

LINEA SAPORE D'ITALIA

SARDELLA

CAPONATA

ALICELLA

SARDELLA PICANTE

BERINJELA SOTT'OLIO

PASTA DE BERINJELA

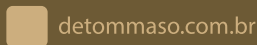




nossas receitas



- tradicionais
- excelência em qualidade,
- comfort food, caseiro
- surpreendente ao paladar
- receitas italianíssimas, de família
- produtos consolidados no mercado



ALICELLA



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

ALICELLA

Alici importado em salmoura, sem cozimento, e salsa picadinha bem fina. O sabor marcante e de grande frescor, levemente apimentado, torna a Alicella De Tommaso uma excelente opção de antepasto, perfeita para harmonizar com cervejas. Saúde!



embalagem plástica

balde



150g

2000g



120 dias

120 dias



Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



autosserviço
rotisserie
frios
fiambreteria
salsicharia
padaria
massas resfriadas
embutidos
queijos

rotisserie
frios
padaria
food service:
pizzaria
restaurante
bares
lanchonetes

não contém glúten



Ingredientes:

filé de sardinha anchovada,
salsa, óleo de soja, alho, vinagre
e pimenta.

Performance de vendas:

4 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, ou utilizado como ingrediente em molhos, massas e pizzas.

SARDELLA



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

SARDELLA

A campeã de vendas da De Tommaso em todas as regiões. Uma pasta de sardinha anchovada e *alici* italiano com molho de pimentão, criada por imigrantes do sul da Itália e residentes no Bexiga, bairro de São Paulo com alma italiana, que queriam relembrar os sabores da terra natal. Fiel às tradições, a Sardella De Tommaso revisita a história.

			
	vidros: P e G	embalagem plástica	balde
	160g - 500g	150g	2000g
	2 anos	120 dias	120 dias
	Temperatura ambiente	Resfriado de 1°C a 10°C	Resfriado de 1°C a 10°C
	prateleira seca mercearia especial mercearia complementar massas molhos indulgências	autoserviço rotisserie frios fiambreteria salsicharia padaria massas resfriadas embutidos queijos	rotisserie frios padaria food service: pizzaria restaurante bar lanchonete

não contém glúten



Ingredientes:

filé de sardinha anchovada, pimentão, tomate, óleo de soja, alho, colorau e pimenta.

Performance de vendas:

5 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servida como antepasto, junto a pães ou torradas, ou utilizada como ingrediente para molhos, risotos, massas e receitas com ovos.

CAPONATA



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

CAPONATA

Receita que representa a Sicília, ilha paradisíaca ao sul da Itália, onde arqueólogos descobriram rastros da receita, datados do século VI a.C. Para conseguir o sabor original, a De Tommaso utiliza a técnica de cocção a frio da berinjela, adicionando ingredientes típicos da ilha, além de tempero único, trazido pela família e guardado a sete chaves.



vidros: P e G



embalagem plástica



balde



160g - 500g

150g

2000g



2 anos

120 dias

120 dias



Temperatura ambiente

Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



prateleira seca
mercearia especial
mercearia complementar
massas
molhos
indulgências

autoserviço
rotisserie
frios
fiambria
salsicharia
padaria
massas resfriadas
embutidos
queijos

rotisserie
frios
padaria
food service:
pizzaria
restaurante
bar
lanchonete

não contém glúten



Ingredientes:

berinjela, pimentão, óleo vegetal de soja, vinagre, azeitona preta, alcaparra, alho, hortelã, orégano, pimenta e sal refinado.

Performance de vendas:

5 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, ou ingrediente para saladas, sanduíches e acompanhando carnes.

SARDELLA PICANTE



SARDELLA PICANTE

A nossa tradicional receita de sardella, fiel às origens dos imigrantes que a criaram no velho Bexiga - bairro paulistano com alma italiana -, incrementada com o toque especial da pimenta calabresa. O resultado "esquentou" ainda mais as vendas!



embalagem plástica



balde



150g

2000g



120 dias

120 dias



Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



autosserviço
rotisserie
frios
fiambreteria
salsicharia
padaria
massas resfriadas
embutidos
queijos

rotisserie
frios
padaria
food service:
pizzaria
restaurante
bares
lanchonetes

não contém glúten



Ingredientes:

filé de sardinha anchovada, pimentão, tomate, pimenta calabresa, alho, colorau e óleo vegetal de soja.

