGELARE IN REFRIGERAZIONE PER 24H. RISCALDARE SOPRA I 75 °C PER 3 MINUTI.



CARBONARA

INGREDIENTI

Panna, bacon, tuorlo d'uovo, formaggio, cipolla, amido modificato di mais, mazada, olio d'oliva, proteina lattiero-casearia, sale, emulsionante e spezie.



CONTENUTO NETTO | 235 G.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | -18° C



CONFEZIONE VENDITA | 235 ML.



FORMATO VENDITA | 24 CONFEZIONI / SCATOLA



LATTE



UOVO



SOIA

MODALITÀ D'USO.

DEGELARE IN REFRIGERAZIONE PER 24H. RISCALDARE SOPRA I 75 °C PER 3 MINUTI.



CREMA DI PORCINI E FUNGHI

INGREDIENTI

Panna, mix di funghi 23%, porro, boletus edulis 6%, olio d'oliva, amido modificato di mais, mazada, brandy, pasta d'aglio, sale e pepe nero.



CONTENUTO NETTO | 260 G.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | -18° C



CONFEZIONE VENDITA | 260 ML.



FORMATO VENDITA | 22 CONFEZIONI / SCATOLA



LATTE

MODALITÀ D'USO.

DEGELARE IN REFRIGERAZIONE PER 24H. RISCALDARE SOPRA I 75 °C PER 3 MINUTI.



PESTO ALLA GENOVESE

INGREDIENTI

Olio d'oliva, basilico (22%), formaggio pecorino romano e grana padano (14%), burro, fiocchi di patate, pinoli, aglio, succo di limone, sale, emulsionante, pepe bianco e conservanti.



CONTENUTO NETTO | 500 G.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | -18° C



CONFEZIONE VENDITA | 500 ML.



FORMATO VENDITA | 12 CONFEZIONI / SCATOLA



LATTE



FRUTTI SECCHI



SULFITI

MODALITÀ D'USO.

DEGELARE IN REFRIGERAZIONE PER 24 ORE E MESCOLARE PRIMA DI SERVIRE.



CAPONATA

INGREDIENTI

Mix di verdure 62% (melanzana, zucchina, peperone e cipolla), polpa di pomodoro 20%, oliva nera 12%, olio d'oliva vergine extra, capperi, aceto di vino bianco, sale e amido di mais.



CONTENUTO NETTO | 150 G.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | -18° C



CONFEZIONE VENDITA | 150 ML.



FORMATO VENDITA | 24 CONFEZIONI / SCATOLA



SULFITI

MODALITÀ D'USO.

DEGELARE IN REFRIGERAZIONE PER 24 ORE E MESCOLARE PRIMA DI SERVIRE.



Contiene gluten



Frutos de cáscara



Crustáceos



Apio



Huevos



Mostaza



Pescado



Granos de sésamo



Cacahuete



Sulfitos



Soja



Moluscos



Lácteos



Altramucos



CANNELLONI & LASAGNE

PREMIUM

PASTA FRESCA DI ALTA QUALITÀ



www.trearchi.es

DELLA NONNA



SFOGLIA Semola di grano duro, farina di grano, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO Guanciale, brodo naturale di carne [(acqua, carne e ossa di pollo 15%, carne e ossa di manzo 10%, carne e ossa di maiale 6%, prosciutto 4%, cipolla, carota, pastinaca, porro e bulbo di finocchio, cosce di pollo, lonza di maiale, cipolla, panna 35% M.G UHT [(panna e stabilizzante (E-407)], foie 15%, vino macerato, aglio, olio d'oliva extravergine, brandy, sale, pepe nero, alloro e timo. Besciamella e formaggio in polvere. acqua e uovo fresco pastorizzato.



RIPIENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENDITA



CONSERVAZIONE A -18°C



DI CARNE



SFOGLIA Semola di grano duro, acqua e uovo fresco.

RIPIENO Carne di manzo 21%, carne di maiale 21%, cipolla, porro, carota, pomodoro fritto (pomodori, olio di girasole, zucchero, cipolla e sale), olio d'oliva, amido di mais, sale, estratto di carne, pepe nero, besciamella e formaggio in polvere.



RIPIENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENDITA



CONSERVAZIONE A -18°C



AI FUNGHI



SFOGLIA Semola di grano duro, uovo fresco pastorizzato e acqua.

RIPIENO Frittura di funghi 71,8% (Funghi 95,4%, olio d'oliva, aglio fresco, sale e brandy) e besciamella (Latte intero UHT, farina di grano, burro, sale, amido di mais e pepe nero), besciamella e formaggio in polvere.



RIPIENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENDITA



CONSERVAZIONE A -18°C



DI TONNO



SFOGLIA Semola di grano duro, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO Salsa di pomodoro fritto (pomodori, olio di girasole, zucchero, cipolla e sale), tonno 45% (tonno, olio di girasole e sale), amido di mais, besciamella e formaggio in polvere.



RIPIENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENDITA



CONSERVAZIONE A -18°C





015330076

CANNELLONI XL CON SPEZZATINO DI GUANCIALE

SFOGLIA Semola di grano duro, acqua, uova pastorizzate da galline allevate all'aperto e sale.

RIPIENO Spezzatino di guancia di manzo 48% (carne di manzo 58% (guancia e spalla), carota, porro, peperone rosso, vino rosso, olio d'oliva, aglio, sale, amido di mais, estratto di manzo e pepe nero), besciamella e salsa demiglace Pedro Ximénez.



RIPIENO



PESO MEDIO UNITARIO



DIMENSIONI
18 X 3,5 X 3 CM



PESO PER
PORZIONE
(VASSOIO)



CANNELLONI
PER TEGLIA



VASSOI PER
SCATOLA



CONSERVARE
A -18°C



015330077

CANNELLONI XL ALL'ANATRA

SFOGLIA Semola di grano duro, acqua, uova pastorizzate da galline allevate all'aperto e sale.

RIPIENO Confit d'anatra 50%, mix di cipolle caramellate, besciamella, demi-glace Pedro Ximénez e amido di mais.



RIPIENO



PESO MEDIO UNITARIO



DIMENSIONI
18 X 3,5 X 3 CM



PESO PER
PORZIONE
(VASSOIO)



CANNELLONI
PER TEGLIA



VASSOI PER
SCATOLA



CONSERVARE
A -18°C



Contiene glutine
 Semi di sesamo

Frutta a guscio
 Arachidi

Crostacei
 Solfiti

Sedano
 Soia

Uova
 Molluschi

Senape
 Latticini

Pesce
 Lupini

DI CARNE



SFOGLIA Semola di grano duro, farina di grano, uovo fresco pastorizzato e acqua.

RIPIENO Carne di manzo 25%, carne di maiale 25%, verdure fresche (cipolla, carota e porro), pomodoro fritto, olio d'oliva, sale, estratto di carne, pepe nero, besciamella.



RIPIENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENDITA



CONSERVAZIONE A -18°C



PISTO SPAGNOLO E FORMAGGIO DI CAPRA



SFOGLIA Semola di grano duro, farina di grano, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO Verdure 67% (zucchine, cipolla fresca, melanzana arrosto, peperone rosso, peperone verde), salsa di pomodoro fritto, olio d'oliva, formaggio mozzarella, amido di mais, formaggio grana padano, sale e pepe nero con besciamella di formaggio di capra.



RIPIENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENDITA



CONSERVAZIONE A -18°C



VERDURE E GRANA PADANO



SFOGLIA Semola di grano duro, farina di grano, acqua e uovo fresco pastorizzato.

RIPIENO Verdure 92% (zucchine, carote, melanzane, cipolla, peperoni verdi e rossi, spinaci, basilico e aglio), pomodoro fritto, olio di oliva, sale, pepe nero e besciamella



RIPIENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENDITA



CONSERVAZIONE A -18°C



 Contiene glutine
 Semi di sesamo

 Frutta a guscio
 Arachidi

 Crostacei
 Solfiti

 Sedano
 Soia

 Uova
 Molluschi

 Senape
 Latticini

 Pesce
 Lupini

LE NOSTRE
TORTE
PREMIUM



www.trearchi.es



2000g
PESO MEDIO
UNITARIO

14/16
PORZIONI

CONSERVAZIONE
A -18°C



TORTA DI CAROTE

BISCUITO

Base del biscotto (zucchero, farina di grano, amido modificato E-1414, carota disidratata, olio vegetale (colza), siero di latte, farina di malto (orzo), agenti lievitanti (E-500ii, E-450i), emulsionanti (E-472b, E-471, E-481), stabilizzanti (E-466, E-420), glutine (grano), sale, cannella in polvere, spezie, enzimi (grano), aroma di limone), olio di girasole, acqua, albume

CREMA DI RIPIENO E COPERTURA

Mascarpone (crema di latte, latte vaccino pastorizzato e acido citrico), zucchero a velo (zucchero e amido di mais), burro e noci tritate.



