

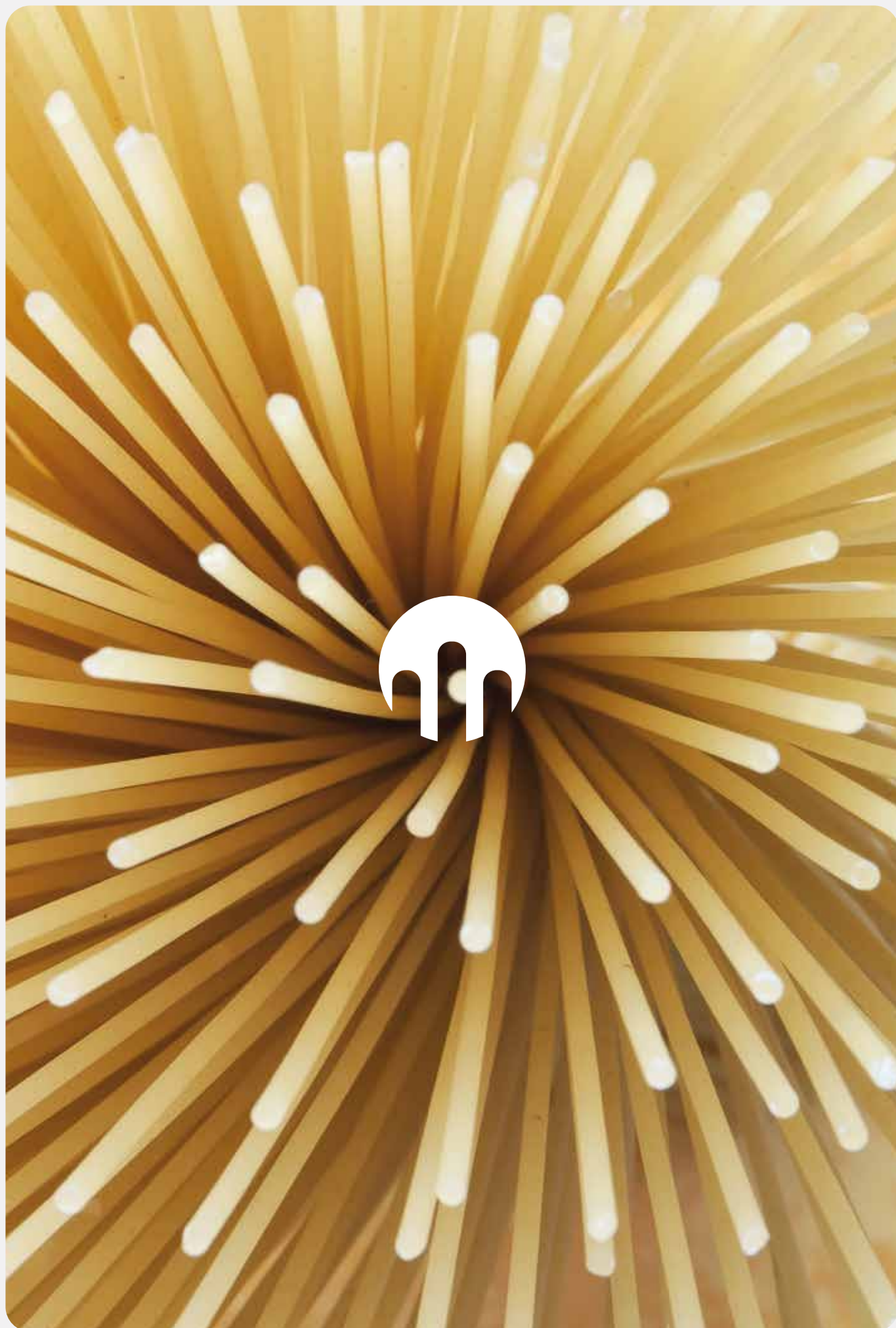


GAMA ARTESANA | CATÁLOGO DE PRODUCTOS

PASTA FRESCA,
Y DE ALTA CALIDAD.

 **Tre**
Archi

www.trearchi.es





PASTA FRESCA, Y DE ALTA CALIDAD.

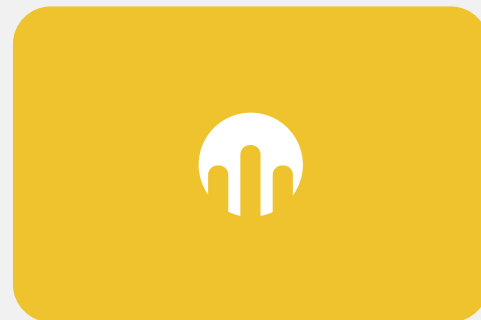
MEZCLAMOS Y COMBINAMOS EN PERFECTA ARMONÍA DIFERENTES CULTURAS DENTRO DE NUESTRO CARÁCTER MEDITERRÁNEO, APOSTANDO POR UNA IMAGEN CUIDADA, PARTIENDO DE LA TRADICIÓN ITALIANA, DE DONDE NOS SUMINISTRAMOS DE SÉMOLA DE TRIGO DURO Y DE DONDE PROCEDE TODA LA MAQUINARIA CON LA QUE TRABAJAMOS, PARA AL FINAL OBTENER UN PRODUCTO CON EL MÁS ALTO VALOR CUALITATIVO.

DESEAMOS SORPRENDER, OFRECIENDO UN PRODUCTO BASADO EN LA CALIDAD, CREYENDO FIRMEMENTE QUE SE PUEDE INNOVAR Y REINVENTAR EL APASIONANTE MUNDO DE LA PASTA Y SUS DERIVADOS, PRETENDIENDO CONVERTIRNOS EN LA REFERENCIA DENTRO DE ESTE MUNDO.

