

ICB
FOOD
SERVICE

20
24



GRANAROLO

🇮🇹 N°1 ITALIAN MILK & DAIRY GROUP 🇮🇹

Disfruta el
Auténtico sabor
Italiano

Alimenta.Tu Negocio.

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.



+1.600
Productos

9 Centros de
Distribución a
lo largo de Chile



+385
Colaboradores



+8.500
Clientes



+95
Ejecutivos
Comerciales

Todo el sabor,
de una aventura
italiana.

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 mercado, seremos un gran aporte para los canales food services.



ICB
FOOD
SERVICE



GRANAROLO

🇮🇹 N°1 ITALIAN MILK & DAIRY GROUP 🇮🇹

GRANAROLO EN CIFRAS



14 PLANTAS PRODUCTIVAS
EN ITALIA



9 PLANTAS PRODUCTIVAS
EN EL EXTRANJERO



840 MIL TONELADAS DE
LECHE PROCESADAS
AL AÑO



76 PAÍSES EN EL MUNDO
DONDE ESTAMOS
PRESENTES



Turnover from
2,628 EMPLEADOS

Quesos frescos congelados.

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 características nos permiten ser transversales 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.



g
GRANAROLO

🇮🇹 N°1 ITALIAN MILK & DAIRY GROUP 🇮🇹

 **QUESO BURRATA
GRANAROLO**

 Italia

 104534980

 250 g (caja de 10 unidades)

 Congelado





Se elabora de la misma forma que la mozzarella, pero se forma un saco o bolsa que luego se rellena con “Stracciatella” (crema y tiras de mozzarella). Su textura es suave y cremosa.



 **QUESO ITALIAN
BLUE**

 Italia

 104535010

 150 g (caja 8 unidades)

 Congelado




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

9

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

 **QUESO MASCARPONE**

 Italia

 104535020

 500 g (caja de 12 unidades)

 Congelado





 **QUESO MOZZARELLA**

 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**



El corte de la mozzarella, llamada “mozzatura”, realizada para separar la masa en piezas individuales. Este antiguo método de corte manual de la pasta hilada se llevaba a cabo con el índice y el pulgar.



 **QUESO
RICOTTA IQF**

 Italia

 104535110

 2 KG (caja 6 unidades)

 Congelado



  Se elabora a partir del suero de leche. (Ri-cotta = cocida dos veces). Queso suave, textura granulosa y cremoso, al descongelar no bota. En su proceso no se prensa ni se madura, Perfecta para recetas dulces o saladas.

Quesos duros Dop

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.



g
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**

 Italia

 104535300

 KG (kilogramos)

 Refrigerado

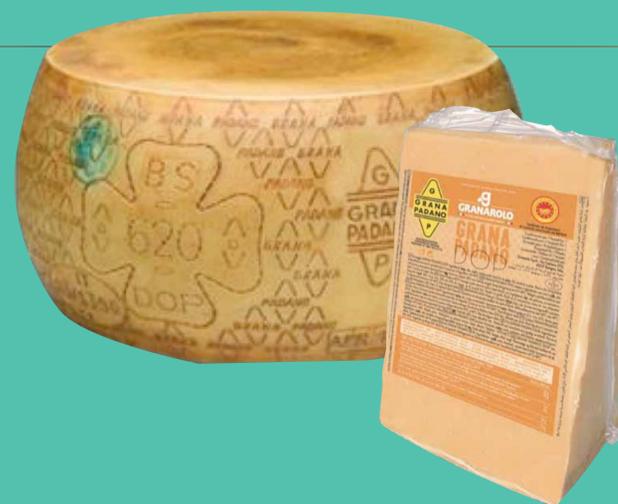
 **QUESO GRANA
PADANO RUEDA**

 Italia

 104535390

 KG (kilogramos)

 Refrigerado




 Queso que se elabora bajo las estrictas reglas del Consorcio para obtener su sello DOP. Es un queso de pasta dura, que se desgrana fácilmente y posee un sabor que tiende hacia lo dulce.

 **QUESO GRANA
PADANO
DOP GRANAROLO**

 Italia

 104537900

 200 g

 Refrigerado




El Grana Padano DOP es un queso típico italiano producido con leche de vaca de la región de la Valle Padana, El tiempo de maduración mínimo de un Grana Padano es de 9 meses.

 **QUESO PARMIGIANO
REGGIANO
GRANAROLO**

 Italia

 104538540

 200 g

 Refrigerado



 Parmigiano Reggiano DOP, Es elaborado con leche de vaca de alta calidad, tiene una pasta dura y quebradiza, de color amarillo pálido. Tiene un sabor intenso y salado.