Performance de vendas:

3 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, ou utilizado como ingrediente para molhos, risotos, massas e receitas com ovos.

BERINJELA SOTT'OLIO



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

BERINJELA SOTT'OLIO

Uma receita única: berinjela - legume estrela da região italiana da Calábria, origem dos fundadores da empresa - com tempero exclusivo da De Tommaso. Uma união do principal ingrediente da região calabresa à cocção a frio - alimentos curados no sal, vegetais fermentados ou limão, por exemplo - e à técnica italiana de conservação feita com o uso de gordura, como o óleo, que a De Tommaso domina como ninguém, no Brasil.

	vidros: P e G	embalagem plástica	balde
	160g - 500g	150g	2000g
	2 anos	120 dias	120 dias
	Temperatura ambiente	Resfriado de 1°C a 10°C	Resfriado de 1°C a 10°C
	prateleira seca mercearia especial mercearia complementar massas molhos indulgências	autoserviço rotisserie frios fiambreteria salsicharia padaria massas resfriadas embutidos queijos	rotisserie frios padaria food service: pizzaria restaurante bar lanchonete

não contém glúten



Ingredientes:

berinjela, vinagre, alho, hortelã, pimenta, sal e óleo vegetal de soja.

Performance de vendas:



Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, como ingrediente para saladas e sanduíches ou acompanhando carnes.

PASTA DE BERINJELA



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

PASTA DE BERINJELA

Mais um alimento saudável e muito saboroso, típico da dieta do Mediterrâneo. Preparada com ingredientes naturais e de maneira artesanal, a Pasta de Berinjela De Tommaso traz a tradição e a alegria da cozinha incorporada em sua receita.

			
	vidro	embalagem plástica	balde
	160g	150g	2000g
	2 anos	120 dias	120 dias
	Temperatura ambiente	Resfriado de 1°C a 10°C	Resfriado de 1°C a 10°C
	prateleira seca mercearia especial mercearia complementar massas molhos indulgências	autoserviço rotisserie frios fiambreteria salsicharia padaria massas resfriadas embutidos queijos	rotisserie frios padaria food service: pizzaria restaurante bar lanchonete

não contém glúten



Ingredientes:

berinjela, óleo vegetal de soja, alcaparra, hortelã, alho, pimenta, sal e vinagre.

Performance de vendas:



Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, em canapés, sanduíches e saladas.



LINEA MEDITERRANEO

ABOBRINHA GRELHADA

BERINJELA GRELHADA

TOMATE SECO

PASTA DE ALCACHOFRA

CIME DI RAPA

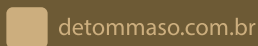




nossas receitas



- produtos diferenciados
- origem italiana
- receitas originais
- cozinha mediterrânea
- saudabilidade e bem-estar
- dieta do Mediterrâneo



CIME DI RAPA



CIME DI RAPA

Hortaliça muito importante na Itália, o Cime di Rapa chegou ao Brasil pelas mãos da De Tommaso, que prepara sua diferenciada conserva com vegetais de plantações próprias e também oriundos de agricultores parceiros. A receita tradicional calabresa, aliada às técnicas apuradas de conservação da De Tommaso, resulta em um produto versátil e de longa validade. E claro, com gostinho de quero mais.



vidro



160g



2 anos



Temperatura ambiente



prateleira seca
mercearia especial
mercearia complementar
massas
molhos
indulgências



não contém glúten



Ingredientes:

broto de *brassica* (*Brassica Rapa Sylvestris*), azeite de oliva extra virgem, óleo de soja, sal, alho e pimenta calabresa.

Performance de vendas:

3 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, em receitas com massas, linguiça, carnes, risotos, como recheio de tortas e na focaccia.

BERINJELA GRELHADA



De Tommaso

IL PRIMO SAPORE

BERINJELA GRELHADA

A cozinha do Mediterrâneo representada em um único produto. Produzido em processo artesanal e rigorosos controles de corte, temperatura e tempo de grelha, com ótima textura e sabor incomparável.

	vidro		embalagem plástica		balde
	160g		150g		2000g
	1 ano		120 dias		120 dias
	Temperatura ambiente		Resfriado de 1°C a 10°C		Resfriado de 1°C a 10°C
	prateleira seca mercearia especial mercearia complementar massas molhos indulgências		autoserviço rotisserie frios fiambreteria salsicharia padaria massas resfriadas embutidos queijos		rotisserie frios padaria food service: pizzaria restaurante bar lanchonete



Ingredientes:

berinjela, vinagre, alho, salsa, sal, molho de soja, orégano, pimenta e óleo vegetal de soja.

