

GUÍA DE PRODUCTOS



AFINO
BY GRANDE.

THE FINEST ITALIAN CHEESES MONEY CAN BUY!



Para diferenciarse de otros restaurantes y pizzerías, se necesitan ingredientes y combinaciones de sabores únicos. Añadir una variedad de quesos de calidad es un enfoque excelente.

| AFINO# | NOMBRE DE PRODUCTO | FORMATO | UNIDAD/ CASO | PESO & TIPO DE CONTENEDOR |
|----------------------------|--------------------------------------|---------------------|-----------------|---|
| GRANDE QUESO FRESCO | | | | |
| 00163 | Ovoline Fior•di•Latte | 113.4 g (4 oz) Bola | 2 | Recipiente resellable de 1.36 kg (3 lb) |
| 00139 | Sopraffina® Ricotta | Suave | 6 | Recipiente resellable de 1.36 kg (3 lb) |
| GRANDE MOZZARELLA | | | | |
| 00104 | Mozzarella — Parcialmente descremada | Barra | 8 | Bandeja de 3.18 kg (7 lb) |
| 00702 | Mozzarella — Parcialmente descremada | Rallado | 6 | Bandeja de 2.27 kg (5 lb) |
| 00106 | Mozzarella - Leche entera | Barra | 8 | Envasado en vacío de 3.18 kg (7 lb) |
| 00703 | Mozzarella - Leche entera | Rallado | 6 | Envasado en vacío de 3.18 kg (5 lb) |
| GRANDE PROVOLONE | | | | |
| 00320 | Provo•Nello® Provolone | Cilindro | 4 | Envasado en vacío de 3.18 kg (7 lb) |
| GRANDE QUESO CURADO | | | | |
| 00872 | Parmesano—Cuartos de Rueda | Cuartos | 4 | Envasado en vacío de 2.72 kg (6 lb) |
| 00967 | Parmesano | Rallado | 4 | Bolsa Resellable de 2.27 kg (5 lb) |



FIOR•DI•LATTE (“La flor de la leche”)

Ovoline (“Óvalos con forma de huevo”)

- Perfecto para cortar en rodajas en las clásicas ensaladas Caprese o en sándwiches

RICOTA

Sopraffina

- Textura suave, fina, y un rendimiento perfecto para calzones, raviolis y otros platos de pasta
- Fácil de extender y nunca corre cuando se hornea



MOZZARELLA

Mozzarella — Parcialmente Descremada

- Blanca cremosa con un rico sabor lácteo para usar de varias aplicaciones en todo su menú
- Disponible en barras o rallada

Mozzarella — Leche Entera

- Blanca cremosa con un rico sabor lácteo para usar de varias aplicaciones en todo su menú
- Disponible en barras o rallada



PROVOLONE

Provo•Nello

- Diámetro más pequeño de 3 7/8" para facilitar su uso
- Más rodajas por libra crea un gran rendimiento y ahorros de costos
- Disponible en cilindros

PARMESANO

- Sabor completo con sutiles notas de nuez para obtener versatilidad distinguida en todo su menú
- Una textura suave hace fácil para rallar
- Excelente para pizzas, panes especiales, sopas, ensaladas, pastas, salsas y aderezos o solo





NO ES UNA SOLA COSA QUE HACEMOS. ES TODO LO QUE HACEMOS.

Comienza con la leche, procedente de granjas familiares locales. A partir de ahí, artesanos expertos aplican técnicas ancestrales para elaborar finos quesos italianos 100% naturales, sin aditivos, rellenos ni conservantes. Todo ello para ofrecer el sabor, el rendimiento y la fusión ideales que usted espera una y otra vez.

Advocate of the Independent™

Defendemos a los operadores que elaboran alimentos con pasión personal. Nuestro trabajo se basa en principios artesanales intransigentes y en la integridad, primero en la creación de los mejores quesos italianos totalmente naturales para ayudarle a sobresalir.

¡Programe una degustación de productos hoy mismo!

Para programar una degustación de productos, escanee este código QR.

Para obtener más información, visite afinobygrande.com