COMO COMPLEMENTO A ESTE CATÁLOGO, OFRECEMOS SOLUCIONES A MEDIDA PARA SATISFACER LAS NECESIDADES INDIVIDUALES Y DE EXCLUSIVIDAD DE NUESTROS CLIENTES.







SOMOS FABRICANTES

Todo empezó en un pequeño obrador, 15 años después nuestra capacidad productiva se ha triplicado.

Hemos ido incorporado la última tecnología existente, somos más modernos pero seguimos siendo fieles a nuestros inicios: productos artesanos y de calidad.



10.000 m²
DE INSTALACIONES



+ DE 150
REFERENCIAS



6
LÍNEAS DE NEGOCIO



+ de 1.500.000
KILOS PRODUCIDOS

Desde el año 2015 nos sometemos anualmente a una revisión de nuestras políticas de seguridad alimentaria y control de calidad, acreditado bajo la certificación...



NUESTRA HISTORIA

2010

Nace la marca Tre Archi.

2014

Traslado a Zaragoza a las instalaciones actuales. Inversión en nuevas líneas automáticas.

2015

Consecución del sello de Calidad Alimentaria IFS líneas automáticas.

2016

Añadimos a nuestro portfolio Pastelería y Heladería.

2018

Iniciamos la fabricación de lasañas y canelones en líneas automáticas.

2019

Nos convertimos en referentes en pastas pre-cocidas, mono-portionadas y líneas automáticas.

SIN CONSERVANTES

La pasta se congela desde el principio para conservar la exquisitez del producto sin utilizar conservantes. La pasta la alcanza una temperatura de -22°C , conservando sus características organolépticas hasta el momento del consumo.





NUESTRAS LÍNEAS DE PRODUCTO

LÍNEA LAGUM
PASTA RELLENA

LÍNEA PREMIUM
RELLENA Y AL BRONCE

LÍNEA CLÁSICA
PASTA RELLENA

LÍNEA PRECOTTO
MONOPORCIÓN

SALSAS
ESPECIAL PASTAS

**CANELONES
& LASAGNAS**
PREMIUM

TARTAS
PREMIUM

HELADOS
PREMIUM

TIRAMISÚS
PREMIUM



NUESTRA MÁXIMA EXPRESIÓN



LAGUM es la primera palabra escrita encontrada en referencia a la pasta. Por esto, a nuestra máxima creación, le damos su nombre.

PASTA FRESCA Y DE ALTA CALIDAD



www.trearchi.es



LINGOTTO DE BRANDADA DE BACALAO

SFOGLIA

Harina de trigo, agua y aceituna negra.

RELLENO

Fritura de bacalao 52% (Bacalao 75%, cebolla, aceite de oliva y ajo), bechamel, aceite de oliva virgen extra, tomillo y sal.



LINGOTTO TOSCANO

SFOGLIA

Harina integral de trigo, sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO

Ciervo 48%, vino, cebolla, zanahoria, aceite de oliva y especias.



QUADRATTO DE FOIE GRAS

SFOGLIA

Sémola de trigo, agua y huevo pasteurizado de gallinas camperas.

RELLENO

Mousse de foie 82%, pan rallado, almidón de maíz y sal.



015330275



GIGANTI RABO DE TORO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo blando, huevo fresco pasteurizado, cacao en polvo y agua.

RELLENO

Guiso de rabo de vacuno 60% (Rabo de vacuno 19%, carrillera de vacuno, zanahoria, pimiento rojo, cebolla, vino tinto, extracto de carne, ajo, pimienta negra y sal.



GIGANTI DE POLLO TERIYAKI

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado y agua.

RELLENO

Contramuslos de pollo 46%, zanahoria, puerro, aceite de oliva, salsa teriyaki (soja, azúcar moreno, jengibre, almidón de maíz), pan rallado, fondo de pollo, fondo de carne, ajo y sal.



GIGANTI DE GRANA PADANO Y ESPINACAS

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo blando, huevo fresco pasteurizado y agua.

RELLENO

Bechamel, espinacas 12%, queso Grana padano D.O.P 9%, pan rallado y sal.





GRANDE OVALE DE CORDERO, SETAS Y ESPINACAS

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo blando, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO

Fritura de cordero 80% (carne de cordero, cebolla, aceite de oliva, vino, ajo, brandy, sal, extracto de carne de vacuno, pimienta negra, romero y tomillo limón), fritura de setas 14% (mix de setas 96%, aceite de oliva y sal), espinacas 5%, sal, ralladura de limón y romero.



GRANDE OVALE DE GAMBONES Y PUERRO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo blando, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO

Gambones 44%, puerro 30%, bechamel 15% (leche entera UHT, harina de trigo, mantequilla, almidón de maíz, sal y pimienta negra), pan rallado, aceite de oliva, sal, ajo y pimienta negra.



Contiene gluten



Frutos de cáscara



Crustáceos



Apio



Huevos



Mostaza



Pescado



Granos de sésamo



Cacahuete



Sulfitos



Soja



Moluscos



Lácteos



Altramuces

PASTA
RELLENA
— LINEA PREMIUM —

PASTA FRESCA Y DE ALTA CALIDAD



www.trearchi.es



015330281



QUADRATTI CARBONARA

SFOGLIA

Sémola de trigo, huevo pasteurizado de gallinas camperas, agua, sal y pimienta negra.

RELLENO

Leche, fritura de guanciale, yema de huevo, queso pecorino, mantequilla, harina de trigo, almidón de maíz, sal y pimienta negra.



015330933



CAPELLI FOIE, BACON Y CEBOLLA CAMELIZADA

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO

Foie 60% (block y mousse), cebolla caramelizada 20%, panceta cocinada 7%, pan rallado, fécula de patata, almidón de maíz y sal.



015330228



SORRENTINO DE VERDURAS ASADAS

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua y espinaca en polvo.

