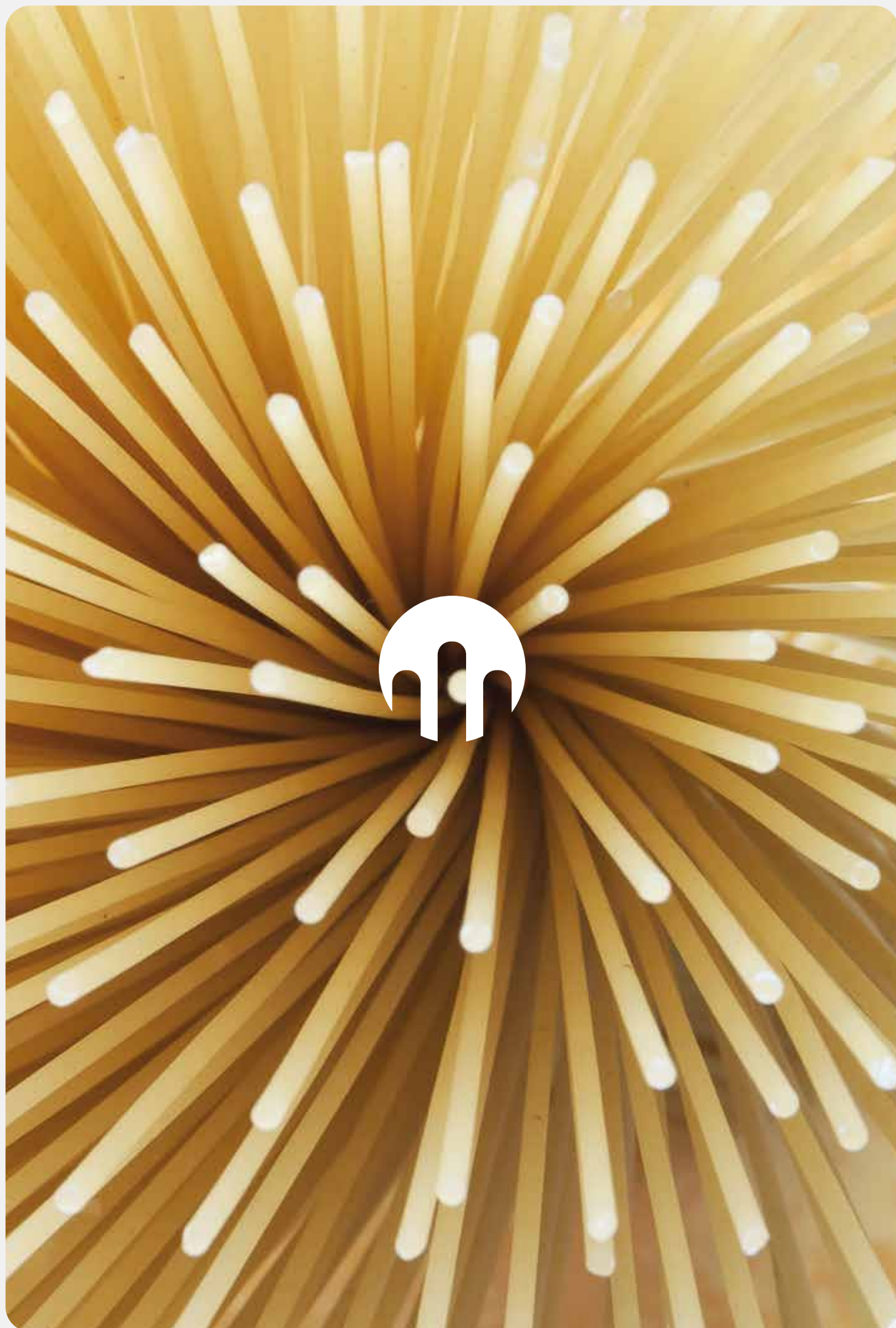




GAMME ARTISANALE | CATALOGUE DE PRODUITS

PÂTES FRAÎCHES, ET DE HAUTE QUALITÉ.

 Tre
Archi





PÂTES FRAÎCHES, ET DE HAUTE QUALITÉ.

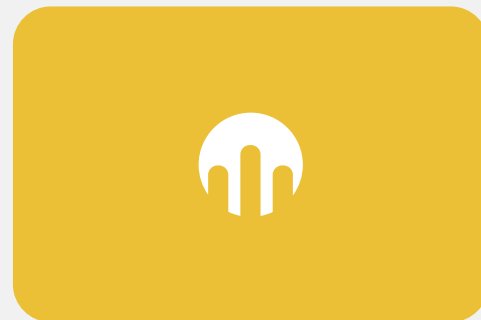
NOUS MÉLANGONS ET COMBINONS DIFFÉRENTES CULTURES EN PARFAITE HARMONIE AU SEIN DE NOTRE CARACTÈRE MÉDITERRANÉEN, EN NOUS ENGAGEANT À UNE IMAGE SOIGNÉE, BASÉE SUR LA TRADITION ITALIENNE, D'OÙ NOUS FOURNISSONS LA SEMOULE DE BLÉ DUR ET À PARTIR DE LAQUELLE TOUTES LES MACHINES AVEC LESQUEL NOUS TRAVAILLONS, ON OBTIENT AINSI UN PRODUIT AVEC LA PLUS HAUTE VALEUR QUALITATIVE.

NOUS VOULONS SURPRENDRE, EN PROPOSANT UN PRODUIT BASÉ SUR LA QUALITÉ, CROYANT FERMEMENT QUE NOUS POUVONS INNOVER ET RÉINVENTER LE MONDE PASSIONNANT DES PÂTES ET SES DÉRIVÉS, DANS L'INTENTION DE DEVENIR LA RÉFÉRENCE DANS CE MONDE.

EN COMPLÉMENT DE CE CATALOGUE, NOUS PROPOSONS DES SOLUTIONS SUR MESURE POUR RÉPONDRE AUX BESOINS INDIVIDUELS ET EXCLUSIFS DE NOS CLIENTS.







NOUS SOMMES FABRICANTS

Tout a commencé dans un petit atelier, 15 ans plus tard notre capacité de production a triplé.

Nous avons intégré les dernières technologies existantes, nous sommes plus modernes mais nous restons fidèles à nos débuts: des produits artisanaux et de qualité.



