

**METRO**

NAGYKERESKEDELEM

OLASZ



KATALÓGUS



METRO.HU | ÉRVÉNYES: 2023. NOVEMBER 2-VISSZAVONÁSIG



Az olasz gasztronómia méltán a világ egyik leghíresebb konyhaművészete. Ismertségét a könnyed és sallangoktól mentes elkészítési módzatai és friss alapanyagai tették vonzóvá.

Az ételek gerincét, a kiváló minőségű olivaolaj, paradicsom, zöldségek és a sajtok alkotják.

Az olasz konyha változatos és színes, hiszen úgy formálódik Szicíliától Milánóig, ahogy a flóra változik.

A tartományok különböző ételei igazi egyéniséget adnak a városaikba látogatók számára, aminek kóstolásakor máris egy gasztronómiai utazáson vehetünk részt.



### **PASTA - Primi Piatti!**

Ámbár nagy adagokat főznek a Mamma-k, de előételnek kisebb adagokban, a fő fogás előtt fogyasztják. A tészták típusai szinte felsorolhatatlanok, de a kutatások szerint körülbelül 350 forma létezik. A leghíresebb a spagetti, aminek hossza egykor elérte a félmétert, de manapság a 25–27 cm az elfogadott. A spagetti kedvelt társa a sugo (hosszan főtt paradicsommártás), a pesto vagy egy krémes szósz, de legyen bármi is a mártás, a tésztának tökéletesen kell elkészülnie. Al dente, azaz fogkeményen kell tálalni a kifőtt tésztát, hogy harapáskor érezzük a textúráját. A METRO CHEF tészta biztosítja Ön számára, hogy vendégei az igazi olasz élményt éljék át, hiszen a tészta előfőzhető, így tálalás előtt már csak minimális hőkezelést kell kapnia, ezáltal nem fő szét és al dente lesz.



### **PESTO – Zúzzuk össze!**

Ez a krémes állagú mártás méltán utazta be a világ minden pontját és ihlette a séfeket, háziasszonyokat, hogy elkészítsék a saját verziójukat. A nevéből adódóan minden pestonak lényege, hogy az alapanyagokat egy mozsárba zúzzuk össze és krémesítsük. A jó pesto trilógiájához alapvetően szükségeltetik egy jó minőségű, extraszűz olivaolaj, zöldség, valamint egy szépen pírított olajosmag, amik összetörésével kapjuk meg a pestonk alapját. A ligúriai konyha zászlóshajója a Pesto Genovese, ami bazsalikomból, parmezánsajtból, fenyőmagból és fokhagymából áll. Ez a klasszikus, remek társa lehet tésztáknak, leveseknek és zöldségeknek is. A METRO CHEF Pesto Genovese a legjobb séfek közreműködésével tökéletesedett, ami így méltán emeli magasabb szintre fogásait.



### **CREMA BALSAMICO DI MODENA IGP – A Türelem!**

Trebbianó szőlő mustját felforrallják, majd tölgyfahordókba töltik és a természetes párolgás, fermentáció és ecetesedés után éri el a krémes állagát, amihez minimum 12 év szükségeltetik, de elérheti a 100 évet is. A METRO CHEF eredet védett (IGP) balsamecetkrém tökéletes salátákhoz, mozzarellához, de fagyaltok és desszertek kiváló kiegészítője is lehet.



### **PIATTO – A Tányérom!**

A házas és egyszerű ételeket előszeretettel fogyasztják klasszikus mélytányérokban, amik nélkül olasz asztal nem létezik. Ezekbe a tányérokba egy ételsor bármelyik elemét tálalhatjuk, legyen szó egy salátáról, rizottóról, tésztáról, de akár a desszertekhez is bátran használhatjuk. Ha tésztát tálalunk fel, akkor egy kicsit melegítsük elő a tányért, hogy a mártásunk ne hűljön ki és csak villát terítsünk fel, mivel Nápolyt kivéve az olaszok csak egy villával fogyasztják a pastájukat.

*Buon Appetito!*

# TARTALOMJEGYZÉK

<b>HÚSKÉSZÍTMÉNYEK</b>	<b>4-7</b>
<b>TEJTERMÉKEK</b>	<b>8-13</b>
<b>LISZTEK</b>	<b>14-15</b>
<b>TÉSZTÁK</b>	<b>16-21</b>
<b>PARADICSOM, PIZZASZÓSZ</b>	<b>22-25</b>
<b>OLAJOK</b>	<b>26-27</b>
<b>FŰSZEREK</b>	<b>28-29</b>
<b>KONZERVEK</b>	<b>30-31</b>
<b>DESSZERTEK</b>	<b>32-33</b>
<b>KÁVÉK</b>	<b>34-35</b>
<b>ITALOK</b>	<b>36-37</b>
<b>VEGYI ÁRU</b>	<b>38-39</b>
<b>ESZKÖZÖK</b>	<b>40-41</b>

# OLASZ KATALÓGUS

## HÚSKÉSZÍTMÉNYEK

### BRESAOLA

felezett  
kg



### PROSCIUTTO COTTO

felezett  
kg



### SENFTER SPECK SONKA

felezett  
kg



### CASA MODENA PROSCIUTTO CRUDO

felezett  
kg



### PROSCIUTTO CRUDO

kg



### CASA MODENA COPPA

felezett  
kg



### VERONI PÁRMAI SONKA

érelt  
darabolt  
kg



## KLASSZIKUS BRUSCHETTA

A paradicsomokat, a hagymát és a zöldsűszereket apróra vágjuk. A fokhagymát lereszeljük.