 **QUESO PECORINO ROMANO DOP**

 Italia

 104535080

 150 g (caja 12 unidades)

 Refrigerado





Pecorino es producido 100% de leche de Oveja. (Pecora=Oveja). Se madura entre 5 a 8 meses. Tiene un sabor salado levemente picante e intenso. Platos típicos: Pasta a la Amatriciana y a la Carbonara.



 **QUESO**
PROVOLONE

 Italia

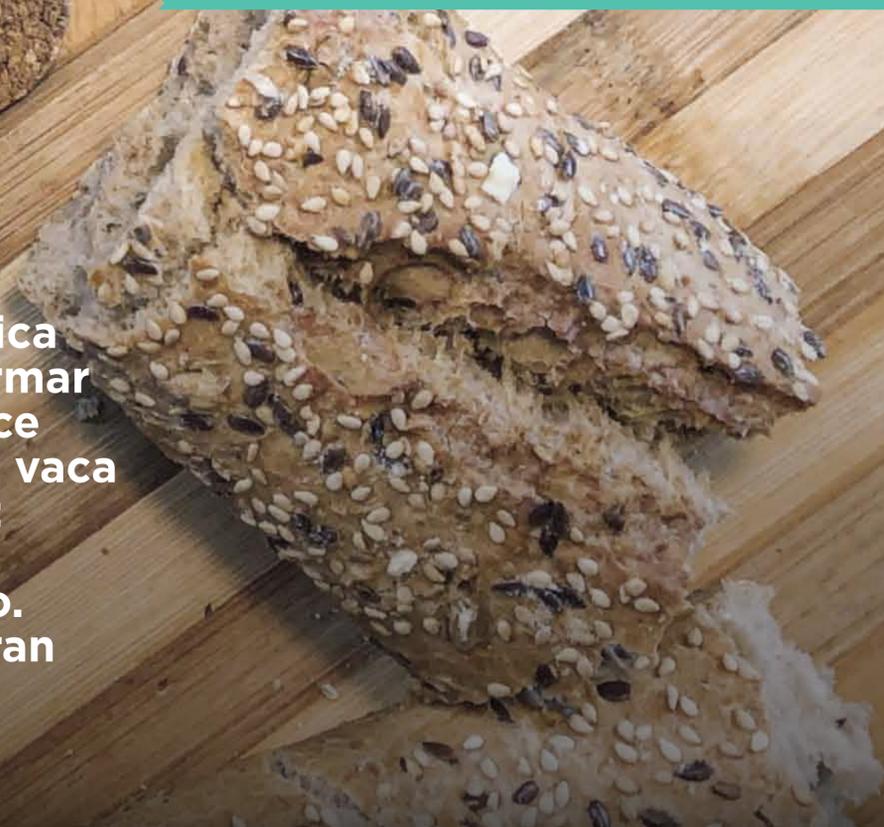
 104535090

 5 KG (kilogramos)

 Refrigerado




Es un queso de pasta hilada, lo que significa que su masa se estira y se enrolla para formar las diferentes formas con las que se conoce este queso. Se elabora en base a leche de vaca se conocen principalmente dos versiones: Dolce: con cuajo de vaca. 60/90 días de maduración Picante: con cuajo de cordero. 60/365 días de maduración, Posee una gran capacidad para fundirse.



 **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.

 **QUESO**
QUATTROCENTO

 Italia

 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.

ICB
FOOD
SERVICE

Charcutería



GRANAROLO

🇮🇹 N°1 ITALIAN MILK & DAIRY GROUP 🇮🇹



GUANCIALE AL PEPE SIMONINI



Italia



104538540



500 g - 1 KG



Refrigerado



Corte de carne de cerdo obtenido de la mejilla del cerdo, La clave su alta proporción de grasa y la textura mantecosa, contiene la pieza entera una mezcla de sal, pimienta, hierbas aromáticas.



MORTADELLA MODENA CON PISTACHO



Italia



104538550



6 -7 KG



Refrigerado




Embutido cocido de carne magra de cerdo pura, tiene forma cilíndrica, aroma intenso ligeramente picante y color rosado, contiene pistachos, sal, nuez moscada y pimienta negra. El relleno se embolsa en tripas naturales.



PROSCIUTTO MATONELLA SIMONINI



Italia



104538560



4 - 5 KG



Refrigerado



9

Forma redonda Color rosado Curado 9 a 24 meses Se sala en seco= Menos Sal, Mayor Humedad Húmedo y suave Los cerdos que dan lugar al prosciutto.

ICB FOOD SERVICE



www.icbfs.cl

ccc@icbfs.cl

+569 2730 8510