10.000 m²
DES INSTALLATIONS



+ DE 150
LES RÉFÉRENCES



6
LIGNES DIRECTIVES



+ DE 1.500.000
KILOS PRODUITS

Depuis 2015, nous faisons l'objet chaque année d'une révision de nos politiques de sécurité alimentaire et de contrôle qualité, accréditées au titre de la certification...



SANS CONSERVATEURS

Les pâtes sont congelées dès le début de la production pour préserver le goût du produit sans utiliser de conservateurs. Les pâtes atteignent une température de -22°C, préservant ainsi leurs caractéristiques organoleptiques jusqu'au moment de la consommation.



NOTRE HISTOIRE

2010

La marque Tre Archi est née.

2014

Transfert à Saragosse à installations actuelles. Investissement dans de nouvelles lignes automatiques.

2015

Obtention du label IFS Food Quality pour les lignes automatiques.

2016

Nous ajoutons la pâtisserie et les glaces à notre catalogue.

2018

Nous avons commencé la fabrication de Lasagnes et Cannellonis avec des lignes automatiques.

2019

Nous devenons leaders dans le domaine des pâtes précuites en portions individuelles et des lignes automatiques.

2022

Ligne de sauces, premier salon international.

2023

Digitalisation du site de production.

2024

2 salons internationaux.

2025

Niveau High Level de la certification de qualité alimentaire IFS.

2026

Gamme de cannellonis XL



NOS CHAÎNES DE PRODUCTION

GAMME LAGUM
PÂTES FARCIES

GAMME PREMIUM
BRONZE - PATES FARCIES

GAMME CLASSIQUE
PÂTES FARCIES

GAMME PRECOTTO
MONOPORTION

SAUCES
PÂTES SPÉCIALES

**CANNELLONI
& LASAGNES**
PREMIUM

GÂTEAUX
PREMIUM

GLACES
PREMIUM

TIRAMISUS
PREMIUM



NOTRE EXPRESSION MAXIMALE



LAGUM

« Lagum » est le premier mot écrit ayant été découvert concernant les pâtes. Voilà pourquoi notre plus grande création a été baptisée ainsi.

PÂTES FRAÎCHES ET DE HAUTE QUALITÉ



www.trearchi.es



LINGOTTO BRANDA DE MORUE

PÂTE SFOGLIA

Farine de blé, eau, olives noires.

FARCE

Morue frite 52 % (Morue 75%, oignon, huile d'olive et ail), béchamel, huile d'olive vierge extra, thym et sel.



LINGOTTO TOSCANO

PÂTE SFOGLIA

Farine intégrale de blé, semoule de blé de grain dur, eau, oeuf frais pasteurisé.

FARCE

Cerf, vin, carotte, oignon, huile d'olive et épices.



015330275



QUADRATTO FOIE GRAS

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé, eau et œuf pasteurisé de poules élevées en plein air.

FARCE

Mousse de foie 82%, chapelure, amidon de maïs et sel.





GIGANTI QUEUE DE TAUREAU

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, oeuf frais pasteurisé, cacao en poudre et eau.

FARCE

Ragoût de queue de veau 60 % (Queue de veau 19 %, joue de veau, carotte, poivre rouge, oignon, vin rouge, extrait de viande, ail, poivre noir et sel.



GIGANTI POULET TERIYAKI

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, oeuf frais pasteurisé et eau.

FARCE

Arrière-cuisse de poulet 46 %, carotte, poireau, huile d'olive, sauce teriyaki (soja, cassonade, gingembre, amidon de maïs), chapelure, fond de poulet, bouillon de viande, ail et sel.



GIGANTI CRÈME DE GRANA PADANO ET ÉPINARDS

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, oeuf frais pasteurisé et eau.

FARCE

Béchamel, épinards 12 %, fromage Grana padano A.O.P 9 %, chapelure et sel.





GRANDE OVALE AGNEAU, CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau et oeuf frais pasteurisé.

FARCE

Friture d'agneau 80 % (viande d'agneau, oignon, huile d'olive, vin, ail, brandy, sel, extrait de viande de veau, poivre noir, romarin et thym citron), friture de champignons 14 % (mélange de champignons 96 %, huile d'olive et sel), épinards 5 %, sel, zeste de citron et romarin.



GRANDE OVALE GAMBAS ET POIREAUX

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau et oeuf frais pasteurisé..

FARCE

Grosses crevettes 44 %, poireau 30 %, béchamel 15 % (lait entier UHT, farine de blé, beurre, amidon de maïs, sel et poivre noir), chapelure, huile d'olive, sel, ail et poivre noir.



CAPELLACCIO COCHON DE LAIT

PÂTE SFOGLIA

Farine de blé, semoule de blé, eau et œuf pasteurisé de poules élevées en plein air.

FARCE

Ragoût de viande de cochon de lait 75 % (viande maigre de cochon de lait 59 %, oignon, vin blanc, eau, huile d'olive, pâte d'ail, sel, amidon de maïs et poivre noir), demi-glace (eau, os de cochon de lait, vin rouge, oignon, poireau, carotte, huile d'olive, concentré de tomate et thym), couenne de cochon de





PÂTES

FARCIES

GAMME PREMIUM

PÂTES FRAÎCHES ET DE HAUTE QUALITÉ



www.trearchi.es

PÂTES FARCIES GAMME PREMIUM



015330281



QUADRATTI CARBONARA

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé, œuf de poules élevées en plein air pasteurisé, eau, sel et poivre noir.

FARCE

Lait, guanciale frit, jaune d'œuf, fromage pecorino, beurre, farine de blé, amidon de maïs, sel et poivre noir.



FARCE



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



015330933



CAPELLI FOIE, BÂCON ET OIGNON CARAMÉLISÉ

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE

Foie 60% (block y mousse), oignon caramélisé 20%, bacon cuisiné 7%, chapelure, purée de pomme de terre, amidon de maïs et sel.



FARCE



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



015330228



SORRENTINO AUX LÉGUMES RÔTIS

SFOGLIA

Semoule de blé dur, eau et poudre d'épinards.

FARCE

Légumes 72% (citrouille, courgette, aubergine, poivron rouge, oignon, poireau, épinards), pulpe de tomate (tomate concassée, sel et acidifiant: acide citrique), huile d'olive, amidon de maïs modifié, sel et poivre noir.