A paradicsomot összekeverjük a bazsalikommal és az oregánóval. Megsózzuk, megborsozzuk, majd meglocsoljuk az olívaolajjal.

A kenyerek mindkét oldalát megpirítjuk és ráhalmozzuk a fűszeres paradicsomot. Szórhatunk a tetejére aprított mozzarella sajtot is. Frissen kínáljuk.

METRO

Chef

METRO

Chef

METRO

Chef





### PROSCIUTTO COTTO

szeletelt  
200 g/db



### PROSCIUTTO CRUDO

szeletelt  
200 g/db



### PÁRMAI SONKA

szeletelt  
200 g/db



### BRESAOLA

szeletelt  
200 g/db



### PROSCIUTTO CRUDO

szeletelt  
500 g/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekintheted meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## HÚSKÉSZÍTMÉNYEK



### CASA MODENA SPIANATA ROMANA

szeletelt  
80 g/db



### MILÁNÓI SZALÁMI

szeletelt  
200 g/db



### CASA MODENA SZARVASGOMBÁS SZALÁMI

szeletelt  
200 g/db



### KOMÉTA NAPOLI SZALÁMI

szeletelt  
400 g/db



### KOMÉTA MILÁNÓI SZALÁMI

szeletelt  
500 g/db



### CASA MODENA SPINATA

kg



### CASA MODENA NAPOLI SZALÁMI

kg



### CASA MODENA NDUJA SZALÁMI

kg



### MILÁNÓI SZALÁMI

kg





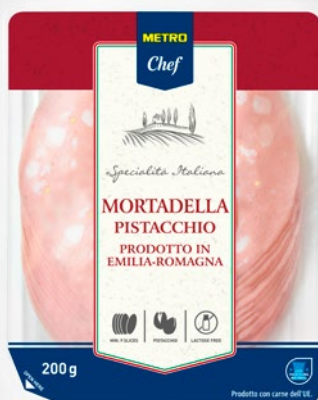
### PANCETTA

szeletelt  
100 g/db



### MORTADELLA PISZTÁCIÁVAL

szeletelt  
200 g/db



### ANTIPASTO MISTO

szeletelt  
200 g/db



### MORTADELLA PISZTÁCIÁVAL

kg



### CASA MODENA PANCETTA

felezett  
kg



### CASA MODENA GUANCIALE SZALONNA

kg



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## TEJTERMÉKEK



## OLASZ SAJTOS TÉSZTA

A tésztát a csomagoláson írtak szerint bő, sós vízben főzzük ki, főzővizéből 150–200 ml-t tegyünk félre.  
A sajtot reszeljük le.

A vajat egy nagy serpenyőben forrósítsuk fel, utána dobjuk rá a főtt tésztát, arra szórjuk rá a reszelt sajtot, kevergessük, míg a sajt megolvad. Ha szükséges, a tészta főzővizéből is adjunk hozzá.

Az ételt fűszerezzük frissen őrölt borssal és sóval.