Performance de vendas:



Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, como ingrediente para pizzas, massas, recheios, sanduíches ou como acompanhamento de carnes.

PASTA DE ALCACHOFRA



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

PASTA DE ALCACHOFRA

Imagine uma pasta de fundos de alcachofras selecionadas, preparada sob os mais exigentes padrões de qualidade e técnicas gastronômicas. Assim é a mais refinada receita da linha de pastas da De Tommaso, com proporção ideal entre acidez e pungência da alcachofra, combinada a temperos especiais.

			
	vidro	embalagem plástica	balde
	160g	150g	2000g
	2 anos	120 dias	120 dias
	Temperatura ambiente	Resfriado de 1°C a 10°C	Resfriado de 1°C a 10°C
	prateleira seca mercearia especial mercearia complementar massas molhos indulgências	autoserviço rotisserie frios fiambria salsicharia padaria massas resfriadas embutidos queijos	rotisserie frios padaria food service: pizzaria restaurante bar lanchonete



Ingredientes:

fundo de alcachofra, azeite, alho, salsa, sal refinado, molho de soja, orégano e óleo vegetal de soja.

Performance de vendas:



Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, ou recheio para massas, sanduíches ou complemento de saladas.

TOMATE SECO



De Tommaso

IL PRIMO SAPORE

TOMATE SECO

A De Tommaso recriou o processo de secagem do tomate, originário da região da Calábria, na Itália. Para isso, desenvolveu estufas e processos físicos para reproduzir, no Brasil, as mesmas condições climáticas das terras calabresas, preservando o mesmo sabor da receita original.

	vidros: P e G	embalagem plástica	balde
	160g - 500g	150g	2000g
	2 anos	120 dias	120 dias
	Temperatura ambiente	Resfriado de 1°C a 10°C	Resfriado de 1°C a 10°C
	prateleira seca mercearia especial mercearia complementar massas molhos indulgências	autoserviço rotisserie frios fiambria salsicharia padaria massas resfriadas embutidos queijos	rotisserie frios padaria food service: pizzaria restaurante bar lanchonete



Ingredientes:

tomate seco, molho de soja, alho, orégano, sal e óleo vegetal de soja.

Performance de vendas:



Aplicações:

Ingrediente especial para massas, risotos, pizzas, molhos, carnes, peixes, saladas, sanduíches e outras delícias que a sua imaginação criar!

ABOBRINHA GRELHADA



ABOBRINHA GRELHADA

Receita produzida de maneira artesanal e com técnica aprimorada, sob rigoroso controle de temperatura e tempo de grelha. A De Tommaso oferece ao paladar o melhor da cozinha de ingredientes, garantindo excelência e qualidade no preparo de recheios para massas e cobertura de pizzas.

			
	vidro	embalagem plástica	balde
	160g	150g	2000g
	2 anos	120 dias	120 dias
	Temperatura ambiente	Resfriado de 1°C a 10°C	Resfriado de 1°C a 10°C
	prateleira seca mercearia especial mercearia complementar massas molhos indulgências	autoserviço rotisserie frios fiambreteria salsicharia padaria massas resfriadas embutidos queijos	rotisserie frios padaria food service: pizzaria restaurante bar lanchonete



Ingredientes:

abobrinha italiana, vinagre, alho, salsa, sal, molho de soja, orégano, pimenta e óleo vegetal de soja.

Performance de vendas:

5 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, ótimo acompanhamento de carnes e peixes, além de ser ideal para pizzas, massas e sanduíches.



