



CATÁLOGO

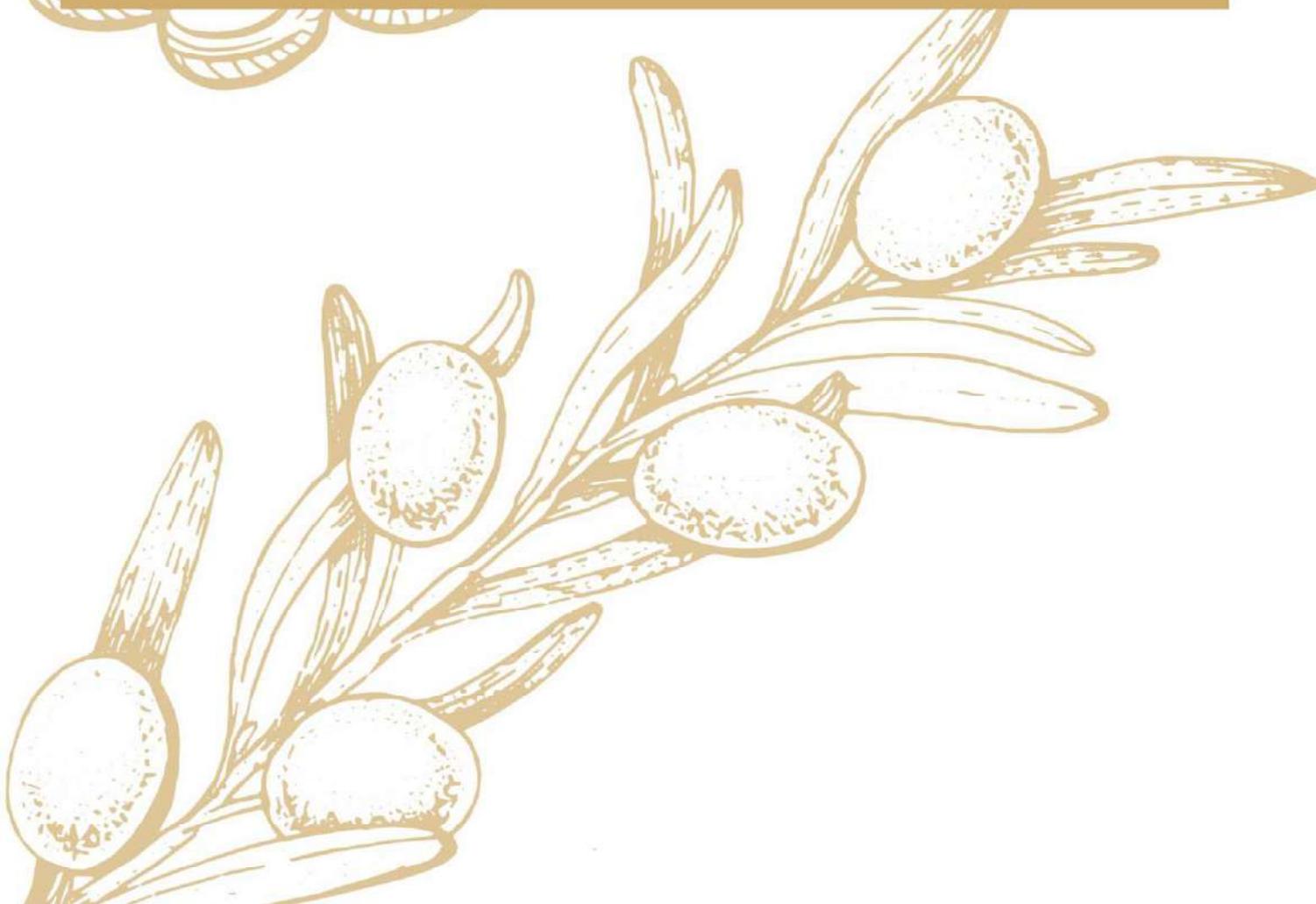
Costazzurra

UM ESTILO DE VIDA GOURMET





UM ESTILO DE VIDA GOURMET



The logo for Costazzurra, featuring the brand name in a white serif font on a red, ribbon-like background with a green top edge.

UM ESTILO DE VIDA GOURMET

Presente no mercado desde 2007, a Costazzurra tem como principal objetivo oferecer ao mercado produtos exclusivos de alta qualidade, proporcionando aos consumidores um ESTILO DE VIDA GOURMET.

O compromisso com a excelência na escolha dos melhores produtos e a busca constante por agregar valor aos nossos clientes, são os pilares fundamentais da Costazzurra.

É com grande satisfação que apresentamos para você nosso novo catálogo, cuidadosamente desenvolvido para aproximá-lo do maravilhoso mundo da enogastronomia. Nas próximas páginas você conhecerá nossa linha de produtos e novidades exclusivas!





CHILE

A origem mais importante para o Brasil, o Chile conquistou os nossos paladares com seus vinhos frutados e equilibrados. Com forte influência da Cordilheira dos Andes e do Pacífico, garante inúmeros terroirs com climas diferentes, que refletem estilos de vinhos mais

frescos nos vinhedos costeiros, concentrados e intensos nos pontos com maior insolação, além dos vinhos elegantes das regiões mais ao sul. Possui uma ampla variedade de castas, dentre elas a Carménère, de origem francesa, que foi redescoberta e tornou-se a uva ícone do país.



SAN JOSÉ DE APALTA

A Viña San José de Apalta deu início às suas atividades na década de 70, quando a família que já era ligada a agricultura por gerações, finalmente decidiu apostar no antigo sonho de adentrar o mundo dos vinhos. Com 20 anos de experiência em um dos melhores terroirs de toda a região central do Chile, no Vale de Rapel, a vinícola resolveu dar início a produção de vinhos mais finos e de altíssima qualidade.

Atualmente, a Viña San José de Apalta é logo lembrada por seus vinhos atraentes e de aroma refrescante e frutado.

PRINCIPAIS AROMAS



SAN JOSÉ DE APALTA CLÁSICO CABERNET SAUVIGNON - 750ml



PRODUTOR
SAN JOSÉ DE APALTA



PAÍS
CHILE



REGIÃO
VALE DE RAPEL



UVAS
CABERNET SAUVIGNON



MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, SEM
ESTÁGIO EM CARVALHO



TEOR ALCOÓLICO
13,5% (CONSULTE TEOR DA SAFRA EM ESTOQUE)



TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C



VERMELHO
RUBI

CÓDIGO 941
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808767901591
DUN: 17808767901598
CAIXA C/ 12 UN.



SAN JOSÉ DE APALTA CLÁSICO SAUVIGNON BLANC - 750ml



- PRODUTOR
SAN JOSÉ DE APALTA
- PAÍS
CHILE
- REGIÃO
VALE DE RAPEL
- UVAS
SAUVIGNON BLANC
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM
BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR Alcoólico
13% (CONHEÇA TEOR DA SÁDIA EM ESTIQUETE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C

CÓDIGO 942
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808767901607
DUN: 17808767901604
CAIXA C/ 12 UN.



SAN JOSÉ DE APALTA CLÁSICO CHARDONNAY - 750ml



- PRODUTOR
SAN JOSÉ DE APALTA
- PAÍS
CHILE
- REGIÃO
VALE DE RAPEL
- UVAS
CHARDONNAY
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM
BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR Alcoólico
13% (CONHEÇA TEOR DA SÁDIA EM ESTIQUETE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C

CÓDIGO 2222
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808767906985
DUN: 17808767907071
CAIXA C/ 12 UN.



SAN JOSÉ DE APALTA CLÁSICO CABERNET SAUVIGNON - 375ml



- PRODUTOR
SAN JOSÉ DE APALTA
- PAÍS
CHILE
- REGIÃO
VALE DE RAPEL
- UVAS
CABERNET SAUVIGNON
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM
BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR Alcoólico
13,5% (CONHEÇA TEOR DA SÁDIA EM ESTIQUETE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 9207
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808767900921
DUN: 17808767906340
CAIXA C/ 24 UN.



