



Il vero formaggio italiano

Selección Navidad

2026

*Amor por el queso, pasión por Italia.
Cada bocado, una historia.*

LOS FRESCOS






La familia burrata



BURRATA CON TRUFA SPIGA GOURMET

El producto estrella de la gama fresca. Una burrata artesanal de piel tersa y sedosa que, al abrirse, libera un corazón de stracciatella cremosa envuelto en el aroma intenso y elegante de la trufa negra. El equilibrio entre la suavidad láctea y el perfume terroso la convierte en una propuesta de alto valor gastronómico y percibido, perfecta para la mesa festiva.



Formato: 125 g



Vida Útil: 21 días



Uds/caja: 4

Cod: 49129

■■■■■ EAN: -

BURRATA AFFUMICATA SPIGA GOURMET

Ahumada con delicadeza sobre maderas nobles, suma a la cremosidad de la stracciatella un aroma cálido y envolvente que aporta complejidad y carácter. Su piel dorada anticipa un sabor más profundo, muy apreciado por el consumidor que busca novedad. Amplía la gama de burratas con una propuesta original y de alto valor percibido.



Formato: 125 g



Vida Útil: 25 días



Uds/caja: 4

Cod: DAR139

■■■■■ EAN: -



BURRATA CON PESTO SPIGA GOURMET

La cremosidad fresca de la burrata se combina con pesto en un contraste herbáceo muy apetecible. Su sabor la hacen especialmente atractiva para las fechas y muy vistosa en el lineal. Una propuesta lista para servir, alegre y diferente, que aporta variedad y frescura a la familia de frescos.



Formato: 125 g



Vida Útil: 28 días



Uds/caja: 4

Cod: 250101

■■■■■ EAN: -

BURRATA DI ANDRIA I.G.P SPIGA GOURMET

La autenticidad certificada. Elaborada en Andria, cuna de la burrata, y amparada por el sello IGP que garantiza origen y método tradicional. Piel de mozzarella brillante y elástica que guarda una stracciatella dulce, láctea y jugosa. Un producto con historia y trazabilidad, argumentos de venta ideales para el consumidor que busca autenticidad italiana.



Formato: 125 g



Vida Útil: 28 días



Uds/caja: 4

Cod: 48125

■■■■■ EAN: -



BURRATINAS SPIGA GOURMET

El formato perfecto para compartir y disfrutar. Tres burratinas individuales de 50 g, con una delicada capa exterior que envuelve un cremoso corazón de stracciatella, listas para consumir. Su práctico formato las convierte en la opción ideal para aperitivos, ensaladas, tablas gourmet o recetas individuales. Cómodas, versátiles y con una presentación premium, son un producto de alta rotación que aporta el auténtico sabor de Italia a cualquier ocasión.



Formato: 150 g



Vida Útil: 28 días



Uds/caja: 6

Cod: GOL350



EAN: 8436593331245

BURRATA IN FOGLIA

El formato para compartir. Doscientos cincuenta gramos de burrata presentada, según la tradición, envuelta en su hoja, que la protege y realza su imagen en mesa. Su tamaño generoso resulta muy visual y la hace perfecta para reuniones y celebraciones. Por dentro, la misma stracciatella tierna y cremosa de la gama.



Formato: 250 g



Vida Útil: 28 días



Uds/caja: 4

Cod: DAR250



EAN: 8437020652636




La gama di bufala

PERLAS DE MOZZARELLA DI BUFALA DOP SPIGA GOURMET

El formato aperitivo por excelencia. Diez bocados de mozzarella de búfala, tersos por fuera y jugosos al morder, listos para consumir. Su tamaño individual los hace ideales para pinchos, ensaladas y tablas de fiesta, con una presentación cómoda y muy atractiva. Alta rotación y consumo fácil: un producto versátil que encaja tanto en el aperitivo informal como en la propuesta gourmet de las fechas.



Formato: 100 g



Vida Útil: 30 días



Uds/caja: 6

Cod: BU145



EAN: 8437020652889



BURRATA CON LATTE DI BUFALA

La versión más gourmet de la familia. Elaborada con leche de búfala, ofrece una crema más densa e intensa, con ese fondo mineral y aromático característico y una dulzura persistente en boca. Textura untuosa y sabor profundo la distinguen de la burrata clásica y elevan el ticket medio.



Formato: 125 g



Vida Útil: 25 días



Uds/caja: 8

Cod: BU809



EAN: 80322891701331

RICOTTA DI LATTE DI BUFALA

El complemento que completa la gama de búfala. Ricotta suave, ligera y aterciopelada, de dulzor limpio y textura delicada. Muy versátil: se disfruta tal cual con miel y frutos secos, y es un ingrediente estrella en la repostería y los rellenos navideños. Su elaboración con leche de búfala aporta finura y valor añadido. Un producto de uso cotidiano y festivo que redondea el surtido de frescos italianos.