RELLENO

Verduras 72% (calabaza, calabacín, berenjena, pimiento rojo, cebolla, puerro, espinaca), pulpa de tomate (tomate triturado, sal y acidulante: ácido cítrico), aceite de oliva, almidón de maíz modificado, sal y pimienta negra).





SORRENTINO DE BOLETUS Y TRUFA

SFOGLIA

Harina de trigo, sémola de trigo de grano duro, agua, huevo fresco pasteurizado.

RELLENO

Fritura de boletus 63% (Boletus edulis 92%), pan rallado, queso ricotta, queso Grana Padano, salsa tartufata (trufa negra 1%), sal y aroma de trufa.



RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A -18°C



SORRENTINO DE BURRATA

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado y agua.

RELLENO

Stracciatella 57%, ricotta, pan rallado, gelatina en polvo, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra.



RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A -18°C



RAVIOLONE DI VITELLO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO

Fritura de carne (carne de ternera 80%, cebolla, aceite de oliva, sal y pimienta negra) y pan rallado.



RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A -18°C

015330065

LÍNEA PREMIUM PASTA RELLENA



015330099



DELIZIA AL 6 FORMAGGI

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua, huevo fresco pasteurizado y espinaca en polvo.

RELLENO

Mezcla de quesos 100% (ricotta, queso grana padano, queso emmental, queso taleggio, queso gorgonzola y queso azul).



015330934



AGNOLOTTI DE QUESO DE CABRA, SPECK Y CEBOLLA CARAMELIZADA

SFOGLIA

Harina de trigo especial pasta y agua.

RELLENO

Queso ricotta, queso de cabra 25%, speck 15,5%, cebolla caramelizada 15% y pan rallado.



015330110



CAPELLETTI DE BOLETUS Y FOIE

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO

Fritura de boletus edulis 28% (boletus edulis 94%, aceite de oliva, sal y ajo), ricotta, foie 18%, pan rallado y queso grana padano.





015330073



CAPPELETTI DI VITELLO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO

Fritura de carne de vacuno 80% (carne de vacuno 80%, cebolla, aceite de oliva, sal y pimienta negra) y pan rallado.



015330020



FIOCHETTI GORGONZOLA

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO

Queso Gorgonzola 45%, ricotta, pan rallado, queso grana padano, sal y pimienta negra.



015330132



FAGOTTI FORMAGGI E PERE

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO

Quesos 53% (ricota, queso pecorino, queso Taleggio y queso Grana Padano), pera 35% y pan rallado.





015330091

LUNETTE AL SALMONE

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua, huevo fresco pasteurizado, tomate en polvo y pimentón en polvo.

RELLENO

Ricotta, salmón ahumado 36%, queso grana padano, pan rallado, eneldo, perejil y sal.



RELLENO



PESO MEDIO
UNITARIO



TIEMPO DE
COCCIÓN



RENDIMIENTO



UNIDADES
POR RACIÓN



GRAMOS
POR RACIÓN



DIMENSIONES



FORMATO
VENTA



CONSERVAR
A -18°C



Contiene gluten



Granos de sésamo



Frutos de cáscara



Cacahuete



Crustáceos



Sulfitos



Apio



Soja



Huevos



Moluscos



Mostaza



Lácteos



Pescado



Altramuces

A close-up photograph of a person's hands, wearing a white apron, shaping a piece of fresh pasta on a wooden board. The person is using a wooden comb-like tool to create ridges on the pasta. Several other pieces of shaped pasta are visible on the board to the right. The background is a soft, out-of-focus grey.

PASTA AL **BRONCE**

LINEA PREMIUM

PASTA FRESCA Y DE ALTA CALIDAD



www.trearchi.es



015330095



GNOCCHI DI PATATE

SFOGLIA

Puré de patatas 80%, harina de trigo especial pasta, sémola de trigo de grano duro, fécula de patata y sal.



015330935



CASARECCE AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 12% y agua.



015330144



PENNE AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 12% y agua.





015330932



FUSILLONE AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 20% y agua.



015330202



LINGUINI AL NERO DI SEPIA

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua, huevo fresco pasteurizado y tinta de sepia 3%.



015330205



SPAGUETTI CHITARRA AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 20% y agua.





015330075



TAGLIATELLE AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 28% y agua.



TIEMPO DE COCCIÓN

RENDIMIENTO

GRAMOS POR RACIÓN

FORMATO VENTA

CONSERVAR A -18°C



015330206



PAPPARDELLE AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 20% y agua.



TIEMPO DE COCCIÓN

RENDIMIENTO

GRAMOS POR RACIÓN

FORMATO VENTA

CONSERVAR A -18°C



015330824



RIGATONI NAPOLITANI AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado 6%.



PESO MEDIO UNITARIO

TIEMPO DE COCCIÓN

RENDIMIENTO

UNIDADES POR RACIÓN

GRAMOS POR RACIÓN

DIMENSIONES

FORMATO VENTA

CONSERVAR A -18°C

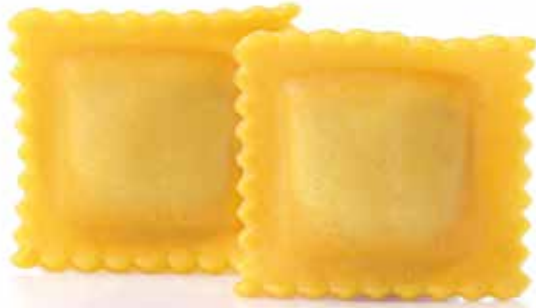
A close-up photograph of a white plate filled with yellow ravioli. The ravioli are topped with a generous amount of melted butter, several whole pecans, and finely chopped green chives. In the background, out of focus, are two wooden pepper mills and a silver fork resting on a grey surface.

