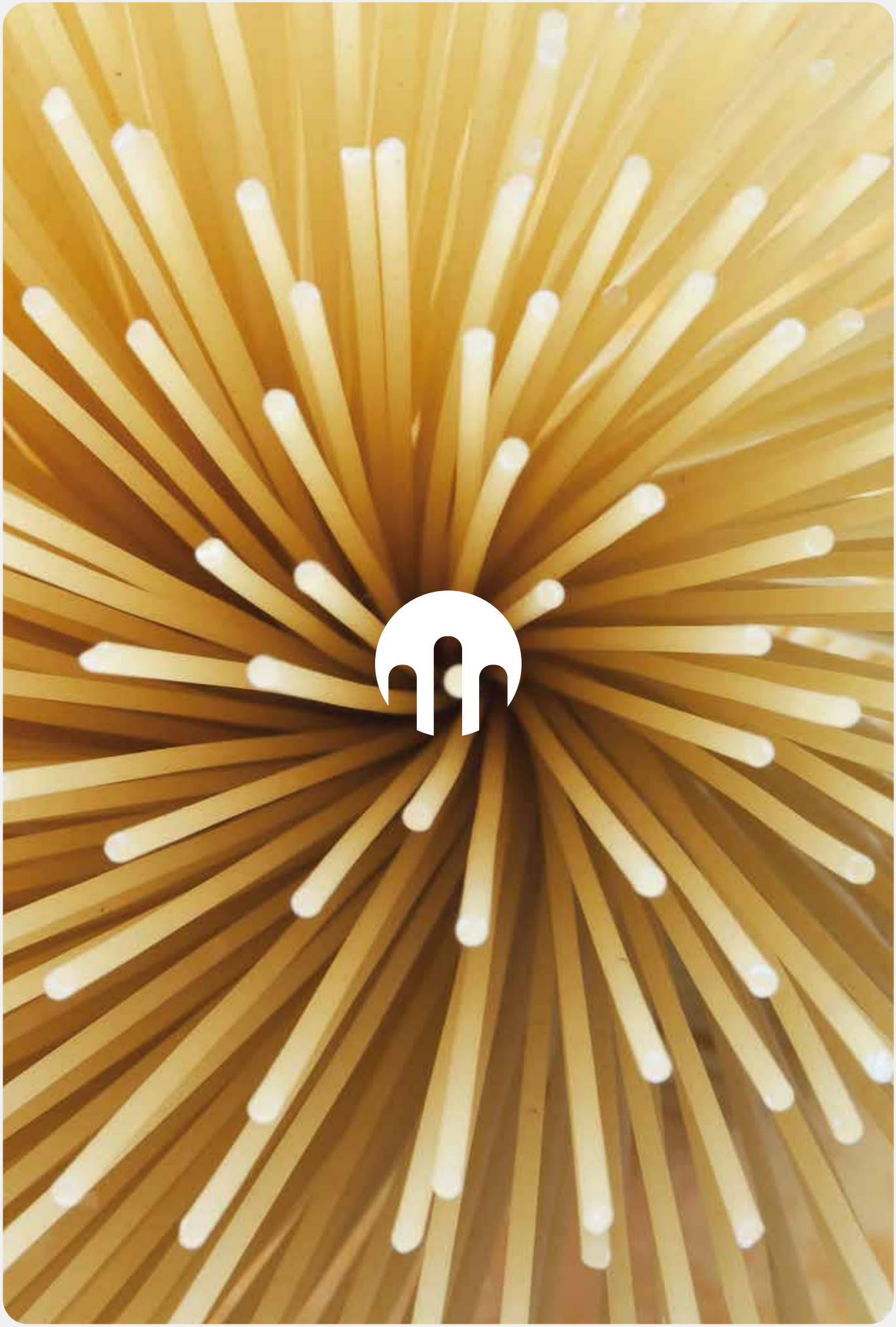


GAMA ARTESANA | CATÁLOGO DE PRODUCTOS

PASTA FRESCA,
Y DE ALTA CALIDAD.

Tre Archi



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...

IFS Food

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.



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-porcionadas y líneas automáticas.

2022
Línea de salsas, primera feria internacional.

2023
Digitalización de la planta.

2024
2 ferias internacionales.

2025
High level en sello de calidad alimentaria IFS.

2026
Gama de canelones XL.



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

Tre Archi



Tre Archi

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.

RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC
58%	24g	5' APROX.	25%	6u	120g	70 mm / 40 mm	3 kg	



LINGOTTO
TOSCANO

SFOGLIA
Harina integral de trigo, sémola de trigo de grano duro, agua y huevo pasteurizado de gallinas camperas.

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

RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC
58%	24g	5' APROX.	25%	6u	120g	70 mm / 40 mm	3 kg	



015330275

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.

RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC
58%	13g	2' APROX.	20%	9u	120g	45 mm / 45 mm	3 kg	

Tre Archi



GIGANTI
RABO DE TORO

SFOGLIA
Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo blando, huevo pasteurizado de gallinas camperas, 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.

RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC
60%	33g	5' APROX.	25%	4u	120g	83 mm × 83 mm	2,5 kg	



GIGANTI
DE POLLO TERIYAKI

SFOGLIA
Sémola de trigo de grano duro, huevo pasteurizado de gallinas camperas 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.

RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC
60%	33g	5' APROX.	25%	4u	120g	95 mm × 95 mm	2,5 kg	



GIGANTI
DE GRANA PADANO Y ESPINACAS

SFOGLIA
Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo blando, huevo pasteurizado de gallinas camperas y agua.

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

RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC
60%	33g	5' APROX.	25%	4u	120g	83 mm × 83 mm	2,5 kg	



GRANDE OVALE
DE CORDERO LECHAL, SETAS Y ESPINACAS

SFOGLIA
Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo blando, agua y huevo pasteurizado de gallinas camperas.

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.

RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC
60%	36g	5' APROX.	25%	4u	120g	70 mm / 100 mm	3 kg	



GRANDE OVALE
DE GAMBONES Y PUERRO

SFOGLIA
Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo blando, agua y huevo pasteurizado de gallinas camperas.

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.

RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC
60%	36g	5' APROX.	25%	4u	120g	70 mm / 100 mm	3 kg	



CAPELLACCIO
DE COCHINILLO

SFOGLIA
Harina de trigo, sémola de trigo, agua y huevo pasteurizado de gallinas camperas.

RELLENO
Guiso de carne de cochinillo 75% (magro de cochinillo 59%, cebolla, vino blanco, agua, aceite de oliva, ajo en pasta, sal, almidón de maíz y pimienta negra), demiglace (agua, huesos de cochinillo, vino tinto, cebolla, puerro, zanahoria, aceite de oliva, tomate concentrado y tomillo), cortezas de cochinillo y almidón de maíz modificado.

RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC
60%	20g	3' APROX.	25%	6u	120g	70 mm / 100 mm	3 kg	

Tre Archi



PASTA

RELLENA

LINEA PREMIUM

PASTA FRESCA Y DE ALTA CALIDAD

Tre Archi

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.

55%	14g	3' APROX.	20%	8u	120g	45 mm / 40 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



015330933

CAPELLI
FOIE, BACON Y CEBOLLA CARAMELIZADA

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.

51%	11g	5' APROX.	25%	11u	120g	55 mm / 50 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



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).

58%	24g	5' APROX.	25%	6u	120g	46 mm / 40 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC

Tre Archi



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.

58%	18g	5' APROX.	25%	6/7u	120g	46 mm / 40 mm	3kg	
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%, ricota, pan rallado, gelatina en polvo, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra.

60%	18g	5' APROX.	25%	6/7u	120g	46 mm / 40 mm	3kg	
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.

51%	14g	5' APROX.	35%	11u	120g	46 mm / 40 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18°C

015330065

Tre Archi



015330099

DELIZIA
AL 6 FORMAGGI

SFOGLIA
Sémola de trigo de grano duro, agua, huevo fresco pasteurizado yespinaca en polvo.

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

51%	14g	5' APROX.	35%	11u	120g	46 mm / 46 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



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.

51%	14g	5' APROX.	35%	11u	120g	46 mm / 46 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



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.

50%	13g	5' APROX.	60%	9u	120g	72 mm / 72 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



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.

45%	7g	5' APROX.	45%	36u	120g	34 mm / 18 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18°C



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.

47%	6g	5' APROX.	35%	20u	120g	21 mm / 16 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18°C



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.

45%	12g	5' APROX.	45%	10u	120g	21 mm / 18 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18°C



Tre Archi

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.