FARCE



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



SORRENTINO BOLETUS ET TRUFFES

PÂTE SFOGLIA

Farine de blé, semoule de blé dur, eau, œuf frais pasteurisé.

FARCE

Cèpes frits 63% (Boletus edulis 92%), chapelure, fromage ricotta, fromage Grana Padano, sauce tartufata (1% truffe noire), sel et arôme de truffe.



FARCE



POIDS



TEMPS DE
CUISISON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR
RATION



GRAMMES
PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT
VENTE



CONSERVER
À -18°C



SORRENTINO À LA BURRATA

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, oeuf frais pasteurisé et eau.

FARCE

Stracciatella 57 %, ricotta, chapelure, gélatine en poudre, huile d'olive vierge extra, sel et poivre noir.



FARCE



POIDS



TEMPS DE
CUISISON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR
RATION



GRAMMES
PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT
VENTE



CONSERVER
À -18°C



RAVIOLONE DI VITELLO

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE

Friture de viande (80% bœuf, oignon, huile d'olive, sel et poivre noir) et chapelure.



FARCE



POIDS



TEMPS DE
CUISISON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR
RATION



GRAMMES
PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT
VENTE



CONSERVER
À -18°C

015330065

PÂTES FARCIES GAMME PREMIUM



015330099



DELIZIA AUX 6 FROMAGES

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé et poudre d'épinards.

FARCE

Mélange de fromages 100% (ricotta, grana padano, emmental, taleggio, gorgonzola et fromage bleu).



FARCE



POIDS



TEMPS DE
CUISON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR
RATION



GRAMMES
PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT
VENTE



CONSERVER
À -18°C



015330934



AGNOLOTTI FROMAGE DE CHÈVRE, SPECK ET OIGNON CARAMÉLISÉ

PÂTE SFOGLIA

Pâtes spéciales à base de farine de blé et eau.

FARCE

Fromage ricotta, fromage de chèvre 25%, speck 15,5%, oignon caramélisé 15% et chapelure.



FARCE



POIDS



TEMPS DE
CUISON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR
RATION



GRAMMES
PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT
VENTE



CONSERVER
À -18°C



015330073



CAPPELETTI DI VITELLO

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE

Friture de viande 80% de bœuf (80% de bœuf, oignon, huile d'olive, sel et poivre noir) et chapelure.



FARCE



POIDS



TEMPS DE
CUISON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR
RATION



GRAMMES
PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT
VENTE



CONSERVER
À -18°C



015330091



LUNETTE AU SAUMON

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé, tomate en poudre et paprika en poudre.

FARCE

Ricotta, saumon fumé 36%, grana padano, chapelure, aneth, persil et sel.



FARCE



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



015330020



FIOCHETTI GORGONZOLA

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE

Fromage Gorgonzola 45%, ricotta, chapelure, fromage grana padano, sel et poivre noir.



FARCE



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



015330132



FAGOTTI FROMAGE ET POIRE

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE

Fromages 53% (ricotta, pecorino, Taleggio et Grana Padano), poire 35% et chapelure.



FARCE



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C

PÂTES
BRONZE

GAMME PREMIUM

PÂTES FRAÎCHES ET DE HAUTE QUALITÉ

 Tre
Archi

www.trearchi.es

GAMME DE PÂTES BRONZE PREMIUM



015330095



GNOCCHI DE POMME DE TERRE

PÂTE SFOGLIA

Purée de pommes de terre 80%, farine spéciale pâtes de blé, semoule de blé de grain dur, fécule de pomme de terre et sel.

5g

POIDS

4' APPROX.

TEMPS DE CUISSON

10%

PERFORMANCE

24u

UNITÉS PAR RATION

120g

GRAMMES PAR PORTION

28 mm

DIMENSIONS

4 kg

FORMAT VENTE

CONSERVER À -18°C



015330935



CASARECCE AUX ŒUFS

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, 12% d'oeuf frais pasteurisé et eau.

2g

POIDS

4' APPROX.

TEMPS DE CUISSON

75%

PERFORMANCE

60u

UNITÉS PAR RATION

120g

GRAMMES PAR PORTION

40 mm

DIMENSIONS

3 kg

FORMAT VENTE

CONSERVER À -18°C



015330144



PENNE AUX ŒUFS

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, 12% d'oeuf frais pasteurisé et eau.

1,5g

POIDS

4' APPROX.

TEMPS DE CUISSON

75%

PERFORMANCE

80u

UNITÉS PAR RATION

120g

GRAMMES PAR PORTION

40 mm

DIMENSIONS

3 kg

FORMAT VENTE

CONSERVER À -18°C

GAMME DE PÂTES BRONZE PREMIUM



015330932



FUSILLONE AUX ŒUFS

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, 20% d'œuf frais pasteurisé et eau.



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



015330824



RIGATONI NAPOLITANI AUX ŒUFS

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau et oeuf frais pasteurisé 6%.



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



015330205



SPAGUETTI CHITARRA AUX ŒUFS

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, 20% d'œuf frais pasteurisé et eau.



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



GRAMMES PAR PORTION



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C

GAMME DE PÂTES BRONZE PREMIUM



015330075



TAGLIATELLE AUX ŒUFS

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, 28% d'œuf frais pasteurisé et eau.



015330206



PAPPARDELLE AUX ŒUFS

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, 20% d'œuf frais pasteurisé et eau.



015330202



LINGUINI À L'ENCRE DE SÈCHE

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé et encre de seiche 3%.





NOTRE GAMME

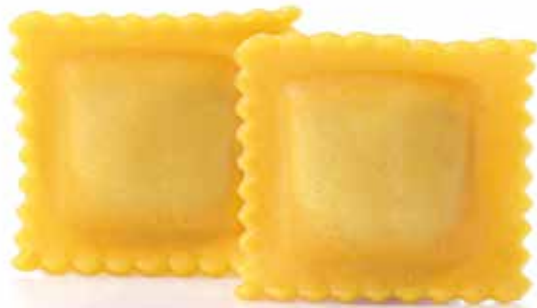
CLASSIQUE

— PÂTES FARCIES —

PÂTES FRAÎCHES ET DE HAUTE QUALITÉ



www.trearchi.es



015330924



RAVIOLI À LA VIANDE

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé, tomate en poudre et curcuma.