LINEA FESTA

PATÊ DE ERVAS FRESCAS

PATÊ DE MANJERICÃO

PATÊ DE TOMATE SECO COM RÚCULA

PATÊ DE AZEITONAS

PATÊ DE QUATRO QUEIJOS





nossas receitas



- produtos utilizados principalmente em comemorações
- produtos para lanche
- rapidez e praticidade
 - versatilidade
- paladares cotidianos



PATÊ DE MANJERICÃO



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

PATÊ DE MANJERICÃO

Suave como a brisa na Toscana, com o aroma fresco do manjericão recém-colhido. O Patê de Manjericão De Tommaso é assim, e além da ótima textura e excelente durabilidade, agrega nosso toque italiano, sem conservantes ou aditivos químicos.



embalagem plástica

balde



150g

1900g



60 dias

60 dias



Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



autosserviço
rotisserie
frios
fiambreteria
salsicharia
padaria
massas resfriadas
embutidos
queijos

rotisserie
frios
padaria
food service:
pizzaria
restaurante
bares
lanchonetes

Ingredientes:

cream cheese, requeijão, manjericão, gordura vegetal e óleo vegetal de soja.

Performance de vendas:

4 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, em canapés, como base para sanduíches, risotos ou molho para salada, carnes e peixes.

PATÉ DE AZEITONAS



PATÊ DE AZEITONAS

Patê à base de azeitonas pretas gregas, de inigualável textura e durabilidade, combinada ao exclusivo tempero calabrês dos patês De Tommaso.



embalagem plástica



balde



150g

1900g



60 dias

60 dias



Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



autosserviço
rotisserie
frios
fiambreteria
salsicharia
padaria
massas resfriadas
embutidos
queijos

rotisserie
frios
padaria
food service:
pizzaria
restaurante
bares
lanchonetes

Ingredientes:

cream cheese, azeitonas pretas e gordura vegetal.

Performance de vendas:

5 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, em canapés, como base para sanduíches ou molho para saladas, carnes e peixes.

PATÉ DE QUATRO QUEIJOS



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

PATÊ DE QUATRO QUEIJOS

Receita inspirada no consagrado molho Quattro Formaggi, nosso patê é preparado à base de cream cheese, parmesão, provolone e alouette, com consistência e sabor superiores e excelente durabilidade.



embalagem plástica

balde



150g

1900g



60 dias

60 dias



Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



autosserviço
rotisserie
frios
fiambreteria
salsicharia
padaria
massas resfriadas
embutidos
queijos

rotisserie
frios
padaria
food service:
pizzaria
restaurante
bares
lanchonetes

Ingredientes:

cream cheese, parmesão, provolone, alouette e gordura vegetal.

Performance de vendas:

5 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, em canapés, como base para sanduíches ou molho para saladas, carnes e peixes.

PATÉ DE TOMATE SECO COM RÚCULA



PATÊ DE TOMATE SECO COM RÚCULA

A combinação perfeita do Tomate Seco De Tommaso e do leve toque da rúcula, incrementando a nossa receita de queijos cremosos. "Mamma mia!"



embalagem plástica

balde



150g

1900g



60 dias

60 dias



Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



autosserviço
rotisserie
frios
fiambreteria
salsicharia
padaria
massas resfriadas
embutidos
queijos

rotisserie
frios
padaria
food service:
pizzaria
restaurante
bares
lanchonetes

Ingredientes:

cream cheese, tomate seco, rúcula, alho e gordura vegetal.

Performance de vendas:

4 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, em canapés, como base para sanduíches e molho para saladas.

PATÉ DE ERVAS FRESCAS



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

PATÊ DE ERVAS FRESCAS

Um presente refrescante e aromático ao paladar e ao olfato, o patê de Ervas Frescas De Tommaso tem ótima textura e excelente durabilidade, com o nosso toque italiano, e sem conservantes ou aditivos químicos.



embalagem plástica

balde



150g

1900g



60 dias

60 dias



Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



geladeira de autosserviço
rotisserie
frios
fiambria
salsicharia
padaria
massas resfriadas
embutidos
queijos

rotisserie
frios
padaria
food service:
pizzaria
restaurante
bar
lanchonete

Ingredientes:

cream cheese, salsinha, salsão, alecrim, cebolinha, orégano, coentro, curry e gordura vegetal.

Performance de vendas:

4 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, em canapés, como base para sanduíches, risotos ou molho para carnes.