SAN JOSÉ DE APALTA CLÁSICO CARMÈNÈRE - 750ml



- PRODUTOR
SAN JOSÉ DE APALTA
- PAÍS
CHILE
- REGIÃO
VALE DE RAPEL
- UVAS
CARMÈNÈRE
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM
BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR Alcoólico
13,5% (CONHEÇA TEOR DA SÁDIA EM ESTIQUETE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 3664
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808767909665
DUN: 17808767905596
CAIXA C/ 12 UN.



SAN JOSÉ DE APALTA CLÁSICO MERLOT - 750ml



- PRODUTOR
SAN JOSÉ DE APALTA
- PAÍS
CHILE
- REGIÃO
VALE DE RAPEL
- UVAS
MERLOT
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM
BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR Alcoólico
14% (CONHEÇA TEOR DA SÁDIA EM ESTIQUETE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 9208
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808767906411
DUN: 17808767906357
CAIXA C/ 12 UN.



SAN JOSÉ DE APALTA RESERVA CHARDONNAY - 750ml



- PRODUTOR
SAN JOSÉ DE APALTA
- PAÍS
CHILE
- REGIÃO
VALE DE RAPEL
- UVAS
CHARDONNAY
- MATURAÇÃO
ESTAGIA 5 MESES EM BARRICAS
DE CARVALHO FRANCÊS
- TEOR Alcoólico
14% (CONHEÇA TEOR DA SÁDIA EM ESTIQUETE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C

CÓDIGO 379
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808767901027
DUN: 17808767901024
CAIXA C/ 12 UN.





CHILE

SAN JOSÉ DE APALTA

SAN JOSÉ DE APALTA RESERVA CABERNET SAUVIGNON - 750ml



- PRODUTOR
SAN JOSÉ DE APALTA
 - PAÍS
CHILE
 - REGIÃO
VALE DE RAPEL
 - UVAS
CABERNET SAUVIGNON
 - MATURAÇÃO
70% DO VINHO ESTAGIA POR 12 MESES
EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS E
POR MAIS 6 MESES EM GARRAFA.
 - TEOR Alcoólico
14% (CONTEÚDO TEOR NA SAMPRA EM ESTAGIA)
 - TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C
- CÓDIGO 222
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808767900181
DUN: 17808767900188
CAIXA C/ 12 UN.



SAN JOSÉ DE APALTA RESERVA CARMENÈRE - 750ml



- PRODUTOR
SAN JOSÉ DE APALTA
 - PAÍS
CHILE
 - REGIÃO
VALE DE RAPEL
 - UVAS
CARMENÈRE
 - MATURAÇÃO
70% DO VINHO ESTAGIA POR 12 MESES
EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS E
POR MAIS 6 MESES EM GARRAFA.
 - TEOR Alcoólico
14% (CONTEÚDO TEOR NA SAMPRA EM ESTAGIA)
 - TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C
- CÓDIGO 223
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808767900174
DUN: 17808767900171
CAIXA C/ 12 UN.



SAN JOSÉ DE APALTA LATE HARVEST - 500ml



- PRODUTOR
SAN JOSÉ DE APALTA
 - PAÍS
CHILE
 - REGIÃO
VALE DE RAPEL
 - UVAS
VIOGNIER
 - TEOR Alcoólico
11,5% (CONTEÚDO TEOR NA SAMPRA EM ESTAGIA)
 - TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C
- CÓDIGO 381
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808767901034
DUN: 17808767901031
CAIXA C/ 6 UN.



O Late Harvest é um tipo de vinho de sobremesa, produzido com uvas que são colhidas de forma tardia. As uvas não estragam, o que acontece é uma desidratação dos bagos, com uma maior concentração do açúcar natural. Este estilo tem um aroma rico, com notas de baunilha e mel. Harmoniza com queijos azuis, como Gorgonzola e Roquefort, Foie Gras e sobremesas à base de frutas, como mousses e tortas.



SAN JOSÉ DE APALTA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON/ CARMENÈRE - 750ml



- PRODUTOR
SAN JOSÉ DE APALTA
 - PAÍS
CHILE
 - REGIÃO
VALE DE RAPEL
 - UVAS
CABERNET SAUVIGNON / CARMENÈRE
 - MATURAÇÃO
ESTAGIA 8 MESES EM BARRICAS
DE CARVALHO FRANCÊS
 - TEOR Alcoólico
14,5% (CONTEÚDO TEOR NA SAMPRA EM ESTAGIA)
 - TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C
- CÓDIGO 221
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808767900426
DUN: 17808767900423
CAIXA C/ 12 UN.

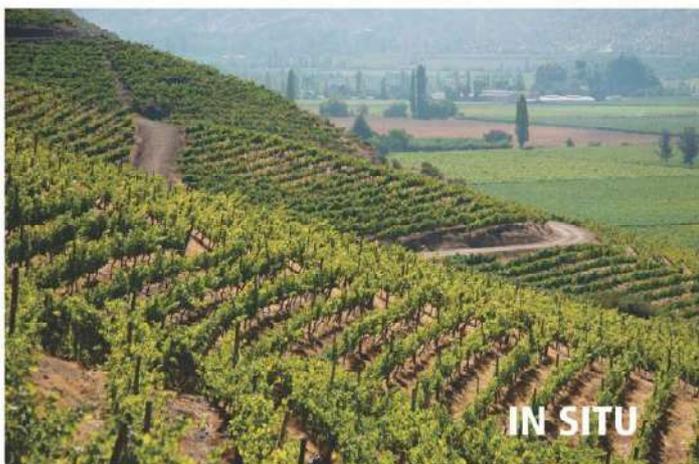


SAN JOSÉ DE APALTA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON - 750ml



- PRODUTOR
SAN JOSÉ DE APALTA
 - PAÍS
CHILE
 - REGIÃO
VALE DE RAPEL
 - UVAS
CABERNET SAUVIGNON
 - MATURAÇÃO
ESTAGIA 8 MESES EM BARRICAS
DE CARVALHO FRANCÊS
 - TEOR Alcoólico
14,5% (CONTEÚDO TEOR NA SAMPRA EM ESTAGIA)
 - TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C
- CÓDIGO 859
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808767901560
DUN: 17808767901567
CAIXA C/ 12 UN.





A linha In Situ produzida pela Viña San Esteban é o resultado da paixão de três gerações pelo terroir do Alto Aconcagua. Fundada por José Vicente e seu filho Horácio, enólogo pela Universidade de Bordeaux, a vinícola tem como objetivo produzir vinhos de alta qualidade. A combinação única de solo, luz e água que o vale apresenta também desempenha papel importante no sucesso da Viña San Esteban, o terroir é perfeito para o cultivo das vinhas, produzindo uma grande variedade de uvas de qualidade.

IN SITU RESERVA SAUVIGNON BLANC - 750ml



- PRODUTOR**
VIÑA SAN ESTEBAN
- PAÍS**
CHILE
- REGIÃO**
VALE DE ACONCÁGUA
- UVAS**
SAUVIGNON BLANC
- MATURACÃO**
10% DO VINHO ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS
- TEOR ALCOÓLICO**
12,7% (CONTEÚTE TEOR DA LAFRA EM ESTOQUE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO**
6°C - 8°C

CÓDIGO 948
NCM: 2204.21.00
EAN: 780436801678
DUN: 17804368001675
CAIXA C/ 12 UN.



Os vinhos brancos têm como característica a acidez, os aromas florais e de frutas tropicais.



Além de combinarem com os dias mais quentes, são ótimas opções para harmonizar com peixes, frutos do mar, paella, sushis e sashimis ou mesmo um arroz de polvo.

IN SITU RESERVA CARMÉNÈRE - 750ml



- PRODUTOR**
VIÑA SAN ESTEBAN
- PAÍS**
CHILE
- REGIÃO**
VALE DE ACONCÁGUA
- UVAS**
CARMÉNÈRE
- MATURACÃO**
50% DO VINHO ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO
- TEOR ALCOÓLICO**
14% (CONTEÚTE TEOR DA LAFRA EM ESTOQUE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO**
16°C - 18°C

CÓDIGO 946
NCM: 2204.21.00
EAN: 7804368001692
DUN: 17804368001699
CAIXA C/ 12 UN.



