



ALTAMA

cocina

INSPIREMOS UNA VIDA CON SABOR





INSPIRAR UNA VIDA CON SABOR

ESTO ES LO QUE NOS IMPULSA DESDE 1961

ALTAMA ofrece alimentos de marcas reconocidas mundialmente

NUESTRA VISION

Promover la cultura alimentaria.

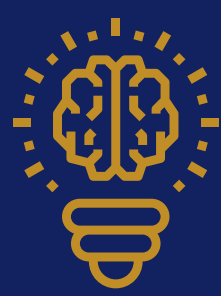
Realzar las valiosas materias primas uruguayas: carnes, vegetales, lácteos, cereales, con sabores, aromas, colores y texturas para todos los gustos y momentos.

ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD PRODUCTOS DE ALTO RENDIMIENTO

¿ Como agregamos valor a nuestros clientes?



Productos con altos estándares de calidad



Desarrolladores de negocios:
Asesoría e Innovación



Proveedores de soluciones y oportunidades



Distribución en tiempo y forma optimizada

Nuestro objetivo es **desarrollar, potenciar y aumentar el valor** de tu negocio.

¿Qué nos mueve?

Que todos los uruguayos disfruten de nuestros productos, a través de los sabores y saberes que nos conectan.

Así surge ALTAMA COCINA. Un espacio de intercambio con eventos y experiencias vinculadas a la comida.

Una cocina abierta que combina ciencia y arte.

#InspirateConALTAMA

PASIÓN POR PUREZA

- ☆ Tecnologías de punta
- ☆ Etiquetas limpias: sin aditivos.
- ★ Ingredientes puros y cuidadosamente seleccionados.

concentración de sabor

CONFIANZA

- ★ Nuestros clientes son nuestra familia: los cuidamos, nos comprometemos y les brindamos nuestra máxima disposición.

VERSATILIDAD

- ☆ Millones de combinaciones y aplicaciones.
- ☆ Productos masivos que van con todo.
- ★ **Toques que hacen la diferencia en cualquier preparación.**
- ☆ Nos involucramos con tu historia para adaptarnos a tus necesidades.

PROPÓSITO

- ★ **Amamos lo que hacemos, hacemos lo que amamos.**
- ☆ Te invitamos a que agregues más **sabor, innovación, experiencias** a tu mesa.

TABLA DE CONTENIDOS

Presentación ALTAMA	1 - 2	Frescos	13-14
Barilla	3-4	Lee Kum Kee	15
Mc Cormick	5-6	Acetum & Sharwoods	16
French's & Franks	7	Tentempiés	17
Filippo Berio	8	Bebidas	18
Mutti	9-10	Dulces	19-20
Le 5 Stagioni	11	Programas	21
Maille	12		



ELEGANTE. CLÁSICA. RICA. PASTA ITALIANA

¿Por qué incluir pasta en tu menú?

Económica

Masiva

Fácil de preparar

Para todas las edades

Versátil

Excelente base para otros ingredientes como proteínas cárnicas, vegetales, legumbres y lácteos.



Única pasta que sirve para ensaladas frías!

¿POR QUÉ PASTA BARILLA?

★ ALTA PERCEPCIÓN DE MARCA:

Plato de más valor.

★ VOLUMEN EN PLATO

• MÁS RENDIMIENTO: 1 kg rinde para 8 platos con volumen atractivo. A su vez, el betacaroteno natural de la sémola le otorga un color de muy buena aceptación.

★ CALIDAD SUPERIOR

NO se pasa, NO se pega, NO libera almidón y NO es grumosa. Permite la doble cocción.

VENTAJAS ECONÓMICAS

- ★ **MENOS COSTO** personal y materia prima
- **MÁS VELOCIDAD** en el servicio:
- **MÁS PRODUCTIVIDAD** = Menos tiempo de espera
- **MÁS ROTACIÓN** y cantidad de clientes
- **CERO DESPERDICIOS**

El secreto

- ✓ La ciencia detrás de sus ingredientes sémola del mejor trigo duro y agua.
- ✓ Proceso único de fabricación.



Cocción Usual: como en casa

8 MINUTOS

Cocción Doble: ideal para

Precocción 4 MINUTOS + Terminado 1 MINUTO

¿CÓMO COCINAR LA PASTA?



Formula de

100g pasta + 1lt agua + 7g sal

La pasta de los deportistas

Más proteína, más al dente, más digestible



Ingredientes SENCILLOS, NATURALES y FRESCOS
Sin conservantes.



SIN GLUTEN, CON DELICIOSO SABOR



RICA EN TODOS SUS FORMATOS



INTEGRAL CON MÁS FIBRA

TIP!
DESDE ITALIA!



La pasta se sirve con una porción moderada de salsa, para apreciar las cualidades de la misma.



