



MAROÑO

DESDE 1963

TARIFA GAMA
Pasta
Fresca
Bindi

¿ Por qué nuestra pasta te aporta valor ?

Seleccionamos fabricantes referencia de Italia, lo que nos permite ofrecer un producto de máxima calidad, en todos sus detalles

Podemos servir pasta biológica, vegana y sin huevo (bajo pedido)

La esencia del producto está en la calidad de la sfoglia trefilada al bronce:

- Mayor rugosidad
- Mayor capacidad de la salsa para adherirse
- Pierde menos almidón al cocerse
- Se consigue una pasta más gustosa y sabrosa
- La pasta que envuelve el relleno (sfoglia) es de menor grosor y posibilita aumentar el relleno y ganar en suavidad
- Sin colorantes, ni Organismos Genéticamente Modificados (OGM)
- Utilización de alta cantidad de huevos por kg. para aumentar su calidad
- Variedad muy alta de rellenos, con los mejores ingredientes
- Alto rendimiento después de la cocción (se aconsejan raciones de 125gr por comensal)
- Alto margen para el Restaurador: coste x5



La Pasta

La pasta es la de la tradición Romañola. Naturalmente rugosa gracias al trefilado al bronce.

Captura cualquier tipo de salsa y condimento
Aroma de harina y huevos, además de un característico color amarillo intenso.

Mantiene una óptima consistencia incluso después de haberla cocido o condimentado.

Con el fin de caracterizar el color, utilizamos ingredientes naturales de origen vegetal o animal como el tomate, la paprika, las espinacas, la albahaca o la tinta de sepia; no se utilizan colorantes artificiales



Los Ingredientes

Utilizamos las mejores harinas de origen italiana: la de trigo tierno obtenido del corazón del grano y la sémola de trigo duro.

Utilizamos huevos de gallinas criadas en el suelo, de primera calidad y elaborados en Italia.

Las materias primas se seleccionan sin OMG, sin radiaciones ionizantes, sin conservantes añadidos y son DOP cuando sea posible



Los Formatos

Formatos históricos de la tradición italiana

Productos típicos regionales italianos según las específicas recetas.

Rellenos originales fruto de la creatividad de nuestros Chefs.

Productos de horno clásicos, incluso listos para consumir y gnocchi.

Los Rellenos

Carnes, como los cortes especiales de vaca y cerdo o jamón serrano
Quesos como Gorgonzola DOP, queso de Fossa di Sogliano DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Quartirolo DOP, Ricotta, Casatella, Robiola, Provola ahumada y Pecorino Romano

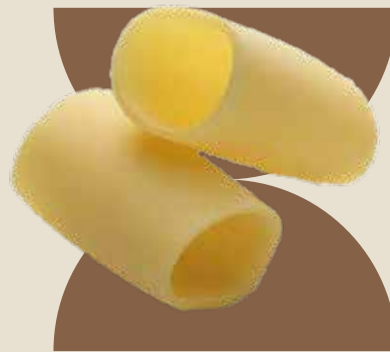
Verduras, como alcachofas, espinacas, berenjenas, calabaza y patatas
Setas boletus y trufa negra

Pescados y crustáceos como pescadilla, caballa, mero, salmón, mejillones, almejas, gambas, bogavante, cangrejo y vieiras

Larga



Corta



Gnocchi



Rellena



Sfoglia



Larga

Tagliatelle All'uovo

Harina de trigo blando "00",
sémola de trigo duro, huevo y agua

- Kg. / piezas: 2kg.; 55gr./pieza
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 75%



8mm

Tagliolini Al Nero Di Seppia

Sémola de trigo duro de Altamira,
huevo, agua y tinta de sepia

- Kg. / piezas: 2kg.; 70gr./pieza
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 85%



2,5 mm

Spaghetti Alla Chitarra

Harina de trigo blando "00",
sémola de trigo duro, huevo y agua

- Kg. / piezas: 2kg.; 50gr./pieza
- Tiempo de cocción: 4/5'
- Rendimiento: 75%



2,5 mm

Corta



Garganelli

Sémola de grano duro, huevos y agua

- Kg. / piezas: 3kg.; 1,5gr./pieza
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 55%
-
- Especialidad regional:
- Emilia-Romagna



Paccheri

Sémola de grano duro y agua

- Kg. / piezas: 2 kg.; 8gr./pieza
- Tiempo de cocción: 6/7'
- Rendimiento: 55%

Rellena



Tortelloni Giganti Capesante E Gamberi

Relleno de gamba, vieira y queso ricotta

- Kg. / piezas: 3kg.; 25gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 6/7'
- Rendimiento: 35%



Ravioli alla Bolognese

Relleno de mortadela, jamón curado, carne bovina y de cerdo, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 8,5gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 4/5'
- Rendimiento: 28%

Rellena



Fagotti Al Formaggio E Pere

Relleno de trocitos de pera, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Robiola, Taleggio DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 12gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 4/5'
- Rendimiento: 35%