IN SITU RESERVA CABERNET SAUVIGNON - 750ml



- PRODUTOR**
VIÑA SAN ESTEBAN
- PAÍS**
CHILE
- REGIÃO**
VALE DE ACONCÁGUA
- UVAS**
CABERNET SAUVIGNON
- MATURACÃO**
50% DO VINHO ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO
- TEOR ALCOÓLICO**
13,8% (CONTEÚTE TEOR DA LAFRA EM ESTOQUE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO**
16°C - 18°C

CÓDIGO 945
NCM: 2204.21.00
EAN: 7804368001685
DUN: 17804368001682
CAIXA C/ 12 UN.





CHILE

IN SITU



IN SITU RESERVA MERLOT - 750ml

- PRODUTOR
VIÑA SAN ESTEBAN
- PAÍS
CHILE REGIÃO
VALE DE ACONCÁGUA
- UVAS
90% MERLOT E 10% CARMÈNÈRE
- MATURAÇÃO
50% DO VINHO ESTAGIA EM BARRICAS
DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO
- TEOR Alcoólico
13,7% (CORRESPONDE TEOR NA SAFRA EM ESTIVADO)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 960
NCM: 2204.21.00
EAN: 7804368001708
DUN: 17804368001705
CAIXA C/ 12 UN.



IN SITU RESERVA SYRAH - 750ml

- PRODUTOR
VIÑA SAN ESTEBAN
- PAÍS
CHILE REGIÃO
VALE DE ACONCÁGUA
- UVAS
92% SYRAH E 8% CABERNET SAUVIGNON
- MATURAÇÃO
50% DO VINHO ESTAGIA EM BARRICAS
DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO
- TEOR Alcoólico
13,5% (CORRESPONDE TEOR NA SAFRA EM ESTIVADO)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 3651
NCM: 2204.21.00
EAN: 7804368001562
DUN: 17804368001668
CAIXA C/ 12 UN.



NARRACIÓN



VIÑA DE AGUIRRE

Uma vinícola 100% familiar que busca dar continuidade ao sonho do avô Pedro Etcheberry, agrônomo francês, que desde 1955 acreditava na vitivinicultura chilena. Décadas depois, o pai, Pedro Félix de Aguirre e a mãe, Ana María Etcheberry, aderiram a essa ideia e deram um novo ânimo ao desejo do avô. Hoje, os sete membros da atual geração da família “de Aguirre Etcheberry” se concentram com paixão e dedicação em produzir vinhos de alta qualidade para vendê-los em mais de 45 mercados ao redor do mundo.



NARRACIÓN CABERNET SAUVIGNON - 750ml

- PRODUTOR
VIÑA DE AGUIRRE
- PAÍS
CHILE REGIÃO
VALE CENTRAL
- UVAS
CABERNET SAUVIGNON
- MATURAÇÃO
ESTAGIA EM TANQUES DE INOX
- TEOR Alcoólico
12,5% (CORRESPONDE TEOR NA SAFRA EM ESTIVADO)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 5531
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808765747313
DUN: 17808765747310
CAIXA C/ 12 UN.



NARRACIÓN CARMÈNÈRE - 750ml

- PRODUTOR
VIÑA DE AGUIRRE
- PAÍS
CHILE REGIÃO
VALE CENTRAL
- UVAS
CARMÈNÈRE
- MATURAÇÃO
ESTAGIA EM TANQUES DE INOX
- TEOR Alcoólico
12,5% (CORRESPONDE TEOR NA SAFRA EM ESTIVADO)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 5543
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808765751631
DUN: 17808765751638
CAIXA C/ 12 UN.



NARRACIÓN SAUVIGNON BLANC - 750ml



- PRODUTOR
VINA DE AGUIRRE
- PAÍS
CHILE REGIÃO
VALE CENTRAL
- UVAS
SAUVIGNON BLANC
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM
BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR Alcoólico
13% (CONTEÚDO POR DA SÁMPLIA EM ESTAGIAR)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C

CÓDIGO 21545
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808765759484
DUN: 17808765759481
CAIXA C/ 12 UN.



NARRACIÓN SYRAH - 750ml



- PRODUTOR
VINA DE AGUIRRE
- PAÍS
CHILE REGIÃO
VALE CENTRAL
- UVAS
SYRAH
- MATURAÇÃO
ESTAGIA EM TANQUES DE INOX
- TEOR Alcoólico
12,5% (CONTEÚDO POR DA SÁMPLIA EM ESTAGIAR)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 21543
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808765759477
DUN: 17808765759474
CAIXA C/ 12 UN.



NARRACIÓN MERLOT - 750ml



- PRODUTOR
VINA DE AGUIRRE
- PAÍS
CHILE REGIÃO
VALE CENTRAL
- UVAS
MERLOT
- MATURAÇÃO
ESTAGIA EM TANQUES DE INOX
- TEOR Alcoólico
12,5% (CONTEÚDO POR DA SÁMPLIA EM ESTAGIAR)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 21544
NCM: 2204.21.00
EAN: 7808765759460
DUN: 17808765759467
CAIXA C/ 12 UN.





PORTUGAL

Produz vinhos na maior parte do seu território graças à localização privilegiada, com distintos terroirs, desde os brancos frescos do Vinho Verde, os deliciosos blends de Lisboa aos encorpados tintos das regiões quentes do Alentejo.

Portugal é um país de grande destaque na vitivinicultura e está longe de parar de nos surpreender! É quase que uma fonte inesgotável de uvas autóctones, ou seja, oriundas destas terras e que originam vinhos distintos em aromas e paladar.



A Casa Santos Lima é uma vinícola familiar que produz rótulos nos principais terroirs portugueses: Algarve, Douro, Alentejo, Vinho Verde, e com destaque para Lisboa, onde detém 40% de toda a produção da região, com vinhos de entrada aos de alta gama. Nos últimos anos vem sendo reconhecida como a melhor vinícola portuguesa pela mídia especializada e pelos principais concursos do mundo.

PRINCIPAIS AROMAS



CONFIDENCIAL RESERVA TINTO - 750ml



PRODUTOR
CASA SANTOS LIMA



PAÍS
PORTUGAL



REGIÃO
LISBOA



UVAS
MAIS DE 10 VARIEDADES CONFIDENCIAIS



MATURAÇÃO
O VINHO ESTAGIA, PARCIALMENTE,
6 MESES EM PIPAS DE CARVALHO
FRANCÊS E PORTUGUÊS



TEOR ALCOÓLICO
12,5% (CONSULTE TEOR DA SAFRA EM ESTOQUE)



TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C



CÓDIGO 934
NCM: 2204.21.00
EAN: 5604424244207
DUN: 15604424244204
CAIXA C/ 12 UN.





CONFIDENCIAL BRANCO - 750ml

- PRODUTOR
CASA SANTOS LIMA
- PAÍS
PORTUGAL REGIÃO
LISBOA
- UVAS
MAIS DE 10 VARIEDADES CONFIDENCIAIS
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM
BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR ALCÓOLICO
12,5% (CONTEÚTO TEOR DA SARRA EM ESTOQUE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C

CÓDIGO 933
NCM: 2204.21.00
EAN: 5604424244108
DUN: 15604424244105
CAIXA C/ 6 UN.



CONFIDENCIAL ROSÉ - 750ml

- PRODUTOR
CASA SANTOS LIMA
- PAÍS
PORTUGAL REGIÃO
LISBOA
- UVAS
MAIS DE 10 VARIEDADES CONFIDENCIAIS
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM
BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR ALCÓOLICO
12,5% (CONTEÚTO TEOR DA SARRA EM ESTOQUE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C

CÓDIGO 932
NCM: 2204.21.00
EAN: 5604424244306
DUN: 15604424244303
CAIXA C/ 6 UN.



CONFIDENCIAL TINTO - 750ml

- PRODUTOR
CASA SANTOS LIMA
- PAÍS
PORTUGAL REGIÃO
LISBOA
- UVAS
MAIS DE 10 VARIEDADES CONFIDENCIAIS
- MATURAÇÃO
O VINHO ESTAGIA, PARCIALMENTE,
4 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR ALCÓOLICO
13% (CONTEÚTO TEOR DA SARRA EM ESTOQUE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 385
NCM: 2204.21.00
EAN: 5604424244009
DUN: 15604424244006
CAIXA C/ 6 UN.