Reducción de costos

ESPECIAS Y HIERBAS más sabor, más color

Perfectas para reducir el consumo de sal



Eneldo! Perfecto para dar un



El imbatible! Probala en tus

**¿Sabías que la pimienta
negra, verde y blanca
proviene del mismo grano?**

El color y su intensidad se deben al momento de recolección y al secado. La verde es la menos madura y más aromática, la negra es la verde secada y la blanca es la negra pelada



TIP!

Salsa inglesa

Ideal para marinar y enternecer las carnes.



Sabores que ves

Línea innovadora para carnes.

Línea Cateri



¿Cómo incorporarlas?



¡Para Marinar!



¡En tu Parrilla!



¡Emplatado!

Terminaciones fáciles que hacen platos especiales

French's
Since 1894

UN MUNDO DE EMOCIONES, SABOR QUE UNE AMISTADES Y FAMILIA

Perfecto para
chorizos,
hamburguesas,
chivitos, panchos,
sándwiches,
aderezos, dips



MOSTAZA *Estilo inglesa*

Razones para creer en French's:

- Etiqueta limpia
- Semillas de mostaza de alta calidad
- Sin jarabe de maíz de alta fructosa
- Sin colorantes, saborizantes, conservantes
- Sin gluten
- Cero calorías/porción



Descubrí la diferencia:

★ APARIENCIA

Amarillo encendido y con brillo.

★ TEXTURA

Lisa, cremosa y con la consistencia perfecta, ya que se utilizan semillas enteras Y NO SU HARINA.

★ SABOR Y AROMA

Balanceado, con tonos de mostaza predominante.

La Verdadera Mostaza carece de gusto a vinagre

ya que este se agrega en una proporción mucho menor.

¡Probala y nos

No hay papas sin KÉTCHUP

¿Y si te enterás que es libre
de aditivos y jarabe de maíz
de alta fructosa?



BBQ SAUCE

- * Sin jarabe de maíz de alta fructosa
- * Sin sabores artificiales



¡Imbatible!
Combinación explosiva

FRANK'S
SINCE 1920
RedHot

ANIMATE

Balance imponente:

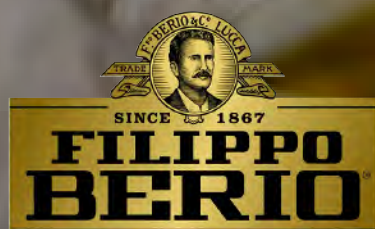
Picante y Sabrosa

Pimientos de cayena envejecidos,
vinagre destilado, agua, sal, ajo

Dale un toque
PICANTE A TUS SALSAS

TIP!

Pincelar carnes o pescados previo a



DESDE 1975 EL PRIMER ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EN URUGUAY

No pasa de moda. **PRESTIGIOSO** en el mercado, Filippo Berio es **un blen** elaborado con una mezcla de variedades de olivos que aportan en su justa medida los atributos deseados:

CUERPO | COLOR VERDOSO DORADO | AROMA

Alta Percepción de marca

Naturalmente libre de colesterol, grasas trans, sal, azúcar y glúten.

Rico en grasas monoinsaturadas y antioxidantes, fuentes de vida.

★ IDEAL PARA ENSALADAS.



*¡Rinde más!
Ideal para mesas de comensales*

UN MUST EN ADEREZOS CASEROS COMO VINAGRETAS Y MAYONESAS SABORIZADAS!



UNTUOSO



**PANES, PIZZAS,
FOCACCIAS
CON SABOR AL
MEDITERRÁNEO**

TIPS!

Ideas Auténticas:

- Agregale las hierbas y especias que te gustan y diseñá tu propio aceite!
- Colocalo en moldes, almacenalo en el freezer y elabora tu propia "manteca"



*¡Con Bruschettas
Dips y Sandwiches!*



**IDEAL PARA COCCIONES
POR SU ALTO PUNTO
DE HUMO Y DENSIDAD.**

Cocciones más rápidas y con 50% menos absorción de aceite.

**Altamente recomendado
para salteados y frituras.**



AMOR A PRIMERA VISTA

MUTTI conserva el sabor del tomate recién cosechado
único ingrediente: **Tomate**

ALTA CALIDAD GRACIAS A:

- ✓ Variedades seleccionadas
- ✓ Única cosecha anual
- ✓ Elaboración en menos de 8 hs
- ✓ Procesamiento en frío

SABÍAS QUE MUTTI...

- ✓ Tiene la acidez justa y natural del tomate, sin agregado de conservantes.
- ✓ Contiene menos % de agua (propia del tomate)
- ✓ Es un producto no reconstituído
Se mantiene su color, sabor, aroma y frescura





TOMATES PERITA: CARNOSOS Y FIRMES.

Frescos como tomate natural.



CUBETEADO: RÚSTICO.

Trozos más grandes que el tomate triturado.

Ideales para recetas con verduras al horno



PULPA: ROJA Y FRAGANTE.

Tomates finamente picados.

Contiene más jugo que Passata, por lo que se puede utilizar para recetas con tiempo de cocción prolongado o temperaturas más altas.

6.5 °Bx.



