



UN VIAJE ÚNICO HACIA EL SABOR Y LA TRADICIÓN DE LA COCINA ITALIANA

Valcolatte es una de las empresas más importantes de la Región EMILIA-ROMAÑA, que produce quesos desde hace cuatro generaciones. Situada en Valconasso di Pontenure, a unos 10 kilómetros de Piacenza.

Valcolatte trabaja solamente con leche Italiana de los agricultores de la Región. Su misión es conjugar la genuina tradición artesanal con las modernas tecnologías de producción, ofreciendo al consumidor final productos de altísima calidad.

REF. Qsv			MULTI
AHORA	QUESOS FRESCOS	UNID PRECIO	PLO
CRN103 VAL00001	BURRATINA DA 125 GR x 2 bolas (tarrina 0,250 kg)	TARRINA 250 gr	8
CRN106 VAL00003	BOCCONCINO DI MOZZARELLA DA 125 GR (bolsa 0,125 kg)	BOLSA 125 gr	16
CRN100 VAL10001	MOZZARELLA MAMMA MIA JULIEN VALCOIBERIA 2,5 KG (bolsa 2,5 kg)	BOLSA 2,5 Kg	4
CRN101 VAL10002	MOZZARELLA OLAT FIOR DI LATTE JULIEN 2,5 KG (barqueta 2,5 kg)	TARRINA 2,5 Kg	4

Valcolberia es el resultado de la pasión por la calidad y por la cultura italiana, con su excelencia eno-gastronómica, tradición y sabor únicos.

Nace de la iniciativa emprendedora del **Grupo Valcolatte**.

Gracias a una gestión dinámica y proactiva en el mercado, y a una extensa red de distribución, **Valcolberia** se convierte en un colaborador ideal para la hostelería.



PANADERÍA
 PASTERERÍA
 HELADERÍA
 HORECA