Tarifa Junio 2018

el Colmado Singular

ÍNDICE

Acquerello	5
Paolo Petrilli	7
Finagricola	9
Nefeli	11
Kyknos	13
NGM	15
Rossi	17
DeCarlo	19
Laverland Crunch	21
Singular Snacks	22
Azienda Virgona	27
Taddei	29
Malandrone 1477	31
Sun Cone	33
Gusto Palatino	35
el colmado singular	36
Antica Torroneria Piamontesa	37
Giulio Bulloni	39
I Bibanesi	41
La Soltera	43
La Singular del Mar	45
Royal Danish Fish	47
Halen Môn	49
Francesc Collell	51
Scyavuru	57
Mieli Thun	59
Savini Tartufi	61
Savitar	63
Huilerie Beaujolaise	65
Sopraffino	67
Lodovico Campari	69
Grocholl	71
Guyaux	73
Campofilonese	75
Benedetto Cavalieri	77

el Colmado Singular.com

Colmado.
Tienda de comestibles
donde se sirven comidas especiales.

Singular.
(Del lat. singularis).
adj. Extraordinario, raro o excelente.

En el año 2002 empezamos con el azafrán y las sales Halen Môn y de allí surgieron muchos viajes,
muchos productos, muchas ideas... con el único objetivo de conseguir un producto de calidad y con identidad propia.

Viajamos por todo el mundo buscando ese producto con su historia
y haciendo pruebas con el productor y con el cliente profesional.

Para nosotros es fundamental el diálogo con nuestros productores y con nuestros clientes,
satisfacer las necesidades del mercado y reconocer el alma del producto.

En estos últimos años hemos aumentado nuestro catálogo y para llegar a todos
de una manera mucho más fácil nace **www.elcolmadosingular.com**

* Arroz meloso de ñoras y cigala

Furgentini
Furgentini aceite

FU001/500ml//12u

Acquerello
Arroz

AQ002 / 500g /12u
AQ003 / 1kg /12u
AQ004 / 2,5kg /4u

alkimia
RESTAURANT

Precios sin 4% IVA

Arroz Acquerello es considerado el mejor arroz del mundo por varios expertos en la materia. Sirve para elaborar diferentes platos de arroz: paellas, caldosos, ensaladas, risottos. Este arroz ha sido envejecido durante un mínimo de 1 año combinando lo mejor de las técnicas tradicionales y la última tecnología. Es por eso que Acquerello tiene más capacidad de absorción, menor pegajosidad y más sabor.

El arroz de los grandes Chefs.

Perfecto para la paella, arroces caldosos y melosos.

Arroz Acquerello
AQ002 / 500g /12u

Arroz Acquerello
AQ003 / 1kg /12u

Arroz Acquerello
AQ004 / 2,5kg /4u

Bajo pedido

Arroz Acquerello Invecchiato 7 anni
AQ005 / 500g /12u

Tartar de Tomate

Paolo Petrilli
Pomodori pelati
PP003 / 1062ml / 12u

Giulio Bulloni
Pane Guttiatu
Pinchu
GB003 / 3x1kg

TICKETS

Precios sin 10% IVA

Tomate de cultivo artesanal y biológico

El tomate ecológico Paolo Petrilli se basa en la elaboración artesanal. El trabajo empieza en el campo donde sólo son seleccionados los tomates que tienen el punto de maduración perfecto. Se realiza una sola recogida de tomate para dicha elaboración. Escaldado para pelarlo y embotado junto a una hoja, también biológica, de albahaca, es todo el proceso que se realiza antes de la esterilización.

Pasta ecológica

En 2012 se inicia la producción de pasta con la misma marca. La finca posee varios campos de cultivo ecológico con la variedad de trigo Saragolla ed Hathor. Secada lentamente a baja temperatura Paolo consigue una pasta con textura única, sabor intenso y muy fácil digestión.

ECO

Pomodori pelati
PP003 /1062ml /12u

ECO

Filetti di pomodori pelati
PP005 /720ml/12u

ECO

Pomodorini pelati
PP004/720ml/12u

ECO

Pasta di grano duro mezzi paccheri
PP008 / 500g/20u

ECO

Pasta di grano duro festoni
PP009 / 500g/20u

ECO

Pasta di grano duro tortiglioni
PP010 / 500g/20u

ECO

Pasta di grano duro Spaghetti
PP014 / 500g/20u

ECO

Pasta di grano duro penne rigate
PP007 / 500g/20u

ECO

Pasta di grano duro Rigatoni
PP015 / 500g/20u

ECO

Pasta di grano duro linguine
PP016 / 500g/20u

Ensalada de burrata, tomates amarillos y pesto

Furgentini
Furgentini aceite
FU001/500ml//12u

Rossi
Pesto Genovese
RO001 / 85g/ 24u
RO002 / 180g /12u
RO003/ 500g /6u

FINAGRICOLA
Datterino Giallo
In Succo
FI004/ 800 g /6u

FINAGRICOLA
IL PIÙ GRANDE ORTO ITALIANO

Finagricola selecciona, entre todas las variedades de tomate, exclusivamente las mejores. Las semillas seleccionadas están destinadas al cultivo para la obtención de tomates de alta calidad. Los tomates se cultivan únicamente en sus propios terrenos en la Piana del Sele, una de las zonas más fértiles de Italia, que se caracteriza por unas condiciones de clima y suelo ideales para el cultivo del tomate. El proceso es totalmente natural desde la polinización y en todas las etapas del crecimiento de la planta hasta el momento de la recolección -que se lleva a cabo de forma manual- lo que permite recoger los frutos cuando están en su grado de madurez óptimo, respetando cada fruto como sifuera único. Finalmente,los frutos se procesan a las pocas horas de su recolección. Esto da como resultado un tomate muy nutritivo, de calidad superior, con una alta concentración de azúcares y el balance justo de acidez.

Datterino Giallo In Succo

*FI004/*800 g /6u

Datterino Rosso In Succo

*FI003/*800 g /6u

Passata di Pizzutelo

*FI013/*350 g /12u

Datterino Pelati Giallo In Succo

*FI007/*400 g /12u

Datterino Pelatti Rosso In Succo

*FI011/*400 g /12u

Queso con relish de aceitunas kalamata, higos, almendras y aceto balsámico

GRESCA

Nefeli
Relish de Kalamata
MB016 /221ml/6u
MB019 /830g/-u

Nefeli es una empresa griega que selecciona cuidadosamente la materia prima para conseguir productos con sabores realmente puros.