PASSATA: DULCE Y ATERCIOPELADA.

Textura suave y homogénea.

10 °Bx.

2X1 2kg DE TOMATES = 1kg DE PASSATA

Pincelá tus masas



CONCENTRADO: INTENSO.

Agrega sabor a todo tipo de preparaciones.

28 °Bx.

6.4kg DE TOMATES = 1kg DE CONCENTRADO

**Con MUTTI tus masas
NO SE HUMEDECEN**



ÑOQUIS PATARO:

VERDADEROS NŌQUIS DE PAPA.

- Fáciles de preparar.
- No se requiere mantenerlos refrigerados
- No pierden forma cuando se cocinan.

¡UN ÉXITO!



HARINA TÉCNICA ITALIANA DE ALTO CONTENIDO PROTEICO

¿Por qué es única en Uruguay?

Alta proteína de calidad

Proteína: 13% Fuerza: W300 P/L: 0.60 -

Harina balanceada que posibilita:
masas elásticas y resistentes.

Aplicaciones

pizza - focaccia - panadería - pastelería

fermentaciones: medias largas
12 - 24 - 48 - 72 hs.

masas directas e indirectas

Buena absorción y retención de líquidos



Más rendimiento

Constancia



**Lento endurecimiento
=
más duración**

Óptimas características organolépticas



Más livianos

productos con

**Sin agregado de mejoradores químicos, sin blanqueadores,
sin REFORZADORES glutínicos, sin derivados de huevo y leche.**

TIP!

Ideal para desarrollo
de masas madre.



TIP!

¡Probá el sazónador sabor
especial para pizzas!



Beneficios:

- ★ Retiene más y mejor el gas liberado.
- ★ Menos tiempo de manipulación.
- ★ Desarrollo de más aroma y sabor.

MAILLE®

LEGENDARIA MOSTAZA FRANCESA

**En su textura original,
creada para sorprender tus sentidos.**

Sus semillas de mostaza cuidadosamente seleccionadas se cortan finamente, no se trituran, para garantizar la textura más suave posible. Te transporta en un instante al corazón de Borgoña, dando una dimensión completamente nueva a muchos platos, desde los más simples hasta los más sofisticados, brindándoles ligereza y refinamiento.

productos genuinamente creativos:



PRESENTACIÓN 1KG
Mostaza Dijon Originale
y A la Antigua



INTENSIDAD
4/5



INTENSIDAD
3/5



INTENSIDAD
2/5



INTENSIDAD
2/5

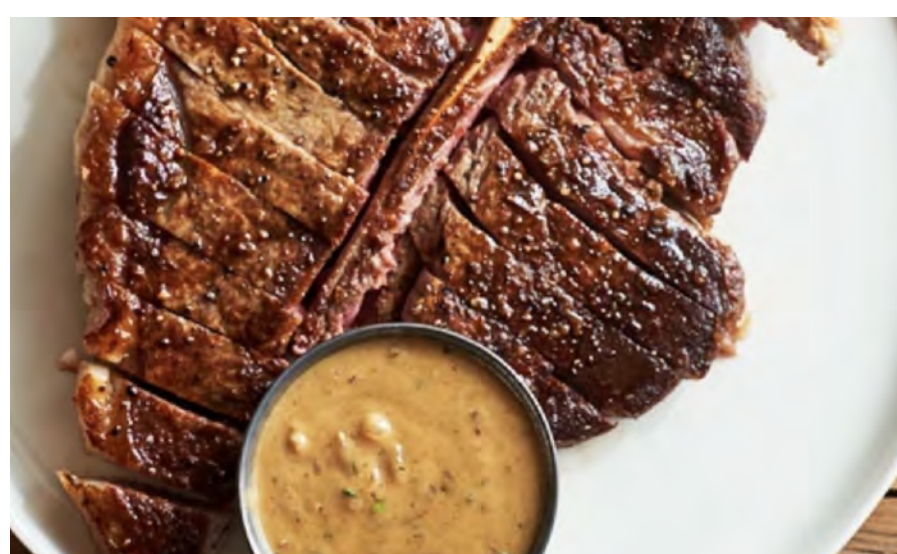


INTENSIDAD
3/5



Picante y Cremosa

A la perfección con wraps, tacos, chorizos y panchos.



Mostaza a la antigua

Una sola cucharada realza el sabor de las carnes rojas a la plancha.



Pequeños Detalles

Grandes cambios

TIP!

Prepará tu ensalada y aléala con el toque de una salsa a base de aceite de oliva y Mostaza Maille con miel.

La mostaza estilo inglesa "French's" y francesa "Maille" son productos completamente diferentes.

¡EXPERIMENTALOS!



EN ITALIA SE RECONOCE UNA BUENA FETA CUANDO SE PUEDE LEER A TRAVÉS DE ELLA

Debido a su proceso de curado y tiempo de estacionamiento mínimo 440 días

El jamón crudo italiano Fontana es:

**MENOS SALADO,
DE TEXTURA MÁS
SUAVE, HÚMEDA Y
ELÁSTICA**

mejor

más eficiencia de
fetas más finas

Fetas de igual tamaño:
mayor rendimiento

al pasar de kg a m2.