Formato: 150 g Vida Útil: 30 días Uds/caja: 8

Cod: 98822 EAN: 8032891709665



A still life composition of Italian food. In the foreground, several large, triangular wedges of white cheese are arranged on a light-colored surface. To the right, several green olives are visible. In the background, a slice of watermelon with red flesh and black seeds is partially visible. To the left, there are some brown, textured items that look like nuts or dried fruit. The overall lighting is warm and natural.

LA TABLA




El azul italiano



GORGONZOLA E MASCARPONE

El clásico de la tabla que gusta a todos. Gorgonzola y mascarpone montados en capas hasta lograr una textura untuosa y cremosa que se deshace en boca. El punto salino y característico del azul queda suavizado por la dulzura del mascarpone, lo que lo hace accesible incluso para quien no es habitual del queso azul. Versátil y de consumo fácil, es el anclaje seguro de la familia gorgonzola y un valor fijo en el surtido.

Formato: 150 g Vida Útil: 60 días Uds/caja: 6

Cod: BAR106 EAN: 8000239301505

GORGONZOLA E MASCARPONE CON PISTACCIO

La propuesta más premium y de tendencia. Sobre la base cremosa de gorgonzola y mascarpone se añade pistacho, con su dulzor delicado, su color verde y su punto salino. Un queso untable sofisticado y goloso que sorprende y aporta un fuerte componente de novedad al lineal. El pistacho, en plena moda gastronómica, es un excelente argumento de venta.



Formato: 170 g Vida Útil: 15 días Uds/caja: 6

Cod: 206450 EAN: 8000902004634



GORGONZOLA E MASCARPONE CON NOCI

El protagonista de la tabla de quesos navideña. Capas de gorgonzola con su carácter azul y elegante y mascarpone sedoso, coronadas con nueces crujientes, el fruto seco por excelencia de estas fechas. El resultado es un queso untuoso, goloso y equilibrado entre lo intenso y lo dulce. Un imprescindible de temporada.

Formato: 170 g Vida Útil: 15 días Uds/caja: 6
Cod: 206451 EAN: 8000902004641

QUESO AZUL CON TRUFA

Un queso azul de carácter intenso, enriquecido con el inconfundible aroma de la trufa para crear una combinación sofisticada y equilibrada. Su textura cremosa facilita el corte y la degustación, convirtiéndolo en el aliado perfecto para tablas de quesos, aperitivos, salsas o recetas gourmet. Un producto diferencial que aporta un toque de exclusividad y eleva cualquier ocasión con el auténtico sabor de Italia.



Formato: 170 g Vida Útil: 60 días Uds/caja: 8
Cod: 18170 EAN: -



GORGONZOLA DOLCE DOP EN DADOS

La comodidad con sello de origen. Gorgonzola dulce DOP, cremoso y delicado, con su elegante amargor final, presentado en prácticos dados listos para usar. El formato facilita el consumo: se incorpora directamente a ensaladas, risottos, carnes o tablas sin manipulación. La certificación DOP es garantía de calidad y un argumento de venta sólido. Combina la nobleza del queso italiano con la practicidad que valora el consumidor actual.



Formato: 150 g



Vida Útil: 75 días



Uds/caja: 8

Cod: BAR113



EAN: 8016792001158






Clásicos italianos

TALEGGIO EMILIO MAURI



Un grande de los quesos de tabla. Bajo su corteza rosada esconde una pasta blanda y cremosa, de aroma intenso y sabor sorprendentemente dulce y afrutado, con recuerdos a mantequilla. Todo un clásico italiano de personalidad marcada que aporta profundidad y variedad a la tabla de quesos. Se disfruta atemperado, sobre pan rústico y con fruta o miel. Producto de calidad reconocida que enriquece el surtido con un perfil de sabor distinto.

 Formato: 200 g  Vida Útil: 60 días  Uds/caja: 10

Cod: 158

 EAN: 8000902001589

BONTACAPRA EMILIO MAURI

Queso de pasta blanca, cremosa y delicada, con el carácter caprino inconfundible limpio, ligeramente ácido y refrescante. Aporta variedad al surtido y satisface al consumidor que busca alternativas al queso de vaca. Combina de maravilla con frutos secos, confituras y vinos blancos, y crea un excelente contraste en la tabla. Un nicho de valor que completa y diferencia la propuesta de quesos.



 Formato: 170 g  Vida Útil: 40 días  Uds/caja: 10

Cod: 125

 EAN: 8000902001251

SCAMORZA AFFUMICATA

El queso de fundir del invierno. Scamorza ahumada con paciencia, de piel dorada y aroma cálido, que da lo mejor de sí con el calor: a la plancha, al horno o gratinada, se funde en hilos elásticos con un corazón sabroso y ahumado. Complemento ideal para verduras, carnes y tostadas, aporta a la mesa festiva una opción reconfortante y llena de sabor.