5g	4' APROX	10%	24u	120g	28 mm / 8 mm	4kg	
PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



015330935

CASARECCE
AL HUEVO

SFOGLIA

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

2g	4' APROX	75%	60u	120g	40mm / 10 mm	3kg	
PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



015330932

FUSILLONE
AL HUEVO

SFOGLIA

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

5g	4' APROX	60%	24u	120g	28 mm / 12 mm	2kg	
PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



015330824

RIGATONI NAPOLITANI
AL HUEVO

SFOGLIA

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

7g	4' APROX	50%	12u	120g	50 mm / 40 mm	2kg	
PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



015330144

PENNE
AL HUEVO

SFOGLIA

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

1,5g	4' APROX	75%	80u	120g	40 mm / 30 mm	3kg	
PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



015330205

SPAGUETTI CHITARRA
AL HUEVO

SFOGLIA

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

4' APROX	90%	100g	1,5kg	
TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	GRAMOS POR RACIÓN	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC

Tre Archi



015330206

PAPPARDELLE
AL HUEVO

SFOGLIA

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

4' APROX.	90%	100g	1,5kg	
TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	GRAMOS POR RACIÓN	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18°C



015330075

TAGLIATELLE
AL HUEVO

SFOGLIA

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

4' APROX.	90%	100g	1,5kg	
TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	GRAMOS POR RACIÓN	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18°C



015330202

LINGUINI
AL NERO DI SEPIA

SFOGLIA

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

4' APROX.	90%	100g	1,5kg	
TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	GRAMOS POR RACIÓN	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18°C



NUESTRA LÍNEA

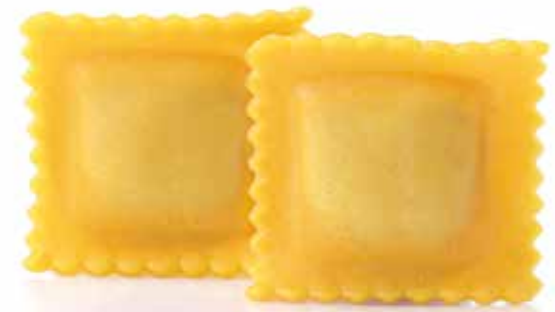
CLÁSICA

PASTA RELLENA

PASTA FRESCA Y DE ALTA CALIDAD

Tre Archi

www.trearchi.es



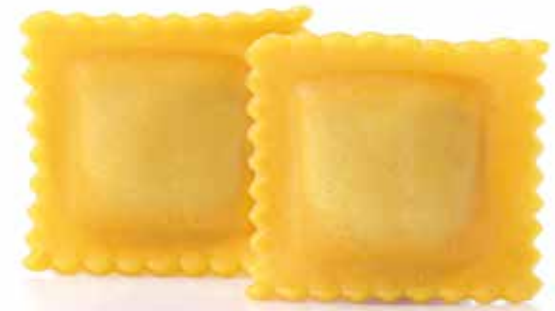
015330924

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.

43%	11g	5' APROX.	25%	11u	120g	46 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



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.

43%	11g	5' APROX.	25%	11u	120g	46 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



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.

43%	11g	5' APROX.	25%	11u	120g	46 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18ºC



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.

RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18°C
43%	11g	5' APROX.	25%	11u	120g	46 mm x 46 mm	3kg	



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.

RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18°C
45%	7g	5' APROX.	45%	36u	120g	34 mm x 34 mm	3kg	



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.

RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A-18°C
45%	7g	5' APROX.	45%	36u	120g	34 mm x 34 mm	3kg	



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.

43%	12g	5' APROX.	25%	10u	120g	67 mm / 80 mm	3kg	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	TIEMPO DE COCCIÓN	RENDIMIENTO	UNIDADES POR RACIÓN	GRAMOS POR RACIÓN	DIMENSIONES	FORMATO VENTA	CONSERVAR A 18ºC

Contiene gluten · Frutos de cáscara · Crustáceos · Apio · Huevos · Mostaza · Pescado
Granos de sésamo · Cacahuete · Sulfitos · Soja · Moluscos · Lácteos · Altramuces

Tre Archi



Tre Archi

www.trearchi.es



PENNE
PREMONO 220G

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro y agua.