2000g
PESO MEDIO
UNITARIO

14/16
PORZIONI

CONSERVAZIONE
A -18°C



TORTA AL CIOCCOLATO

BISCUITO AL CIOCCOLATO

Preparato al cioccolato [zucchero, farina di grano, cacao sgrassato in polvere (10%), amido di grano, siero di latte, olio vegetale raffinato (colza), amido modificato, emulsionanti (E-471 e E-481), agenti lievitanti (E-450i e E-500ii), glutine di grano, sale, stabilizzanti (E-466 e E-412), conservante E-202, enzimi e aromi], olio di girasole, albume d'uovo pastorizzato, acqua e tuorlo d'uovo pastorizzato. Agente distaccante: oli vegetali e lecitina di soia.

RIPIENO DI TRUFEX E FEULLITINE

Feullitine: Zucchero, biscotto finemente sbriciolato con burro (farina di grano, zucchero, burro concentrato (latte), lattosio (latte), proteine del latte, sale, estratto di malto (orzo), agente lievitante: E-500ii); copertura di cioccolato al latte (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, materia grassa lattiero-casearia anidra, aroma naturale di vaniglia) nocciole, mandorle, grasso vegetale (girasole), emulsionante: lecitina di soia. Trufex: Zucchero, oli vegetali (girasole, palma), grasso vegetale (palma), cacao sgrassato in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante (E-322), antiossidanti (E-306, E-304), conservante (E-200) e aromi.

RIPIENO MOUSSE AL CIOCCOLATO

Panna 35% M.G UHT (panna (latte) e stabilizzante (E-407 e E-508), pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia, fogli di gelatina (origine suina).

RIPIENO MARMELLATA DI ARANCIA AMARA

Arancia, sciroppo di glucosio e fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, addensante: pectina, acqua e fogli di gelatina (origine suina).

GLASSATURA DI CIOCCOLATO

Zucchero, grasso vegetale frazionato e completamente idrogenato (palma), cacao sgrassato in polvere, emulsionante (E-492, E-322 lecitina di girasole), aroma, panna 35 M.G UHT (panna (latte) e stabilizzanti (E-407 e E-508).



1400g
PESO MEDIO
UNITARIO

8/12
PORZIONI

CONSERVAZIONE
A -18°C



CHEESECAKE

INGREDIENTI

Crema di formaggio 27% (latte, sale, fermenti lattici, caglio, addensante: gomma guar, conservante: sorbato di potassio), latte, panna 35% mg pastorizzata (panna e stabilizzante E-407), zucchero, albume d'uovo liquido pastorizzato, amido di mais, burro (latte e fermenti lattici), biscotti maria (farina di grano, oleoequilibrio (oli vegetali di girasole alto oleico e palma), zucchero, siero di latte in polvere, sciroppo di glucosio e fruttosio, gasificanti (carbonati di sodio e di ammonio), sale, emulsionante (lecitina), aromi e agente di trattamento della farina (metabisolfito di sodio).



1000g
PESO MEDIO
UNITARIO

14/16
PORZIONI

CONSERVAZIONE
A -18°C



TIRAMISÙ

CREMA DI MASCARPONE (46%)

Formaggio mascarpone (panna pastorizzata e acidificante: acido citrico), zucchero, panna 35% M.G. UHT [panna (latte) e stabilizzanti (E-407 e E-508)], albume d'uovo liquido pastorizzato e tuorlo d'uovo liquido pastorizzato.

SAVOIARDI IMMERSI IN SCIROPPLO DI CAFFÈ E AMARETTO (54%)

Sciroppo (acqua, zucchero, Amaretto (acqua, alcol, zucchero, aromi, colorante caramello E-150b) e caffè solubile). Savoiardi (farina di grano, zucchero, uova 26%, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, difosfato disodico), sciroppo di glucosio e aromi: limone e vaniglia naturale).

