GRANA ROLO

el autentica

N°1 ITALIAN MILK & DAIRY GROUP

Alinenta Tu Edhocus

Tenemos una potente red de proveedores y partners, nacionales e internacionales, que nos permiten ofrecer productos de gran calidad, innovadores, exclusivos y especialmente orientados al Food Service.

Estamos desde Arica a Puerto Montt, incluyendo la Isla Grande de Chiloé.

Grandes cadenas a nivel nacional y pequeños emprendedores locales confían en nosotros y nuestro servicio para apoyarlos en su negocio día a día.

H16000 Productos

Centros de Distribución a lo largo de Chile



+385 Colaboradores



+8.500 Clientes



+95 **Ejecutivos Comerciales**



Granarolo Group es el mayor productor de leche en Italia. Un Consorcio formado por más de 600 agricultores con sede en 13 regiones del país europeo, siendo elegido por millones de consumidores en todo el mundo, posicionando a Granarolo como marca líder de alimentos y bebidas en Italia.

Este 2023 damos la bienvenida a los productos Granarolo a la familia ICB Food Service. Junto a nuestro servicio de distribución, líder del mercaado, seremos un gran aporte para los canales food services.







GRANAROLO EN CIFRAS



14 PLANTAS PRODUCTIVAS EN ITALIA



PLANTAS PRODUCTIVAS EN EL EXTRANJERO



840 MIL TONELADAS DE LECHE PROCESADAS AL AÑO



76 PAÍSES EN EL MUNDO DONDE ESTAMOS PRESENTES



2,628

EMPLEADOS





Queremos invitarlos a pensar en que nuestros quesos si bien son italianos no son solo y exclusivamente para restaurantes Italianos.

Nuestros productos gracias a sus caracteristicas nos permiten ser transervsales en la cocina y «encajar» en diferentes estilos culinarios

Aportan valor y pueden ayudar a diferenciar los platos y ofrecer opciones únicas a los clientes, lo que puede traducirse en un aumento en las ventas y la fidelización.

GRANAROLO GRANAROLO

N°1 ITALIAN MILK & DAIRY GROUP





QUESO ITALIAN BLUE





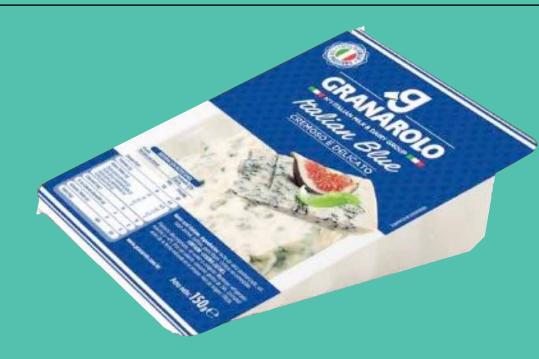
104535010



150 g (caja 8 unidades)



Congelado



Queso azul italiano de textura cremosa y untosa, Tiene vetas azules, ligera acidez.





QUESO MASCARPONE



Italia



104535020



500 g (caja de 12 unidades)



* Congelado



Posee un alto porcentaje de grasa (42%). Textura suave que le permiten ser considerado como sustituto de la mantequilla o de la crema.





Italia

* Congelado

QUESO MOZZARELLA BOCCONCINI MINI 2 KG (caja 5 unidades) 104535030

QUESO MOZZARELLA BUFALA GRANAROLO 125 g (caja 16 unidades) 104535040

QUESO MOZZARELLA CILIEGINE BUFALA 125 g (caja 12 unidades) 104535050

QUESO MOZZARELLA CRUMBLED IQF 2 KG (caja 6 unidades) 104535060

QUESO MOZZARELLA FDL GRANAROLO 125 g (caja 20 unidades) 104535070





QUESO RICOTTA IQF



Italia



104535110



2 KG (caja 6 unidades)



* Congelado



Clásica Ricotta italiana elaborada a base de suero de leche, queso suave y cremoso, al descongelar no bota agua.



- Quesos

Denominación de Origen Protegida (DOP), se refiere a que es producido y procesado dentro de una zona geográfica específica y de acuerdo con las tradiciones y prácticas locales.

Este sello es verificado por organismos independientes reconocidos por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Políticas Forestales, y garantiza que el producto es auténtico y tiene una calidad única gracias a su lugar de origen.



GRANAROLO

N°1 ITALIAN MILK & DAIRY GROUP





QUESO FETA ROUSSAS GRANAROLO



Italia



104534990



200 g (caja de 12 unidades)



Refrigerado





Auténtico queso Griego.

Elaborado a partir de leche de oveja (70%) y cabra (30%).

Consistencia firme y cremosa, ligeramente desmenuzable.





QUESO GRANA PADANO KG





104535300



KG (kilogramos)



* Refrigerado



QUESO GRANA PADANO RUEDA



Italia



104535390



KG (kilogramos)



Refrigerado



Es un Queso de pasta dura, que se desgrana fácilmente y posee un sabor que tiende hacia lo dulce.





QUESO PECORINO ROMANO DOP



Italia



104535080



150 g (caja 12 unidades)



* Refrigerado





Pecorino es producido 100% de leche de Oveja, Su maduración es entre 5 a 8 meses.



QUESO PROVOLONE





104535090



5 KG (kilogramos)



* Refrigerado



Posee una gran capacidad para fundirse, aspecto que le convierte en acompañamiento ideal de platos calientes.

ICB ECD FOOD SERVICE QUESO QUATTROCENTO RUEDA Italia 104535400 38 KG (kilogramos) Refrigerado El Quattrocento es un queso de pasta dura y granulada que en su elaboración utilizan 400 litros de leche de alta calidad italiana.







104535100



1 KG (kilogramos)



* Refrigerado



Este queso es innovador al ser apto para el consumo vegetariano. Proviene de un cuajo de origen vegetal y no se considera preservativos. Su maduración es entre 9-12 meses.