2' APROX. TIEMPO DE COCCIÓN · 5% RENDIMIENTO · 220g FORMATO MONOPORCIÓN · CONSERVACIÓN



RIGATONE NAPOLITANI
PREMONO 220G

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

1' APROX. TIEMPO DE COCCIÓN · 8% RENDIMIENTO · 220g FORMATO MONOPORCIÓN · 12u FORMATO VENTA · CONSERVACIÓN

015330961



TAGLIATELLE
PREMONO 220G

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro,y agua.

2' APROX. TIEMPO DE COCCIÓN · 5% RENDIMIENTO · 220g FORMATO MONOPORCIÓN · CONSERVACIÓN



SPAGHETTI
PREMONO 220G

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro y agua.

2' APROX. TIEMPO DE COCCIÓN · 5% RENDIMIENTO · 220g FORMATO MONOPORCIÓN · CONSERVACIÓN



FAGOTTI FORMAGGIO Y PERA
PREMONO 200G

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

RELLENO Quesos 53% (Ricotta, queso Pecorino, queso Taleggio y queso Grana Padano), pera 35% y pan rallado.

2' APROX. TIEMPO DE COCCIÓN · 5% RENDIMIENTO · 200g FORMATO MONOPORCIÓN · 12u FORMATO VENTA · CONSERVACIÓN

015330868

Tre Archi



CAPELLETI SPINACI
PREMONO 200G

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.

2' APROX. TIEMPO DE COCCIÓN · 5% RENDIMIENTO · 200g FORMATO MONOPORCIÓN · CONSERVACIÓN · 42% RELLENO



015330859

RAVIOLI AL FUNGHI PORCINI
PREMONO 200G

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro, agua, huevo pasteurizado de gallinas camperas y boletus edulis deshidratado.

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

1-2' APROX. TIEMPO DE COCCIÓN · 5% RENDIMIENTO · 200g FORMATO MONOPORCIÓN · 12u FORMATO VENTA · CONSERVACIÓN



015330866

RAVIOLONE DI VITELLO
PREMONO 220G

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

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

1-2' APROX. TIEMPO DE COCCIÓN · 5% RENDIMIENTO · 220g FORMATO MONOPORCIÓN · 12u FORMATO VENTA · CONSERVACIÓN



015330861

CAPPELLI FOIE, BACON Y CEBOLLA CARAMELIZADA PREMONO 200G

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

RELLENO Foie 30% (Mousse y Bloc de foie), cebolla caramelizada 20%, pan rallado, panceta cocinada con aroma de humo 7%, fécula de patata, almidón de maíz modificado y sal.

2' APROX. TIEMPO DE COCCIÓN · 5% RENDIMIENTO · 200g FORMATO MONOPORCIÓN · 14u FORMATO VENTA · CONSERVACIÓN



015330118

SORRENTINO GRANA PADANO Y ESPINACAS PREMONO 180G

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro, agua, huevo pasteurizado de gallinas camperas, espinaca fresca 2% y sal.

RELLENO Leche entera UHT, espinaca 15%, queso Grana Padano DOP 9%, harina de trigo, mantequilla, almidón de maíz modificado, sal y pimienta negra.

2' APROX. TIEMPO DE COCCIÓN · 5% RENDIMIENTO · 180g FORMATO MONOPORCIÓN · 12u FORMATO VENTA · CONSERVACIÓN



Tre Archi

www.trearchi.es

SALSAS DE ALTA CALIDAD



SALSA
BOLOGÑESA

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

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

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

Tre Archi



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 | -18º C

ENVASE VENTA | 500 ML.

FORMATO VENTA | 12 ENVASES / CAJA

FRUTOS SECOS SULFITOS

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

Contiene gluten
Frutos de cáscara
Crustáceos
Apio
Huevos
Mostaza
Pescado
Granos de sésamo
Cacahuete
Sulfitos
Soja
Moluscos
Lácteos
Altramuces

Tre Archi



CANELONES & LASAGNAS

PREMIUM

PASTA FRESCA Y DE ALTA CALIDAD

Tre Archi

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.

50% RELLENO · 320g PESO MEDIO UNITARIO · 3P FORMATO VENTA · CONSERVACIÓN



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.

50% RELLENO · 320g PESO MEDIO UNITARIO · 3P FORMATO VENTA · CONSERVACIÓN



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.