FARCE

Viande frite 50% (Bœuf et porc hachés 77%, oignon, huile d'olive, sel et poivre noir), ricotta, chapelure, eau et sel.



FARCE



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



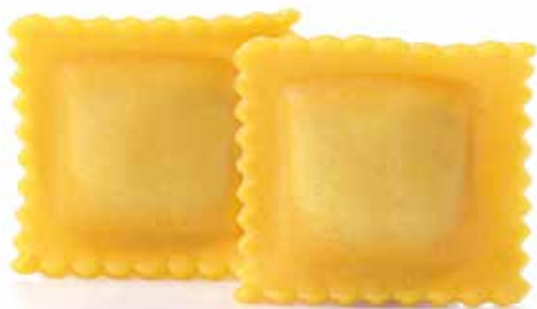
DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



015330931



RAVIOLI AU FROMAGE

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, farine de blé « 00 », eau, œuf frais pasteurisé, tomate en poudre et curcuma.

FARCE

Fromages 99% (ricotta, emmental, mozzarella, fromage de type parme, bleu danois) et sel.



FARCE



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



015330905



RAVIOLI CHAMPIGNONS ET CÈPES

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé et Boletus edulis déshydraté.

FARCE

Frites de champignons et cèpes 60% (Champignons 61%, cèpes edulis 27%, huile d'olive, eau, sel et ail), ricotta, chapelure, fromage en poudre, sel et arôme de truffe.



FARCE



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C

PÂTES FARCIES GAMME CLASSIQUE



015330923



RAVIOLI RICCOTA ET ÉPINARD

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé et épinards en poudre.

FARCE

Ricotta 50%, épinards 35%, chapelure, fromage en poudre, sel et poivre noir.



FARCE



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



015330921



TORTELLINI À LA VIANDE

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE

Friture de viande 82% (porc frit 80%, oignon, huile d'olive, sel, extrait de bœuf, poivre noir, herbes de Provence) et chapelure.



FARCE



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



015330910



CAPPELLETTI VERT RICCOTA ET ÉPINARDS

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé et épinards en poudre.

FARCE

Ricotta 54%, épinards 20%, chapelure, fromage en poudre, sel et poivre noir.



FARCE



POIDS



TEMPS DE CUISSON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR RATION



GRAMMES PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C

PÂTES FARCIES GAMME CLASSIQUE



015330925



CŒUR DE MER

PÂTE SFOGLIA

Semoule de blé de grain dur, farine de blé « 00 », eau, œuf frais pasteurisé, tomate en poudre et curcuma.

FARCE

Ricotta, surimi, crevettes, chapelure, homard 3%, huile d'olive, sel, ail et poivre noir.



FARCE



POIDS



TEMPS DE
CUISISON



PERFORMANCE



UNITÉS PAR
RATION



GRAMMES
PAR PORTION



DIMENSIONS



FORMAT
VENTE



CONSERVER
À -18°C



Contient du gluten



Graines de sésame



Des noisettes



Arachide



Crustacés



Sulfites



Céleri



Soja



Œufs



Mollusques



Moutarde



Laitier



Poisson



Lupins

PÂTES FRAÎCHES ET DE HAUTE QUALITÉ

PÂTES FARCIES BRONZE PRÉCUITES

PRÉCOTTO

MONOPORTION

PRIVILÉGIÉ POUR TOUTES NOS NOUVELLES OPTIONS DE PÂTES PRÉCUITES



www.trearchi.es

PÂTES FARCIES ET BRONZÉES GAMME PRECOTTO



PENNE PREMONO 220G

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur et eau.



TEMPS DE
CUISSON



PERFORMANCE



FORMAT
MONOPORTION



CONSERVER
À -18°C



015330961

RIGATONE NAPOLETANI PREMONO 220G

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé dur, eau, œuf pasteurisé de poules élevées en plein air et sel.



TEMPS DE
CUISSON



PERFORMANCE



FORMAT
MONOPORTION



FORMAT
VENTE



CONSERVER
À -18°C



TAGLIATELLE PREMONO 220G

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur et eau.



TEMPS DE
CUISSON



PERFORMANCE



FORMAT
MONOPORTION



CONSERVER
À -18°C



SPAGHETTI PREMONO 220G

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur et eau.



TEMPS DE
CUISSON



PERFORMANCE



FORMAT
MONOPORTION



CONSERVER
À -18°C



015330868

FAGOTTI FROMAGE ET POIRE PREMONO 200G

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé dur, eau et œuf pasteurisé de poules élevées en plein air.

FARCE Fromages 53 % (ricotta, fromage Pecorino, fromage Taleggio et fromage Grana Padano), poire 35 % et chapelure.



TEMPS DE
CUISSON



PERFORMANCE



FORMAT
MONOPORTION



FORMAT
VENTE



CONSERVER
À -18°C



PÂTES FARCIES ET BRONZÉES GAMME PRECOTTO



CAPELLETI SPINACI

PREMONO 200G

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE Ricotta 56%, épinards 28%, chapelure, parme, sel, fibres végétales et poivre noir.



015330859

RAVIOLI AUX CÈPES

PREMONO 200G

SFOGLIA Semoule de blé dur, eau, œuf pasteurisé de poules élevées en plein air et Boletus edulis déshydraté.

RELLENO Friture de champignons et cèpes 60 % (champignons 61 %, Boletus edulis 27 %, huile d'olive, eau, sel et ail), chapelure, fromage en poudre, sel, eau et arôme de truffe.



015330866

RAVIOLONE DI VITELLO

PREMONO 200G

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé dur, eau et œuf pasteurisé de poules élevées en plein air.

FARCE Friture de viande (viande de veau 80 %, oignon, huile d'olive, sel, amidon de maïs modifié et poivre noir) et chapelure.



015330861

CAPPELLI FOIE, BACON ET OIGNON CARAMÉLISÉ

PREMONO 200G

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé dur, eau et œuf pasteurisé de poules élevées en plein air.

FARCE Foie 30 % (mousse et bloc de foie), oignon caramélisé 20 %, chapelure, poitrine de porc cuite avec arôme de fumée 7 %, fécule de pomme de terre, amidon de maïs modifié et sel.