Consistencia idéntica en todas sus partes



CADA UNO CON SU ESCENCIA:

Calidades Riviera, Gran Resa, Parma y San Danielle.

En el proceso de elaboración, el vertido de sal es manual.

La personalización de lo artesanal se combina con tecnología de punta.

Los cerdos se alimentan de suero de leche de vaca de



Finos cortes con efecto visual para el consumidor.



Agregar valor a tus creaciones.



Pizzas, ensaladas, Sandwiches,



 **Jamones serranos**



Tienen denominación de origen protegida.
Célebres en todo el mundo y distinguidos por su calidad.

QUESOS CON PERSONALIDAD

Una de nuestras grandes pasiones es acercarte estas maravillas a tu cocina. Un buen queso agrega valor a tus platos sea una ensalada, pizza, entrada o plato principal. Con poca cantidad, **los eleva a otro nivel.**

AURICCHIO



Provolone con terrina



Pecorino Romano
Queso de la famosa pasta a la carbonara.
mínimo 8 meses de maduración



Parmigiano
Denominación con Origen Protegida.
18-24 meses de maduración



Grana Padano
mínimo 9 meses de maduración



Gorgonzola

FRIENDSHIP



Queso azul (tipo roquefort)
Un plus para tus salsas.



Maasdam
Un extra de sabor para tu fondue.

VEGA MANCHA



Queso Manchego oveja
Para tapas, tablas o para disfrutar solo o con frutos.

PARMAREGGIO



Triángulos para untar en galletitas o tostadas.



El verdadero Parmigiano.
15 meses de maduración

SOIGNON



Queso fresco de Cabra.
Para ensaladas, picadas.
Toppings de pizza.

LA QUESERA



Queso azul



Queso pasta cheddar y azul
El perfecto match para bastoncitos de papas y boniatos.

PAYSAN BRETON Quesos de pasta blanda



Brie



Camembert



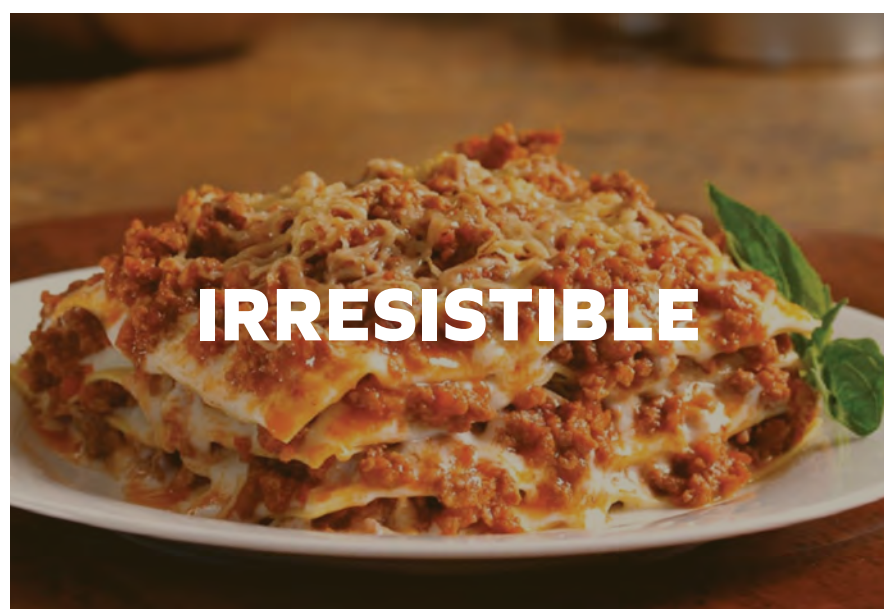
Emmental

datos:

LA CALIDAD DE LOS QUESOS SEMIDUROS SE PUEDE RECONOCER OBSERVANDO LA PASTA.

ALTA: Calcio concentrado en esferas.

BAJA: Calcio en forma de líneas/vetas. Manchas y fácil desgranado.



IRRESISTIBLE

El Grana Padano tiene un sabor ligeramente más suave y menos concentrado que el Parmigiano-Reggiano. Ideal para cocinar.

Interesante:

Nuestro parmigiano cuenta con "Denominación de Origen Protegida" ya que es elaborado en La Emilia Romana.

Los italianos aseguran que el secreto detrás del sabor de este queso se debe a la saludable y natural dieta de las vacas.



REFINADO Y PICANTE

Una perdición solo o con frutos secos.

TIP!

Comerlos a temperatura ambiente.