QUINTA DA ESPIGA BRANCO - 750ml

- PRODUTOR
CASA SANTOS LIMA
- PAÍS
PORTUGAL REGIÃO
LISBOA
- UVAS
SAUVIGNON BLANC, FERNÃO PIRES,
ARINTO, VERDELHO E MOSCATEL
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM
BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR ALCÓOLICO
12,5% (CONTEÚTO TEOR DA SARRA EM ESTOQUE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C

CÓDIGO 592
NCM: 2204.21.00
EAN: 5604424101111
DUN: 15604424101033
CAIXA C/ 6 UN.



QUINTA DA ESPIGA ROSÉ - 750ml

- PRODUTOR
CASA SANTOS LIMA
- PAÍS
PORTUGAL REGIÃO
LISBOA
- UVAS
CASTELÃO E CABERNET SAUVIGNON
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM
BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR ALCÓOLICO
12,5% (CONTEÚTO TEOR DA SARRA EM ESTOQUE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C

CÓDIGO 3001
NCM: 2204.21.00
EAN: 5604424160309
DUN: 15604424127002
CAIXA C/ 6 UN.



QUINTA DA ESPIGA TINTO - 750ml

- PRODUTOR
CASA SANTOS LIMA
- PAÍS
PORTUGAL REGIÃO
LISBOA
- UVAS
CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, SYRAH,
ALICANTE BOUSCHNET E TINTA RORIZ
- MATURAÇÃO
ENVELHECIMENTO PARCIAL EM MEIAS
PIPAS DE CARVALHO
- TEOR ALCÓOLICO
13% (CONTEÚTO TEOR DA SARRA EM ESTOQUE)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 593
NCM: 2204.21.00
EAN: 5604424100114
DUN: 15604424100036
CAIXA C/ 6 UN.





PORTUGAL

QUINTA DA ESPIGA TINTO - 375ml



- PRODUTOR: CASA SANTOS LIMA
- PAÍS: PORTUGAL REGIÃO: LISBOA
- UVAS: CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ALCANTE BOUSCHET E TINTA RORIZ
- MATURAÇÃO: ENVELHECIMENTO PARCIAL EM MEIAS PIPAS DE CARVALHO
- TEOR Alcoólico: 13% (EQUIVALE TEOR DA SARRA EM ESPIGAS)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C - 18°C

CÓDIGO 594
NCM: 2204.21.00
EAN: 5604424167001
DUN: 25604424167005
CAIXA C/ 20 UN.



QUINTA DA ESPIGA TINTO - BAG IN BOX - 3 LITROS



CÓDIGO 3650
NCM: 2204.21.00
EAN: 5604424100015
DUN: 35604424100016
CAIXA C/ 4 UN.

Vinho Verde ao contrário do que a maioria dos consumidores imagina, não tem a ver com a cor do vinho, é uma denominação de origem no norte de Portugal. Os vinhos brancos e rosés desta região estão cada vez mais populares no Brasil por seu frescor e sua leve gaseificação que são muito particulares, além de combinar com nosso clima e momentos de descontração.



ESCAPADA VINHO VERDE DOC - ROSÉ 750ml



- PRODUTOR: CASA SANTOS LIMA
- PAÍS: PORTUGAL REGIÃO: VINHO VERDE DOC
- UVAS: ESPADEIRO, VINHÃO E TOURIGA NACIONAL
- MATURAÇÃO: VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR Alcoólico: 11,5% (EQUIVALE TEOR DA SARRA EM ESTAGIAS)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6°C - 8°C

CÓDIGO 3121
NCM: 2204.21.00
EAN: 5604885098937
DUN: 15604885098934
CAIXA C/ 6 UN.



ESCAPADA VINHO VERDE DOC - BRANCO 750ml



- PRODUTOR: CASA SANTOS LIMA
- PAÍS: PORTUGAL REGIÃO: VINHO VERDE DOC
- UVAS: ARINTO, TRAJADURA, AVESSO E LOUREIRO
- MATURAÇÃO: VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR Alcoólico: 11,5% (EQUIVALE TEOR DA SARRA EM PORTUGAL)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6°C - 8°C

CÓDIGO 3120
NCM: 2204.21.00
EAN: 5604885098920
DUN: 15604885098927
CAIXA C/ 6 UN.





Quinta da Pacheca é uma das propriedades mais conhecidas da região do Douro. Foi mencionada pela primeira vez em um documento datado de abril de 1738, onde foi referida como "Pacheca", porque era a propriedade de D. Maria Pacheca Pereira. Mas somente em 1903, quando Dom José Freire de Serpa Pimentel decidiu desenvolver seu interesse pela enologia, que ele comprou o negócio, arriscando-se na viticultura. Atualmente, um século e muitos sucessos posteriores, uma nova geração da família Serpa Pimentel comanda com primazia a vinícola.



COMPARSA TINTO - 750ml

- PRODUTOR
QUINTA DA PACHECA
- PAÍS
PORTUGAL REGIÃO
DOURO
- UVAS
BLEND DE CASTAS TÍPICAS DA REGIÃO
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM
BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR Alcoólico
12% (CONTATE TEOR DA SÁLVA DA UVA)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 3023
NCM: 2204.21.00
EAN: 5600905500039
DUN: 15600905500036
CAIXA C/ 6 UN.



O Alentejo é uma região fascinante que tem 300 dias de sol por ano, com altas temperaturas no verão, o que garante uma concentração nas uvas e vinhos intensos. Esta região também é responsável pelos sobreiros ou corticeiros, árvores de onde se extraem a cortiça, principal matéria-prima das rolhas.



SOCIEDADE DE VINHOS DE BORBA

A Sociedade de Vinhos de Borba, surgiu em 1968 no Alentejo, com a fusão de duas propriedades com largas tradições vitivinícolas, a Manuel Joaquim Miro e Domingos Luiz Pinto & Filho. Além das modernas instalações e avançada tecnologia do processo produtivo, visando a mais alta qualidade de seus vinhos, possuem também uma antiga adega de envelhecimento com capacidade de 3 mil hectolitros de tonéis de madeira.



VALFLOR VINHO DE PORTUGAL TINTO - 750ml

- PRODUTOR
SOCIEDADE DE VINHOS DE BORBA
- PAÍS
PORTUGAL REGIÃO
BORBA - ALENTEJO
- UVAS
CASTELÃO, TRINCADEIRA, ARAGONEZ E ALCANTE BOUSCHET
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA EM
BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR Alcoólico
13,5% (CONTATE TEOR DA SÁLVA DA UVA)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 3007
NCM: 2204.21.00
EAN: 5601917040032
DUN: 25601917040036
CAIXA C/ 6 UN.





ESPAÑA

Um dos maiores produtores de vinho do mundo, a Espanha ostenta o título de maior superfície de vinhedos do mundo, com grande tradição na elaboração de vinhos, desde os fenícios, com o impulsionamento dos romanos e escoamento da

produção para as colônias, graças às grandes navegações. Banhada pelo Atlântico e pelo Mediterrâneo, apresenta também um clima desértico em seu interior, criando assim, terroirs únicos e vinhos igualmente surpreendentes.



Fundada em 1943 pelo catalão Jaume Serra, a vinícola que leva seu nome e fica na costa mediterrânea da Espanha, se especializou no mais catalão dos espumantes: o Cava.

Localizada dentro da área de Denominação de Origem Controlada de Penedés, no estado da Catalunha, distante 50km de Barcelona, onde o clima é mediterrâneo, com temperaturas médias anuais elevadas. O solo é argiloso e arenoso, rico em calcário. Lá são cultivadas as castas espanholas tradicionais Macabeo, Parellada e Xarel-lo, além da Chardonnay.

PRINCIPAIS AROMAS



CAVA CASTELFINO BRUT - JAUME SERRA - 750ml



PRODUTOR
JAUME SERRA



PAÍS
ESPAÑA



REGIÃO
PENEDÉS



UVAS
MACABEO, PARELLADA E XAREL-LO



MATURACÃO
MÉTODO TRADICIONAL - SEGUNDA
FERMENTAÇÃO EM GARRAFA



TEOR ALCOÓLICO
11,5% (CONSULTE TEOR DA SAFRA EM ESTOQUE)



TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C



CÓDIGO 7797
NCM: 2204.10.90
EAN: 8411277400417
DUN: 8411277206729
CAIXA C/ 6 UN.