NUESTRA LÍNEA
CLÁSICA
— PASTA RELLENA —

PASTA FRESCA Y DE ALTA CALIDAD



www.trearchi.es



015330924



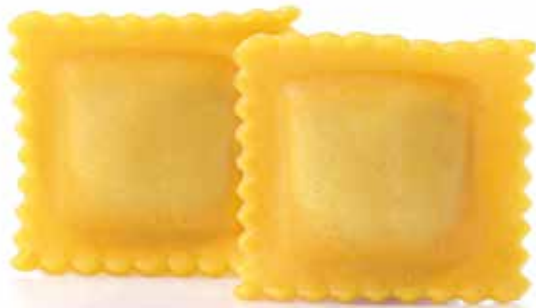
RAVIOLI DE CARNE

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua, huevo fresco pasteurizado, tomate en polvo y cúrcuma.

RELLENO

Fritura de carne 50% (Carne picada de vacuno y cerdo 77%, cebolla, aceite de oliva, sal y pimienta negra), ricotta, pan rallado, agua y sal.



015330931



RAVIOLI FORMAGGIO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, huevo fresco pasteurizado, tomate en polvo y cúrcuma.

RELLENO

Quesos 99% (ricotta, emmental, mozzarella, queso tipo parma, queso azul danés) y sal.



015330905



RAVIOLI FUNGHI E PORCINNI

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua, huevo fresco pasteurizado y Boletus edulis deshidratado.

RELLENO

Fritura de champiñon y boletus 60% (Champiñones 61%, boletus edulis 27%, aceite de oliva, agua, sal y ajo), ricotta, pan rallado, queso en polvo, sal y aroma de trufa.





015330923



RAVIOLI RICCOTA E SPINACI

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro agua, huevo fresco pasteurizado y espinaca en polvo.

RELLENO

Ricotta 50%, espinaca 35%, pan rallado, queso en polvo, sal y pimienta negra.



015330921



TORTELLINI DE CARNE

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO

Fritura de carne 82% (carne de cerdo 80%, cebolla, aceite de oliva, sal, extracto de carne de vacuno, pimienta negra, hierbas provenzales) y pan rallado.



015330910



CAPPELLETTI VERDI RICCOTA E SPINACI

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua, huevo fresco pasteurizado y espinaca en polvo.

RELLENO

Ricotta 54%, espinaca 20%, pan rallado, queso en polvo, sal y pimienta negra.



LÍNEA CLÁSICA PASTA RELLENA



015330925



CUORE DE MAR

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, huevo fresco pasteurizado, tomate en polvo y cúrcuma.

RELLENO

Ricotta, surimi, gambas, pan rallado, bogavante 3%, aceite de oliva, sal, ajo y pimienta negra.



RELLENO



PESO MEDIO
UNITARIO



TIEMPO DE
COCCIÓN



RENDIMIENTO



UNIDADES
POR RACIÓN



GRAMOS
POR RACIÓN



DIMENSIONES



FORMATO
VENTA



CONSERVAR
A -18°C



Contiene gluten



Granos de sésamo



Frutos de cáscara



Cacahuete



Crustáceos



Sulfitos



Apio



Soja



Huevos



Moluscos



Mostaza



Lácteos



Pescado



Altramuces

PASTA FRESCA Y DE ALTA CALIDAD

PASTA RELLENA Y AL BRONCE

PRECOTTO

MONOPORCIÓN

PREGUNTA POR TODAS NUESTRAS OPCIONES DE PASTA EN FORMATO PRECOCIDO



www.trearchi.es



CAPELLETI SPINACI

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO Ricotta 56%, espinaca 28%, pan rallado, queso tipo parma, sal, fibras vegetales y pimienta negra.



TIEMPO DE COCCIÓN



RENDIMIENTO



FORMATO MONOPORCIÓN



CONSERVACIÓN A -18°C



RELLENO



TAGLIATELLE

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro y agua.



TIEMPO DE COCCIÓN



RENDIMIENTO



FORMATO MONOPORCIÓN



CONSERVACIÓN A -18°C



PENNE

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro y agua.



TIEMPO DE COCCIÓN



RENDIMIENTO



FORMATO MONOPORCIÓN



CONSERVACIÓN A -18°C



SPAGHETTI

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro y agua.



TIEMPO DE COCCIÓN



RENDIMIENTO



FORMATO MONOPORCIÓN



CONSERVACIÓN A -18°C





SALSAS

— DE ALTA CALIDAD —



www.trearchi.es



SALSA BOLOGNESE

INGREDIENTES

Carne de cerdo/vacuno 25%, salsa de tomate 22% , verduras (cebolla y zanahoria), aceite de oliva, sal, almidón de maíz modificado, extracto de carne de vacuno, pimienta negra y nuez moscada.



CONTENIDO NETO | 235 G.



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN | -18° C



ENVASE VENTA | 235 ML.



FORMATO VENTA | 24 ENVASES / CAJA

MODO DE EMPLEO.

DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN DURANTE 24H. CALENTAR POR ENCIMA DE 75 °C DURANTE 3 MINUTOS.



SALSA CARBONARA

INGREDIENTES

Nata , bacon, yema de huevo, queso, cebolla, almidón modificado de maíz, mazada, aceite de oliva, proteína láctea, sal, emulsionante y especias.



CONTENIDO NETO | 235 G.



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN | -18° C



ENVASE VENTA | 235 ML.



FORMATO VENTA | 24 ENVASES / CAJA



LÁCTEOS



HUEVO



SOJA

MODO DE EMPLEO.

DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN DURANTE 24H. CALENTAR POR ENCIMA DE 75 °C DURANTE 3 MINUTOS.



SALSA CREMA DE BOLETUS Y SETAS

INGREDIENTES

Nata, mix de setas 23%, puerro, boletus edulis 6%, aceite de oliva, almidón modificado de maíz, mazada, brandy, pasta de ajo, sal y pimienta negra.