Precios sin 10% IVA

aceitunas kalamata entera

MB001 / 980g/4u

MB011 / 2,3kg/2u

aceitunas kalamata deshuesada

MB002 / 970g /4u

mix de aceitunas aliñadas

MB004 / 980g/4u

MB010 / 2,3kg/2u

pimientos rellenos de queso feta

MB014 / 290g/6u

MB006 / 950g /4u

crema de tomates secos

MB007 / 950g /4u

bruscheta de aceitunas

MB008 / 950g /4u

Relish de Kalamata

MB016 /221ml/6u

MB019 /830g/6u

Crema de Kalamatas

MB020/950g/4u

Halkidiki verde deshuesada

MB015/2,4kg /2u

Patatas Bravas

Nefeli
Crema de tomates secos
MB007 / 950g /4u

Grocholl
Patata a gajos
GR003 / 3kg/6u

Francesc Collell
Pimentón Hungría Ahumado
FC024 / 85g/6u
FC025 / 250g/6u

GRESCA

Precios sin 10% IVA

Establecida en 1915, KYKNOS es una de las marcas más queridas y reconocidas de Grecia.

Famosa por sus productos de tomate en conserva.

Tomates, cultivados en la región del Peloponeso bajo estrictas especificaciones de calidad.

Todos los productos están libres de transgénicos, sin conservantes ni colorantes artificiales.

tomato paste 28%
KY001 / 860g /12u
KY004 / 70g/48u

Pitted Sour Cherries in Syrup
KY015 / 400g /12u

Pizza Sauce 12/14
KY010 / 2,6kg /6u

Whole peeled tomatoes
KY011/ 2,5kg /6u

ketchup plastic bottle
KY008 / 580g /12u

Ketchup
KY012 / 4,5kg /-u

Ensaladilla Rusa con Anguila

Royal Danish Fish
Smoked Eel Filets
DF002/500g

Armanti
Mayonesa
NG001/5L

GRESCA

NGM International BV comenzó sus actividades en 1980 y está representada actualmente en muchos países de diferentes continentes. Es un grupo innovador y motivado, dedicado a la exportación y distribución de productos alimenticios de consumo en todo el mundo.

Sus productos son seleccionados con cuidado, siempre fabricados sobre la base de las normas internacionales, con productos de alta calidad.

Armanti Mayonnaise

NG003/ 250ml/12u

Armanti Mayonnaise

NG001 / 5L

Coca con pesto

Gusto Palatino
Base rectangular 27x36cm

GP003/50u/caja

Rossi
Pesto Genovese

RO001 / 85g/ 24u
RO002 / 180g /12u
RO003/ 500g /6u

Pesto Genovese

Cuando se prepara una salsa es fundamental la elección de los productos para elaborarla. Rossi utiliza Basílico genovés dop, parmigiano regiano de 24 meses, Aceite de Oliva Virgen Extra, Pecorino "Fiore Sardo" dop 10 meses de maduración. Piñones Italianos, ajo, albahaca y sal de Mar de Trapani

Este Pesto es equilibrado y fresco, de color verde sin presencia de oxidación en color ni sabor.

Muy fácil de usar en gran variedad de recetas: pasta, arroz, ensaladas...

Pesto Genovese
RO001 / 85g/ 24u

Pesto Genovese
RO002 / 180g /12u

Pesto Genovese
RO003/ 500g /6u

Tortilla de Cima di Rapa, pomodorinis, parmesano y albahaca

De Carlo
Cima di Rapa

DC036 / 1000g/12u
DC037/ 190g/6u

De Carlo
Pomodorini Semi-dried

DC007/ 190g/12u
DC008/ 1kg/6u

Malandrone 1447
Parmesano 26 meses

MA001/200g cuña /9kgxCaja
MA002/4,5kg cuña/2u

Precios sin 10% IVA

Excelencia en conserva vegetal

De la exigencia de la familia De Carlo, con Marina y Francesco, nace una línea de conservas vegetales fuera de lo común. Únicamente partiendo de la mejor materia prima se pueden conseguir resultados tan sorprendentes como los que presenta esta firma.

Conservas de vegetales frescos en el mejor aceite de oliva virgen extra.

Intensidad de sabor.

Texturas propias y naturales de cada vegetal.

Carciofini Naturale

DC002 / 310g /12u

Carciofi Naturale 20

DC001 / 1kg/6u

Carciofi Grigliati 26/28

DC004 /310g/12u

DC005 /1kg/6u

Carciofi Spicchi Naturale

DC006/ 1kg/6u

Carciofi Spicchi Naturale in busta

DC038/ 800g/8u bolsa

Berenjena

DC032/ 1kg/6u

Pomodorini semi-dried in busta

DC040 / 800g/8u

Pomodorini Semi-dried

DC007/ 190g/12u

DC008 /1000g/6u

Red passion

DC009 / 100g/24u

DC010 / 500g/6u

Cima di Rapa

DC036 / 1000g/6u

DC037/ 190g/12u

Tarallini Bio

DC042 / 250g/12u

DC043/ 500g/12u

Olive Denocciolate

DC041 / 950g/6u

Termite di Bitetto

DC013 / 3100g/4u

Bella di Cerignola

DC015 / 3100g/4u

Crema di cuori di carciofi

DC016 / 100g/24u

DC017/ 530g/6u

Crema di Olive

DC018 / 100g/24u

DC019 / 500g/6u

Ensalada con topping de alga nori

Laverland Crunch
Topping Alga nori

MJ007 / 40g /30u

Precios sin 10% IVA

Especialistas en algas marinas

Con las mejores materias primas, su experiencia y saber-hacer y unas modernas instalaciones Laverland Crunch es uno de los principales fabricantes especializados en algas marinas "Premium", convirtiéndose en una referencia más allá de Corea, su país de origen. Desde 1797 y bajo su principio "la calidad es nuestra personalidad", Laverland Crunch ha venido produciendo un producto de alta calidad con las mejores garantías.

Alga nori tempura

MJ005 / 30g/20u

Topping Alga nori

MJ007 / 40g /30u

Sandwich De Alga Nori - Arroz Inflado

MJ004 / 25g /40u

Sandwich De Alga Nori - Almendra

MJ003 / 25g /40u

Fish & Chips de alga

MJ014 / 30g /40u

Alga nori salsa de soja dulce

MJ011/3ux4,5g/32u

Láminas de alga nori -wasabi

MJ002 /9ux4,5g/18u

MJ009 /3ux4,5g/32u

Láminas de alga nori - sal marina

MJ001/ 9ux4,5g/18u

MJ010/ 3ux4,5g/32u

Hojas de Alga Nori Tipo A

MJ012 / 135g/80u

Hojas de Alga Nori Tipo B

MJ013 / 125g/80u

Alga nori porcionada

MJ006/ 40ux2g/15u

Alga nori ecológica

MJ008 /28ux2g/ 15u

singular SNACKS

Singular Snacks ofrece sabores y texturas nuevas y sorprendentes.

Tenemos sabores clásicos y exóticos para poder maridar con una copa de vino blanco, una cerveza o el más creativo de los gin tónics.

La Colección es muy amplia: frutos secos, deshidratados, galletas de mantequilla y queso, raviolis de frutos secos, galletas de arroz... También se pueden utilizar como ingrediente en un plato tanto dulce como salado.