DECORAZIONE

Cacao in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio e aroma di vaniglia.

Contiene glutine
 Semi di sesamo

Frutta a guscio
 Arachidi

Crostacei
 Solfiti

Sedano
 Soia

Uova
 Molluschi

Senape
 Latticini

Pesce
 Lupini

NOSTRO
GELATO
— CREMOSO & DI ALTA QUALITÀ —

 Tre
Archi

www.trearchi.es



GELATO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

Latte, panna, cacao in polvere (6,4%), destrosio, sciroppo di zucchero invertito, proteine del latte, acqua, stabilizzanti e zucchero.



VOLUME DEL CONFEZIONAMENTO | 2,5 L.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | -18° C



TEMPERATURA DI SERVIZIO | -16° C



Ø | 40 MM | 52 PALLINE

Ø | 45 MM | 42 PALLINE



LATTICINI



GELATO ALLE FRAGOLE

INGREDIENTI

Fragole naturali tritate (50%), panna, destrosio, latte in polvere, acqua, zucchero e stabilizzanti.



VOLUME DEL CONFEZIONAMENTO | 2,5 L.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | -18° C



TEMPERATURA DI SERVIZIO | -16° C



Ø | 40 MM | 52 PALLINE

Ø | 45 MM | 42 PALLINE



LATTICINI



GELATO AL BISCOTTO LOTUS

INGREDIENTI

Latte, destrosio, panna, biscotto lotus, sciroppo di zucchero di canna, gassificante, latte in polvere, zucchero, tuorlo d'uovo, saccarosio e stabilizzanti.



VOLUME DEL CONFEZIONAMENTO | 2,5 L.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | -18° C



TEMPERATURA DI SERVIZIO | -16° C



Ø | 40 MM | 52 PALLINE

Ø | 45 MM | 42 PALLINE



LATTICINI



GLUTINE



UOVO



GELATO AL PISTACCHIO SICILIANO

INGREDIENTI

Latte, panna, crema di pistacchio 5,5 % (pistacchio siciliano 2,5 %), sciroppo di zucchero invertito, destrosio, latte in polvere scremato, tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero, stabilizzanti e pistacchio tostato.



VOLUME DEL CONFEZIONAMENTO | 2,5 L.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | -18° C



TEMPERATURA DI SERVIZIO | -16° C



Ø | 40 MM | 52 PALLINE

Ø | 45 MM | 42 PALLINE



LATTE



FRUTTI SECCHI



UOVO



GELATO MASCARPONE E PESCA

INGREDIENTI

Latte, formaggio Mascarpone (15%), acqua, destrosio, zucchero, latte in polvere, panna, stabilizzanti e marmellata di pesche (20%).



VOLUME DEL CONFEZIONAMENTO | 2,5 L.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | -18° C



TEMPERATURA DI SERVIZIO | -16° C



Ø | 40 MM | 52 PALLINE

Ø | 45 MM | 42 PALLINE



LATTE



GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR

INGREDIENTI

Latte, panna, vaniglia naturale del Madagascar, destrosio, zucchero, latte in polvere, tuorlo d'uovo e stabilizzanti.



VOLUME DEL CONFEZIONAMENTO | 2,5 L.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | -18° C



TEMPERATURA DI SERVIZIO | -16° C



Ø | 40 MM | 52 PALLINE

Ø | 45 MM | 42 PALLINE

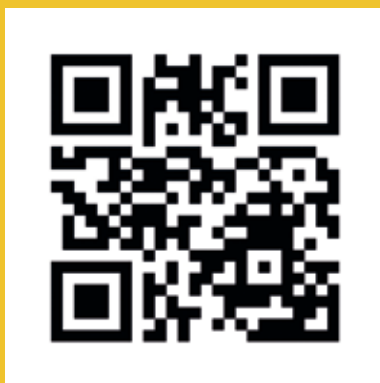


LATTE



UOVO

ACCEDI AL NOSTRO SITO WEB



www.trearchi.es



www.trearchi.es

Contatto Commerciale

623 371 695 | CSL@TREARCHI.ES