Fagotti Gorgonzola E Noci

Relleno de nueces, queso ricotta, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 12gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 4/5'
- Rendimiento: 35%

Rellena



Cappelli Ai Funghi Porcini

Relleno de salteado de boletus, queso ricota, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 19gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 6/7'
- Rendimiento: 28%



Capelli Ai Formaggi

Relleno de queso Fontal, Emmenthal, Provolone dulce, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP y queso ricotta

- Kg. / piezas: 3kg.; 19gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 35%

Rellena



Tortelli Ai Carciofi

Relleno de alcachofa, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 15gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 6/7'
- Rendimiento: 35%



Tortelli Ricotta E Spinaci

Relleno de espinacas, queso ricotta, Quartirolo DOP, Grana Padano DOP y Parmigiano Reggiano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 15gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 6/7'
- Rendimiento: 35%

Gnocchi



Gnocchi Di Patate Gialli

Patatas y harina de trigo blando "0"

- Kg. / piezas: 10kg.; 6gr./pieza
- Tiempo de cocción: hasta que flote
- Rendimiento: 20%

Especialidad regional

Sfoglia



Pasta Sfoglia Precotta Gialla

Harina de trigo blando "00",
sémola de trigo duro y huevos

- Kg.: 4 bolsas x 2,5kg. cada una
- Lámina precocinada 28cm x 47,5cm



MAROÑO

DESDE 1963

TARIFA GAMA
Postres
Bindi

bindi®
IBÉRICA

La gama más completa y cuidada

Nuestra selección de postres destaca por el uso de materias primas de primera calidad, con quesos pensados para la alta pastelería, chocolates de orígenes reconocidos para coberturas perfectas, frutas naturales cuidadosamente seleccionadas y productos con denominación de origen. Cada creación nace de un compromiso con la excelencia, ofreciendo recetas auténticas que combinan tradición y técnica.

Sabores del mundo

Una gama internacional que abarca los gustos más diversos: desde las cheesecakes americanas y el strudel o la sacher de inspiración austriaca, hasta las clásicas recetas italianas como la cassata, el cannolo, el tiramisú, la panna cotta o el tartufo. También encontramos guiños a la repostería francesa con la tatin o el coulant, y a la tradición española con la crema catalana, el massini o las trufas. Todo ello, sin olvidar nuestro gelato italiano y una propuesta versátil que incluye crêpes y pancakes listos para preparar.

Presentaciones que inspiran

Cuidamos cada detalle para que nuestros postres no solo conquisten por su sabor, sino también por su presentación. La creatividad, la elegancia en el diseño y la confección “hand made” están presentes en gran parte de nuestra oferta: desde tartas enteras para compartir, hasta soufflés, semifríos y delicadas porciones individuales.

Descubre una colección pensada para sorprender, donde cada postre cuenta una historia de sabor, tradición y calidad, lista para conquistar cualquier mesa.





Torta Limone

Crema al limón suave con el toque justo de acidez, cubierta de merengue flambeado y asentada sobre una base de pasta frolla fina. Un postre fresco y ligero que nunca falla.

1 unidad. 1000gr



Frutti Di Bosco

Suave crema pastelera elaborada con ingredientes de alta calidad, coronada con una generosa mezcla de frutas del bosque que aportan frescor y un toque ácido. Todo ello sobre una base de pasta frolla dorada, creando un contraste perfecto entre lo cremoso y lo crujiente.

1 unidad. 1300gr



Selva Nera

Esponjoso bizcocho de cacao con capas de crema y guindas en almíbar, combinado con virutas de chocolate negro. Un clásico de la repostería centroeuropea, con un equilibrio perfecto entre el dulzor de la nata, la intensidad del cacao y el toque ácido de la fruta.

1 unidad. 1150gr



Crostata crema nocciola e lamponi



Pasta brisa vegana de cuatro cereales —avena, cebada, trigo y centeno— con un relleno cremoso de avellanas y mermelada de frambuesas. Decorada con granillo de avellana y frambuesas, combina dulzor, acidez y una textura suave con un toque tostado.

1 unidad. 1050gr

Tiramisù Savoiardì

Clásico italiano con capas de crema de mascarpone (49%) y bizcochos Savoiardì empapados en café (31,3%). Un postre equilibrado, con el punto justo de dulzor y el aroma intenso del café que realza la suavidad de la crema.

1 unidad. 1050gr





Soufflé Al Cioccolato

Bizcocho ligero con textura esponjosa y un corazón fundente de chocolate que se derrite al calentarlos. Ideal para servir caliente, con un contraste perfecto entre el exterior suave y el interior cremoso e intenso.

12 unidades. 12gr/u



Soufflé Cioccolato Bianco

Suave y esponjosa base horneada que encierra un corazón cremoso de chocolate blanco, delicado y dulce. Se disfruta caliente, cuando el interior fundente resalta todo su aroma y textura sedosa.

12 unidades. 12gr/u



Soufflé Cioccolato Belga

Elaborado con un 26% de auténtico chocolate belga, este soufflé vegano combina una textura ligera con un corazón cremoso y fundente de chocolate. Se sirve caliente, realzando su aroma intenso y su sabor profundo.