24 ud /caja | 15 ud /caja | 6 ud /caja

Precios sin 10% IVA

CHOCOLATES CON FRUTOS SECOS Y DULCES

Stones-Piedras colores

SS165 / 2kg
SS166 / 300g
SS167 / 60g

Sunflowers

SS168 / 2kg
SS169 / 300g
SS170 / 60g

Nuez chocolate

SS085 /250g
SS084 / 1,5kg
SS119 / 50g

FRUTOS SECOS

Anacardos cebolla

SS178 / 2kg
SS179 / 250g
SS180 / 75g

Almendra ahumada

SS033 / 225g
SS034 / 1,6kg
SS104 / 65g

Anacardo ahumado

SS040 / 200g
SS041 / 1,6kg
SS115 / 75g

SABORES DEL MUNDO

Ravioli barbacoa

SS021 /150g
SS022 / 1,2kg
SS108 / 60g

Happy Balls

SS069/150g
SS070 / 1,2kg
SS100 / 50g

Cacahuete wasabi

SS025/ 150g
SS026 /1,2kg
SS107 /50g

Caprese Balls

SS157 / 1,2kg
SS158 / 150g
SS159 / 45g

Alga Nori en tempura

SS027/ 300g

Precios sin 10% IVA

GALLETAS Y ARROZ

Galletas con queso gruyère
SS001 /95g
SS002 /500g
SS109 /30g

Galletas con salsa picante
SS003 /95g
SS004 /500g
SS110 /30g

Galletas de tomate secado al sol
SS005 /95g
SS006 /500g
SS111 /30g

Galletas con queso gouda
SS007 /95g
SS008 /600g
SS112 /30g

Sticks tomato/basil
SS090/85g
SS091 / 600g
SS103 / 25g

Galletas de queso gouda con cebollino
SS009 /95g
SS010 /600g
SS105 /30g

Galletas soja
SS079 /95g
SS078B /600g
SS078 /2,25kg

Galletas de arroz picantes
SS016 /75g
SS017 /600g
SS018 /2,5kg
SS114 /25g

Discos Pimienta
SS154 / 450g
SS155/ 60g
SS156 / 25g

Galletas de arroz Tex Mex
SS019 /80g
SS020 /500g
SS106 /25g

Arroz a la Brasa
SS218 / 50g
SS219 / 400g

Galletas de Tapenade
SS224 / 95g
SS225 / 600g
SS226 / 30g

Precios sin 10% IVA

FRUTAS Y VEGETALES

Chips vegetales
SS062 / 75g
SS063 / 600g
SS064 / 1,4kg

Chips manzana canela
SS074 /*75*g
SS075 / 500g

Chips frutas
SS071 / 75g
SS072 / 600g
SS073 / 1,4kg

Xips Shitake
SS160 / 1,4kg
SS161 / 95g

Frutos del Bosque
SS208 / 225g
SS209 / 1600g

Jengibre Cristalizado
SS187 / 2000g

MIX VARIADOS

Mix Frutos secos rojos
SS051 /*225*g
SS052 / 1,6kg
SS118 / 60g

Exotic mix
SS087 /200g
SS086 / 1,6kg
SS101 / 60g

Healthy mix
SS089 /*300*g
SS088 / 2kg
SS102 / 65g

Muesli
SS223 / 60 g
SS093 /*300*g
SS092/ 2kg

Mix Frutos secos picantes
SS049 /225g
SS050 /1,6kg
SS117 /60g

SS206 / 200g
SS207 / 1400g

Pepita mix
SS214 /225g
SS215 / 1,75kg

* Tortiglioni con alcaparras y parmesano

Paolo Petrilli
Tortiglioni

PP010 / 500g/20u

Parameswaran's
Pimienta negra

FC026 / 75g/18u
FC070 / 5kg/1u

Furgentini
Furgentini aceite

FU001/500ml//12u

Malandrone 1447
Parmesano 26 meses

MA001/200g cuña /9kgxCaja
MA002/4,5kg cuña/2u

Azienda Virgona
Capperi di Salina Medi

CS026 / 250g / 10u

GRESCA

Precios sin 10% IVA

Las alcaparras de Salina se caracterizan por ser compactas, perfumadas y uniformes. Su textura garantiza la durabilidad del producto llegando a estar en perfecto estado hasta los 3 años conservada en sal. Para su preparación es primordial extraer dicha sal con lo que las llevaremos tres veces a arrancar el hervor desde agua fría cambiando cada vez el agua. En la cocina tradicional siciliana la encontramos en gran diversidad de platos donde aporta personalidad a la receta: en una clásica caponata, en platos de pescado, en una simple salsa de tomate o en infinidad de salsas internacionales como la tártara.

Capperi di Salina Piccoli
CS027 / 250g / 10u

Capperi di Salina Capperoni
CS028 / 250g / 10u

Cucunci di Salina
CS029 / 250g / 10u

Capperi di Salina Medi
CS026 / 250g / 10u

Pan di cacio a la plancha con setas

Taddei
Pan di Cacio
CT004 /2,2kg/1u

Situados en las tierras bajas de Bérgamo, Taddei es la cuarta generación especializada en la producción y maduración de los quesos tradicionales de Bérgamo.

La Granja fue reconstruida en 1994 adoptando las disposiciones de la higiene requerida por las nuevas regulaciones y está certificado por el sello CE EN 03/174.

Leche procedente sólo de granjas seleccionadas de la zona, el trabajo artesano y la atención al consumidor final, contribuyen a la obtención de productos de calidad.

Bajo pedido

Blutunt
CT002 /5kg/1u

Pan di cacio
CT004 /2,2kg/1u

Taleggio DOP
CT001 /2kg/1u

Parmesano y aceto

Malandrone 1447
Parmesano 60 meses
MA004/300g cuña /9kgxCaja

Lodovico Campari
Aceto balsámico de Modena
LC001/250ml/6u

Precios sin 4% IVA
Pesos aproximados

Veramente fatto di late di montagna

Malandrone 1477, es una pequeña firma situada en los montes de Módena que consta de 300 vacas las cuales pastan en la montaña de forma extensiva.

Elaborado en montaña con leche de vaca.

De sabor extraordinariamente complejo con notas dulces.

Textura crujiente y cremosa a la vez.