015330118

SORRENTINO GRANA PADANO ET ÉPINARDS

PREMONO 180G

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé dur, eau, œuf pasteurisé de poules élevées en plein air, épinards frais 2 % et sel.

FARCE Lait entier UHT, épinards 15 %, fromage Grana Padano D.O.P. 9 %, farine de blé, beurre, amidon de maïs modifié, sel et poivre noir.





SAUCES

— HAUTE QUALITÉ —



www.trearchi.es

SAUCES DE HAUTE QUALITÉ



SAUCE BOLOGNAISE

INGRÉDIENTS

Porc/bœuf 25%, sauce tomate 22%, légumes (oignon et carotte), huile d'olive, sel, fécule de maïs modifié, extrait de bœuf, poivre noir et muscade.



CONTENU NET | 235 G.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



EMBALLAGE DE VENTE | 235 ML.



FORMAT DE VENTE | 24 EMBALLAGE / BOÎTE

MODE D'EMPLOI.

DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPÉRATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.



SAUCE CARBONARA

INGRÉDIENTS

Crème, bacon, jaune d'œuf, fromage, oignon, fécule maïs modifié, babeurre, huile d'olive, protéines laitières, sel, émulsifiant et épices.



CONTENU NET | 235 G.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



EMBALLAGE DE VENTE | 235 ML.



FORMAT DE VENTE | 24 EMBALLAGE / BOÎTE



LAITIER



ŒUF



SOJA

MODE D'EMPLOI.

DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPÉRATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.



SAUCE CRÈME DE CÈPES ET CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

Crème, mélange de champignons 23%, poireau, cèpes edulis 6%, huile olive, amidon de maïs modifié, babeurre, brandy, pâte d'ail, sel et poivre noir.



CONTENU NET | 260 G.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



EMBALLAGE DE VENTE | 260 ML.



FORMAT DE VENTE | 22 EMBALLAGE / BOÎTE



LAITIER

MODE D'EMPLOI.

DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPÉRATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.

SAUCES DE HAUTE QUALITÉ



SAUCE PESTO

INGRÉDIENTS

Huile d'olive, basilic (22%), fromage pecorino Romano et grana padano (14%), beurre, flocons de pomme de terre, pignons de pin, ail, jus de citron, sel, émulsifiant, poivre blanc et des conservateurs.



CONTENU NET | 500 G.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



EMBALLAGE DE VENTE | 500 ML.



FORMAT DE VENTE | 12 EMBALLAGE / BOÎTE



LAITIER



FRUITS SECS



SULFITES

MODE D'EMPLOI.

DECONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPÉRATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.



Contient du gluten



Graines de sésame



Des noisettes



Arachide



Crustacés



Sulfites



Céleri



Soja



Œufs



Mollusques



Moutarde



Laitier



Poisson



Lupins



CANNELLONI & LASAGNES

PREMIUM

PÂTES FRAÎCHES ET DE HAUTE QUALITÉ



www.trearchi.es

DE LA GRAND-MÈRE



PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE Bajoue, bouillon de viande naturel [(eau, viande et os de volaille 15%, viande et os de bœuf 10%, viande et os de porc 6%, jambon 4%, oignon, carotte, panais, bulbe de poireau et fenouil, cuisses de poulet, longe de porc, oignon, crème 35% M.G UHT [(crème et stabilisant (E-407))], foie 15%, vin macéré, ail, huile d'olive extra vierge, eau-de-vie, sel, poivre noir, laurier et thym. Béchamel et fromage en poudre. l'eau et œuf frais pasteurisé.



FARCE



POIDS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



À LA VIANDE



PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais.

FARCE Boeuf 21%, porc 21%, oignon, poireau, carotte, tomate frite (tomates, huile de tournesol, sucre, oignon et sel), huile d'olive, amidon de maïs, sel, extrait de viande, poivre fromage en poudre noir, béchamel en poudre.



FARCE



POIDS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



AUX CHAMPIGNONS



PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, œuf frais pasteurisé et eau.

FARCE Frites des champignons 71,8% (Champignons 95,4%, huile d'olive, ail frais, sel et eau-de-vie) et béchamel (lait entier UHT, farine de blé, beurre, sel, amidon de maïs et poivre noir), béchamel et fromage en poudre.



FARCE



POIDS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



AU THON



PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE Sauce tomate frite (tomates, huile de tournesol, sucre, oignon et sel), thon 45% (thon, huile de tournesol et sel), fécule de maïs, béchamel et fromage en poudre.



FARCE



POIDS



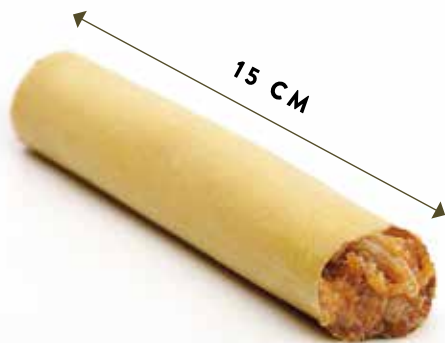
FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



CANNELLONI XL PREMIUM



CANNELLONI XL TÍA PURA

PÂTE Semoule de blé, oeuf pasteurisé provenant de poules élevées en plein air et sel.

FARCE Ragoût de viandes 62 % (maigre de boeuf, secreto de porc, cuisses de poulet, oignon, carotte, concentré de tomate, vin blanc, laurier, romarin, amidon modifié et sel), béchamel, amidon de maïs et sel.



FARCE



POIDS MOYEN
UNITAIRE



DIMENSIONS
15 X 3,5 X 3 CM



POIDS PAR
BARQUETTE



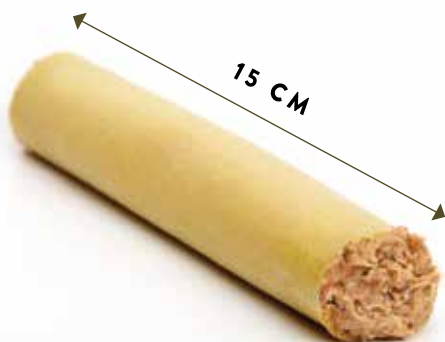
UNITÉS PAR
BARQUETTE



BARQUETTES
PAR CARTON



CONSERVATION
À -18 °C



CANNELLONI XL AU CANARD ET À LA TRUFFE

PÂTE Semoule de blé, eau, oeuf pasteurisé provenant de poules élevées en plein air et sel.