12 unidades. 12gr/u

Soufflé A La Calabaza

Suave masa horneada con un delicado sabor a calabaza y un centro cremoso que potencia su dulzor natural. Se sirve caliente, logrando una textura sedosa y un aroma reconfortante.

12 unidades. 12gr/u

Soufflé Al Cioccolato E Caramelo

Bizcocho de chocolate esponjoso con un corazón cremoso de caramelo al punto de sal, que aporta un contraste equilibrado entre dulzor e intensidad. Se sirve caliente para disfrutar de su interior fundente.

12 unidades. 12gr/u

Soufflé Black & White

Elaborado con cacao de origen Ecuador, combina un exterior de chocolate intenso con un corazón cremoso de chocolate blanco. Se sirve caliente, resaltando su contraste de sabores y texturas.

12 unidades. 12gr/u



Tartellette Fina De Manzana

Delicadas láminas de manzana en gajos, caramelizadas lentamente con mantequilla y azúcar, sobre una fina base de hojaldre dorado. Un bocado individual que combina el dulzor de la fruta con el toque crujiente y ligero del

16 unidades. 105gr/u



Cremosa De Queso

Tarta horneada con un centro suave de queso cremoso, elaborada con una mezcla equilibrada de queso de vaca y de oveja. Una receta 100% casera, con el sabor auténtico y la textura fundente que la hacen irresistible.

16 unidades. 120gr/u



Tiramisù Monoporzione

Capas de crema al mascarpone y bizcochos Savoiardi ligeramente embebidos en café espresso. Un clásico italiano en formato individual, con el equilibrio justo entre cremosidad y aroma de café.

10 unidades. 100gr/u



Sacher

Bizcocho esponjoso al cacao, relleno con una fina capa de mermelada de albaricoque y cubierto con un glaseado de chocolate brillante. Un clásico de la repostería centroeuropea con un equilibrio perfecto entre dulzor y acidez.

9 unidades. 90gr/u



Red Velvet

Bizcocho rojo de textura suave, relleno de una cremosa mezcla de queso que aporta un contraste perfecto con su dulzor. Se decora con granillo rojo, que realza su color característico y su aspecto elegante.

9 unidades. 105gr/u



Carrot Cake

Bizcocho suave con un delicado sabor a zanahoria, relleno con una cremosa cobertura de queso que equilibra su dulzor. Decorado con nueces troceadas que aportan un toque crujiente y aromático.

6 unidades. 105gr/u



Crocante All'amarena

Delicada crema helada al sabor de vainilla, con un corazón de cereza que aporta un toque ácido y fresco. Se termina con almendras caramelizadas, que añaden un punto crujiente y aromático al conjunto.

9 unidades. 95gr/u

Choco Nocciola

9 unidades. 95gr/u

Bizcocho esponjoso al cacao, relleno con una cremosa mezcla de avellanas y chocolate. Se completa con virutas de chocolate y un toque de cacao en polvo que refuerza su sabor intenso.





Babá

Clásico de la repostería napolitana, elaborado con una masa esponjosa y ligera, empapada en un almíbar aromatizado que le aporta su característico brillo y jugosidad. Ideal para disfrutar solo o acompañado de nata, frutas o un toque de crema pastelera.

8 unidades. 110gr/u

Cestino Mele E Mandorle

Crujiente pasta filo rellena con una suave crema de almendra y pequeños cubitos de manzana. Un bocado equilibrado que combina el dulzor de la fruta con el aroma tostado de la almendra.

6 unidades. 100gr/u





Frutti Di Bosco Gluten Free

Suave mousse de nata combinada con una crema de frutos del bosque que aporta un toque fresco y ligeramente ácido. Un postre sin gluten que mantiene todo el sabor y la textura delicada.

12 unidades. 100gr/u

Tiramisu Gluten Free

Clásica crema al mascarpone acompañada de un bizcocho sin gluten ligeramente embebido en café. Un postre tradicional con todo el sabor italiano y una textura suave.

12 unidades. 100gr/u





Tartufo Nero

Semifreddo al zabaione, una crema italiana ligera elaborada con yemas, azúcar y vino dulce, combinado con helado de chocolate y recubierto de granos de avellana y cacao. Un postre sin gluten, elegante y con contraste de texturas.

12 unidades. 85gr/u

Tartufo Al Limoncello

12 unidades. 85gr/u

Semifreddo al limón con un corazón de licor de limoncello que aporta frescor y un toque aromático. Se completa con un crocante de merengue que añade una textura ligera y delicada.





Crepes

Fina y delicada masa lista para rellenar con preparaciones dulces o saladas. Su textura flexible y suave la hace perfecta para combinar con frutas, cremas, quesos o salsas.

40 unidades. 55gr/u

Pancakes

40 unidades. 40gr/u

Masa esponjosa al estilo americano, ideal para desayunos o meriendas. Perfectos para acompañar con frutas, siropes o cremas al