Parmesano 26 meses
MA001/200g cuña/9kgxCaja
MA002/4,5kg cuña/9kgxCaja

Bajo pedido

Parmesano 48 meses
MA003/300g cuña/9kgxCaja

Bajo pedido

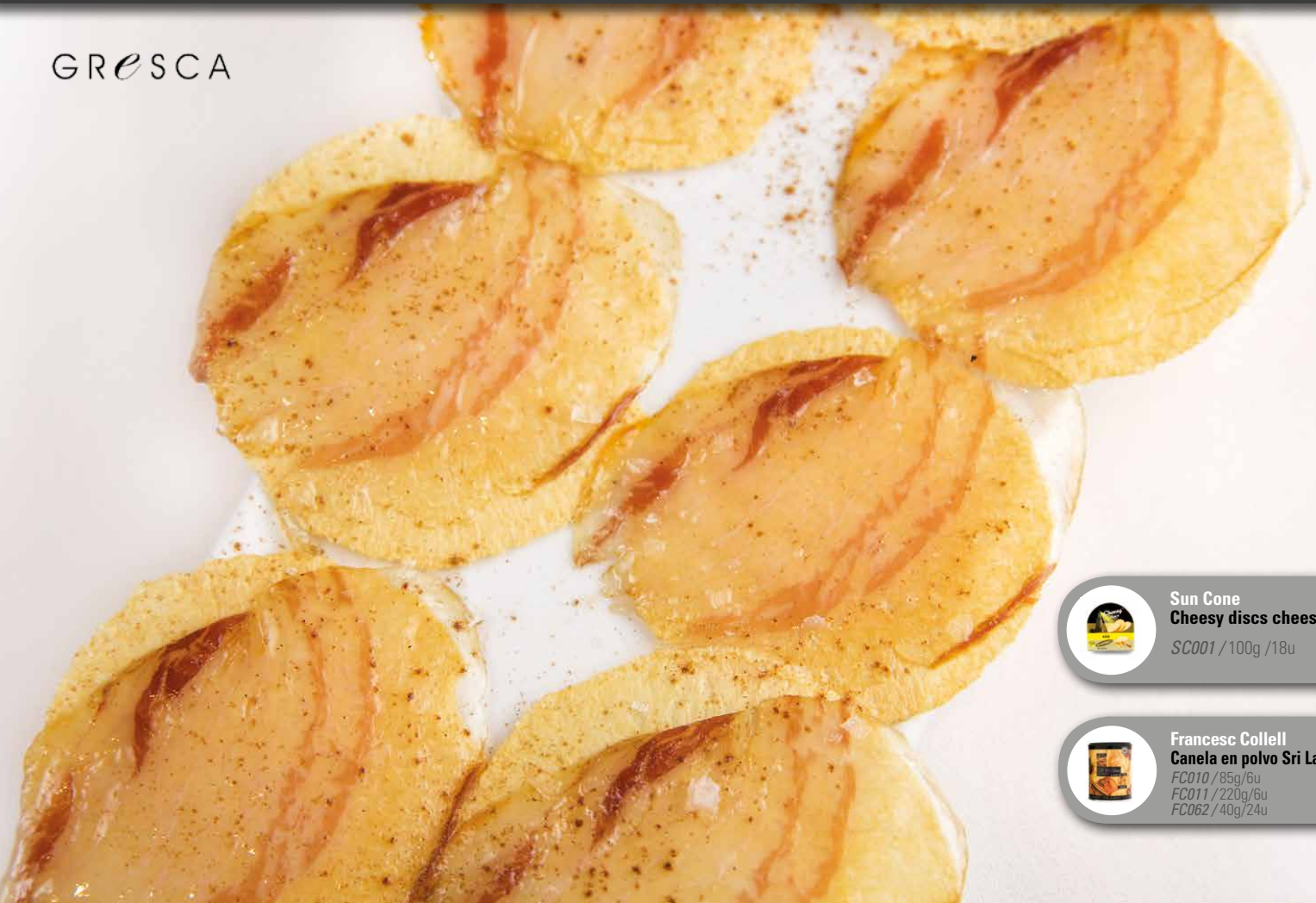
Parmesano 60 meses
MA004/300g cuña/9kgxCaja

Bajo pedido

Parmesano 120 meses
MA005/300g cuña/9kgxCaja

Cheese disc, papada ibérica y canela

GRESCA



Sun Cone
Cheesy discs cheese
SC001 / 100g /18u

Francesc Collell
Canela en polvo Sri Lanka
FC010 / 85g/6u
FC011 / 220g/6u
FC062 / 40g/24u

Cheesy discs

Delicados y súper crujientes discos los que fabrica Mr. Ragab en Austria.

Una novedad que esta dando mucho juego tanto a nivel de snack, como ingrediente para plato aportando una agradable textura crocante o también como base para poner cualquier producto encima y ser comido de dos bocados.

Con un precio aproximado en formato catering de unos 0,05 euros lo hacen muy atractivo para grandes volúmenes donde el escandallo tiene que mantenerse muy contenido.

tamaño real

Maxi round dose (240)

SC014/240u x caja

Cheesy discs cheese

SC001 / 100g /18u

Flammkuchen con berenjena, tomate, bruschetta y alcaparras

Gusto Palatino
Base rectangular 27x36cm
GP003/50u/caja

Paolo Petrilli
Pomodori pelati
PP003 /1062ml /12u

Nefeli
bruscheta de aceitunas
MB008 / 950g /4u

GRESCA

Desde hace más de 15 años la empresa Gusto Palatino se dedica a la producción de bases de flammkuchen en la zona de Alsacia. La flammkuchen consiste en una base finísima de harina que se prepara con crema fresca y verduras o trozos de embutido según las preferencias.

La temperatura para prepararlas es de 250 grados en superficie y unos 270 en la base durante 4 minutos.

ESCANDALLO

Base redonda: 0'78 €/unidad
Base rectangular: 0'89 €/unidad

Base Redonda 30 cm ø
GP001/50u/caja

Base rectangular 27x36cm
GP003/50u/caja

Fideos Patata
SI001 / 1kg / 5u

Artesanos pasteleros desde 1964, su saber-hacer se ha transmitido de generación en generación hasta nuestros días.

Siempre atentos a la calidad final de sus productos, Maison Bruyère selecciona los ingredientes para sus recetas artesanales basándose en sus cualidades gustativas y se enorgullece de no haber utilizado nunca productos sintéticos (ningún aditivo, colorance o potenciador de sabor se encuentra entre sus ingredientes).

Crujiente de almendra
caja 500 g
BRU001

Abanicos
caja 1kg
BRU002

Barquillo Rol
caja 1kg
BRU003

En el año 1885 Giuseppe Sebaste empezó a crear sus dulces inspirados en las avellanas del Piamonte IGP. Hoy, la quinta generación de la familia, continúa transmitiendo las mismas emociones: la pasión por un arte antiguo, el amor por los lugares de origen, el uso de los frutos de la tierra, conservando su método original y las mismas esencias y aromas naturales del primer día, pero con las técnicas e innovaciones más avanzadas en pastelería.

Los "Tartufi" de la Antica Torroneria Piemontese se elaboran respetando los tiempos necesarios de amasado para valorizar la calidad de las excelentes materias primas con las que se confeccionan. Así se obtiene un producto de un aroma irresistible, textura particular y sabor exclusivo.