EL INVENTOR DE LA SALSA DE OSTRAS

Experto en sabor asiático

En 1888, un restaurador llamado Don Lee Kum Sheung que procedía del sur de China estaba calentando una cacerola con sopa de ostras y se olvidó de ella, hasta el punto de que la sopa quedó reducida a una salsa espesa. El cocinero decidió probarla y descubrió un nuevo sabor tan delicioso como irresistible. Desde ese momento, empezó a vender su error como «salsa de ostras».

El señor Lee fue el fundador de Lee Kum Kee.

Elevá tus platos chinos, japoneses o de comida fusión



Marca N1 de salsas chinas



Mariná tus comidas con nuestras salsas



Buscá nuestra mejor versión salsa de soja baja en sodio

DE LA REGIÓN DE MODENA, CON "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA"

Según sistema clasificación tiene "3 hojas", lo cual significa:

- ★ CONSISTENCIA CON CUERPO
- ★ SABOR AUDAZ, REDONDO Y PLENO
- ★ LIGERAMENTE DULCE



Baja acidez.
Perfecto para carnes,
verduras y ensaladas de
hoja verde

Rinde más

Sharwood's

EXPLOSIÓN DE SABOR

¿Sabías que el curry es una mezcla de especias?

Puede llegar a tener unas 20 diferentes!
Y sus beneficios para la salud son innumerables.



Agridulce a full.

Para macerar carnes y acompañamientos.



Sopas y guisos exóticos extraordinarios.

Para descolocar tus sentidos.

Clásicos



carnaroli

Más cremoso

- No es necesario utilizar materias grasas.
- Se requiere 1 taza y ½ de agua por taza de arroz y se revuelve lentamente sin parar.



urbani y erbital

Platos de primer nivel: Risotto a la

Aromas que acarician.
3 a 5 g de hongos/plato marcan la diferencia.

Toque especial:

Es INCREÍBLE como una gota de aceite de trufa transforma el huevo frito.



pommery

Carne a la mostaza de Meaux.

Un clásico francés.

TIP! Utilizar fondos caseros como caldos de sopas para cocinar el arroz.

PARA RENOVAR TUS PICADAS Y COPETINES

Al horno, crocantes y livianas



Sin espinas ni piel.

Para pizza, bruschettas, ensaladas. Ingrediente del característico plato italiano "vitel toné".



"Sprats" sardinillas ahumadas.

Fuente de omega 3, vitamina D y B12.

TIP! Degustalas con tostadas o pan, una pincelada de mayonesa o manteca y una cerveza.



Originalidad en tus aperitivos.



- Aceitunas
- Cebollines
- Tomates secos
- Alcauciles



Al horno, crocantes y livianas



BEBIDAS



BRITVIC aguas tónicas y ginger ale

1 lata/botella equivale a la exacta porción de 1 trago.

TIP! Ginger ale + bebida de malta

Britvic



BENEDIKTINER Cerveza de trigo.

Color ámbar, espuma densa y de textura fina.
Equilibrada, sabor fuerte y frutal.



BITBURGER El encuentro y el compartir.

Representante de las cervezas rubias alemanas.
De las más vendidas, poco amarga y de sabor no muy intenso,
para tomar bien fría.

- Más de un 90% es agua.
- Un vaso de la misma tiene menos calorías que un vaso de jugo de manzana.



VINOS FRANCESES La buena compañía y el buen comer

Más que explicarlo, hay que vivirlo.





Caprice

SOCIA EN TU PASTELERÍA



SYRUP DORADO

**Jarabe de azúcar invertido.
Apariencia de miel.**

¿Por qué elegirlo?

- Cristaliza más lentamente que el azúcar y la miel, logrando postres con mayor estabilidad en el tiempo = ventaja económica.
- Se necesita un 25% menos de cantidad para obtener el mismo dulzor que con azúcar blanca = ventaja económica.



El merengue más duradero!

RENDIDOR. CREMOSO. CONSISTENTE. BRILLANTE.

Los picos no se caen con el paso de los días, mantienen su volumen, firmeza y espesor, sin alterarse y sin soltar líquido. Es perfecto para optimizar la producción en tu cocina!

Prueba de Fuego

Elaborá 2 merengues reposteros: uno con golden syrup y otro con azúcar. Registrá su evolución con los días.



Caprice

CRUJIENTE DELICIA.

Deliciosos barquillos producidos en Grecia y famoso en todo el mundo.

Rellenos de crema de chocolate y avellanas, complemento ideal para capuchinos, helados, cafés y detalles en tus postres.

TIP! Probalos congelados!



**Agregá valor a tu café, té y postre con estos chocolates puros y naturales
TODOS SIN GLÚTEN**



mundo.



PACKS ALTAMA

PACK
1



BARILLA al mejor precio, descuentos especiales por:

- *Incorporación en el menú diario
- *Organización de eventos
(*semana italiana/noche de pasta*)

PACK
2



MEJOR EXPERIENCIA DE COMPRA. MEJOR EXPERIENCIA DE CONSUMO.

Descuentos especiales por Pasta Barilla + Aceite Oliva Extra Virgen Filippo Berio.