LINEA SPECIALE

PATÉ DE ALHO

PATÉ DE ROQUEFORT COM DAMASCO

PATÉ DE BACALHAU

PATÉ DEL CAPO

PATÉ ALLA CAPRESE



- produtos utilizados principalmente em comemorações
- produtos para lanche
- rapidez e praticidade
- versatilidade
- paladares sofisticados

nossas receitas



detommasobr



detommasobr



detommaso.com.br

PATÉ DE ALHO



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

PATÊ DE ALHO

O Patê de Alho De Tommaso possui sabor inconfundível. Utilizando apenas alhos selecionados a receita destaca o sabor de um dos ingredientes mais utilizados na culinária mediterrânea.



embalagem plástica



balde



150g

1900g



60 dias

60 dias



Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



autoserviço
rotisserie
frios
fiambria
salsicharia
padaria
massas resfriadas
embutidos
queijos

rotisserie
frios
padaria
food service:
pizzaria
restaurante
bares
lanchonetes

Ingredientes:

cream cheese, alho, gordura vegetal e sal.

Performance de vendas:

4 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, em canapés ou como base para sanduíches, molho para carnes, massas e peixes.

PATÉ ALLA CAPRESE



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

PATÊ ALLA CAPRESE

Uma releitura da clássica Salada Caprese. A salada de tomates, mozzarella fresca e manjeriço, que tem sua origem na ilha de Capri, na Itália, é mais um exemplo da simplicidade e frescor que enaltecem o sabor.



embalagem plástica



balde



150g

1900g



60 dias

60 dias



Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



autosserviço
rotisserie
frios
fiambleria
salsicharia
padaria
massas resfriadas
embutidos
queijos

rotisserie
frios
padaria
food service:
pizzaria
restaurante
bares
lanchonetes

Ingredientes:

cream cheese, tomate seco, manjeriço, alho e gordura vegetal.

Performance de vendas:

3 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, em canapés ou como base para sanduíches, molho para saladas, carnes ou massas.

PATÉ DEL CAPO



PATÊ DEL CAPO

Patê de ricota defumada com pimenta calabresa. Uma combinação clássica do sul da Itália, muito utilizada em substituição ao queijo parmesão. Uma homenagem ao chefe da família De Tommaso, que tinha uma ligação afetiva com a receita.



embalagem plástica

balde

150g

1900g



60 dias

120 dias



Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



geladeira de autosserviço
 rotisserie
 frios
 fiambria
 salsicharia
 padaria
 massas resfriadas
 embutidos
 queijos

rotisserie
 frios
 padaria
 food service:
 pizzaria
 restaurante
 bar
 lanchonete

Ingredientes:

cream cheese, ricota defumada, pimenta calabresa e gordura vegetal.

Performance de vendas:

3 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, em canapés ou como ingrediente para massas, carnes ou saladas.

PATÉ DE BACALHAU



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

PATÊ DE BACALHAU

Receita preparada com cream cheese e o tradicional Bacalhau do Porto, da melhor procedência. A simplicidade que ressalta o sabor.



embalagem plástica

balde



150g

1900g



60 dias

60 dias



Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



autosserviço
rotisserie
frios
fiambria
salsicharia
padaria
massas resfriadas
embutidos
queijos

rotisserie
frios
padaria
food service:
pizzaria
restaurante
bares
lanchonetes

Ingredientes:

cream cheese, bacalhau, azeite, gordura vegetal e cebola desidratada.

Performance de vendas:

3 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, em canapés ou como ingrediente para risotos, massas, peixes ou saladas.

PATÉ DE ROQUEFORT COM DAMASCO



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

PATÊ DE ROQUEFORT COM DAMASCO

O sabor inigualável do célebre queijo francês combinado a pedaços de damasco e nozes frescos, resultando em um sabor sofisticado, elegante e de dar água na boca.



embalagem plástica

balde



150g

1900g



60 dias

60 dias



Resfriado de 1°C a 10°C

Resfriado de 1°C a 10°C



autosserviço
rotisserie
frios
fiambleria
salsicharia
padaria
massas resfriadas
embutidos
queijos

rotisserie
frios
padaria
food service:
pizzaria
restaurante
bares
lancheonetes

Ingredientes:

cream cheese, gordura vegetal, queijo roquefort, nozes e damasco.

Performance de vendas:

3 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, em canapés ou como base para sanduíches, risotos, recheio ou molho para massas.