**METRO**  
Chef

**GORGONZOLA  
DOLCE**  
200 g/db



**METRO**  
Chef

**GORGONZOLA  
DOLCE**  
400 g/db



**METRO**  
Chef

**BURRATA**  
8x125 g/db



**ZANETTI  
BURRATA**  
150 g/db



**LAZUR  
MÁRVÁNSAJT**  
kb. 1 kg/db  
kg



**METRO**  
Chef

**FEHÉRPENÉSZES  
KECSKESAJT**  
1 kg/db



**METRO**  
Chef

**GRANA PADANO**  
10 hónapig érlelt  
kb. 1,25 kg/db  
kg



**aro**

**PARMIGIANO  
REGGIANO**  
13 hónapig érlelt  
kb. 1 kg/db  
kg



**METRO**  
Chef

**PARMIGIANO  
REGGIANO**  
24 hónapig érlelt  
kb. 1 kg/db  
kg







### MOZZARELLA

normál vagy mini  
125 g/db



### SZARVASI MOZZARELLA

normál vagy mini  
100 g/db



### SZARVASI LAKTÓZMENTES MOZZARELLA

normál vagy mini  
100 g/db



### ZOTT ZOTTARELLA

kétféle  
125 g/db



### ZOTT ZOTTARELLA ROLLE

250 g/db



### BIVALYTEJES MOZZARELLA

125 g/db



### BIVALYTEJES MOZZARELLA

500 g/db



### PIZZA MOZZARELLA

1 kg/db



### SZARVASI MOZZARELLA

mini  
1 kg/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## TEJTERMÉKEK



**METRO**  
Chef

### PARMIGIANO REGGIANO

reszelt  
500 g/db



**METRO**  
Chef

### GRANA PADANO

reszelt  
1 kg/db



### BRAZZALE CUVÉE ORO

reszelt  
1 kg/db



### FALLINI PARMEZÁN JELLEGŰ SAJTKÉSZÍTMÉNY

reszelt  
1 kg/db



### PECORINO ROMANO DOP

kb. 0,125 kg/db  
kg



### BRAZZALE GRANA PADANO

kb. 1 kg/db  
kg



**aro**

### GRANA PADANO 1/8

kg



**METRO**  
Chef

### GRANA PADANO

16 hónapig érlelt  
kb. 2 kg/db  
kg



**METRO**  
Chef

### PARMIGIANO REGGIANO

24 hónapig érlelt  
kb. 2 kg/db  
kg





**BIANCALATTE  
FIOR DI LATTE MOZZARELLA**

reszelt  
2,5 kg/db



**TANAGRINA  
FIOR DI LATTE JULIENNE  
MOZZARELLA**

2 kg/db



**TANAGRINA  
FIOR DI LATTE NAPOLI  
MOZZARELLA**

2,5 kg/db



**SZARVASI  
MOZZARELLA**

reszelt  
2 kg/db



**PIZZAMIX**

reszelt  
2 kg/db



**SAJTMIX**

reszelt  
2 kg/db



**VEGAMOZZA**

2 kg/db



**VIOLIFE  
NÖVÉNYI SAJTÖMB**

original  
2,5 kg/db



**VIOLIFE  
NÖVÉNYI SAJTÖMB**

mozzarella  
2,5 kg/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## TEJTERMÉKEK



### BIANCALATTE MOZZARELLA

1 kg/db



### JAGER MOZZARELLA

1,5 kg/db



### SZARVASI PIZZA MOZZARELLA

1 kg/db



### SZARVASI FIOR DI LATTE

1 kg/db



### SZARVASI CLASSIC MOZZARELLA

1 kg/db



### SZARVASI FÜSTÖLT MOZZARELLA

1 kg/db



### CHEPKE MOZZARELLA

2 kg/db



### CHEPKE PIZZARELLA

2 kg/db



### RÓNA PIZZA FELTÉT

kb. 3 kg/db  
kg





**ZANETTI  
RICOTTA**

250 g/db



**SZARVASI  
LAKTÓZMENTES  
MASCARPONE**

250 g/db



**SZARVASI  
MASCARPONE**

500 g/db



**aro  
MASCARPONE**

500 g/db



**aro  
MASCARPONE**

1 kg/db



**METRO  
Chef  
VAJ**

1 kg/db



**METRO  
Chef  
LAKTÓZMENTES  
VAJ**

1 kg/db



**DEBIC  
CSOKOLÁDÉ MOUSSE  
DESSZERT ALAP**

1 l/db



**DEBIC  
PANNA COTTA  
DESSZERT ALAP**

1 l/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

RECEPT

## Pizzatészta

### HOZZÁVALÓK

- » 400 g liszt
- » 250 g víz
- » 12-15 g élesztő
- » 20 g só
- » 20-30 g szűz olívaolaj

Az élesztőt langyos vízben felfuttatjuk. A liszthez keverjük a hozzávalókat, a sőt a végére hagyva. Dagasztjuk 2-3 percig. A tésztát 30-45 percig kelesztjük, adagoljuk, gombócozzuk, letakarva tovább kelesztjük, érleljük, lehetőség szerint 12 órán át 2°C-os hűtőben.



### 5 STAGIONI SÖRÉLESZTŐ

100 g/db



### 5 STAGIONI SÖRÉLESZTŐ

500 g/db



### BUDAFOKI FRISS ÉLESZTŐ

50 g/db





**5 STAGIONI  
PASTA FRESCA LISZT**

1 kg/db



**ELSŐ PESTI MALOM  
PIZZALISZT**

1 kg/db



**GYERMELYI  
PIZZALISZT**

1 kg/db



**5 STAGIONI  
PIZZALISZT**

1 kg/db



**IT'S US  
GLUTÉNMENTES OLASZ  
PIZZALISZT**

5 kg/db



**PIZZALISZT**

5 kg/db



**PIZZALISZT**

25 kg/db



**CAPUTOBLU  
PIZZALISZT**

25 kg/db



**5 STAGIONI  
PIZZALISZT**

25 kg/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

RECEPT

## Spagetti aglio e olio

### HOZZÁVALÓK

- » 1 csomag spagetti,
- » 6 gerezd fokhagyma,
- » 2 szál piros chili
- » só
- » ½ dl olívaolaj
- » 1 csokor petrezselyem
- » parmezán

A spagettit sós, forrásban lévő vízben kifőzzük. A levéből 2 dl félreteszünk. A petrezselymet finomra vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk. A chilit felkarikázzuk, ha gyengébbre szeretnénk, kaparjuk ki a magját és vágjuk ki az erét.

Az olajat felmelegítjük, a fokhagymát óvatosan megfuttatjuk rajta, nehogy megégjen. Hozzáteesszük a chilit, majd rátesszük a kifőtt és lecsepegtetett tésztát. Átforgatjuk, megsózzuk és kevés főzőlevet aláöntve, átforrósítjuk.

Legvégül megszórjuk a petrezselyemmel és frissen reszelt vagy gyalult parmezán sajttal megszórva tálaljuk.