FARCE Confit de canard 50 %, béchamel, demi-glace au Pedro Ximénez, pâte de champignons et de truffe noire 2,5 %, amidon de maïs et sel.



FARCE



POIDS MOYEN
UNITAIRE



DIMENSIONS
15 X 3,5 X 3 CM



POIDS PAR
BARQUETTE



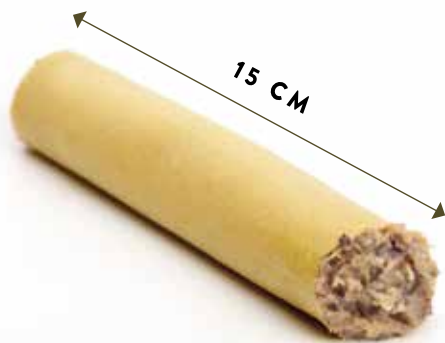
UNITÉS PAR
BARQUETTE



BARQUETTES
PAR CARTON



CONSERVATION
À -18 °C



CANNELLONI XL AUX CÈPES

PÂTE Semoule de blé, eau, oeuf pasteurisé provenant de poules élevées en plein air et sel.

FARCE Fricassée de bolets 69 % (champignon 52 %, Boletus edulis 42 %, huile d'olive, sel, eau et ail), béchamel, amidon de maïs et sel.



FARCE



POIDS MOYEN
UNITAIRE



DIMENSIONS
15 X 3,5 X 3 CM



POIDS PAR
BARQUETTE



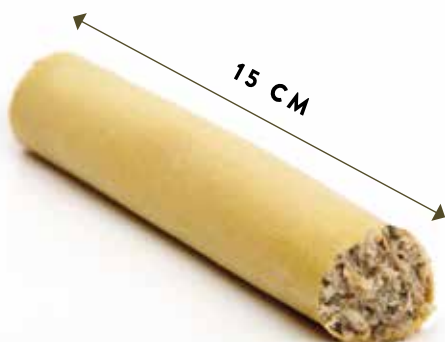
UNITÉS PAR
BARQUETTE



BARQUETTES
PAR CARTON



CONSERVATION
À -18 °C



CANNELLONI XL AU POULET RÔTI TRUFFÉ

PÂTE Semoule de blé, eau, oeuf pasteurisé provenant de poules élevées en plein air et sel.

FARCE Farce de poulet rôti 70 %, béchamel, pâte de champignons et de truffe noire 2 %, trompette-de-la-mort et amidon de maïs.



FARCE



POIDS MOYEN
UNITAIRE



DIMENSIONS
15 X 3,5 X 3 CM



POIDS PAR
BARQUETTE



UNITÉS PAR
BARQUETTE



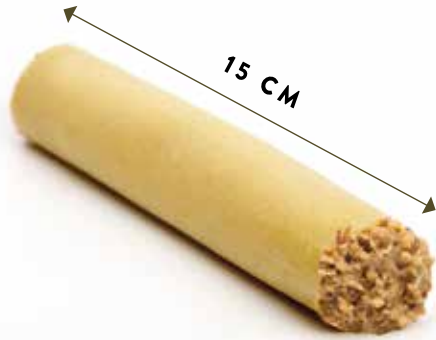
BARQUETTES
PAR CARTON



CONSERVATION
À -18 °C



CANNELLONI XL PREMIUM



CANNELLONI XL À LA JOUE DE BOEUF ET AU FROMAGE IDIAZABAL

PÂTE Semoule de blé, eau, oeuf pasteurisé provenant de poules élevées en plein air et sel.

FARCE À la joue de bœuf 59 % (joutes de boeuf, oignon, poireau, poivron rouge, carotte, vin rouge, huile d'olive, ail, extrait de viande, amidon de maïs, sel et poivre noir), béchamel, fromage Idiazabal (5 %), amidon de maïs et sel.



FARCE



POIDS MOYEN
UNITAIRE



DIMENSIONS
15 X 3,5 X 3 CM



POIDS PAR
BARQUETTE



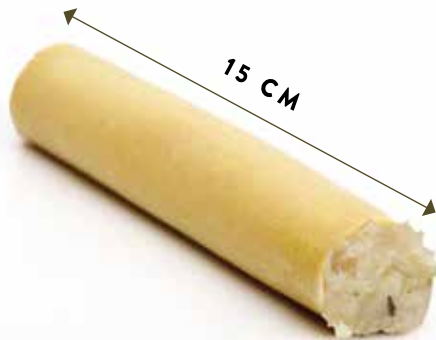
UNITÉS PAR
BARQUETTE



BARQUETTES
PAR CARTON



CONSERVATION
À -18 °C



CANNELLONI XL À LA BRANDADE DE MORUE ET À L'AIL RÔTI

PÂTE Semoule de blé, eau, oeuf pasteurisé provenant de poules élevées en plein air et sel.

FARCE Fricassée de morue 54 % (morue 75 %, oignon, huile d'olive et ail), béchamel, ail rôti, huile d'olive, amidon de maïs et sel.



FARCE



POIDS MOYEN
UNITAIRE



DIMENSIONS
15 X 3,5 X 3 CM



POIDS PAR
BARQUETTE



UNITÉS PAR
BARQUETTE



BARQUETTES
PAR CARTON



CONSERVATION
À -18 °C



Contient du gluten



Graines de sésame



Des noisettes



Arachide



Crustacés



Sulfites



Céleri



Soja



Œufs



Mollusques



Moutarde



Laitier



Poisson



Lupins

LASAGNES PREMIUM

À LA VIANDE



PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé, œuf frais pasteurisé et eau.

FARCE Boeuf 25%, porc 25%, légumes frais (oignon, carotte et poireau), tomate frite, huile d'olive, sel, extrait de viande, poivre noir, béchamel.



FARCE



POIDS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



RATATOUILLE ET FROMAGE DE CHÈVRE



PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE Légumes 67% (courgettes, oignons frais, aubergines rôties, poivron rouge, poivron vert), sauce tomate frite, huile d'olive, fromage mozzarella, fécule de maïs, fromage grana padano, sel et poivre noir avec béchamel de fromage de chèvre.