LINEA DELLA NONNA

PESTO GENOVÈS

MOLHO CARPACCIO

SUGO AL POMODORO

SUGO AO FUNGHI

SUGO ALL'AMATRICIANA

POLPETINNE AL SUGO





nossas receitas



- prontos para usar
- sabor aprovado por grandes chefs
- produtos de receitas italianas
- elaborados artesanalmente
- sem conservantes artificiais
- ingredientes naturais



detommasobr



detommasobr



detommaso.com.br

PESTO GENOVÊS

A receita original de Gênova que conquistou toda a Itália. Para alcançar um resultado idêntico ao do molho apreciado nas mesas genovesas, plantamos o autêntico manjericão - principal ingrediente do pesto -, com as sementes trazidas da região da Ligúria.

			
	vidro	embalagem plástica	balde
	160g	150g	2000g
	2 anos	120 dias	120 dias
	Temperatura ambiente	Resfriado de 1°C a 10°C	Resfriado de 1°C a 10°C
	prateleira seca mercearia especial mercearia complementar massas molhos indulgências	autoserviço rotisserie frios fiambreteria salsicharia padaria massas resfriadas embutidos queijos	rotisserie frios padaria food service: pizzaria restaurante bar lancheonete



Ingredientes:

manjericão, azeite, óleo de soja, parmesão, castanha de caju e alho.

Performance de vendas:

5 ★★★★★

Aplicações:

Servir com pães ou torradas, base para sanduiches, ingrediente para saladas, molhos, massas e carnes.

PESTO GENOVÈS



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

MOLHO CARPACCIO



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

MOLHO CARPACCIO

Uma receita exclusiva da De Tommaso, inicialmente desenvolvida para as melhores boutiques de carnes da cidade de São Paulo e que, devido à grande aceitação, conquistou o Brasil. Extremamente versátil, ajuda no preparo do carpaccio ideal e também pode ser usada como molho de saladas ou peixes.



vidro



160g



2 anos



Temperatura ambiente



prateleira seca
mercearia especial
mercearia complementar
massas
molhos
indulgências



Ingredientes:

limão, alcaparra, azeite, salsa e óleo de soja.

Performance de vendas:

4 ★★★★★

Aplicações:

Molho para massas, carnes, peixes e saladas. Excelente como base para sanduíches e canapés. Produto extremamente prático e versátil, também pode ser consumido como antepasto ou tempero.

MOLHO SUGO AL POMODORO



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

MOLHO SUGO AL POMODORO

Um dos molhos mais tradicionais e importantes da cozinha italiana. O astro dessa receita é, também, um dos principais ingredientes utilizados por todas as nonnas e mammas: sua alteza, o tomate! Base para muitas outras receitas, o Sugo Al Pomodoro De Tommaso é aclamado pelos clientes e um sucesso de vendas.



vidro



300g



1 ano



Temperatura ambiente



prateleira seca
mercearia especial
mercearia complementar
massas
molhos
indulgências



Ingredientes:

tomate, azeite, orégano, óleo de soja, manjeriço, alho e sal.

Performance de vendas:

5 ★★★★★

Aplicações:

Molho pronto para uso, somente aquecer. (se em microondas é só retirar a tampa). Pode ser usado em pizzas, massas, risottos, bruschettas, preparo de carnes e peixes, solte sua imaginação!

MOLHO SUGO AL FUNGHI



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

MOLHO SUGO AL FUNGHI

A maneira mais fácil, prática e saborosa de transformar uma refeição simples numa experiência de sabor, delicado e intenso ao mesmo tempo. O molho Sugo al Funghi De Tommaso segue uma receita exclusiva preparada com ingredientes selecionados, como a nonna sempre fez questão de fazer. Dá água na boca e garantia de vendas.



vidro



300g



1 ano



Temperatura ambiente



prateleira seca
mercearia especial
mercearia complementar
massas
molhos
indulgências



Ingredientes:

tomate, cogumelos shimeji
preto orgânico, azeite,
óleo de soja, orégano, sal
e salsinha.

Performance de vendas:



Aplicações:

Molho pronto para uso, somente aquecer. (se em microondas é só retirar a tampa).
Pode ser usado em pizzas, massas, risottos, bruschettas, preparo de carnes.

MOLHO SUGO ALL'AMATRICIANNNA



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

MOLHO SUGO ALL'AMATRICIANNA

O sugo feito seguindo as tradições da pequena cidade de Amatrice, na região italiana do Lácio, e as técnicas desenvolvidas pela De Tommaso. Um molho que confere à massa sabor e aroma inigualáveis, transformando a refeição num momento aconchegante, que permanece nas carinhosas lembranças de família.



vidro



300g



1 ano



Temperatura ambiente



prateleira seca
mercearia especial
mercearia complementar
massas
molhos
indulgências



Ingredientes:

tomate, pancetta, pimenta calabresa, azeite, orégano, alho, sal e óleo de soja.