CONTENIDO NETO | 260 G.



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN | -18° C



ENVASE VENTA | 260 ML.



FORMATO VENTA | 22 ENVASES / CAJA



LÁCTEOS

MODO DE EMPLEO.

DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN DURANTE 24H. CALENTAR POR ENCIMA DE 75 °C DURANTE 3 MINUTOS.

SALSAS DE ALTA CALIDAD



SALSA PESTO

INGREDIENTES

Aceite de oliva, albahaca (22%), queso pecorino romano y grana padano (14%), mantequilla, copos de patata, piñones, ajo, zumo de limón, sal, emulsionante, pimienta blanca y conservantes.



CONTENIDO NETO | 500 G.



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN | -18° C



ENVASE VENTA | 500 ML.



FORMATO VENTA | 12 ENVASES / CAJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



SULFITOS

MODO DE EMPLEO.

DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN DURANTE 24 HORAS Y MEZCLAR ANTES DE SERVIR.



SALSA CAPONATA

INGREDIENTES

Mix de verduras 62% (berenjena, calabacín, pimiento y cebolla), pulpa de tomate 20%, oliva negra 12%, aceite de oliva virgen extra, alcaparras, vinagre de vino blanco, sal y almidón de maíz.



CONTENIDO NETO | 150 G.



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN | -18° C



ENVASE VENTA | 150 ML.



FORMATO VENTA | 24 ENVASES / CAJA



SULFITOS

MODO DE EMPLEO.

DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN DURANTE 24H. CALENTAR POR ENCIMA DE 75 °C DURANTE 3 MINUTOS.



Contiene gluten



Frutos de cáscara



Crustáceos



Apio



Huevos



Mostaza



Pescado



Granos de sésamo



Cacahuete



Sulfitos



Soja



Moluscos



Lácteos



Altramuces



CANELONES & LASAGNAS

PREMIUM

PASTA FRESCA Y DE ALTA CALIDAD



www.trearchi.es

DE LA ABUELA



SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO Papada, caldo natural de carne [(agua, carne y huesos de ave 15%, carne y huesos de ternera 10%, carne y huesos de cerdo 6%, jamón 4%, cebolla, zanahoria, chirivía, puerro y bulbo de hinojo, contramuslos de pollo, lomo de cerdo, cebolla, nata 35% M.G UHT [(nata y estabilizante (E-407)], foie 15%, vino macerado, ajo, aceite de oliva virgen extra, brandy, sal, pimienta negra, laurel y tomillo. Bechamel y queso en polvo. agua y huevo fresco pasteurizado.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENTA



CONSERVACIÓN A -18°C



DE CARNE



SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco.

RELLENO Carne de vacuno 21%, carne de cerdo 21%, cebolla, puerro, zanahoria, tomate frito (tomates, aceite de girasol, azúcar, cebolla y sal), aceite de oliva, almidón de maíz, sal, extracto de carne, pimienta negra, bechamel y queso en polvo.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENTA



CONSERVACIÓN A -18°C



FUNGHI



SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado y agua.

RELLENO Fritura de champiñones 71,8% (Champiñones 95,4%, aceite de oliva, ajo fresco, sal y brandy) y bechamel (Leche entera UHT, harina de trigo, mantequilla, sal, almidón de maíz y pimienta negra), bechamel y queso en polvo.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENTA



CONSERVACIÓN A -18°C



DE ATÚN



SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO Salsa de tomate frito (tomates, aceite de girasol, azúcar, cebolla y sal), atún 45% (atún, aceite de girasol y sal), almidón de maíz, bechamel y queso en polvo.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



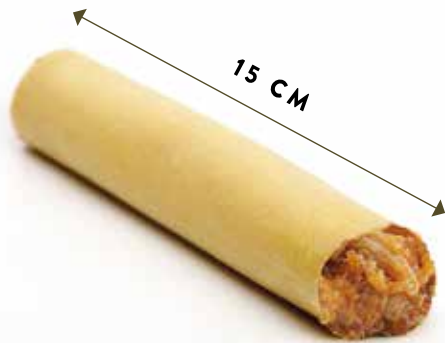
FORMATO VENTA



CONSERVACIÓN A -18°C



CANELONES XL PREMIUM



CANELONES XL DE LA TÍA PURA (3 CARNES ASADAS)

SFOGLIA Sémola de trigo, huevo pasteurizado procedentes de gallina camperas y sal.

RELLENO Guiso de carnes 62% (magro de vacuno, secreto de cerdo, muslos de pollo, cebolla, zanahoria, tomate concentrado, vino blanco, laurel, romero, almidón modificado, sal), bechamel, almidón de maíz y sal.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM



PESO POR BANDEJA



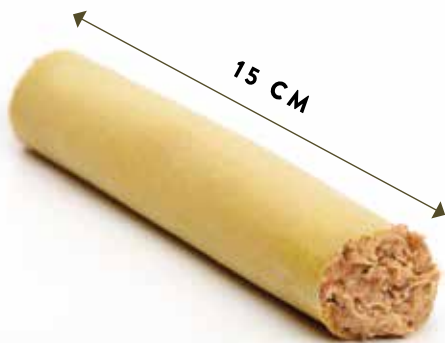
UNIDADES POR BANDEJA



BANDEJAS POR CAJA



CONSERVACIÓN A -18°C



CANELONES XL DE PATO Y TRUFA

SFOGLIA Sémola de trigo, agua, huevo pasteurizado de gallinas camperas y sal.