 Formato: 250 g  Vida Útil: 30 días  Uds/caja: 4

Cod: 48250  EAN: 8032644505094



A collage of food items. At the top, a grilled peach with char marks. Below it, a dark purple eggplant. To the left, several red cherry tomatoes. In the center, a bunch of fresh green rosemary. On the right, three round slices of grilled cheese with prominent grill marks. The bottom right shows a close-up of a melted cheese slice with a pool of yellow liquid cheese and black pepper.

PARA FUNDIR

TOMINO CASEIFICIO LONGO



La base de la familia y el más versátil. Un queso piemontés tierno y delicado que destaca por su sencillez. Frío resulta suave y lácteo; a la plancha, la corteza dora y crujie mientras el corazón se vuelve cremoso y fundente. Admite infinidad de acompañamientos miel, frutos secos, mermeladas, lo que lo hace muy adaptable. Entrada perfecta a la gama de tominos, de consumo fácil y gran aceptación.



Formato: 90 g



Vida Útil: 35 días



Uds/caja: 8

Cod: 211101



EAN: -





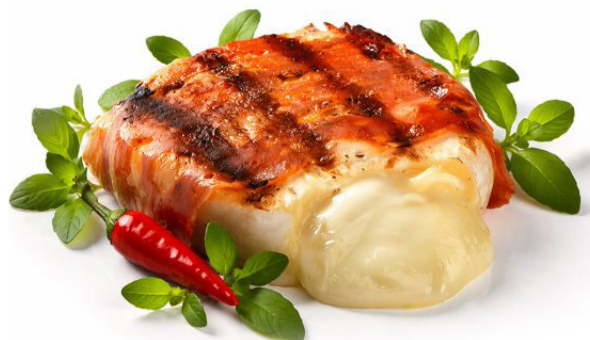
TOMINO CASEIFICIO LONGO CON SPECK

El más diferencial de la gama de tominos. Un tierno queso piamontés del Caseificio Longo envuelto en finas lonchas de speck ahumado, pensado para plancha u horno. Al calentarse, la corteza cruje y el interior se funde cremoso, con un contraste irresistible entre lo lácteo y lo curado. Producto de consumo caliente, muy atractivo para el invierno, que ofrece una experiencia distinta y una excelente propuesta de aperitivo festivo.

 Formato: 97,5 g  Vida Útil: 33 días  Uds/caja: 8
Cod: 211103  EAN: -

TOMINO CASEIFICIO LONGO CON SPIANATA CALABRESE

El toque picante italiano. Tomino del Caseificio Longo recubierto de spianata calabresa, embutido del sur de Italia que aporta un picante aromático y equilibrado. A la plancha, la spianata cruje y libera su grasa perfumada mientras el queso se funde suave, calmando el picor. Un producto que juega con el contraste de temperaturas y sabores, ideal para el consumidor que busca opciones más atrevidas dentro del aperitivo caliente.



 Formato: 97,5 g  Vida Útil: 34 días  Uds/caja: 8
Cod: 211102  EAN: -

A close-up photograph of a focaccia bread, showing its golden-brown crust and soft, porous interior. The bread is topped with fresh green olives, sprigs of rosemary, and a generous sprinkling of coarse white salt. The background is blurred, showing more of the same bread.

PANADERÍA ITALIANA



FOCACCIA CON TOMATES CHERRY Y PESTO

El horno italiano en la mesa. Masa esponjosa y dorada, jugosa de aceite de oliva, coronada con tomates cherry y pesto de albahaca. Crujiente por fuera y tierna por dentro, desprende un aroma irresistible. Acompañamiento perfecto para los quesos frescos y las tablas, o aperitivo por sí misma cortada en cuadrados. Un producto muy apetecible y aromático que aporta el toque de panadería y redondea la propuesta de mesa navideña.



Formato: 210 g



Vida Útil: 30 días



Uds/caja: 10

Cod: MFA210



EAN: 8436593330910

FOCACCIA CON TOMATES CHERRY Y OLIVAS

Focaccia de masa aireada y dorada, empapada de aceite de oliva, con tomates cherry dulces y olivas. Esponjosa, aromática y muy apetecible, es el acompañamiento ideal para quesos y embutidos. Su perfil mediterráneo la hace atractiva y versátil en cualquier mesa. Un producto de panadería que completa el surtido y sugiere un consumo festivo y compartido.



Formato: 210 g



Vida Útil: 30 días



Uds/caja: 10

Cod: MFM300



EAN: -



Spiga Impex · Selección Navidad 2026 · Canal Retail
C/ Torrent de Can Payàs, 24 · Barcelona
@spigagourmet_es