**CAVA
CASTELFINO
ROSÉ BRUT
JAUME SERRA - 750ml**

- PRODUTOR
JAUME SERRA
- PAÍS
ESPAÑA
- REGIÃO
PENEDES
- UVAS
PINOT NOIR E TREPAT
- MATURAÇÃO
MÉTODO TRADICIONAL - SEGUNDA
FERMENTAÇÃO EM GARRAFA
- TEOR ALCOÓLICO
11,5% (CONTEÚDO EM ALCOOL POR VOLUME)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C
- CÓDIGO 7799**
NCM: 2204.10.90
EAN: 8411277400318
DUN: 8411277206705
CAIXA C/ 6 UN.



**CAVA
CASTELFINO
SEMI-SECO
JAUME SERRA - 750ml**

- PRODUTOR
JAUME SERRA
- PAÍS
ESPAÑA
- REGIÃO
PENEDES
- UVAS
MACABEO, PARELLADA E XAREL-LO
- MATURAÇÃO
MÉTODO TRADICIONAL - SEGUNDA
FERMENTAÇÃO EM GARRAFA
- TEOR ALCOÓLICO
11,5% (CONTEÚDO EM ALCOOL POR VOLUME)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C
- CÓDIGO 7798**
NCM: 2204.10.90
EAN: 8411277400110
DUN: 8411277206743
CAIXA C/ 6 UN.



A vinícola Bodegas Los Tinos está localizada em Alberite, município de La Rioja.

Produzem vinhos nos principais terroirs da região central da Espanha, principalmente com a Tempranillo, uva símbolo do país, que assume outros nomes dependendo da região: Tinta de Toro, Aragonês, Cencibel, Ull de Llebre, Tinta Roriz ou Tinta del Pais. O perfil dos solos da região, pedregosos e secos, e o clima quente, possibilitam que as uvas concentrem os nutrientes e gerem vinhos mais intensos e aromáticos.



A uva tempranillo tem esse nome devido ao seu tempo de amadurecimento, mais cedo que as outras variedades, ou seja, 'temprano' em espanhol.

- CÓDIGO 5530**
- NCM: 2204.21.00
- EAN: 8421735000691
- DUN: 38421735000692
- CAIXA C/ 6 UN.



**VEGA ROBLE
SELECCIÓN ESPECIAL
TEMPRANILLO - 750ml**

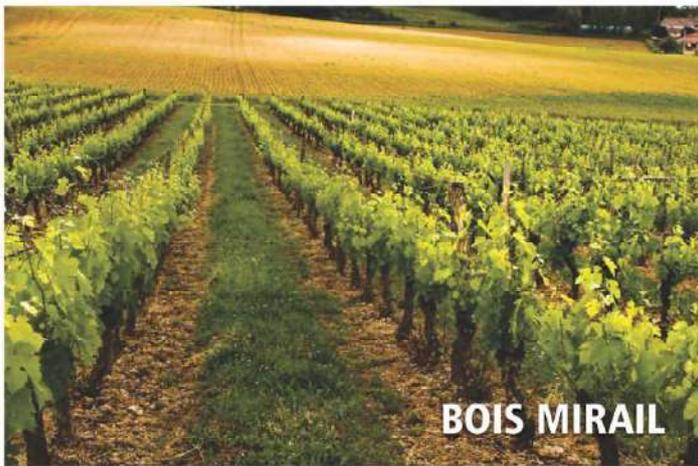
- PRODUTOR
BODEGA LOS TINOS
- PAÍS
ESPAÑA
- REGIÃO
CASTILLA-LA MANCHA
- UVAS
TEMPRANILLO
- MATURAÇÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA
EM BARRICAS DE CARVALHO
- TEOR ALCOÓLICO
12,5% (CONTEÚDO EM ALCOOL POR VOLUME)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C



FRANÇA

A França está intimamente ligada à história do vinho, produtora desde o séc. VI a.C., contribuiu para as descobertas da ciência moderna e do aperfeiçoamento da enologia. Sua contribuição foi tanta que até os termos e seu idioma se tornaram o padrão internacional.

As principais uvas surgem como ponto de referência de qualidade, como a Chardonnay, Cabernet Sauvignon e a Pinot Noir, além do conceito de terroir, que passa a ser adotado em todos os países, visto sua variedade de climas, solos e paisagens, com vinícolas espalhadas por todas as suas regiões.



Localizado no sul da França, o Château Bois Mirail, produz esse vinho que seduz com seu grande equilíbrio e caráter arredondado. No nariz apresenta aromas de frutas vermelhas e no paladar mostra-se sedoso, arredondado, bem equilibrado e fácil de beber. Desfrute de um aperitivo ou de uma refeição descontraída com familiares e amigos.



PRINCIPAIS AROMAS



BOIS MIRAIL VIN ROUGE - 750ml



PRODUTOR
CHÂTEAU BOIS MIRAIL



PAÍS
FRANÇA



REGIÃO
TOULOUSE



UVAS
CASTAS TÍPICAS DA REGIÃO



MATURACÃO
VINHO JOVEM, SEM ESTÁGIO EM
BARRICAS DE CARVALHO



TEOR Alcoólico
12,0% (CONSULTE TEOR DA SAMPRA EM ESTOQUE)



TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C



CÓDIGO 9139
NCM: 2204.21.00
EAN: 3258691549729
DUN: 3258691550862
CAIXA C/ 6 UN.



O país da bota permanece como o maior produtor de vinho do mundo, com mais de 500 uvas autóctones. Sua história é antiga, os gregos trouxeram a cultura do vinho mais de 700 anos antes de Cristo. Além de terem mais de 30 mil produtores espalhados em todas as suas regiões,

no norte/nordeste temos regiões influenciadas pelos Alpes, no Centro, as colinas acomodam as vinhas que se beneficiam dos Apeninos ou da brisa marítima. No sul, o clima quente e o Mediterrâneo trazem toda a expressão e intensidade para as uvas.

Tenute di Casalnuovo é uma renomada vinícola que elabora grandes vinhos na Itália, principalmente na Puglia, além da Campania e Toscana. Produz vinhos nas regiões mais nobres, em busca dos terroirs ícones italianos, que expressam toda a sua tipicidade, principalmente de uvas autóctones, como a Primitivo. Seus vinhos unem toda a tradição italiana com modernas técnicas de elaboração, alcançando diferentes mercados mundiais e reconhecimento nos principais concursos e críticas especializadas.



MAGMA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



PRODUTOR
TENUTE DI CASALNUOVO



PAÍS
ITÁLIA



REGIÃO
MANDURIA



UVAS
PRIMITIVO



MATURAÇÃO
ESTAGIA POR 14 MESES
EM BARRICAS DE CARVALHO



TEOR ALCOÓLICO
14,0%
(CONSULTE TEOR DA SAFRA EM ESTOQUE)



TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C



750ml - CÓDIGO 3002
NCM: 2204.21.00
EAN: 7898566570135
DUN: 17898566570132
CAIXA DE MADEIRA C/ 6 UN.

1500ml - CÓDIGO 9555
EAN: 7898566570289

3000ml - CÓDIGO 9556
EAN: 7898566570296



PRINCIPAIS AROMAS



ITALIA



ESPERANTO PINOT GRIGIO DI PUGLIA IGT 750ml

PRODUTOR
TENUTE DI CASALNUOVO

PAÍS
ITALIA

REGIÃO
PUGLIA

UVAS
PINOT GRIGIO

MATURACÃO
O VINHO ESTAGIA POR 6 MESES EM BARRICAS
DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO

TEOR ALCOÓLICO
13,0% (CORRETE POR DA SARRA EM ESTORRE)

TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C

CÓDIGO 9562
NCM: 2204.21.00
EAN: 7898566570814
DUN: 17898566570811
CAIXA C/ 6 UN.



ESPERANTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 750ml

PRODUTOR
TENUTE DI CASALNUOVO

PAÍS
ITALIA

REGIÃO
ABRUZZO

UVAS
MONTEPULCIANO

TEOR ALCOÓLICO
13,5% (CORRETE POR DA SARRA EM ESTORRE)

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 20326
NCM: 2204.21.00
EAN: 7898566570838
DUN: 17898566570835
CAIXA C/ 6 UN.