Tartufi Nero Sachetto

TOR018/200g/12u

Tartufi Dolci Neri

TOR001 / 1kg
TOR007 / 3kg

Tartufi Bianchi

TOR002 / 1kg
TOR008 / 3 kg

Tartufi Extraneri

TOR003 / 1kg
TOR009 / 3 kg

Tartufi Bianchi Sachetto

TOR019/200g/12u

Tartufi Cappuccino

TOR004 / 1kg
TOR010 / 3kg

Tartufi Amaretto

TOR005 / 1kg
TOR011 / 3kg

Tartufi Pistacchio

TOR006 / 1kg
TOR012 / 3kg

* Milhojas de tocino confitado, trufa de invierno y aceite de frutos secos

Giulio Bulloni
Pane Guttiatu Pinchu Ret.
GB003 / 3x1kg

Huilerie Beaujeaulaise
Aceite Virgen de Avellana
HB005 / 100ml
HB006 / 500ml

Precios sin 10% IVA

Pan artesanal de la Cerdeña

La familia Bulloni lleva más de 50 años elaborando el pan más fino del mundo.
Se elabora con sémola triturada de grano duro, sémola de grano duro, agua, levadura, sal y aceite de oliva virgen extra.

Hay 4 versiones distintas:
- Carasatu: neutro
- Guttiatu: aceite virgen extra
- Pintatu: doble
- Erbe e sale: hierbas y flor de sal

Su caducidad es de 1 año en todas las versiones.

ESCANDALLO

Carasatu y Pintatu:
entre 0,04 y 0,05 €/pieza de 8x6cm
Guttiatu y Guttiatu Alle Erbe:
entre 0,07 y 0,08 €/pieza de 8x6cm

simple

Pane Carasatu Pinchu

GB001 / 3x900g

simple

Pane Guttiatu Pinchu

GB003 / 3x1kg

simple

Pane Guttiatu Pinchu

GB007 / 40 g / 24 u

doble

Pane Pintatu Pinchu

GB005 / 3x900g

simple

Pane Guttiatu Alle Erbe

GB006 / 3x1kg

Ensaladilla rusa

i Bibanesi
Olio Extra Vergine di Oliva

BI001 / 100g /24u
BI003 / 500g / 8u

Armanti
Mayonesa

NG001 / 5L
NG003 / 250mL

La fragancia deliciosa y la calidad de Bibanesi son el resultado de una cuidadosa mezcla de ingredientes cuidadosamente seleccionados de la absoluta autenticidad y un proceso de fabricación aplicado en la mejor tradición de la artesanía italiana.

La mezcla de estos palitos de pan Veneto, obtenido con harina de trigo y excelente aceite virgen extra de oliva 100% italiano, reposa durante más de dieciocho horas a fin de permitir una masa madre completa.

Bibanesi di Kamut

BI005 / 500g / 6u

BI004 / 200g / 12u

Bibanesi Olio Extra Vergine di Oliva

BI001 / 100g /24u

BI003 / 500g / 8u

Paella de garbanzos y calamar

Restaurante
sa roqueta

La Soltera
Garbanzo cocido
LS002 / 660g/12u

Precios sin 10% IVA

El apasionante mundo de las legumbres

Un producto muy agradecido en la cocina tradicional que la gran mayoría de aficionados a la gastronomía adoran. Sólo a partir de las mejores cosechas podemos conseguir la regularidad que ofrece La Soltera.

Repercusión mínima en el escandallo de precios.

Producto tradicional siempre apetecible.

Alubia blanca cocida

LS001 / 660g/12u

Garbanzo cocido

LS002 / 660g/12u

Garbanzo mini cocido

LS003 /*660*g/12u

Pochas Cocidas

LS015 / 660g/12u

Lenteja cocida

LS05 / 660g/12u

Pimientos Piquillo Entero

LS021 / 225g/15u

Pimientos Piquillo Tiras

LS022 / 225g/15u

Piparras

LS020 / 370g/12u

LS019/ 1/2galón/6u

Habitas

LS017 / 350g/12u

Botargas a la plancha

La Singular del Mar
Botargo Traditional
SM024/220-250g

Precios sin 10% IVA

Lo mejor de nuestras costas

Las partidas de La Singular del Mar vienen minuciosamente seleccionadas con el fin de poder ofrecer homogeneidad al más alto nivel. Cuidamos todo el proceso, trabajando siempre con producto escogido y preservándolo de la forma más natural posible. Tenemos un fin muy claro: transmitir la nobleza del mar.

- Elaboración artesana y tradicional

- 100% natural

25 unidades por caja

Cabalinhas
La Singular del Mar
SM004 / 125g

Filete de Caballa
La Singular del Mar
SM014 / 125g

Sardinas
La Singular del Mar
SM007 / 125g

Sardinitas 16-20
La Singular del Mar
SM008 / 125g

Ventresca Bonito La Singular del Mar LO-120
SM010 / 115g

Ventresca Atún La Singular del Mar LO-120
SM009 / 115g

Sardina sin piel ni espina La Singular del Mar
SM015 / 125g

Bonito del Norte

SM021/225g/12u

Botargo rallado
SM026/250g

Botargo smoked
SM023/220-280g

Botargo Traditional
SM024/220-250g

Carbonara de anguila

GRESCA

Benedetto Cavalieri
Calamarata
BC008 / 500g/16u

Malandrone 1447
Parmesano 24 meses
MA001/300g cuña /9kgxCaja
MA002/4,5kg cuña/2u

Royal Danish Fish
Smoked Eel Filets
DF002/ 500g

La anguila posee una carne sabrosa y gelatinosa que ha sido apreciada desde la antigüedad. Actualmente se trata de un pescado muy valorado debido a su escasez.

Royal Danish Fish mantiene el equilibrio entre la calidad y la eficiencia en su producción, velando a la vez por la sostenibilidad, el medio ambiente y el bienestar de sus trabajadores.

Es el único productor de anguila en el mundo que ha sido acreditado con el certificado "Sustainable Eel Standard" que cuenta con los requerimientos más estrictos de la industria pesquera.

Su esfuerzo se dirige a garantizar una alta calidad constante y el mejor sabor. Sus estrictos controles de calidad son la garantía para conseguir los mejores productos.

Smoked Whole Eel
Anguila ahumada entera
DF001/ 550-650g

Smoked Eel Filets
Filete anguila ahumada
DF002/ 250g

Bonito con sal

Halen Môn
Pura Blanca
HM007/ 100g/6u
HM008/ 400g/6u

Precios sin 10% IVA

Su constante trabajo e investigación han hecho que, hoy por hoy, nos encontremos ante la sal más pura de cuantas se comercializan. Halen Môn evoca un montón de efectos marinos en el paladar, contrastando con el matiz dulce de los alimentos. Anglesey Sea Salt Company es el único fabricante británico de sal marina que ha conseguido obtener el certificado: "Soil Association Certified Products".