### GNOCCHI

2 kg/db



### FETTUCCINE

friss, hűtött tészta  
1 kg/db



### LASAGNE

friss, hűtött tészta  
1 kg/db



### PAPPARDELLE

friss, hűtött tészta  
1 kg/db



### SPAGHETTI ALLA CHITARRA

friss, hűtött tészta  
1 kg/db



### TAGLIATELLE

friss, hűtött tészta  
1 kg/db



### RANA GNOCCHETTI

1 kg/db



### RANA LASAGNE

friss, hűtött tészta  
1 kg/db



### RANA TAGLIATELLE

friss, hűtött tészta  
1 kg/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## TÉSZTÁK



### BARILLA DURUM SZÁRAZTÉSZTA

többféle  
500 g/db



### BARILLA DURUM SZÁRAZTÉSZTA

többféle  
1 kg/db



### DON FRANCESCO DURUM SZÁRAZTÉSZTA

kétféle  
500 g/db



### DURUM SZÁRAZTÉSZTA

többféle  
1 kg/db



### TOMADINI GNOCCHI

500 g/db



### TOMADINI DURUM LASAGNE SZÁRAZTÉSZTA

500 g/db



### GYERMELYI VITA PASTA DURUM SPAGHETTI SZÁRAZTÉSZTA

500 g/db



### GYERMELYI VITA PASTA DURUM PENNE SZÁRAZTÉSZTA

500 g/db



### GYERMELYI VITA PASTA DURUM CHIFFERI RIGATI SZÁRAZTÉSZTA

500 g/db





**METRO**  
Chef

### 4 TOJÁSOS SZÁRAZTÉSZA

többféle  
2 kg/db



**METRO**  
Chef

### PROTEIN SZÁRAZTÉSZA

többféle  
3 kg/db



**METRO**  
Chef

### 4 TOJÁSOS SZÁRAZTÉSZA

többféle  
5 kg/db



### TOMADINI DURUM SZÁRAZTÉSZA

többféle  
5 kg/db



### DON FRANCESCO DURUM SZÁRAZTÉSZA

többféle  
5 kg/db



### GYERMELYI VITA PASTA DURUM ORSÓ SZÁRAZTÉSZA

5 kg/db



### GYERMELYI VITA PASTA DURUM PENNE SZÁRAZTÉSZA

5 kg/db



### GYERMELYI VITA PASTA DURUM SZARVACSKA SZÁRAZTÉSZA

5 kg/db



### GYERMELYI VITA PASTA DURUM SPAGHETTI SZÁRAZTÉSZA

5 kg/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## TÉSZTÁK



### BARILLA TELJES KIÖRLÉSŰ SPAGHETTI SZÁRAZTÉSZA

500 g/db



### BARILLA TELJES KIÖRLÉSŰ FUSILLI SZÁRAZTÉSZA

500 g/db



### BARILLA TELJES KIÖRLÉSŰ PENNE SZÁRAZTÉSZA

500 g/db



### BARILLA TAGLIATELLE SZÁRAZTÉSZA

250 g/db



### BARILLA DURUM PAPPARDELLE SZÁRAZTÉSZA

250 g/db



### BARILLA DURUM CANNELLONI SZÁRAZTÉSZA

250 g/db



### METRO Chef TELJES KIÖRLÉSŰ SPAGHETTI SZÁRAZTÉSZA

500 g/db



### METRO Chef TELJES KIÖRLÉSŰ FUSILLI SZÁRAZTÉSZA

500 g/db



### METRO Chef TELJES KIÖRLÉSŰ PENNE SZÁRAZTÉSZA

500 g/db





**FILIPPO BERIO  
CLASSIC PESTO**

190 g/db



**FILIPPO BERIO  
CLASSIC PESTO**

520 g/db



**PESTO  
FOKHAGYMAVÁL**

200 g/db



**BERTOLLI  
PESTO**

kétféle  
185 g/db



**FILIPPO BERIO  
TOMATO-RICOTTA PESTO**

190 g/db



**PESTO  
ROSSO**

200 g/db



**PESTO ALLA  
GENOVESE**

190 g/db



**PESTO ALLA  
GENOVESE**

500 g/db



**PESTO ALLA  
GENOVESE**

980 g/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## PARADICSOM, PIZZASZÓSZ



## AZ AZTÉK CSODA: A PARADICSOM

ÉRDEKESSÉGEK A PARADICSOMRÓL, SOKAK KEDVENC ZÖLDSÉGÉRŐL, AMI VALÓJÁBAN GYÜMÖLCS.

A paradicsom gyakorlatilag minden valamire való konyha alapvető kelléke. Egyaránt használhatjuk ételként, gyógynövényként vagy lakásban elhelyezett dísznövényként is. Jótékony hatásai gyógynövényként sem elhanyagolhatók: rendkívül magas C-vitamin tartalommal rendelkezik, mindemellett A és B-vitamin, valamint béta-karotin tartalma is kiugró.