RELLENO Confit de pato 50%, bechamel, demiglace de Pedro Ximenez, pasta de setas y trufa negra 2,5%, almidón de maíz y sal.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM



PESO POR BANDEJA



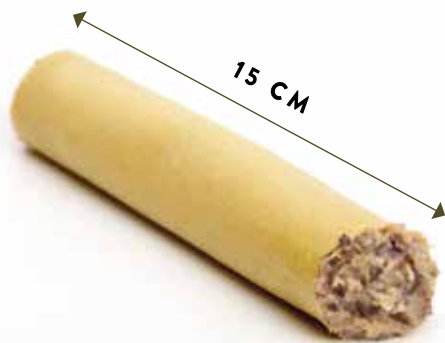
UNIDADES POR BANDEJA



BANDEJAS POR CAJA



CONSERVACIÓN A -18°C



CANELONES XL DE BOLETUS

SFOGLIA Sémola de trigo, huevo pasteurizado procedentes de gallina camperas y sal.

RELLENO Fritura de boletus 69% (champiñón 52%, Boletus Edulis 42%, aceite de oliva, sal, agua y ajo), bechamel, almidón de maíz y sal.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM



PESO POR BANDEJA



UNIDADES POR BANDEJA



BANDEJAS POR CAJA



CONSERVACIÓN A -18°C



CANELONES XL DE ALCACHOFA, PIÑONES Y CEBOLLA CARAMELIZADA

SFOGLIA Sémola de trigo, agua, huevo pasteurizado de gallinas camperas y sal.

RELLENO Alcachofa 40% (alcachofa y salsa de soja), piñones 6% (piñones, ajo), cebolla caramelizada 25%, bechamel, almidón de maíz y sal.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM



PESO POR BANDEJA



UNIDADES POR BANDEJA



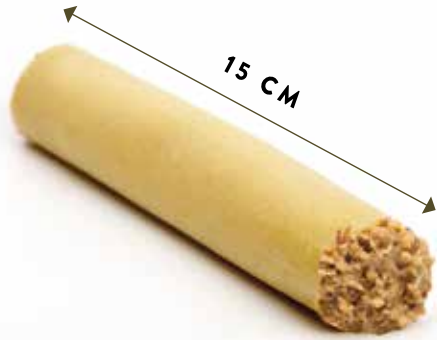
BANDEJAS POR CAJA



CONSERVACIÓN A -18°C



CANELONES XL PREMIUM



CANELONES XL DE CARRILLERA Y QUESO IDIAZABAL

SFOGLIA Sémola de trigo, huevo pasteurizado procedentes de gallina camperas y sal.

RELLENO Guiso de carrileras 59% (carrileras de vacuno, cebolla, puerro, pimienta roja, zanahoria, vino tinto, aceite de oliva, ajo, extracto de carne, almidón de maíz, sal y pimienta negra), bechamel, queso Idiazabal (5%), almidón de maíz y sal.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM



PESO POR BANDEJA



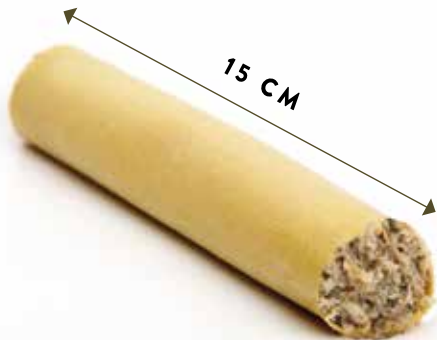
UNIDADES POR BANDEJA



BANDEJAS POR CAJA



CONSERVACIÓN A -18°C



CANELONES XL DE POLLO ASADO TRUFADO

SFOGLIA Sémola de trigo, agua, huevo pasteurizado de gallinas camperas y sal.

RELLENO Pollo asado 51%, bechamel, pasta de setas y trufa negra 3 %, seta trompeta de la muerte, almidón de maíz y sal.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM



PESO POR BANDEJA



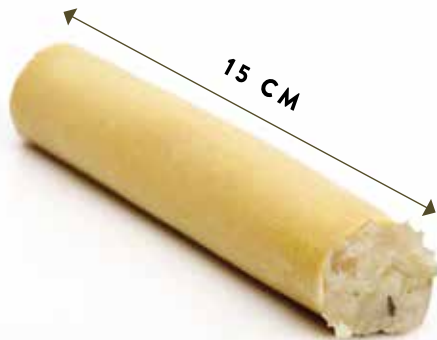
UNIDADES POR BANDEJA



BANDEJAS POR CAJA



CONSERVACIÓN A -18°C



CANELONES XL DE BRANDADA DE BACALAO Y AJOS ESCALIVADO

SFOGLIA Sémola de trigo, huevo pasteurizado procedentes de gallinas camperas y sal.

RELLENO Fritura de bacalao 54% (Bacalao 75%, cebolla, aceite de oliva y ajo), bechamel, ajo asado, aceite de oliva y almidón de maíz y sal.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM



PESO POR BANDEJA



UNIDADES POR BANDEJA



BANDEJAS POR CAJA



CONSERVACIÓN A -18°C



Contiene gluten



Granos de sésamo



Frutos de cáscara



Cacahuete



Crustáceos



Sulfitos



Apio



Soja



Huevos



Moluscos



Mostaza



Lácteos



Pescado



Altramuces

DE CARNE



SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo, huevo fresco pasteurizado y agua.

RELLENO Carne de vacuno 25%, carne de cerdo 25%, verduras frescas (cebolla, zanahoria y puerro), tomate frito, aceite de oliva, sal, extracto de carne, pimienta negra, bechamel.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENTA



CONSERVACIÓN A -18°C



PISTO Y QUESO DE CABRA



SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO Verduras 67% (calabacín, cebolla fresca, berenjena asada, pimiento rojo, pimiento verde), salsa de tomate frito, aceite de oliva, queso mozzarella, almidón de maíz, queso grana padano, sal y pimienta negra con bechamel de queso de cabra.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENTA



CONSERVACIÓN A -18°C



VERDURAS Y GRANA PADANO



SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO Verduras 92% (calabacín, zanahoria, berenjena, cebolla, pimiento verde y rojo, espinacas, albahaca y ajo), tomate frito, aceite de oliva, sal, pimienta negra y bechamel.