FARCE



POIDS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



LÉGUMES ET GRANA PADANO



PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE Légumes 92% (courgettes, carottes, aubergines, oignon, poivron vert et rouge, épinards, basilic et ail), tomates frites, huile d'olive, sel, poivre noir et béchamel.



FARCE



POIDS



FORMAT VENTE



CONSERVER À -18°C



Contient du gluten



Graines de sésame



Des noisettes



Arachide



Crustacés



Sulfites



Céleri



Soja



Œufs



Mollusques



Moutarde



Laitier



Poisson



Lupins

NOS
GÂTEAUX
PREMIUM



www.trearchi.es

GÂTEAUX PREMIUM



CARROT CAKE

BISCUIT

Base de génoise (sucre, farine de blé, amidon modifié E-1414, carotte déshydratée, huile végétale (colza), lactosérum, farine de malt (orge), agents levants (E-500ii, E-450i), émulsifiants (E-472b, E-471, E-481), stabilisants (E-466, E-420), gluten (blé), sel, cannelle moulue, épices, enzymes (blé), arôme citron), huile de tournesol, eau, blanc d'œuf pasteurisé, jaune d'œuf pasteurisé et noix.

CRÈME DE REMPLISSAGE ET DE COUVERTURE

Mascarpone (crème épaisse, lait de vache pasteurisé et acide citrique), sucre glace (sucre et amidon de maïs), beurre et noix hachées.



GÂTEAU AU CHOCOLAT



GATEAU AU CHOCOLAT

Préparation chocolatée [sucre, farine de blé, cacao en poudre dégraissé (10%), amidon de blé, lactosérum, huile végétale raffinée (colza), amidon modifié, émulsifiants (E-471 et E-481), agents levants (E-450i et E-500ii), gluten de blé, sel, stabilisants (E-466 et E-412), conservateur E-202, enzymes et arômes], huile de tournesol, blanc d'œuf pasteurisé, eau et jaune d'œuf pasteurisé. Agent de démoulage : huiles végétales et lécithine de soja.

GARNITURE AUX TRUFEX ET FEULLITINE

Feullitine : Sucre, biscuit finement émietté au beurre (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), lactose (lait), protéines de lait, sel, extrait de malt (orge), poudre à lever : E-500ii) ; couverture de chocolat au lait (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, matière grasse laitière anhydre, arôme naturel de vanille) noisettes, amandes, graisse végétale (tournesol), émulsifiant : lécithine de soja. Trufex : Sucre, huiles végétales (tournesol, palme), graisse végétale (palme), cacao dégraissé en poudre, lait écrémé en poudre, émulsifiant (E-322), antioxydants (E-306, E-304), conservateur (E-304) .200) et arômes.

GARNITURE DE MOUSSE AU CHOCOLAT

Crème 35% M.G UHT (crème (lait) et stabilisant (E-407 et E-508)), pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille, feuilles de gélatine (origine porc).

GARNITURE À LA CONFITURE D'ORANGES AMÈRES

Orange, sirop de glucose et de fructose, sucre, acidifiant: acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : pectine, eau et feuilles de gélatine (origine porc).

NUQUE AU CHOCOLAT

Sucre, graisse végétale fractionnée et entièrement hydrogénée (palmiste), cacao en poudre dégraissée, émulsifiant (E-492, lécithine de tournesol E-322), arôme, crème (crème (lait)) UHT 35 M.G et stabilisants (E-407 et E-508).



GÂTEAU AU FROMAGE

INGRÉDIENTS

Fromage frais 27% (lait, sel, ferments lactiers, présure, épaississant : gomme guar, conservateur : sorbate de potassium), lait, crème pasteurisée 35% mg (crème et stabilisant E-407), sucre, blanc d'œuf liquide pasteurisé, amidon de maïs, beurre (lait et ferments lactiques), biscuits au bain-marie (farine de blé, oléoequilibre (huiles végétales de tournesol et de palme à haute teneur en acide oléique), sucre, lactosérum en poudre, sirop de glucose et fructose, poudres à lever (carbonates de sodium et ammonium), sel, émulsifiant (lécithine), arômes et agent de traitement de la farine (métabisulfite de sodium).



1400g

POIDS



8/12

PORTIONS



CONSERVER
À -18°C



TIRAMISÚ

CRÈME AU MASCARPONE (46%)

Fromage mascarpone (crème pasteurisée et acidifiant : acide citrique), sucre, crème 35% M.G. UHT [crème (lait) et stabilisants (E-407 et E-508)], blanc d'œuf liquide pasteurisé et jaune d'œuf liquide pasteurisé.

BISCUIT SAVOYARD IMBIBÉ DE SIROP DE CAFÉ ET AMARETTO (54%)

Sirop (eau, sucre, Amaretto (eau, alcool, sucre, arômes, colorant caramel E-150b) et café instantané). Savoiardi (farine de blé, sucre, œufs 26%, agents levitants (hydrogénocarbonate d'ammonium, hydrogénocarbonate de sodium, diphosphate disodique), sirop de glucose et arômes : citron et vanille naturelle).

DÉCOR

Cacao en poudre, correcteur d'acidité: carbonate de potassium et arôme vanille.



1000g

POIDS



14/16

PORTIONS



CONSERVER
À -18°C



Contient du gluten



Graines de sésame



Des noisettes



Arachide



Crustacés



Sulfites



Céleri



Soja



Œufs



Mollusques



Moutarde



Laitier



Poisson



Lupins

NOS
GLACES
— CRÉMEUSES ET DE HAUTE QUALITÉ —

 Tre
Archi

www.trearchi.es

GLACES CRÉMEUX ET DE HAUTE QUALITÉ



GLACE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

Lait, crème, cacao en poudre (6,4%), dextrose, sirop de sucre inversi, protéines de lait, eau, stabilisants et sucre.



VOLUME D'EMBALLAGE | 2,5 L.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | -16°



Ø | 40 MM | 52 DES BALLES

Ø | 45 MM | 42 DES BALLES



LAITIER



GLACE AUX FRAISES

INGRÉDIENTS

Fraises naturelles concassées (50%), crème, dextrose, lait poudre, eau, sucre et stabilisants.