### INTENSE SZENDVICS PARADICSOM

1 kg/csomag



### CHERRY PARADICSOM

2,5 kg/karton



### CHERRY SZILVAPARADICSOM

2,5 kg/karton



### ZEBRA KOKTÉLPARADICSOM

500 g/doboz



### ARANYFÁCÁN SŰRÍTETT PARADICSOM 28-30%

4500 g/db



### HEINZ ZÚZOTT PARADICSOM

2,5 kg/db



### MUTTI DARABOLT PARADICSOM

5 kg/db



### DAWTONA SŰRÍTETT PARADICSOM 28-30 %

4500 g/db



### UNIVER SŰRÍTETT PARADICSOMPÜRÉ 28-30%

4350 g/db





**PIZZASZÓSZ**

4,7 kg/db



**SŰRÍTETT PARADICSOM**

**18-20%**  
4250 g/db



**PIZZASZÓSZ**

4,1 kg/db



**MUTTI  
PIZZASZÓSZ 12-14%**

4100 g/db



**MUTTI  
ÍZESÍTETT PIZZASZÓSZ**

4100 g/db



**KŐRÖS  
PIZZASZÓSZ**

5 kg/db



**PARADICSOMSZÓSZ  
HAGYMÁVAL**

2500 g/db



**PASSÍROZOTT  
PARADICSOM**

2500 g/db



**DARABOLT  
HÁMOZOTT  
PARADICSOM**

2550 g/db  
.Töltőtömeg: 1650 g/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## PARADICSOM, PIZZASZÓSZ