PACK
3



Descuentos especiales por: Harina técnica italiana **LE 5 STAGIONI** + Productos **MUTTI** + Aceite Oliva Extra Virgen **FILIPPO BERIO**

PACK
4








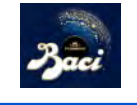



TRIPLE AUMENTO DE VALOR EN TU NEGOCIO.

Descuentos especiales por 3 marcas. Llévalas a la mesa y potenciá el Valor. Canastas condimenteras, posters, flyers y mucho más.

MARCA	SKU	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS		
				Kosher	Gluten Free	Vegano
	001 000143	PIM. NEGRA MOLIDA PARTIDA	FP / 42g x 6			
	001 000179	SAL MARINA C/ HIERBAS	FP / 475g x 12			
		SAL MARINA C/PIMIENTA NEGRA PARTIDA				
		SUSTITUTO DE SAL				
		MOLINILLOS				
	001 000104	PIM. MEZCLA 4 GRANOS	FV / 24g x 6			
	001 000113	PIM. NEGRA EN GRANO	FV / 28g x 6			
	001 000112	PIM. NEGRA EN GRANO	FP / 70g x 12			
	001 000185	SAL MARINA C/PIMIENTA	FV / 110g x 12			
	001 000162	SAL ROSADA HIMALAYA	FV / 70g x 6			
	001 100132	SAL MARINA GIGANTE	FP / 377g x 12			
		SAZONADORES				
	001 000051	BARBACOA	FP / 84g x 6			
	001 000168	MONTREAL	FP / 329g x 6			
		PIZZA				
		CATERING				
	001 100167	CANELA EN POLVO	FP / 510g x 6			
	001 100066	CURRY EN POLVO MILD	FP / 453g x 6			
	001 100065	CURRY EN POLVO MADRAS HOT	FP / 453g x 6			
	001 100172	ENELDO EN HOJAS	FP / 141g x 6			
	001 100069	MOSTAZA EN POLVO	FP / 453g x 6			
	001 100107	NUEZ MOSCADA EN POLVO	FP / 453g x 6			
	001 100070	PÁPRIKA EXTRA FANCY (DULCE)	FP / 453g x 6			
	001 100103	PIM. MEZCLA 4 GRANOS	FP / 425g x 6			
	001 100406	PIM. NEGRA EN GRANO	FP / 552g x 6			
	001 100411	PIM. NEGRA MOLIDA DE MESA	FP / 510g x 6			
	001 100314	TOMILLO EN HOJAS	FP / 170g x 6			
	001 000173	SAZONADOR HAMBURGUESA MONTREAL	Doy / 80g x 6			
		SALSAS Y ADEREZOS				
	001 000086	SALSA INGLESA WORCESTERSHIRE	FV / 148ml x 24			
	001 000084	SALSA JALISCO PICANTE	FV / 148ml x 24			
	001 000083	VINAGRE CLÁSICO	FV / 296ml x 12			
	001 000081	VINAGRE CON LIMÓN	FV / 296ml x 12			
	001 000151	ADEREZO CAESAR	Doy / 200ml x 12			
	001 000152	ADEREZO ITALIANO	Doy / 200ml x 12			
		FRANK'S RedHot				
	083 000009	SALSA PICANTE "RED HOT"	FV / 340g x 12			
		Barilla				
	002 000503	Nº 5 SPAGHETTI	Bolsa / 5kg x 3	SI		SI
	002 000540	Nº 73 PENNE RIGATE	Caja / 5kg x 3	SI		SI
	002 000506	Nº 98 FUSILLI	Caja / 5kg x 3	SI		SI
	002 000064	RIGATONI	Caja / 500g x 10	SI		SI
	002 000022	Nº 78 PENNE TRICOLORI	Caja / 500g x 14	SI		SI
	002 000061	SPAGHETTI INTEGRAL	Caja / 500g x 24			SI
	002 000062	FUSILLI INTEGRAL	Caja / 500g x 12			SI
	002 000028	TAGLIATELLE al Nido	Caja / 500g x 12	SI		SI
	002 000035	TAGLIATELLE VERDI (Espinaca) al Nido	Caja / 500g x 12	SI		SI
	002 000128	PAGLIA & FIENO al Nido	Caja / 500g x 12	SI		SI
	002 000063	FETTUCCHINE al Nido	Caja / 500g x 12	SI		SI
	002 000030	LASAGNE	Caja / 500g x 15	SI		SI
	002 000127	PAPARDELLE al Huevo	Bolsa / 1Kg x 6			
		PASTA SIN GLUTEN	GLUTEN FREE			
	002 000136	SPAGHETTI SIN GLUTEN	Caja / 400g x 12	SI		SI
	002 000137	PENNE RIGATE SIN GLUTEN	Caja / 400g x 14	SI		SI
	002 100006	SALSA PESTO GENOVESA	FV / 190g x 12	SI	SI (sc)	SI
		FILIPPO BERIO				
	013 000051	ACEITE OLIVA EXTRA VIRGEN	PET / 5Lt x 3		SI	
	013 000031	ACEITE OLIVA EXTRA VIRGEN	Lata / 3Lt x 4		SI	
	013 000018	ACEITE OLIVA EXTRA VIRGEN "SPRAY"	BV / 200ml x 12		SI	
	013 00004	ACEITE OLIVA VIRGEN	BV / 1Lt		SI	
		Patacò				
	032 000002	ÑOQUI DE PAPA	Pack / 500g x 12			SI
		MAILLE				
	004 000027	MOSTAZA DE DIJON	FV / 1 kg x 8			
	004 000028	MOSTAZA Estilo Antigua	FV / 1 kg x 8			
		French's				
	083 000001	MOSTAZA AMARILLA	FP / 226g x 20			
	083 000004	MOSTAZA DIJON	FP / 340g x 12			
	083 000006	SALSA KETCHUP	FP / 567g x 12			
	083 000007	SALSA BARBACOA ORIGINAL "KANSAS"	FP / 510g x 12			
	083 000008	SALSA BARBACOA ORIGINAL	FP / 3,63Kg x 4			