Flor de sal en escama pura, nítida y agradable

Realza los alimentos asombrosamente

De peculiar textura

100% biológica

Sobres
Halen Môn 3 g
HM001 / 3g /1000u

Halen Môn ahumada
HM005 / 100g/6u
HM006 / 400g/6u

Halen Môn pura blanca
HM007/ 100g/6u
HM008/ 400g/6u

Halen Môn especias
HM009 / 100g/6u
HM010 / 400g/6u

NUEVO

Halen Môn Sal Umami
HM030 / 100g /10u

NUEVO

Halen Môn Sal Blanca Pura Fina
HM031 / 100g /10u

NUEVO

Halen Môn Sal de Apio
HM032 / 100g /10u

NUEVO

Halen Môn Sal de Charcoal
HM033 / 100g /10u

Agua ahumada
HM017 / 100ml
HM018 / 1L

Mantequilla ahumada
HM013 / 250g

Cecina con Miscelánea Mediterránea

VILA
VINI
TECA

Francesc Collell
Miscelanea mediterránea
FC004 /60g/6u
FC005 /250g/6u
FC056 /40g/24u

Precios sin 10% IVA

Especias

Francesc Collell fine products nace del concepto de aproximar a nuestro mercado los mejores condimentos del mundo. Nuestro reto es la búsqueda continua en los auténticos orígenes de cada producto. Envasado hermético, delicado y en dosis mínimas, mantenemos toda la frescura y características gustativas.

5 epecias chinas
FC001 / 85g/6u
FC002 / 250g/6u
FC060 / 40g/24u

Green cardamomo Sri Lanka
FC003 / 100g/6u
FC064 / 40g/24u

Miscelanea mediterránea
FC004 /60g/6u
FC005 /250g/6u
FC056 /40g/24u

Nuez moscada en polvo
FC006 / 280g/6u

Nuez moscada entera
FC007 / 60g/6u

Nuez moscada en polvo Maluku
FC008 / 85g/6u

Nuez moscada entera Maluku
FC009 / 15g/24u
FC063 / 30g/24u

Canela en polvo Sri Lanka
FC010 / 85g/6u
FC011 / 220g/6u
FC062 / 40g/24u

Canela en rama Sri Lanka
FC012 / 30g/24u
FC013 / 180g/6u
FC061 / 20g/24u

Tonka beans
FC014 / 100g/6u

NUEVO FORMATO MINI

Royal Curry
FC015 / 85g/6u *6,29*
FC016 / 250g/6u *14,53*
FC058 / 40g/24u *1,96*

Royal Tandoori
FC017 / 85g/6u
FC018 / 250g/6u
FC059 / 40g/24u

Ras el Hanout
FC019 / 85g/6u
FC020 / 250g/6u
FC057 / 35g/24u

Pimentón Hungría
FC022 / 85g/6u
FC023 / 250g/6u
FC065 / 50g/24u

Pimentón Hungría Ahumado
FC024 / 85g/6u
FC025 / 250g/6u

Tortiglioni con alcaparras y parmesano

Paolo Petrilli
Tortiglioni

PP010 / 500g/20u

Parameswaran's
Pimienta negra

FC026 / 75g/18u
FC070 / 5kg/1u

Furgentini
Furgentini aceite

FU001/500ml//12u

Malandrone 1447
Parmesano 26 meses

MA001/200g cuña /9kgxCaja
MA002/4,5kg cuña/2u

Pimientas

Los granos de pimienta son el fruto del *Piper Nigrum*. La mejor pimienta de la India, y sin duda del mundo, crece en la meseta de Wynad en Kerala. Esta pimienta del pequeño estado de Parameswaran crece en un hermoso valle, solamente se utiliza agua y abonos naturales procedentes del estiércol de las vacas y búfalos.

La pimienta negra "convencional" es recolectada entre enero y marzo, cosechada verde y secada al sol. La que nosotros le proponemos se deja más tiempo en el árbol, alcanzando el grano un color rojizo. Esto sólo lo hacían algunas casas para su uso propio separando una pequeña parte de la cosecha ya que es mucho más difícil y derrochador su recogida.

Parameswaran's black pepper

FC026 / 75g/18u

FC070 / 1kg/1u

Pimienta Sechuan

FC029 / 100g/6u

FC030 / 500g/2u

Pimienta Jamaica

FC048 / 250g/4u

Parameswaran's black pepper

FC031 / 85g/6u

Arroz de “espardenyes” y azafrán

Acquerello
Arroz
AQ002 / 500g /12u
AQ003 / 1kg /12u
AQ004 / 2,5kg /4u

Royal Saffron
Azafrán
FC034/1000mg/6u
FC035/5000mg/6u
FC036/11000mg/1u
FC037/15000mg/1u

Azafrán

Azafrán de Kashmir
En la famosa región de Kashmir crece el mejor azafrán del mundo cultivado a la sombra de la montaña de Pir Panjar. Kashmir es un lugar donde el uso de abonos artificiales no es necesario por la gran riqueza mineral que contiene su tierra.

El azafrán puro (*Crocus Sativus*) no debe contener ninguna otra parte de la planta. La intensidad del color del azafrán está directamente ligado a su calidad. Cuanto más intenso sea el color, más intenso será su sabor y aroma.

Royal Saffron garantiza la pureza del mejor azafrán de Kashmir. Cultivado en los campos de Pampore, es recolectado y secado por las firmes manos de los expertos, estas son las claves de uno de los productos más apreciados de todo el mundo.

Royal Saffron
FC034/1000mg/6u
FC035/5000mg/6u

Royal Saffron
FC036/11000mg/1u
FC037/15000mg/1u

Vainilla

Proponemos la exuberante vainilla de Taha´a, en Tahití, con un aroma inconfundible, elegante y redondo. Con mucho contenido por vaina es una referencia que proporciona un alto rendimiento en la producción ya sea de helados como de distintos postres o salsas.

Vainilla Taha'a premium
FC043/4 vainas/1u
FC042/250g/1u
FC044/500g/1u

Scyavuru
gelatina di vino
sicilia zibibbo
AS015 / 230g

GRESCA

Precios sin 10% IVA

crema all arancia
AS040/ 1kg
AS045 / 200g

crema al limone
AS041 / 1kg
AS044 / 200g

crema alle nocciole
AS001 / 200g

crema alle mandorle
AS002 / 200g

crema al caffè
AS003 / 200g

crema al gianduia
AS047 / 40g
AS004 / 200g

crema al pistacchio
AS005 / 200g
AS042 / 1kg

confettura extra di arancia
AS026 / 40g

confettura extra di mandarino tardivo
AS027 / 40g

confettura extra di pesca bianca
AS029 / 40g

confettura extra di fragola
AS028 / 40g

confettura extra di albicocche
*AS030/*40g

confettura fichi d'india
AS031 / 40g

confettura extra di cipolle
AS009 / 230g

confettura extra di pesca bianca
AS007 / 230g

marmellata di mandarino tardivo
AS008 / 230g

marmellata di arance rosse
AS006 / 230g

marmellata di arance
AS010 / 230g

marmellata di limone
AS011 / 230g

confettura di fragolina
AS043 / 220g

confettura extra di fichi neri
AS013 / 230g

confettura extra di pere coscia
AS012 / 230g

gelatina di vino sicilia zibibbo
AS015 / 230g

gelatina di vino marsala fine doc
AS016 / 230g

Producidas según la tradición familiar, las cremas y confituras de Scyavuru reflejan el color y el brillo del auténtico sabor siciliano.