50% RELLENO · 320g PESO MEDIO UNITARIO · 3P FORMATO VENTA · CONSERVACIÓN



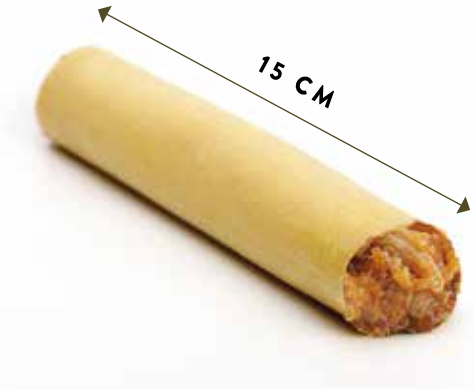
DE ATÚN

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.

50% RELLENO · 320g PESO MEDIO UNITARIO · 3P FORMATO VENTA · CONSERVACIÓN

Tre Archi

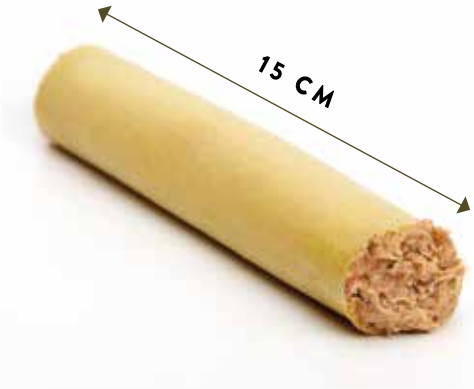


CANELONES XL
DE LA TÍA PURA

SFOGLIA Sémola de trigo, huevo pasteurizado procedentes de gallinas 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.

60%	130g		1300g	10 ud.	3	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM	PESO POR BANDEJA	UNIDADES POR BANDEJA	BANDEJAS POR CAJA	CONSERVACIÓN

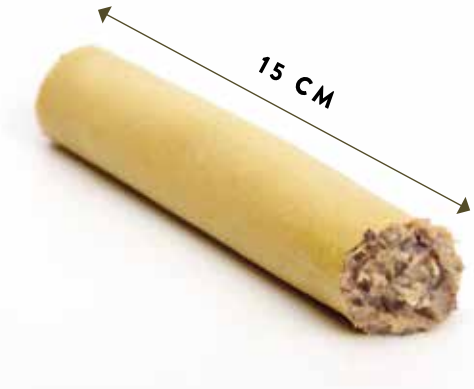


CANELONES XL
DE PATO Y TRUFA

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.

60%	130g		1.300g	10 ud.	3	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM	PESO POR BANDEJA	UNIDADES POR BANDEJA	BANDEJAS POR CAJA	CONSERVACIÓN

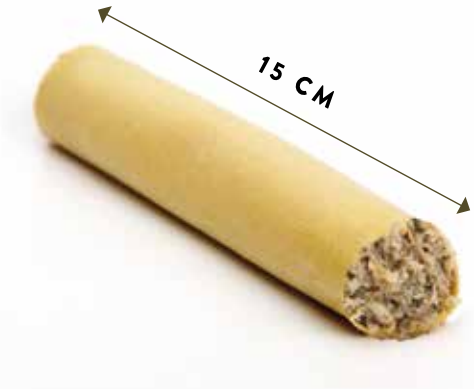


CANELONES XL
DE BOLETUS

SFOGLIA Sémola de trigo, huevo pasteurizado procedentes de gallinas 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.

60%	130g		1.300g	10 ud.	3	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM	PESO POR BANDEJA	UNIDADES POR BANDEJA	BANDEJAS POR CAJA	CONSERVACIÓN



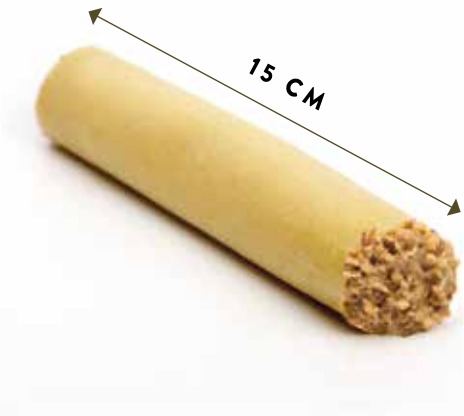
CANELONES XL
DE POLLO ASADO TRUFADO

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

RELLENO Relleno de pollo asado 70%, bechamel, pasta de setas y trufa negra 2%, trompeta negra y almidón de maíz.