MARCA	SKU	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS		
				Kosher	Gluten Free	Vegano
	015 000001	PASTA DE TOMATE CONCENTRADA	Lata / 140g x 12	SI	SI (sc)	SI
	015 000010	TOMATE PERITA 2,5 KG	Lata / 2,5kg x 6	SI	SI (sc)	SI
	015 000017	PULPA DE TOMATE 5Kg	Bolsa / 5kg x 3	SI	SI (sc)	SI
	015 000014	TOMATE CUBETEADO 2,5 KG	Lata / 2,5kg x 3	SI	SI (sc)	SI
	015 000015	TOMATE CUBETEADO 4,05 KG	Lata / 4,05kg x 3	SI	SI (sc)	SI
	015 000011	PASSATA DE TOMATE 2,5 KG	Lata / 2,5kg x 3	SI	SI (sc)	SI
	035 000003	SALSA DE SOYA	Pet / 1,9Lt x 6			SI
	035 000004	SALSA DE SOYA Premium	BV / 500ml x 12			SI
	035 000015	SALSA DE SOYA Baja en Sodio	BV / 500ml x 12			SI
	035 000025	SALSA DE OSTRAS Kun Chun	Lata / 2,2 Lt x 6			
	035 000011	ACEITE PURO DE SÉSAMO	BV / 207ml x 12			SI
	035 000012	TERIYAKI	BV / 250ml x 12			
	035 000019	AJO FRESCO PICADO	FV / 212g x 12			SI
	036 000002	BALSÁMICO "SPRAY"	BV / 250ml x 12		SI	SI
	036 000011	BALSÁMICO	Bidon / 5Lt x 2		SI	SI
	036 000004	BALSAMICO "LAURA" Añejo 6 años Tres Plumas	BV / 250ml x 12		SI	SI
	036 000009	"REDUCIDO" BLAZE	FP / 215ml x 12		SI	SI
	059 000003	MIEL DE CAÑA / Azúcar invertida	Lata / 907g x 12		SI (sc)	
	011 000009	JAMÓN CRUDO RIVIERA	Pata / 6Kg aprox. x 2		SI (sc)	
	011 000008	JAMÓN CRUDO R. GRANRESA	Pata / 5Kg aprox. x 2		SI (sc)	
	011 000002	JAMÓN CRUDO PARMA	Pata / 7Kg aprox. x 2		SI (sc)	
	011 000004	JAMÓN CRUDO SAN DANIELLE	Pata / 8Kg aprox. x 2		SI (sc)	
	011 000013	MORTADELLA CON PISTACHOS	Pieza / 4Kg aprox. x 2		SI (sc)	
	022 000008	QUESO PARMIGIANO 1 Kg	Cuña / 1Kg x 10		SI (sc)	
	022 000007	QUESO PARMIGIANO 35 Kg ENTERA	Horma / 35Kg x 1		SI (sc)	
	022 000009	QUESO GRANA PADANO 1 Kg	Cuña / 1Kg x 10		SI (sc)	
	022 000010	QUESO GRANA PADANO 35 Kg ENTERA	Horma / 35Kg x 1		SI (sc)	
	022 000015	TERRINA CON PROVOLONE	150g x 9		SI (sc)	
	022 000024	GORGONZOLA	Cuña / 1,5Kg x 1		SI (sc)	
	022 000011	PECORINO ROMANO D.O.P 1 Kg	Cuña / 1Kg x 10		SI (sc)	
	044 000001	QUESO AZUL (TIPO ROQUEFORT)	Horma / 3,3Kg x 3		SI (sc)	
	044 000004	MAASDAM 45%	Horma / 12Kg x 3			
	057 000001	QUESO MANCHEGO OVEJA	Horma / 3Kg x 2		SI (sc)	
	077 000007	QUESO FRESCO CABRA	Caja / 1Kg x 2		SI (sc)	
	005 000001	QUESO AZUL	Caja / 2,3Kg x 2			
	005 000002	QUESO PASTA AZUL	Pouch / 4Kg x 2			
	005 000003	QUESO PASTA CHEEDAR	Pouch / 4Kg x 2			
	027 000008	FILLETS DE ANCHOA EN ACEITE DE GIRASOL	FV / 720g x 6			
	040 000001	"SPRATS" SARDINILLAS AHUMADAS	FV / 250g x 12		SI (sc)	
	037 000012	BREZEL SALADO	Pouch / 750g x 2			
	037 000013	MAXI BREZEL SALADO	Pouch / 750g x 4			
	059 000011	GINGER ALE	Lata / 150ml x 24		SI (sc)	SI
	078 000002	AGUA TONICA "INDIAN" LATA	Lata / 150ml x 24		SI (sc)	SI
	078 000001	AGUA TÓNICA BOTELLA	Botella / 200ml x 24		SI (sc)	SI
	078 000006	AGUA TÓNICA BAJA EN CALORIAS	Botella / 200ml x 24		SI (sc)	SI
	074 000002	CERVEZA PREMIUM Botella	BV / 330ml x 24	SI		SI
	074 000006	CERVEZA PREMIUM Botella	BV / 500ml x 12	SI		SI
	074 000003	PACK CERVEZA PREMIUM Botella	BV / 330mlx6 x 4	SI		SI
	074 000005	PACK CERVEZA PREMIUM Botella	BV / 500mlx6 x 3	SI		SI
	074 000001	PACK CERVEZA PREMIUM Lata	Lata / 500mlx4 x 6	SI		SI
	074 000010	CERVEZA PREMIUM Barril	Lata / 5Lts x 12	SI		SI
	074 000007	WEISSBIER - TRIGO	BV / 500ml x 12			
	074 000009	WEISSBIER DUNKEL - TRIGO AMBAR	BV / 500ml x 12			
	074 074000011	PACK 3 CERVEZA TRIGO + VASO 500cc	BV / 1500ml x 4			
	076 000001	VINO BLANCO CHABLIS ALEXANDRE 75CL	Botella / 75cl x 6			
	076 000002	VINO TINTO FONTANILLE BODEGA PIC PAYS D'OC 75CL	Botella / 75cl x 6			
	076 000003	VINO TINTO MERLOT BODEGA PIC PAYS D'OC 75CL	Botella / 75cl x 6			
	076 000004	VINO ROSADO CINSULT BODEGA PIC PAYS D'OC 75CL	Botella / 75cl x 6			
	076 000005	VINO TINTO COTEAUX BOURGOGNE MATHIEU PAQUET 75CL	Botella / 75cl x 6			
	082 000001	HARINA NAPOLETANA "00"	Bolsa / 25Kg x 1			SI
	082 000005	HARINA NAPOLETANA "00"	Bolsa / 10Kg x 1			SI