### MUTTI FINOMRA DARABOLT PARADICSOM

2500 g/db



### MUTTI PASSÍROZOTT PARADICSOM

2500 g/db



### PETTI HÁMOZOTT EGÉSZ PARADICSOM

2500 g/db



### MUTTI HÁMOZOTT PARADICSOM

2500 g/db



### HAPPY FRUCHT KOCKÁZOTT PARADICSOM

2550 g/db  
Töltőtömeg: 1650 g/db



### HAPPY FRUCHT HÁMOZOTT PARADICSOM

2500 g/db  
Töltőtömeg: 1530 g/db



### aro PASSÍROZOTT PARADICSOM

1 l/db



### ARANYFÁCÁN SŰRÍTETT PARADICSOM 28-30%

850 g/db



### PETTI DUPLÁN SŰRÍTETT PARADICSOM

800 g/db







**MUTTI  
PASSÍROZOTT PARADICSOM**

700 g/db



**PETTI  
PASSÍROZOTT PARADICSOM**

500 g/db



**PETTI  
PASSÍROZOTT PARADICSOM**

700 g/db



**METRO  
Chef  
PASSÍROZOTT  
BIO PARADICSOM**

680 g/db



**METRO  
Chef  
APRÍTOTT  
BIO PARADICSOM**

400 g/db



**MUTTI  
HÁMOZOTT PARADICSOM**

800 g/db  
Töltötömeg: 520 g/db



**HAPPY FRUCHT  
PASSÍROZOTT PARADICSOM**

500 g/db



**CIRIO  
PASSÍROZOTT PARADICSOM**

500 g/db



**DAWTONA  
PASSÍROZOTT PARADICSOM**

500 g/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## OLAJOK, ECETEK



### MONINI ÍZESÍTETT OLÍVAOLAJ

többféle  
250 ml/db



### MONINI ANFORA PURE VAGY EXTRA SZŰZ OLÍVAOLAJ

1 l/db



### EXTRA SZŰZ OLÍVAOLAJ

1 l/db



### BERTOLLI EXTRA SZŰZ OLÍVAOLAJ

2 l/db



### POMACE OLÍVAOLAJ

5 l/db



### ESTERER TÖKMAG ÉTOLAJ

500 ml/db



### SUREE SZEZÁMOLAJ

150 ml/db



### COC024 KÓKUSZOLAJ

5 l/db



### CORICELLI RIZS VAGY SZŐLŐMAGOLAJ

1 l/db





**BURG  
ALMAECET**

1 l/db



**KÜHNE  
VÖRÖSBOR ECET**

500 ml/db



**METRO**  
Chef

**VÖRÖSBOR ECET**

1 l/db



**METRO**  
Chef

**FEHÉRBOR ECET**

1 l/db



**PONTI  
MODENAI BALZSAMECET**

2 l/db



**METRO**  
Chef

**MODENAI  
BALZSAMECET**

1 l/db



**PONTI GLASSA  
BALZSAMECET KRÉM**

250 g/db



**ANTICHI  
ÍZESÍTETT BALZSAMECET KRÉM**

többféle  
250 ml/db



**PONTI  
RIZSECET**

500 ml/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## FÜSZEREK



**METRO**  
Chef

### BIO KORIANDER

cserepes



**METRO**  
Chef

### BIO KAPOR

cserepes



**METRO**  
Chef

### BIO OREGÁNÓ

cserepes



**METRO**  
Chef

### BIO VÖRÖS SÓSKA

cserepes



**METRO**  
Chef

### APRÍTOTT FOKHAGYMA

300 g/db



**METRO**  
Chef

### SNIDLING

300 g/db



**METRO**  
Chef

### BAZSALIKOM

300 g/db



**METRO**  
Chef

### OLASZ MIX

300 g/db



**METRO**  
Chef

### 8 FŰSZER MIX

300 g/db





**WIBERG  
LIOFILIZÁLT BAZSALIKOM**

55 g/db



**WIBERG  
ITALIA FŰSZERKEVERÉK**

150 g/db



**WIBERG  
SZELETEL FOKHAGYMA**

380 g/db



**METRO  
Chef**

**EGÉSZ  
RÓMAI KÖMÉNY**

115 g/db



**METRO  
Chef**

**MORZSOLT  
BAZSALIKOM**

140 g/db



**METRO  
Chef**

**ŐRÖLT  
SZERECSENDIÓ**

190 g/db



**METRO  
Chef**

**MORZSOLT  
OREGANO**

101 g/db



**METRO  
Chef**

**OLASZ KONYHA  
FŰSZERKEVERÉK**

450 g/db



**METRO  
Chef**

**CHILI DARABOK**

60 g/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## KONZERVEK



## PIZZA GAZDAGON

MENNYIVEL JOBB, MINT EGY MIRELIT PIZZA, UGYE?  
A CSALÁD ÉS A BARÁTOK KEDVENCE LESZ, AZ BIZTOS!

Korábban már említett pizzatészta elkészítése után, nézzük milyen hozzávalókkal lehet feldobni ételünket! A megkelt tésztát finoman átgyúrjuk, kerek lappá nyújtjuk, tepsire tesszük, újabb 1/2 órát pihentetjük. Végül megkenjük a paradicsomos szósszal, kirakjuk a felszeletelt gombával és sonkával, megszórjuk a reszelt sajttal. Előmelegített, 220 fokos sütőben készre sütjük. Paradicsomkarikákkal, olajbogyóval, bazsalikommal és szalámmal gazdagon megrakva tálaljuk, syrah-t kínálunk hozzá.

### LA MIRANDA TONHAL NÖVÉNYI OLAJBAN

1705 g/db  
Töltőtömeg: 1260 g/db



### ATLANTIK TONHALDARABOK NÖVÉNYI OLAJBAN

1700 g/db  
Töltőtömeg: 1260 g/db



### TWIST TONHALTÖRZS

4x80 g/multipack  
Töltőtömeg: 288-308 g/db



### HAPPY SEA TONHAL NÖVÉNYI OLAJBAN

1000 g/db  
Töltőtömeg: 950 g/db



### GIANA TONHALDARABOK OLAJBAN

1000 g/db  
Töltőtömeg: 950 g/db



### NATUR FARM TONHALDARABOK NÖVÉNYI OLAJBAN

1000 g/db  
Töltőtömeg: 950 g/db



### ATLANTIK TONHALDARABOK SÓS LÉBEN

185 g/db  
Töltőtömeg: 130 g/db



### SILVER FISH APRÍTOTT TONHAL NAPRAFORGÓOLAJBAN

170 g/db  
Töltőtömeg: 120 g/db



### HAMÉ TONHALDARABOK OLAJBAN

185 g/db  
Töltőtömeg: 130 g/db





**EL NINIO  
SZELETELT JALAPENO**

3200 g/db  
Töltőtömeg: 1400 g/db



**KOFA  
SZELETELT JALAPENO**

2900 g/db  
Töltőtömeg: 1700 g/db



**aro  
SZELETELT  
CSIPERKEGOMBA**

3950 g/db  
Töltőtömeg: 2200 g/db



**aro  
EGÉSZ FEKETE  
OLAJBOGYÓ**

4000 g/db  
Töltőtömeg: 2200 g/db



**aro  
EGÉSZ ZÖLD  
OLAJBOGYÓ**

4000 g/db  
Töltőtömeg: 2200 g/db



**aro  
ZÖLD  
SZELETELT  
OLAJBOGYÓ**

4000 g/db  
Töltőtömeg: 2200 g/db



**METRO  
Chef  
ARTICSOKA  
NEGYEDEK**

1540 g/db  
Töltőtömeg: 925 g/db



**METRO  
Chef  
SZÁRÍTOTT  
PARADICSOM**

1500 g/db  
Töltőtömeg: 650 g/db



**METRO  
Chef  
OLAJBOGYÓ  
SÓS LÉBEN**

1600 g/db  
Töltőtömeg: 800 g/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## DESSZERTEK

### PISKÓTA

2,4 kg/db



METRO  
Chef

### OLASZ PISKÓTA

400 g/db



aro

### UHT FŐZŐTEJSZÍN 21%

1 l/db



METRO  
Chef

### MASCARPONE

500 g/db



METRO  
Chef

### CITROM TORTA

835 g/db



METRO  
Chef

### TIRAMISU

1100 g/db



METRO  
Chef

### PROFITEROL

tejkrémes  
1200 g/db



METRO  
Chef

### PROFITEROL

kakaós  
1200 g/db



METRO  
Chef

### HOZZÁVALÓK

- » 4 tojás sárgája
- » 100 g cukor
- » 500 g mascarpone
- » 1-2 cl málnalikőr

- » 250 ml eszpresszó kávé
- » 9 darab babapiskóta
- » 150 g málna

Verje fel a tojássárgákat és a cukrot habos keverékké. Keverje bele a mascarponét és verje tovább kézi robotgéppel addig, amíg a massa szilárd nem lesz. Keverje össze a kávé és a málnalikőrt, és áztassa bennük a babapiskótákat. Helyezze a krémet, a beáztatott babapiskótát és a málnát poharakba dekoratív módon.