ESPERANTO PRIMITIVO DI PUGLIA IGT 750ml

PRODUTOR
TENUTE DI CASALNUOVO

PAÍS
ITALIA

REGIÃO
PUGLIA

UVAS
PRIMITIVO

MATURACÃO
VINHO JOVEM, NÃO ESTAGIA
EM BARRICAS DE CARVALHO

TEOR ALCOÓLICO
12,5% (CORRETE POR DA SARRA EM ESTORRE)

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 3000
NCM: 2204.21.00
EAN: 7898566570142
DUN: 17898566570149
CAIXA C/ 6 UN.



ESMERO AGLIANICO DOP 750ml

PRODUTOR
TENUTE DI CASALNUOVO

PAÍS
ITALIA

REGIÃO
CAMPANIA

UVAS
AGLIANICO

MATURACÃO
O VINHO ESTAGIA POR 12 MESES
EM BARRICAS DE CARVALHO

TEOR ALCOÓLICO
13,5% (CORRETE POR DA SARRA EM ESTORRE)

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 5289
NCM: 2204.21.00
EAN: 7898566570432
DUN: 17898566570439
CAIXA C/ 6 UN.



PRIMAZIA PRIMITIVO E MERLOT 750ml

PRODUTOR
TENUTE DI CASALNUOVO

PAÍS
ITALIA

REGIÃO
PUGLIA

UVAS
PRIMITIVO E MERLOT

MATURACÃO
O VINHO ESTAGIA POR 12 MESES
EM BARRICAS DE CARVALHO

TEOR ALCOÓLICO
14,0% (CORRETE POR DA SARRA EM ESTORRE)

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 5288
NCM: 2204.21.00
EAN: 7898566570425
DUN: 17898566570422
CAIXA DE MADEIRA C/ 6 UN.



ELYSIUM TAURASI RISERVA 750ml

PRODUTOR
TENUTE DI CASALNUOVO

PAÍS
ITALIA

REGIÃO
TAURASI - CAMPANIA

UVAS
AGLIANICO

MATURACÃO
O VINHO ESTAGIA POR 18 MESES
EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

TEOR ALCOÓLICO
14,0% (CORRETE POR DA SARRA EM ESTORRE)

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 3003
NCM: 2204.21.00
EAN: 8410036802080
DUN: 17898566570152
CAIXA DE MADEIRA C/ 6 UN.





AMNÉSIA SUPERTOSCANO - TOSCANA IGT

- PRODUTOR
TENUTE DI CASALNUOVO
- PAÍS
ITALIA
- REGIÃO
TOSCANA
- UVAS
SANGIOVESE
- MATURAÇÃO
O VINHO ESTAGIA POR 12 MESES
EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS
- TEOR Alcoólico
14,0% (CONTEÚDO REAL DA SAMPRA EM 2018/2019)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

750ml - CÓDIGO 3015
NCM: 2204.21.00
EAN: 7898566570272
DUN: 17898566570279
CAIXA DE MADEIRA C/ 6 UN.

1500ml - CÓDIGO 9552
EAN: 7898566570302

3000ml - CÓDIGO 9553
EAN: 7898566570319



CANTINE PANDORA

Cantine Pandora foi fundada em 2017 no coração do Brindisi DOC, na Puglia, cercada por vinhas nativas de Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera, Malvasia Bianca e Chardonnay.

Os fundadores acreditam que cada garrafa é uma obra de arte, que contém o esforço, o amor pela terra e o trabalho na vinha e na adegas.

Em cada garrafa há uma história para contar, feita de paixão, coragem e empenho.



CANTINE PANDORA

NEGROAMARO DI SALENTO IGP - 1500ml



- PRODUTOR
CANTINE PANDORA
- PAÍS
ITALIA
- REGIÃO
PUGLIA
- UVAS
NEGROAMARO
- TEOR Alcoólico
13,5% (CONTEÚDO REAL DA SAMPRA EM 2018/2019)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 50600
NCM: 2204.21.00
EAN: 8053830771260
DUN: 68053830771260
CAIXA C/ 6 UN.



PRIMITIVO DI SALENTO IGP - 1500ml



- PRODUTOR
CANTINE PANDORA
- PAÍS
ITALIA
- REGIÃO
PUGLIA
- UVAS
PRIMITIVO
- TEOR Alcoólico
13,5% (CONTEÚDO REAL DA SAMPRA EM 2018/2019)
- TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

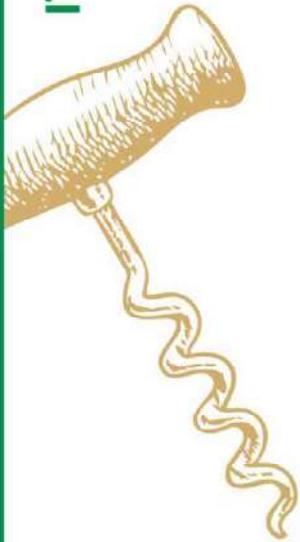
CÓDIGO 50602
NCM: 2204.21.00
EAN: 8053830771253
DUN: 68053830771253
CAIXA C/ 6 UN.





ITÁLIA

CANTINE PANDORA



SALICE SALENTINO

DOP - 1500ml

PRODUTOR
CANTINE PANDORA

PAÍS
ITALIA

REGIÃO
PUGLIA

UVAS
NEGROAMARO E MALVASIA

TEOR ALCÓOLICO
13,5% (CONTEÚDO TEÓRICO EM SÚPERIO DE ESTEREOIS)

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 50601
NCM: 2204.21.00
EAN: 8053830771277
DUN: 68053830771277
CAIXA C/ 6 UN.



PATTINI

A Pattini é uma vinícola de espírito jovem, que se esforça para criar vinhos de forte identidade na Toscana, principalmente na região de Chianti.

Todos os seus vinhedos tem um cuidado especial, sempre tendo em vista extrair a máxima tipicidade do terroir e levar a tradição de seus vinhos para todo o mundo.



PATTINI

CHIANTI

DOCG - 750ml

PRODUTOR
PATTINI

PAÍS
ITALIA

REGIÃO
TOSCANA - CHIANTI

UVAS
90% SANGIOVESE E 10% CANAILOLO

TEOR ALCÓOLICO
13,0% (CONTEÚDO TEÓRICO EM SÚPERIO DE ESTEREOIS)

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C

CÓDIGO 21525
NCM: 2204.021.00
EAN: 8052049651004
DUN: 8006600011486
CAIXA C/ 6 UN.



A região de Chianti é uma das mais famosas entre os apreciadores de vinhos. Localizada no coração da Toscana, seus vinhos são tintos elaborados majoritariamente por uvas Sangiovese, que podem ter cortes de outras uvas, como a Canaiolo ou a Malvasia. Seu sucesso fez com que estes vinhos se tornassem os mais exportados da Itália, com características de aromas de cerejas, alta acidez e taninos médios, perfeitos para harmonizar com molhos mais gordurosos e encorpados, além de carnes e queijos maturados.





ALIMENTOS



IMPORTADO DE PORTUGAL



LOMBO DE BACALHAU DIAS DESSALGADO CONGELADO



1 kg



LOMBO DE GADUS MORHUA
CAIXETA DE 3 UNIDADES
CAIXA MASTER: 11 UNIDADES



VALIDADE: 24 MESES

CÓDIGO 21501
NCM: 0303.63.00
EAN: 5602772409729

TIPOLOGIA DE CORTE



BOLINHOS COM BACALHAU CONGELADOS



360g



BOLINHOS COM BACALHAU CONGELADOS
BANDEJA COM 12 UNIDADES
CAIXA MASTER: 10 UNIDADES



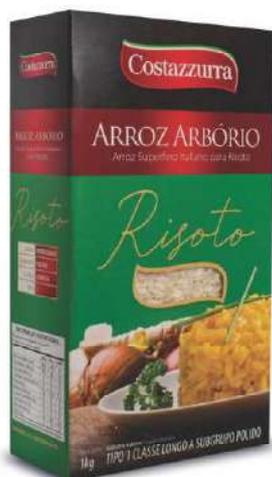
VALIDADE: 18 MESES

INGREDIENTES: ÁGUA (42%), FLOCOS DE BATATA (BATATA, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS INS 471 E CORANTE CÚRCUMA INS 100i), BACALHAU (25%) (GADUS MORHUA E/OU GADUS MACROCEPHALUS) (37%), OVO INTEGRAL DESIDRATADO (3%), CEBOLA, SALSA E PIMENTA.