MARCA	SKU	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS		
				Kosher	Gluten Free	Vegano
	009 12	CURRY EN POLVO MEDIUM	FP / 103g x 6		SI (sc)	
	009 000016	CHUTNEY MANGO ETIQ. VERDE	FV / 360g x 6		SI (sc)	
	097 000002	TERRINA DE CAMPAÑA	FV / 180g x 12			
	097 000004	PATÉ DE FOIE AL ARMAGNAC	FV / 180g x 12			
	010 000051	MOSTAZA DE MEAUX	Balde / 5Kg x 1		SI (sc)	SI
	031 6	TRUFA NEGRA ENTERA	Frasco / 25g x 12	SI	SI (sc)	SI
	031 7	TRUFA NEGRA ENTERA	Frasco / 50g x 12	SI	SI (sc)	SI
	031 000013	ACEITE TRUFA NEGRA	Botella / 250ml x 6	SI	SI (sc)	SI
	031 000011	ACEITE TRUFA BLANCA	Botella / 250ml x 6	SI	SI (sc)	SI
	008 000051	FOIE GRAS	Lata / 75g x 12			
	008 000036	FOIE GRAS PATO	Lata / 75g x 12			
	008 000052	FOIE GRAS	Lata / 145g x 12			
	048 000002	HONGO SECO PORCINI AA	Bolsa / 100g x 16		SI (sc)	SI
	001 000161	HUMO LIQUIDO STUBBS	FV / 142g x 12			
	001 000171	SALSA BARBACOA PREMIUM	FV / 355ml x 6			
	091 000001	BACI Con leche 80 uds	Bolsa / 1Kg x 3		SI	
	90 1	BARQUILLOS RELLENO CHOC. Y AVELLANA	Lata / 400g x 6			

*LG (sc) = LIBRE DE GLUTEN (sin certificación).

ALTAMA

cocina

iSeguí todas las novedades!



@altama.cocina

+598 2682 5368

**Ruta 101 km 24.5. Cno de los Portugueses 15500
Canelones, Uruguay.**

ALTAMA
cocina