### CSOKOLÁDÉ PASZTILLA

többféle  
1 kg/db



### KOTÁNYI BOURBON VANÍLIA PASZTA

118 ml/db



### GOODWILL KREATÍV SPRAY

kétféle  
150 ml/db



### CARTE D'OR TIRAMISU ALAP

245 g/db



### RUF CSOKOLÁDÉ MOUSSE

1 kg/db



### RUF PANNA COTTA ALAP

1 kg/db



### RUF CRÈME BRÛLÉE ALAP

1 kg/db



### RUF MOGYORÓ KROKANT

1 kg/db



### RUF SERTÉS ZELATINPOR

1 kg/db



Termékeink aktuális árát  
ITT tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## KÁVÉK



## KÁVÉ ÉS TEA

A kávé ma már sokkal többet jelent egy jó erős feketénél. A kávézás hagyomány. A kávézás szertartás. A kávézás társasági program. Egyeseknek a kávézás életstílus. Másoknak meghitt pillanat. Van, aki tej nélkül issza, mások habosan. Van, akinek a kávé koffeinmentes, másoknak dupla. És vannak azok, akik egyáltalán nem kávéznak, hanem az ősi Kína által ránk hagyományozott teát fogyasztják reggel, délután és este.

Tekintsd meg kávé és tea kínálatunkat, hogy minden nap jól induljon!