Ensalada de frutas y miel

GRESCA

Mieli Thun
Miele soft

MT002/250g/15u

Precios sin 10% IVA

Mieli Thun presenta la primera miel de altísima calidad con un envase ideal para su dosificación y fácil aplicación en todo tipo de preparaciones. Práctico, limpio y preciso con el fin de ofrecer una versatilidad de uso. Tres diferentes graduaciones de intensidad para encontrar y satisfacer cada una de vuestras exigencias:

Soft: Miel de acacia, ideal para aliñar ensaladas de frutas y verduras, derivados lácteos, helados, sorbetes, con pastelería seca o fresca o bien con cualquier preparación que requiera ser dulcificada con gentileza.

Medium: Miel de milflores con prevalencia de acacia y eucalipto donde se sienten matices de caramelo. Aplicaciones para el café, chocolate caliente, yogurt, infusiones y preparaciones de gastronomía donde se busque la intensidad medium como crepes dulces y saladas y postres con quesos frescos.

Strong: Miel de acacia, castaño y manzano de bosque caracterizan esta creación de milflores en la cual las notas dulces y amargas se equilibran formando una intensa personalidad. Té negro o ahumado, cualquier tipo de chocolate, a la taza o en tarta, serán bien complementadas con dicha propuesta.

También disponemos de formatos unitarios para clientes que lo requieran.

Bajo pedido

miele acacia

MT001 / 28g/ 24u

Bajo pedido

miele timo

MT016 / 28g/ 24u

Bajo pedido

miele rosmarino

MT015 / 28g/ 24u

Bajo pedido

miele girasole

MT014 / 28g/ 24u

Bajo pedido

miele erica

MT013 / 28g/ 24u

Bajo pedido

miele arancio

MT012 / 28g/ 24u

miele Al Pino

MT009/250g/15u

miele soft

MT002/250g/15u

miele medium

MT003/250g/15u

miele strong

MT004/250g/15u

Hamburguesa trufada

SaviniTartufi
Salsa del tartufaio

ST015 / 90g/12u
ST016 / 500g/6u

LA FINCA
de Jiménez Barbero

Il respeto delle tartufo

La familia Savini, una eminencia en el mundo del tartufo, decidió crear una gama de productos elaborados con las mejores trufas negras y blancas para la creación de verdaderas exquisiteces.

Sabor complejo, intenso y agradable

Colección de aceites, mantequilla, miel, salsas, cremas...

Mantequilla trufa blanca
ST011 / 80g/12u
ST012 / 480g/6u

Mostarda al tartufo
ST013 / 90g/12u
ST014 / 180g/12u

Salsa del tartufaio
ST015 / 90g/12u
ST016 / 500g/6u

Sale al tartufo
ST007 / 100g/-u

Miele al tartufo
ST009 / 40g/12u
ST010 / 250g/12u

Affettato di tartufo nero
ST004 / 180g/12u

Crema di funghi porcini
ST019 / 80g/12u
ST020 / 500g/6u

Crema di funghi porcini e tartufi
ST021 / 80g/12u
ST022 / 500g/6u

Huevo trufado con parmesano

Savitar
Aceite de trufa negra
SA002 / 250ml/12u
SA019 / 55ml/12u

Malandrone 1447
Parmesano 26 meses
MA001/200g cuña /9kgxCaja

Parameswaran's
Pimienta negra
FC026 / 75g/18u
FC071 / 200g/6u
FC070 / 5kg/1u

GRESCA

Las trufas

San Miniato es uno de los centros más importantes para la recolección de la trufa blanca, junto con Alba y Acqualagna. Este "diamante" de la mesa está en realidad muy presente en las zonas montañosas del corazón de la Toscana.
Las características climáticas, geológicas y botánicas de esa región lo convierten en un producto de excelente calidad, con características de sabor y aroma inconfundible, considerado, por muchos conocedores, de las mejores de Italia.

Succo di tartufo

SA018 / 400gl/12u

Aceite de trufa blanca

SA001 / 250ml/12u

SA017 / 55ml/12u

Aceite de trufa negra

SA002 / 250ml/12u

SA019 / 55ml/12u

* Kokotxa de merluza, lima, pistacho verde y hierba luisa

Huilerie Beaujolaise
Aceite virgen piñón
HB014 / 100ml
HB015 / 250ml
HB016 / 500ml

El Corral del Indianu

Precios sin 10% IVA

Aceites y vinagres

El eslogan de esta firma es *100 x 100 du fruit*. Esto significa que tanto los aceites como los vinagres provienen única y exclusivamente del producto con el que están realizados. En el caso de los aceites lo que se hace es prensar el fruto hasta obtener su aceite de forma lenta y suave con el fin de no alterar los sensibles matices de cada fruto seco. Ideales para condimentar, realizar vinagretas, potenciar masas o crear nuevos platos.

Formato 100 ml 24 unidades x caja
Formato 500 ml 12 unidades x caja

Aceite virgen almendra dulce tostada
HB001 / 100ml
HB002 / 500ml

Aceite virgen argan
HB003 / 100ml
HB004 / 500ml

Aceite virgen avellana
HB005 / 100ml
HB006 / 500ml

Aceite virgen cacahuete
HB007 / 100ml
HB009 / 500ml

Aceite virgen nuez
HB010 / 100ml
HB011 / 500ml

Aceite virgen piñón
HB014 / 100ml
HB016 / 500ml

Aceite virgen pistacho
HB017 / 100ml
HB018 / 500ml

Aceite virgen sésamo tostado
HB019 / 100ml
HB021 / 500ml

Vinagre de membrillo
HB022 / 100ml
HB023 / 500ml

Vinagre de de frambuesa
HB024 / 100ml
HB026 / 500ml

Vinagre de limón
HB027 / 100ml
HB028 / 500ml

Vinagre de miel
HB029 / 100ml
HB031 / 500ml

Vinagre de sidra
HB032 / 100ml
HB034 / 500ml

Vinagre de mango
HB035 / 100ml
HB036 / 500ml

Guiso de lentejas

LAREDO

Sopraffino
Aceto
SF001/200ml/12u

Un aceto puramente nobile

El aceto es uno de los condimentos más antiguos del Mediterráneo. Envejecido en barril de roble durante al menos 6 años en el soprafino y el reserva a 12 años. Este aceto es capaz de transformar la más simple de las ensaladas en un exquisito manjar.

Color natural ámbar rojizo y el brillo típico del lento proceso de maduración.

Perfume delicado característico del vinagre envejecido en barriles de roble.