RELLENO



PESO MEDIO UNITARIO



FORMATO VENTA



CONSERVACIÓN A -18°C



Contiene gluten
Granos de sésamo



Frutos de cáscara
Cacahuete



Crustáceos
Sulfitos



Apio
Soja



Huevos
Moluscos



Mostaza
Lácteos



Pescado
Altramuces

NUESTRAS
TARTAS
PREMIUM



www.trearchi.es



CARROT CAKE

BIZCOCHO

Base del bizcocho (azúcar, harina de trigo, almidón modificado E-1414, zanahoria deshidratada, aceite vegetal (colza), suero de leche, harina de malta (cebada), gasificantes (E-500ii, E-450i), emulgentes (E-472b, E-471, E-481), estabilizantes (E-466, E-420), gluten (trigo), sal, canela molida, especias, enzimas (trigo), aroma a limón), aceite girasol, agua, clara de huevo pasteurizada, yema de huevo pasteurizada y nueces.

CREMA DE RELLENO Y COBERTURA

Mascarpone (crema de leche, leche de vaca pasteurizada y ácido cítrico), azúcar lustre (azúcar y almidón de maíz), mantequilla y nueces troceadas.

2000g
PESO MEDIO
UNITARIO

14/16
PORCIONES

CONSERVACIÓN
A -18°C



TARTA DE CIOCCOLATO

2000g
PESO MEDIO
UNITARIO

14/16
PORCIONES

CONSERVACIÓN
A -18°C



BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Preparado de chocolate [azúcar, harina de trigo, cacao desgrasado en polvo (10%), almidón de trigo, suero de leche, aceite vegetal refinado (colza), almidón modificado, emulgentes (E-471 y E-481), gasificantes (E-450i y E-500ii), gluten de trigo, sal, estabilizantes (E-466 y E-412), conservador E-202, enzimas y aromas], aceite de girasol, clara de huevo pasteurizada, agua y yema de huevo pasteurizada. Agente desmoldante: aceites vegetales y lecitina de soja.

RELLENO DE TRUFEX Y FEULLITINE

Feullitine: Azúcar, galleta finamente desmenuzada con mantequilla (harina de trigo, azúcar, mantequilla concentrada (leche), lactosa (leche), proteínas de leche, sal, extracto de malta (cebada), gasificante: E-500ii); cobertura de chocolate con leche (azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, materia grasa láctea anhidra, aroma natural de vainilla) avellanas, almendras, grasa vegetal (girasol), emulgente: lecitina de soja. Trufex: Azúcar, aceites vegetales (girasol, palma), grasa vegetal (palma), cacao desgrasado en polvo, leche desnatada en polvo, emulgente (E-322), antioxidantes (E-306, E-304), conservador (E-200) y aromas.

RELLENO MOUSSE DE CHOCOLATE

Nata 35% M.G UHT (nata (leche) y estabilizante (E-407 y E-508)), pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla, hojas de gelatina (origen porcino).

RELLENO MERMELEDA DE NARANJA AMARGA

Naranja, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, acidulante: ácido cítrico, conservador: sorbato potásico, espesante: pectina, agua y hojas de gelatina (origen porcino).

NAPEADO DE CHOCOLATE:

Azúcar, grasa vegetal fraccionada y totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E-492, E-322 lecitina de girasol), aroma, nata 35 M.G UHT (nata (leche) y estabilizantes (E-407 y E-508).



1400g
PESO MEDIO
UNITARIO

8/12
PORCIONES

CONSERVACIÓN
A -18°C



TARTA DE QUESO

INGREDIENTES

Crema de queso 27% (leche, sal, fermentos lácteos, cuajo, espesante: goma guar, conservador: sorbato potásico), leche, nata 35% mg pasteurizada (nata y estabilizante E-407), azúcar, clara de huevo líquida pasteurizada, almidón de maíz, mantequilla (leche y fermentos lácteos), galletas María (harina de trigo, oleoequilibrio (aceites vegetales de girasol alto oleico y palma), azúcar, suero de leche en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (carbonatos de sodio y de amonio), sal, emulsionante (lecitina), aromas y agente de tratamiento de la harina (metabisulfito sódico).



1000g
PESO MEDIO
UNITARIO

14/16
PORCIONES

CONSERVACIÓN
A -18°C



TIRAMISÚ

CREAM DE MASCARPONE (46%)

Queso mascarpone (nata pasteurizada y acidulante: ácido cítrico), azúcar, nata 35% M.G. UHT [nata (leche) y estabilizantes (E-407 y E-508)], clara de huevo líquida pasteurizada y yema de huevo líquida pasteurizada.

SAVOIARDI EMPAPADOS EN JARABE DE CAFÉ Y AMARETTO (54%):

Jarabe (agua, azúcar, Amaretto (agua, alcohol, azúcar, aromas, colorante caramelo E-150b) y café soluble). Savoiardi (harina de trigo, azúcar, huevos 26%, agentes levitantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio, difosfato disódico), jarabe de glucosa y aromas: limón y vainilla natural).

DECORACIÓN

Cacao en polvo, corrector de la acidez: carbonato potásico y aroma de vainilla.



Contiene gluten



Granos de sésamo



Frutos de cáscara



Cacahuete



Crustáceos



Sulfitos



Apio



Soja



Huevos



Moluscos



Mostaza



Lácteos



Pescado



Altramucos

NUESTRO
GELATO
— CREMOSO & DE ALTA CALIDAD —

 Tre
Archi

www.trearchi.es



HELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Leche, nata, cacao en polvo (6,4%), dextrosa, jarabe de azúcar invertido, proteína láctea, agua, estabilizantes y azúcar.