CÓDIGO 21500
NCM: 1604.20.90
EAN: 5602772409705



ARROZ COSTAZZURRA



 IMPORTADO DA ITÁLIA

ARROZ ARBÓRIO ARROZ SUPERFINO ITALIANO PARA RISOTO

DE ORIGEM ITALIANA, ESSA VARIEDADE RICA EM AMIDO, QUE É LIBERADO DURANTE O COZIMENTO, DEIXANDO OS PRATOS COM CONSISTÊNCIA BASTANTE CREMOSA. IDEAL PARA O PREPARO DE RISOTOS, POIS POSSUI EXCELENTE CAPACIDADE DE ABSORÇÃO DE CALDOS E SABORES.

 1 kg

 CAIXA MASTER: 10 UNIDADES

 VALIDADE: 18 MESES

CÓDIGO 013
NCM: 1006.30.21
EAN: 7898927981204
DUN: 17898927981201



 IMPORTADO DA ITÁLIA

ARROZ CARNAROLI ARROZ SUPERFINO ITALIANO PARA RISOTO

DE ORIGEM ITALIANA, ESSA VARIEDADE POSSUI GRÃOS MAIS LONGOS, MAIORES E COLORAÇÃO PEROLADA. IDEAL PARA O PREPARO DE RISOTOS QUE LEVAM PORÇÕES MAIORES DE CARNE.

 1 kg

 CAIXA MASTER: 10 UNIDADES

 VALIDADE: 18 MESES

CÓDIGO 325
NCM: 1006.30.21
EAN: 7898927981556
DUN: 17898927981553



 IMPORTADO DA ESPANHA

ARROZ PARA PAELLA ARROZ SUPERFINO PARA CULINÁRIA ESPANHOLA

ESSA VARIEDADE ESPANHOLA É IDEAL PARA O PREPARO DE PAELLA. SEUS GRÃOS SÃO REDONDOS, COM PONTO DE COZIMENTO FÁCIL DE ACERTAR.

 1 kg

 CAIXA MASTER: 10 UNIDADES

 VALIDADE: 18 MESES

CÓDIGO 3627
NCM: 1006.30.21
EAN: 7898566570166
DUN: 17898566570163

ALCAPARRA COSTAZZURRA

 IMPORTADO DA ESPANHA

ALCAPARRA

DE ORIGEM ESPANHOLA, É UM ACOMPANHAMENTO PERFEITO PARA PEIXES E SALADAS, ALÉM DE ATRIBUIR UM SABOR ÚNICO E SOFISTICADO A DIVERSOS PRATOS.

 PESO LÍQUIDO 105g | PESO DRENADO 60g

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 007
NCM: 2001.90.00
EAN: 7898927981082
DUN: 17898927981089



ATOMATADOS COSTAZZURRA

 IMPORTADO DA ITÁLIA



 PESO LÍQUIDO: 400g | PESO DRENADO: 240g

 CAIXA MASTER: 24 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 192
NCM: 2002.10.00
EAN: 7898927981181
DUN: 17898927981188



 IMPORTADO DA ITÁLIA

TOMATE EM CUBOS POMODORI A CUBETTI

ELABORADOS COM TOMATES 100% ITALIANOS, CORTADOS EM CUBOS E COBERTOS PELO SUCO DO PRÓPRIO TOMATE. PRATICIDADE PARA A SUA RECEITA!

 PESO LÍQUIDO: 400g | PESO DRENADO: 240g

 CAIXA MASTER: 24 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 495
NCM: 2002.10.00
EAN: 7898927981754
DUN: 17898927981751



MOLHO DE TOMATE PASSATA DI POMODORI

ELABORADA COM POLPA DE TOMATE 100% ITALIANOS, SEM PELE E SEM SEMENTES. É IDEAL PARA SER USADA COMO BASE DE MOLHOS PARA MASSAS.

 PESO LÍQUIDO 680g

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 012
NCM: 2103.20.10
EAN: 7898927981174
DUN: 17898927981171



AZEITE COSTAZZURRA



 IMPORTADO DA ITÁLIA

AZEITE EXTRA VIRGEM

O AZEITE EXTRA VIRGEM COSTAZZURRA É PRODUZIDO COM AZEITONAS ITALIANAS SELECIONADAS, COM BAIXA ACIDEZ (0,5%) E UM SABOR ÚNICO. AS GARRAFAS POSSUEM UM BICO DOSADOR QUE EVITA DESPERDÍCIOS.

 500ml

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 24 MESES

CÓDIGO 008
NCM: 1509.10.00
EAN: 7898927981136
DUN: 17898927981133



ACETIFICADOS COSTAZZURRA



 IMPORTADO DA ITÁLIA

VINAGRE DE VINHO BRANCO

OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DO VINHO, É FRESCO E POSSUI SABOR ACENTUADO, BAIXO VALOR CALÓRICO E BAIXA ACIDEZ (6%). INDICADO PARA O TEMPERO DE CARNES E SALADAS.

 500 ml

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 323
NCM: 2209.00.00
EAN: 7898927981389
DUN: 17898927981386



 IMPORTADO DA ITÁLIA

VINAGRE DE VINHO TINTO

OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DO VINHO, É FRESCO E POSSUI SABOR ACENTUADO, BAIXO VALOR CALÓRICO E BAIXA ACIDEZ (6%). INDICADO PARA O TEMPERO DE CARNES E SALADAS.

 500 ml

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 324
NCM: 2209.00.00
EAN: 7898927981372
DUN: 17898927981379

 IMPORTADO DA ITÁLIA

VINAGRE BALSÂMICO DE MODENA IGP

O ACETO BALSÂMICO DI MODENA IGP POSSUI RICA E COMPLEXA COMBINAÇÃO DE AROMAS ADOÇICADOS E SUAVE ACIDEZ. IDEAL PARA CARNES MARINADAS, SALADAS, LEGUMES E SOPAS.

 500 ml

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 056
NCM: 2209.00.00
EAN: 7898927981075
DUN: 17898927981072





Fundada em 1902 em Corato, na Puglia, a fábrica de massas Riscossa seleciona há mais de um século os melhores grãos duros, trazendo à mesa do consumidor a grande tradição da massa italiana. A produção artesanal foi expandida ao longo do tempo e aperfeiçoada através do uso dos mais modernos recursos de tecnologia, mas a paixão e amor por este trabalho permaneceram os mesmos.

A massa Riscossa é obtida exclusivamente com sêmola de grano duro e água, de acordo com as três fases clássicas: amassar, cortar e secar. Graças aos ciclos de produção extremamente eficientes, rápidos e rígidos protocolos de qualidade, a Riscossa está entre os melhores produtores de massa na Itália e exporta seus produtos para vários países ao redor do mundo.

 IMPORTADO DA ITÁLIA

MASSAS SEM GLÚTEN



PENNE RIGATE Nº27 SEM GLÚTEN

 340g

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 9560
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780000328
DUN: 18011780000325



SPIRALI Nº50 SEM GLÚTEN

 340g

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 9561
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780000335
DUN: 18011780000332

Por que sem glúten?

Pensadas especialmente para quem deve seguir uma dieta sem glúten. Elaborada com farinha de arroz e arroz integral, milho e quinoa, a massa sem glúten Riscossa tem ótimo sabor e excelentes propriedades nutricionais.