60 %	130g		1.300g	10 ud.	3	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM	PESO POR BANDEJA	UNIDADES POR BANDEJA	BANDEJAS POR CAJA	CONSERVACIÓN

Tre Archi

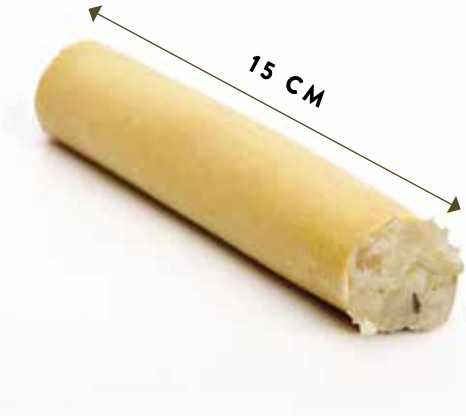


CANELONES XL
DE CARRILLERA Y QUESO IDIAZABAL

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

RELLENO Guiso de carrileras 59% (carrilleras de vacuno, cebolla, puerro, pimiento rojo, 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.

60%	130g		1.300g	10 ud.	3	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM	PESO POR BANDEJA	UNIDADES POR BANDEJA	BANDEJAS POR CAJA	CONSERVACIÓN



CANELONES XL
DE BRANDADA DE BACALAO Y AJO 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.

60%	130g		1.300g	10 ud.	3	
RELLENO	PESO MEDIO UNITARIO	DIMENSIONES 15 X 3,5 X 3 CM	PESO POR BANDEJA	UNIDADES POR BANDEJA	BANDEJAS POR CAJA	CONSERVACIÓN

Contiene gluten · Frutos de cáscara · Crustáceos · Apio · Huevos · Mostaza · Pescado
Granos de sésamo · Cacahuete · Sulfitos · Soja · Moluscos · Lácteos · Altramuces

Tre Archi

LASAGNAS PREMIUM



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.

70% RELLENO | 1500g PESO MEDIO UNITARIO | 4/6 FORMATO VENTA | CONSERVACIÓN



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.

70% RELLENO | 1500g PESO MEDIO UNITARIO | 4/6 FORMATO VENTA | CONSERVACIÓN



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.

70% RELLENO | 1500g PESO MEDIO UNITARIO | 4/6 FORMATO VENTA | CONSERVACIÓN

Contiene gluten | Frutos de cáscara | Crustáceos | Apio | Huevos | Mostaza | Pescado
Granos de sésamo | Cacahuete | Sulfitos | Soja | Moluscos | Lácteos | Altramuces

Tre Archi



NUESTRAS

TARTAS

PREMIUM

Tre Archi

www.trearchi.es



2000g
PESO MEDIO UNITARIO

14/16
PORCIONES

CONSERVACIÓN

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

TARTA DE CIOCCOLATO

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), proteinas 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 MERMELADA 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

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 lácticos), galletas maría (harina de trigo, oleoequilibre (aceites vegetales de girasol alto oléico 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

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
Frutos de cáscara
Crustáceos
Apio
Huevos
Mostaza
Pescado
Granos de sésamo
Cacahuete
Sulfitos
Soja
Moluscos
Lácteos
Altramuces

Tre Archi



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



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



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

HUEVO

Tre Archi



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

∅ | 40 MM | 52 BOLAS
∅ | 45 MM | 42 BOLAS

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

∅ | 40 MM | 52 BOLAS
∅ | 45 MM | 42 BOLAS



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

∅ | 40 MM | 52 BOLAS
∅ | 45 MM | 42 BOLAS

HUEVO

Tre Archi



Tre Archi



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 MEDIO UD. | 130 g.

FORMATO VENTA | 18 UDS. POR CAJA



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 MEDIO UD. | 130 g.

FORMATO VENTA | 18 UDS. POR CAJA



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 MEDIO UD. | 130 g.

FORMATO VENTA | 18 UDS. POR CAJA



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 MEDIO UD. | 130 g.

FORMATO VENTA | 18 UDS. POR CAJA



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 cacao.

PESO MEDIO UD. | 130 g.

FORMATO VENTA | 18 UDS. POR CAJA.

Contiene gluten · Frutos de cáscara · Crustáceos · Apio · Huevos · Mostaza · Pescado
Granos de sésamo · Cacahuete · Sulfitos · Soja · Moluscos · Lácteos · Altramuces

Tre Archi



¿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

Tre Archi

www.trearchi.es

Contacto Comecial

623 371 695 | CSL@TREARCHI.ES