VOLUMEN DE ENVASE | 2,5 L.



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN | -18° C



TEMPERATURA DE SERVICIO | -16° C



Ø | 40 MM | 52 BOLAS

Ø | 45 MM | 42 BOLAS



LÁCTEOS



HELADO DE FRESAS NATURALES

INGREDIENTES

Fresas naturales trituradas (50%), nata, dextrosa, leche en polvo, agua, azúcar y estabilizantes.



VOLUMEN DE ENVASE | 2,5 L.



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN | -18° C



TEMPERATURA DE SERVICIO | -16° C



Ø | 40 MM | 52 BOLAS

Ø | 45 MM | 42 BOLAS



LÁCTEOS



HELADO DE GALLETA LOTUS

INGREDIENTES

Leche, dextrosa, nata, galleta lotus, jarabe de azúcar moreno, gasificante, leche en polvo, azúcar, yema de huevo, sacarosa y estabilizantes.



VOLUMEN DE ENVASE | 2,5 L.



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN | -18° C



TEMPERATURA DE SERVICIO | -16° C



Ø | 40 MM | 52 BOLAS

Ø | 45 MM | 42 BOLAS



LÁCTEOS



GLÚTEN



HUEVO



HELADO DE PISTACHO SICILIANO

INGREDIENTES

Leche, nata, crema de pistacho 5,5 % (pistacho siciliano 2,5 %), jarabe de azúcar invertido, dextrosa, leche en polvo desnatada, yema de huevo pasteurizado, azúcar, estabilizantes y pistacho tostado.



VOLUMEN DE ENVASE | 2,5 L



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN | -18° C



TEMPERATURA DE SERVICIO | -16° C



Ø | 40 MM | 52 BOLAS

Ø | 45 MM | 42 BOLAS



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



HUEVO



HELADO DE MASCARPONE Y MELOCOTÓN

INGREDIENTES

Leche, queso Mascarpone (15%), agua, dextrosa, azúcar, leche en polvo, nata, estabilizantes y mermelada de melocotón (20%).



VOLUMEN DE ENVASE | 2,5 L



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN | -18° C



TEMPERATURA DE SERVICIO | -16° C



Ø | 40 MM | 52 BOLAS

Ø | 45 MM | 42 BOLAS



LÁCTEOS



HELADO DE VAINILLA MADAGASCAR

INGREDIENTES

Leche, nata, vainilla madagascar natural, dextrosa, azúcar, leche en polvo, yema de huevo y estabilizantes.



VOLUMEN DE ENVASE | 2,5 L



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN | -18° C



TEMPERATURA DE SERVICIO | -16° C



Ø | 40 MM | 52 BOLAS

Ø | 45 MM | 42 BOLAS



LÁCTEOS



HUEVO

NUESTROS
TIRAMISÚS
PREMIUM



TIRAMISÚ CLÁSICO

INGREDIENTES

Queso Mascarpone, nata 35% M.G UHT, yema de huevo líquida pasteurizada, azúcar y hojas de gelatina (origen porcino).

SAVOIARDIS

Empapados con jarabe de café y amaretto (54%).



PESO | 180 g.



TIRAMISÚ DE PISTACHO

INGREDIENTES

Queso Mascarpone, nata 35% M.G UHT, yema de huevo líquida pasteurizada, azúcar, pasta de pistacho (100% pistacho) y hojas de gelatina (origen porcino).

SAVOIARDIS

Empapados con jarabe de cacao.



PESO | 180 g.



TIRAMISÚ DE NUTELLA

INGREDIENTES

Queso Mascarpone, nata 35% M.G UHT, yema de huevo líquida pasteurizada, azúcar, Nutella y hojas de gelatina (origen porcino).

SAVOIARDIS

Empapados con jarabe de cacao.



PESO | 180 g.





TIRAMISÚ DE GALLETA LOTUS

INGREDIENTES

Queso Mascarpone, nata 35% M.G UHT, galleta lotus, yema de huevo líquida pasteurizada, azúcar, y hojas de gelatina (origen porcino).

SAVOIARDIS

Bizcocho de Carrot Cake.



PESO | 180 g.



TIRAMISÚ DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

Queso Mascarpone, nata 35% M.G UHT, yema de huevo líquida pasteurizada, azúcar, dulce de leche y hojas de gelatina (origen porcino).

SAVOIARDIS

Empapados con jarabe de café y amaretto (54%).



PESO | 180 g.



Contiene gluten



Granos de sésamo



Frutos de cáscara



Cacahuete



Crustáceos



Sulfitos



Apio



Soja



Huevos



Moluscos



Mostaza



Lácteos



Pescado



Altramuces





¿NO ENCUENTRA LO QUE NECESITA?

PERSONALIZACIÓN Y SOLUCIONES A SU MEDIDA

GRACIAS A NUESTRO EQUIPO DE EXPERTOS, OFRECEMOS UN ASESORAMIENTO ESTRATÉGICO Y OPERATIVO EN UNA AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS Y RECETAS, ACOMPAÑANDO A MARCAS EN EL DESARROLLO Y LA CREACIÓN DE PRODUCTOS PERSONALIZADOS Y ENVASADOS SEGÚN SUS EXIGENCIAS.

ATENDEMOS TANTO A PEQUEÑAS COMO A MEDIANAS Y GRANDES PRODUCCIONES. Y, PARA CLIENTES CON VOLUMEN, PONEMOS A SU DISPOSICIÓN SOLUCIONES TOTALMENTE A MEDIDA, DISEÑADAS PARA RESPONDER DE FORMA PRECISA A SUS NECESIDADES Y OBJETIVOS, GENERANDO VALOR REAL EN CADA PROYECTO.

ACCEDE A NUESTRA WEB



www.trearchi.es



www.trearchi.es

Contacto Comercial

623 371 695 | CSL@TREARCHI.ES