VOLUME D'EMBALLAGE | 2,5 L.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | -16°



Ø | 40 MM | 52 DES BALLES

Ø | 45 MM | 42 DES BALLES



LAITIER



GLACE AU BISCUIT LOTUS

INGRÉDIENTS

Lait, dextrose, crème, biscuit lotus, sirop de jaggery, poudre à lever, lait en poudre, sucre, jaune d'œuf, saccharose et stabilisants



VOLUME D'EMBALLAGE | 2,5 L.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | -16°



Ø | 40 MM | 52 DES BALLES

Ø | 45 MM | 42 DES BALLES



LAITIER



GLUTEN



ŒUF



GLACE À LA PISTACHE SICILIENNE

INGRÉDIENTS

Lait, crème, crème de pistache 5,5% (pistache sicilienne 2,5%), sirop de sucre inversé, dextrose, lait écrémé en poudre, jaune d'œuf pasteurisé, sucre, stabilisants et pistache grillée.



VOLUME D'EMBALLAGE | 2,5 L.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | -16°



Ø | 40 MM | 52 DES BALLES

Ø | 45 MM | 42 DES BALLES



LAITIER



FRUITS SECS



ŒUF



GLACE AU MASCARPONE ET À LA PÊCHE

INGRÉDIENTS

Lait, mascarpone (15%), eau, dextrose, sucre, lait en poudre, crème, stabilisants et confiture de pêches (20%).



VOLUME D'EMBALLAGE | 2,5 L.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | -16°



Ø | 40 MM | 52 DES BALLES

Ø | 45 MM | 42 DES BALLES



LAITIER



GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

INGRÉDIENTS

Lait, crème, vanille naturelle de Madagascar, dextrose, sucre, lait en poudre, jaune d'œuf et stabilisants.



VOLUME D'EMBALLAGE | 2,5 L.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | -16°



Ø | 40 MM | 52 DES BALLES

Ø | 45 MM | 42 DES BALLES



LAITIER



ŒUF

NUESTROS
TIRAMISUS
PREMIUM



TIRAMISU CLASSIQUE

INGRÉDIENTS

Mascarpone, crème 35 % M.G. UHT, jaune d'oeuf liquide pasteurisé, sucre et feuilles de gélatine (origine porcine).

SAVOIARDI

Imbibés de sirop de café et d'amaretto (54 %).



POIDS MOYEN UNITAIRE. | 130 g.



FORMAT DE VENTE | 18 UNITÉS PAR CARTON



TIRAMISU À LA PISTACHE

INGRÉDIENTS

Mascarpone, crème 35 % M.G. UHT, jaune d'oeuf liquide pasteurisé, sucre, pâte de pistache (100 % pistache) et feuilles de gélatine (origine porcine).

SAVOIARDI

Imbibés de sirop de cacao.



POIDS MOYEN UNITAIRE. | 130 g.



FORMAT DE VENTE | 18 UNITÉS PAR CARTON



TIRAMISU AU NUTELLA

SAVOIARDI

Mascarpone, crème 35 % M.G. UHT, jaune d'oeuf liquide pasteurisé, sucre, Nutella et feuilles de gélatine (origine porcine).

SAVOIARDI

Imbibés de sirop de cacao.



POIDS MOYEN UNITAIRE. | 130 g.



FORMAT DE VENTE | 18 UNITÉS PAR CARTON





TIRAMISU AU BISCUIT LOTUS

INGRÉDIENTS

Mascarpone, crème 35 % M.G. UHT, biscuit Lotus, jaune d'oeuf liquide pasteurisé, sucre et feuilles de gélatine (origine porcine).

SAVOIARDI

Gâteau aux carottes.



POIDS MOYEN UNITAIRE. | 130 g.



FORMAT DE VENTE | 18 UNITÉS PAR CARTON



TIRAMISU AU DULCE DE LECHE

SAVOIARDI

Mascarpone, crème 35 % M.G. UHT, jaune d'oeuf liquide pasteurisé, sucre, dulce de leche et feuilles de gélatine (origine porcine).

SAVOIARDIS

Imbibés de sirop de cacao.



POIDS MOYEN UNITAIRE. | 130 g.



FORMAT DE VENTE | 18 UNITÉS PAR CARTON



Contient du gluten



Graines de sésame



Des noisettes



Arachide



Crustacés



Sulfites



Céleri



Soja



Œufs



Mollusques



Moutarde



Laitier



Poisson



Lupins





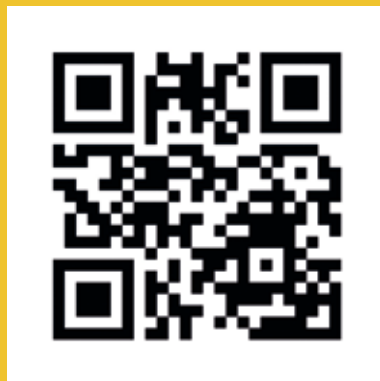
VOUS NE TROUVEZ PAS CE DONT VOUS AVEZ BESOIN ?

PERSONNALISATION ET SOLUTIONS SUR MESURE

GRÂCE À NOTRE ÉQUIPE D'EXPERTS, NOUS PROPOSONS UN ACCOMPAGNEMENT STRATÉGIQUE ET OPÉRATIONNEL SUR UNE LARGE GAMME DE PRODUITS ET DE RECETTES, EN ACCOMPAGNANT LES MARQUES DANS LE DÉVELOPPEMENT ET LA CRÉATION DE PRODUITS PERSONNALISÉS ET CONDITIONNÉS SELON LEURS EXIGENCES.

NOUS RÉPONDONS AUSSI BIEN AUX PETITES QU'AUX MOYENNES ET GRANDES PRODUCTIONS. POUR LES CLIENTS AYANT DES VOLUMES IMPORTANTS, NOUS METTONS ÉGALEMENT À LEUR DISPOSITION DES SOLUTIONS ENTIÈREMENT SUR MESURE, CONÇUES POUR RÉPONDRE AVEC PRÉCISION À LEURS BESOINS ET À LEURS OBJECTIFS, EN CRÉANT UNE RÉELLE VALEUR AJOUTÉE À CHAQUE PROJET.

VISITEZ NOTRE SITE WEB



www.trearchi.es



Contact commercial

623 371 695 | CSL@TREARCHI.ES