Performance de vendas:



Aplicações:

Molho pronto para uso, somente aquecer. (se em microondas é só retirar a tampa). Pode ser usado em pizzas, massas, risottos, bruschettas, preparo de carnes.

MOLHO POLPETINNE AL SUGO



MOLHO POLPETINNE AL SUGO

Uma receita exclusiva e infalível para garantir sabor intenso e a alegria de quem prova: o tradicional molho al sugo incrementado com deliciosos polpetines de carne. Uma delícia com gostinho de quero mais, que fará o consumidor repetir a compra.



vidro



300g



1 ano



Temperatura ambiente



prateleira seca
mercearia especial
mercearia complementar
massas
molhos
indulgências



Ingredientes:

tomate, polpetine (carne bovina, pão italiano, ovo e sal), azeite, orégano, óleo de soja, manjericão, alho e sal.

Performance de vendas:

Lançamento!

Aplicações:

Molho pronto para uso, somente aquecer. (se em microondas é só retirar a tampa). Pode ser usado em massas, risottos, polenta.



LINEA INTERNAZIONALE

HOMMUS

BABAGANOUSH

HOMMUS CALABRÈS

TAPENADE



- receitas tradicionais internacionais
- sabores consolidados
- artesanais
- sem conservantes
- não precisa de refrigeração

nossas receitas



HOMMUS



HOMMUS

A De Tommaso oferece ao paladar o melhor da cozinha de ingredientes, com sua produção artesanal, de alta técnica, e sob rigoroso controle da temperatura e do tempo de grelha, conquistando excelência no preparo de recheios para massas e cobertura de pizzas.



vidro



160g



120 dias



Temperatura ambiente



prateleira seca
mercearia especial
mercearia complementar
massas
molhos
indulgências



Ingredientes:

Grão de bico, tahine, azeite, limão, alho e sal.

Performance de vendas:

3 ★★☆☆☆

Aplicações:

Servir com pães ou torradas, base para sanduiches, ingrediente para saladas, molhos, massas, carnes.

BABAGANOUSH



BABAGANOUSH

EM BREVE

Tradicional pasta de berinjela assada e tahine - produto à base de gergelim -, de origem árabe. No idioma original, seu nome significa algo como "papai mimado", dando a ideia de uma iguaria preparada para ser um agrado, um mimo.



vidro



160g



120 dias



Temperatura ambiente



prateleira seca
mercearia especial
mercearia complementar
massas
molhos
indulgências



Ingredientes:

Berinjela, tahine, azeite, óleo de gergelim, alho e sal.

Performance de vendas:

LANÇAMENTO

Aplicações:

Como antepasto acompanhando diversos tipos de pães, delicioso em sanduiches.

HOMMUS CALABRÈS



EM BREVE

De Tommaso

IL PRIMO SAPORE

HOMMUS CALABRÊS

EM BREVE

Receita desenvolvida pela casa De Tommaso. A partir da base do Hommus tradicional, esta derivação da pasta de grão de bico com tahine recebe temperos oriundos da região da Calábria, conferindo um toque do sul da Itália ao sabor.



vidro



160g



120 dias



Temperatura ambiente



prateleira seca
mercearia especial
mercearia complementar
massas
molhos
indulgências



Ingredientes:

Grão de bico, tahine, limão, alho, pimenta calabresa e azeite.

Performance de vendas:

LANÇAMENTO

Aplicações:

Além do tradicional antepasto, o Homus Calabrês pode ser usado como molho para algumas pastas e ingrediente de sanduiches.

TAPANADE



EM BREVE

De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

TAPANADE

EM BREVE

Receita originária do sul da França, com gosto de Mediterrâneo, preparada com azeitonas, alcaparras, tomilho, resultando em um antepasto saudável e de sabor deliciosamente marcante, já aprovado pelo paladar brasileiro.



vidro



160g



2 anos



Temperatura ambiente



prateleira seca
mercearia especial
mercearia complementar
massas
molhos
indulgências



Ingredientes:

Molho de azeitonas, alcaparras, tomilho, óleo vegetal de soja, alho, azeite e sal.

Performance de vendas:

LANÇAMENTO

Aplicações:

Excelente para servir com carnes e acompanhamento de churrascos, canapés e saladas.