SPAGHETTI Nº2 SEM GLÚTEN

 400g

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 9559
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780000342
DUN: 18011780000349



MASSAS CURTAS



PENNE ZITE Nº27



500g



CAIXA MASTER: 24 UNIDADES



VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 599
 NCM: 1902.19.00
 EAN: 8011780009277
 DUN: 18011780009274



SPIRALI Nº50



500g



CAIXA MASTER: 24 UNIDADES



VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 601
 NCM: 1902.19.00
 EAN: 8011780009505
 DUN: 18011780009502



FARFALLE Nº105B



500g



CAIXA MASTER: 24 UNIDADES



VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 1099
 EAN: 8011780810521
 DUN: 18011780810528



GNOCCHI



500g



CAIXA MASTER: 24 UNIDADES



VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 1098
 NCM: 1902.19.00
 EAN: 8011780009451
 DUN: 18011780009458



RIGATONI Nº18



500g



CAIXA MASTER: 24 UNIDADES



VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 9251
 NCM: 1902.19.00
 EAN: 8011780009185
 DUN: 18011780009182



 IMPORTADO DA ITÁLIA

MASSAS LONGAS



SPAGHETTI Nº2

 500g

 CAIXA MASTER: 24 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 600
NCM: 1902.19.00
EAN: 801178000922
DUN: 1801178000929



SPAGHETTINI Nº1B

 500g

 CAIXA MASTER: 24 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 598
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780091029
DUN: 18011780091026



LINGUINE Nº12

 500g

 CAIXA MASTER: 24 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 1097
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780009123
DUN: 18011780009120



FETTUCINE Nº14

 500g

 CAIXA MASTER: 24 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 3588
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780009147
DUN: 18011780009144



VERMICELLI Nº4

 500g

 CAIXA MASTER: 24 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 2015
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780000946
DUN: 18011780000943



MASSAS RISCOSSA

 IMPORTADO DA ITÁLIA

MASSAS PARA SOPA



STELLINE N°75

 500g

 CAIXA MASTER:
24 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 1101
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780009758
DUN: 18011780009755



ROSMARINO

 500g

 CAIXA MASTER:
24 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 1100
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780009710
DUN: 18011780009717

MASSAS ALL' UOVO



TAGLIATELLE ALL' UOVO N°88

 500g

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 18 MESES

CÓDIGO 1102
NCM: 1902.11.00
EAN: 8011780051887
DUN: 18011780051884



PAPPARDELLE ALL' UOVO N°98

 500g

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 18 MESES

CÓDIGO 1104
NCM: 1902.11.00
EAN: 8011780019825
DUN: 18011780019822



FETTUCCINE ALL' UOVO N°87

 500g

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 18 MESES

CÓDIGO 1103
NCM: 1902.11.00
EAN: 8011780018729
DUN: 18011780018726

MASSAS RISCOSSA

 IMPORTADO DA ITÁLIA

MASSAS ORGÂNICAS

FEITAS COM GRANO DURO 100% INTEGRAL, RICA EM FIBRAS, PROTEÍNAS E BAIXO ÍNDICE GLICÊMICO.

PENNE RIGATE Nº27 INTEGRAL

 500g

 CAIXA MASTER: 20 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 1110
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780001561
DUN: 18011780001568



SPAGHETTI Nº2 INTEGRAL

 500g

 CAIXA MASTER: 20 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 1109
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780001530
DUN: 18011780001537



MASSAS ESPECIAIS



CANNELLONI SEMOLA DI GRANO DURO

 250g

 CAIXA MASTER: 24 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 1107
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780048634
DUN: 18011780048631

LASAGNE RICCE SEMOLA DI GRANO DURO

 500g

 CAIXA MASTER: 12 UNIDADES

 VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 1108
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780041031
DUN: 18011780041038



MASSAS ESPECIAIS



CONCHIGLIONI
LE SPECIALITÀ

-  500g
-  CAIXA MASTER: 10 UNIDADES
-  VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 5055
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780041086
DUN: 18011780041083



TAGLIATELLE N°81
SEMOLA DI GRANO DURO

-  500g
-  CAIXA MASTER: 12 UNIDADES
-  VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 1105
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780071816
DUN: 18011780071813



PAGLIA E FIENO (C/ ESPINAFRE)
SEMOLA DI GRANO DURO N°86

-  500g
-  CAIXA MASTER: 12 UNIDADES
-  VALIDADE: 36 MESES

CÓDIGO 4390
NCM: 1902.19.00
EAN: 8011780041864
DUN: 18011780041861





Mister Potato é produzida com batatas frescas importadas, cuidadosamente selecionadas para garantir a perfeição em termos de baixo teor de açúcar, cor, sabor, tamanho e textura. As batatas são assadas e não têm glúten, sendo mais saudáveis, fresquinhas e crocantes!

Com embalagem prática, a batata Mister Potato é um aperitivo perfeito a qualquer hora!



IMPORTADO DA MALÁSIA



MISTER POTATO ORIGINAL

 100g

 CAIXA MASTER: 14 UNIDADES

 VALIDADE: 18 MESES

CÓDIGO 5557
 NCM: 1905.90.90
 EAN: 9557062361187
 DUN: 39557062361188



MISTER POTATO ORIGINAL

 40g

 CAIXA MASTER: 20 UNIDADES

 VALIDADE: 18 MESES

CÓDIGO 21529
 NCM: 1905.90.90
 EAN: 9557062321129
 DUN: 39557062321120



MISTER POTATO PIZZA

 100g

 CAIXA MASTER:
14 UNIDADES

 VALIDADE: 18 MESES

CÓDIGO 5556
NCM: 1905.90.90
EAN: 9557062361491
DUN: 39557062361492

MISTER POTATO QUEIJO

 100g

 CAIXA MASTER:
14 UNIDADES

 VALIDADE: 18 MESES

CÓDIGO 5859
NCM: 1905.90.90
EAN: 9557062361224
DUN: 39557062361225

MISTER POTATO SOUR CREAM & ONION

 100g

 CAIXA MASTER:
14 UNIDADES

 VALIDADE: 18 MESES

CÓDIGO 5555
NCM: 1905.90.90
EAN: 9557062361194
DUN: 39557062361195

MISTER POTATO BARBECUE

 100g

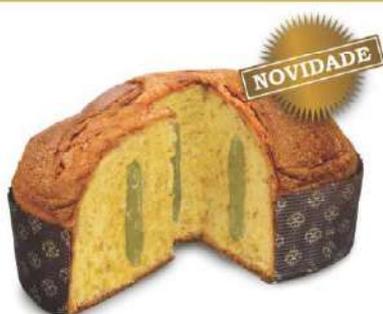
 CAIXA MASTER:
14 UNIDADES

 VALIDADE: 18 MESES

CÓDIGO 5558
NCM: 1905.90.90
EAN: 9557062361217
DUN: 39557062361218



Our sourdough since 1932



**PANETONE COM
CREME DE PISTACHE**

Nossa tradicional massa de panetone recheada com um delicioso creme de pistache, com sabor marcante e intenso.

PESO: 750g
UN. POR CAIXA: 6

CÓD. LATA: 21538
EAN: 8006073283861

CÓD. CAIXA: 21541
EAN: 8006073283816



PANETONE TRADICIONAL

O panetone de Natal por excelência é feito de acordo com a antiga receita tradicional milanesa: 36 horas de fermentação, mel, passas doces australianas e casca de frutas cítricas frescas cristalizadas!

PESO: 750g
UN. POR CAIXA: 6

CÓD. LATA: 90000
EAN: 8006073261005

CÓD. CAIXA: 21542
EAN: 8006073283823



**PANETONE COM
CREME DE LIMONCELLO**

Uma massa macia e suave com recheio fresco de limoncello.

PESO: 750g
UN. POR CAIXA: 6

CÓD. LATA: 90001
EAN: 8006073283830

CÓD. CAIXA: 21539
EAN: 8006073283847



**PANETONE COM
GOTAS DE CHOCOLATE**

Nosso panetone e as gotas de chocolate amargo formam uma combinação única, uma harmonia suave de sabores que encantam o paladar.

PESO: 750g
UN. POR CAIXA: 6

CÓD. LATA: 90002
EAN: 8006073142007

CÓD. CAIXA: 21540
EAN: 8006073283854

**2 EXCLUSIVAS
OPÇÕES DE EMBALAGEM:**

LATA METÁLICA
FORMATO:
22x16,5cm



CAIXA C/ LAÇO
FORMATO:
16x21cm



UM ESTILO DE VIDA GOURMET

 [costazzurraoficial](https://www.instagram.com/costazzurraoficial)

www.costazzurra.com.br