### SEGAFREDO PASSIONE ESPRESSO SZEMES KÁVÉ

1 kg/db



### SEGAFREDO PASSIONE CREMA SZEMES KÁVÉ

1 kg/db



### LAVAZZA CREMA E GUSTO FORTE ŐRÖLT KÁVÉ

250 g/db



### DIEMME ŐRÖLT KÁVÉ

kétféle  
200 g/db



### COSTA COFFEE DARK SZEMES KÁVÉ

1 kg/db



### COSTA COFFEE MEDIUM SZEMES KÁVÉ

1 kg/db



### GOLD SZEMES KÁVÉ

1 kg/db



### PLATINUM SZEMES KÁVÉ

1 kg/db



### SILVER SZEMES KÁVÉ

1 kg/db





**LAVAZZA  
CREMA E AROMA SZEMES KÁVÉ**

1 kg/db



**VERGNANO  
GRANAROMA SZEMES KÁVÉ**

1 kg/db



**VERGNANO  
SZEMES KÁVÉ**

1 kg/db



**PELLINI  
TRADIZIONALE  
ŐRÖLT KÁVÉ**

2x250 g/db



**PELLINI  
SZEMES KÁVÉ**

1 kg/db



**PELLINI  
VIVACE SZEMES KÁVÉ**

1 kg/db



**PELLINI  
CREMOSO SZEMES KÁVÉ**

1 kg/db



**LAVAZZA  
ŐRÖLT KÁVÉ**

többféle  
250 g/db



**LAVAZZA  
ROSSA SZEMES KÁVÉ**

1 kg/db



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## ITALOK



### ACQUA PANNA SZÉNSAVMENTES ÁSVÁNYVÍZ

1 l/db  
12 db/gyűjtő



### SAN PELLEGRINO ÁSVÁNYVÍZ

1 l/db  
6 db/gyűjtő



### PERONI CAPRI SÖR

alk.: 4,2% V/V  
0,33 l/db



### MOLINARI LIMONCELLO

alk.: 30% V/V  
0,7 l/db



### CAMPARI

alk.: 25% V/V  
1 l/db



### APERITIVO

alk.: 11% V/V  
1 l/db



### APEROL LIKŐR

alk.: 11% V/V  
1 l/db



### CA' ERNESTO SPRITZ

alk.: 6,9% V/V  
0,75 l/db





**ALBERTO TORRESI  
PROSECCO DOC  
FRIZZANTE**



alk.: 10% V/V  
0,75 l/üveg



**CORNER  
PROSECCO DOC  
VALDOBBIADENE**



alk.: 11,5% V/V  
0,75 l/üveg



**VALMARONE  
PROSECCO DOC**



alk.: 11% V/V  
0,75 l/üveg



**BOSCO A.  
BIANCO FRIZZANTE**



alk.: 11% V/V  
0,75 l/üveg



**PRIMITIVO IGT PUGLIA CASALINA  
DI SIZIANO**



alk.: 14,5% V/V  
0,75 l/üveg



**WHY NOT?  
ORGANIC BIO**



alk.: 14,5% V/V  
0,75 l/üveg



**PREDELLA  
CHIANTI DOCG**



alk.: 12,5% V/V  
0,75 l/üveg



**VALLEFIORE SANGIOVESE  
RUBICONE IGT**



alk.: 11,5% V/V  
5 l/db



**NERO D'AVOLA DOC SICILIA**



alk.: 13% V/V  
5 l/db



# OLASZ KATALÓGUS

VEGYI ÁRU

## LEBOMLÓ SZÓSZOS TÁLKA TETŐVEL CUKORNÁDBÓL

59 ml-es  
100 db/csomag



## MŰANYAG PIZZA TÁVTARTÓ

500 db/csomag



## KARTON KÍNÁLÓTÁLCA

440x290x30 mm-es  
50 db/csomag



## ECOBOX PIZZADOBOZ

280x280x3,5 mm-es  
100 db/csomag



## ECOBOX PIZZADOBOZ

32x32 cm-es  
100 db/csomag



## PIZZADOBOZ

33x33 cm-es  
100 db/csomag



## ECO PIZZADOBOZ

45x45 cm-es  
50 db/csomag



## ECO PIZZADOBOZ

50x50 cm-es  
25 db/csomag



## CALZONE DOBOZ

27x16x7 cm-es  
100 db/csomag





### AIRLAID SZALVÉTA

többféle színben  
40x40 cm-es  
60 db/csomag



### SZALVÉTA

1/8 hajtott  
100 db/csomag



### FATO NATURAL SZALVÉTA

24x24 cm-es  
100 db/csomag



### HUHTAMAKI PAPIR PIZZATÉNYÉR

30 cm  
50 db/csomag



### KERÉK PAPIR TÁNYÉR

32 cm/db  
50 db/csomag



### KRAFT PIZZADOBOZ

750 ml/db  
50 db/csomag



### MENÜS HABDOBOZ

1 rekeszes  
125 db/csomag



### MENÜS HABDOBOZ

2 rekeszes  
125 db/csomag



### HUHTAMAKI BAGASSE ELVITELES DOBOZ

22x15 cm-es  
50 db/csomag



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekinthet meg.



# OLASZ KATALÓGUS

## ESZKÖZÖK



METRO

PROFESSIONAL

### SPATULA

• 10 cm



METRO

PROFESSIONAL

### TÉSZTAVÁGÓ

• 15 cm



METRO

PROFESSIONAL

### PIZZAVÁGÓ

• 10 cm



METRO

PROFESSIONAL

### FLEXIBILIS SPATULA

• 10 cm



METRO

PROFESSIONAL

### PIZZALAPÁT

• 20 cm



METRO

PROFESSIONAL

### PIZZALAPÁT

• 23 cm



METRO

PROFESSIONAL

### PIZZATÉSZTA KELESZTŐ DOBOZ

• 12 l  
• 60x40x7 cm



METRO

PROFESSIONAL

### KÉK ACÉL PIZZALEMEZ

• 32 cm



Tognana

### SOLO PORCELÁN PIZZATÁNYÉR

• 33 cm  
• Többféle minta







### PIZZALAPÁT

• 32 cm



### PIZZALAPÁT

• 36 cm



### PERFORÁLT PIZZALAPÁT

• 33x33 cm



### PIZZALAPÁT

• 33x33 cm



### GPS3600 PIZZAEŐKÉSZÍTŐ ASZTAL GRÁNIT LAPPAL

**310** w

**286**  
liter

- Hűtéstartomány: 0 ... +8°C
- Tápfeszültség: 220-240 V
- Energiafogyasztás: 2,12 kWh/24 óra
- Maximális polcterhelés: 40 kg/polc
  - 4x GN1/1 kapacitás
- Méret: 900x1100x700 mm



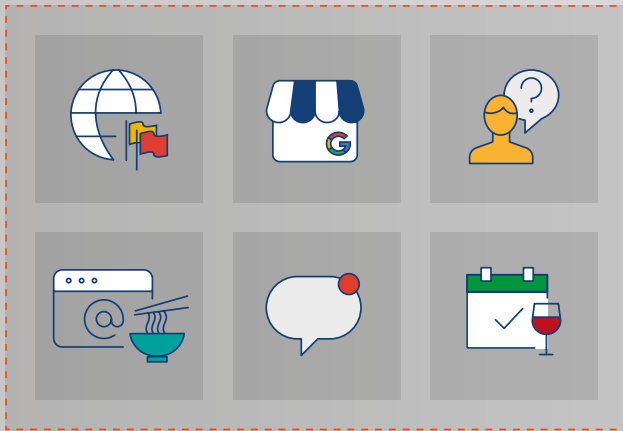
### PIZZALAPÁT

• 50x50 cm



Termékeink aktuális árát  
**ITT** tekintheted meg.





# TE A LEGJOBB MENÜKET VÁLOGATOD KI GONDOSAN, MI PEDIG DIGITÁLIS SZOLGÁLTATÁSAINKAT.

Szolgáltatásainkat digitális és vendéglátóipari szakemberek állították össze, hogy üzletedet hatékonyan és problémamentesen fejleszthesd az online térben is.



## HONLAPKÉSZÍTŐ SZOLGÁLTATÁS

Hozd létre saját weboldalad, és ismertesd meg vállalkozásod minél több emberrel!



## ASZTALFOGLALÁSI SZOLGÁLTATÁS

Pörgesd fel vállalkozásod asztalfoglalási szolgáltatásunkkal, melyet könnyen hozzáadhatsz elkészült honlapodhoz! Kezeld a beérkező foglalásokat könnyen és egyszerűen okostelefon vagy táblagép segítségével!



## ÉTELRENDELÉS SZOLGÁLTATÁS

Aktiváld honlapodhoz ételrendelő szolgáltatásunkat, hogy vendégeid helyszíni átvétellel vagy házhozszállítással kérhessék Tőled a jól megszokott, finom fogásokat!



További részletek: [www.dish.co](http://www.dish.co)

**METRO**  
NAGYKERESKEDELEM

