



SUPPLÌ Y ESPECIALIDADES PARA TU CARTA

MUCHO SABOR *SIEMPRE.*

Rellenos generosos, un corazón suave y un doble empanado crujiente. El sabor que buscas, en cada entrega.

SEIS SUPPLÌ + CINCO ESPECIALIDADES

Nuestra gama, para tu carta.



SUPPLÌ A LA AMATRICIANA

BOLETUS Y TRUFA

500_g

de boletus por cada
kilo de arroz.



NUESTRA CALIDAD

CRUJIENTES POR FUERA, TIERNOS POR DENTRO.

Ingredientes que se saborean.

Arroz cocido en la salsa, rellenos generosos e ingredientes que dan carácter a cada receta.

Un empanado inconfundible.

Doble empanado de grano grueso: crujiente al morder, con un corazón que se mantiene suave.

Calidad en cada entrega.

Peso, forma, textura y comportamiento al freír siguen especificaciones de producción precisas.

Tu gusto, menos trabajo en la cocina.

SEIS RECETAS, UN MUNDO DE SABOR.

100 g

Supplì mignon de 50 g bajo pedido



DE RAGÚ DE TERNERA

Babilla de ternera picada por nosotros, abundante tomate y un corazón de mozzarella fior di latte.



TOMATE Y ALBAHACA

El dulzor del tomate, el aroma de la albahaca y la mozzarella que se estira.



CACIO E PEPE

Pecorino romano y pimienta, con un corazón de crema de pecorino que realza la receta.

CARÁCTER, DESDE EL PRIMER BOCADO.

100 g

Supplì mignon de 50 g bajo pedido



CON 'NDUJA

'Nduja, ragú de ternera y mozzarella: un encuentro entre el picante y la suavidad.



'MATRICIANO

Guanciale, tomate y pecorino, con un corazón suave de crema de pecorino.



BOLETUS Y TRUFA

Abundantes boletus y láminas de trufa: el carácter de las setas en cada bocado.

ADEMÁS DE SUPPLÌ, MUCHO MÁS POR DESCUBRIR.

5

ESPECIALIDADES

PEQUEÑA
CON UN GRAN
CORAZÓN.



BOCADOS DE MOZZARELLA EMPANADA

Fior di latte con albahaca, tres capas ligeras de empanado y un corazón fundente.



FLORES DE CALABACÍN

Rebozadas, con mozzarella y anchoas.



ACEITUNAS ASCOLANAS

Aceitunas grandes con un relleno de carne de sabor equilibrado.

CROQUETAS DE PATATA

Patatas en trozos, especias y provola ahumada.

FILETES DE BACALAO

Filetes de bacalao rebozados, prefritos y listos para terminar.

EL SIGUIENTE PASO

PONNOS A PRUEBA.

Un producto a la altura de tu carta.
Menos preparaciones en tu cocina.

MUESTRAS Y ENVÍO

GRATIS EN ITALIA.

Prueba nuestras especialidades en tu local. Te ayudamos a elegir tu surtido y a organizar tu primera entrega.

PARA RECIBIR LAS MUESTRAS

+39 328 012 02 98

Oficina comercial · Teléfono y WhatsApp

laboccadellaverita.it



DEL PRIMER BOCADO A TU CARTA.

01 Cuéntanos sobre tu local.

Acordamos los detalles del envío de muestras.

02 Recibe los productos.

Salidas los lunes. Entrega estimada en Italia: 4–5 días desde el envío.

03 Freímos juntos.

Un técnico te guía en la fritura y la degustación.
O prueba por tu cuenta con nuestro manual.

04 Elegimos tu primer pedido.

Partimos de tu opinión y de los productos que mejor encajan en tu carta.

TU LOCAL, TUS HORARIOS.

En el área de clientes, pide cuando quieras y consulta todos los documentos de tus pedidos.