Aceto
Sopraffino
SF001/200ml/12u

* Alcachofas fritas con parmesano y aceto

Lodovico Campari
Aceto balsámico de Modena
LC001/250ml/6u

De Carlo
Carciofi Spicchi Naturale
DC006 /1kg/6u

Malandrone 1447
Parmesano 60 meses
MA004/300g cuña /9kgxCaja

Reblochón

Precios sin 10% IVA

Este producto procede de la uva Trebbiano, recogida en su máximo grado de maduración. Es inmediatamente prensada obteniendo un mosto que se hervirá hasta que se reduzca a dos tercios.
El mosto cocido es introducido en unas botas de roble, donde reposará en la oscuridad. De año en año, se transfiere de una bota a otra.

Color pardo, densa textura y profundo contraste entre la dulzura inicial y el final agridulce.

Condimento Alimentare Bianco – Nocturne
LC002/250ml/6u

Condimento Alimentare Di Aceto Balsamico Di Modena
LC003/250ml/6u

Aceto balsámico de Modena
LC001/250ml/6u

Anguila con patata aliñada

GRESCA

Royal Danish Fish
Smoked Eel Filets
DF002/ 500g

Grocholl
Patata a gajos
GR003 / 3kg/6u

Precios sin 10% IVA

Grocholl presenta una nueva forma de trabajar la patata, a partir de bolsas envasadas al vacío. Su rigurosa selección varietal y precisa elaboración y cocción hacen que este sea un producto básico revolucionario.

Un producto novedoso por su practicidad y calidad.

Cosechadas y elaboradas en el norte de Alemania.

Sin necesidad de frio con tres meses de caducidad.

Patata a gajos
GR003 / 3kg/6u

Patata panadera
GR004 / 750g/15u

Patata redonda
GR007 / 3kg/6u

Trufas con aceite de oliva y sal

Guyaux
Trufas Fantasie Bal Doucer
TG007 / 250g/18u

Furgentini
Furgentini aceite
FU001/500ml//12u

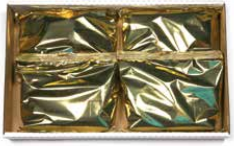
Halen Môn
Sal Pura blanca
HM007/ 100g/6u
HM008/ 400g/6u

Precios sin 10% IVA

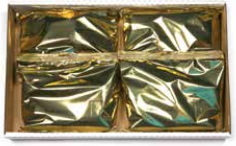
La chocolaterie Guyaux propone una gama de productos de calidad compuesta por trufas de diversos sabores con formatos tanto para particulares como para usos más profesionales y de volumen.
Con una relación calidad precio imbatible esta firma proporciona unas cajas de trufas a granel con un escandallo que va a partir de los 0,11 euros la pieza.

Trufas Fantasie
TG012 / 100 g

Trufas con frambuesa
TG002 / 2kg/3u



Trufas con naranja
TG003 /2kg/3u



Trufas con tiramisu
TG004 /2kg/3u

Trufas crujiente de cacao (feves)
TG005 / 2kg/3u

Trufas orange pack
TG011 /1,5kg

Trufas Fantasie
TG006 / 2kg/3u

Trufas Fantasie Bal Doucer
TG007 / 250g/18u

Trufas Fantasie "Sachetti"
TG008 / 1500g

Pappardelle con carabineros

Campofilonese
Pappardelle

CF015 / 250g /10u
CF016 / 1500g

detapaencepa

Precios sin 10% IVA

La pasta de "la Campofilonese" es un producto de alta calidad, elaborada con ingredientes simples y naturales: sémola de trigo duro y huevos muy frescos, sin añadir agua. El secreto de la calidad y el éxito de esta pasta se debe no sólo al amor de una antigua tradición, sino también en la masa delgada y en el proceso de desecación gradual lenta.

Excelentes resultados en el proceso de cocción

Una pasta con un sabor único, ligera y fácil de digerir

Once tipos diferentes de pasta al huevo

Formato Catering 2kg

Fettuccinne

CF001 / 250g /10u
CF002 / 2000g

Fettuccinne alla salvia

CF005 / 250g /10u
CF006 / 2000g

Linguine

CF009 / 250g /10u
CF010 / 2000g

Linguine nero di sepia

CF011 / 250g /10u
CF012 / 2000g

Maccheroni

CF013 / 250g /10u
CF014 / 2000g

Pappardelle

CF015 / 250g /10u
CF016/ 2000g

Gnocchetti

CF021 / 250g /10u

Maltagliati

CF020 / 250g /10u

Tagliatelle

CF017 / 250g /10u
CF018 / 2000g

Lasagne

CF019 / 250g /10u

Macarrones gratinados

Benedetto Cavalieri
Rigatoni
BC003 / 500g/20u

vivanda
RESTAURANT

Precios sin 10% IVA

Benedetto Cavalieri es un Pastificio que produce una pasta de altísima calidad, reconocido en todo el mundo por: La rigurosa selección de materias primas: El trigo se cultiva sin el uso masivo y habitual de fertilizantes químicos que aumentarían los rendimientos pero en detrimento de la calidad.
El método de elaboración "DELICATO": amasado prolongado y lento, prensado y corte en bronce y secado a baja temperatura. Todo esto permite conservar el sabor típico, para asegurar una textura absolutamente natural y una gran permeabilidad a los condimentos y garantiza la preservación completa de los valores nutritivos del buen trigo.
La pasión, el cuidado y la búsqueda continua de **la más alta calidad**, que la familia Cavalieri se transmite de generación en generación.

Semi Di Orzo
BC007 / 500g/20u

Calamarata
BC008 / 500g/20u

Spaghettoni L.
BC001 / 500g/20u

Spaghettoni T.
BC002 / 500g/20u

Rigatoni
BC003 / 500g/20u

Lumache
BC009 / 500g/20u

Gramigna
BC010 / 500g/20u

Penne Rigate
BC004 / 500g/20u

Ruote Pazze
BC005 / 500g/20u

Linguine
BC006 / 500g/20u

Precios sin 10% IVA

Orecchiette
BC013 / 500g/20u

Tubettini Rigati
BC014 / 500g/20u

Route Medie
BC015 / 500g/20u

Casarecci
BC016 / 500g/20u

Anellini Rigati
BC012 / 500g/20u

Gnocchi Sardi
BC017 / 500g/20u

Spaghettini
BC018 / 500g/20u

Capellini d'Angelo
BC011 / 500g/20u

Envío gratuito para compras superiores a 100€.

Haga su pedido:

email: info@elcolmadosingular.com

teléfono: 972 59 19 01

whatsapp: 684 05 52 08

El Colmado Singular distribuye a nivel nacional*, y en Andorra y Portugal.

**Baleares y Canarias consulte condiciones.*

Tarifa Junio 2018. Los precios son sin IVA. Esta tarifa sustituye a la anterior.
Son válidos salvo error, variación y existencias.

elColmadoSingular

Ctra. GI-522, Km. 3,6
17857 Sant Joan les Fonts / Girona
T +34 972 591 901
F +34 972 591 899
info@elcolmadosingular.com
www.elcolmadosingular.com