



C A L I M P
I M P O R T A D O R A



Catálogo de Produtos



QUEM SOMOS

A Calimp é uma importadora especializada no segmento de alimentos perecíveis premium que, há quase trinta anos, distribui produtos lácteos, frios e itens de mercearia trazidos de diversos países da Europa.

Somos extremamente criteriosos na avaliação de nossos produtos, sendo imprescindível a qualidade dos mesmos, a seriedade das empresas fabricantes e também o conceito de suas marcas.

Operamos em instalações próprias, oferecendo total infraestrutura para armazenar alimentos refrigerados e congelados. Por esta razão, também somos especialmente escolhidos por grandes marcas internacionais para a distribuição exclusiva de seus produtos no Brasil.

MARCAS EXCLUSIVAS





Frios





Localizada em Vall de Bianya - Girona, no nordeste da Espanha e fundada em 1905 a Casaponsa é uma empresa com mais de 100 anos de experiência no ramo de charcutaria. Seus produtos são fabricados com os melhores ingredientes e seguindo as tradições consagradas da charcutaria espanhola, com receitas exclusivas e patenteadas.

A fabrica é equipada com sistemas de produção que são continuamente adaptados com as mais recentes inovações tecnológicas, a fim de cumprir com os mais altos padrões de segurança alimentar.

SALAMES ESPECIAIS





SALAMES ESPANHÓIS - PEÇA

PIMENTA VERDE | AZEITONAS PRETAS | PÁPRICA
CAPA DE PIMENTA | CAPA DE ERVAS FINAS



MINI SALAMES ESPANHÓIS

Tradicional | Capa de Pimenta | Capa de Ervas Finas
Azeitonas Verdes | Azeitonas Pretas



SALAMINHO (FUET)

TRADICIONAL | CAPA DE PIMENTA

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
880	Salame Chapata c/ Pimenta Verde	1601.00.00	—	4	1,15kg	4,6kg	0 - 8 °C	210 dias
1207	Salame c/ Azeitonas Pretas	1601.00.00	—	4	1,95kg	7,8kg	0 - 8 °C	210 dias
879	Salame c/ Páprica	1601.00.00	—	4	1,9kg	7,6kg	0 - 8 °C	210 dias
914	Salame c/ capa de Ervas Finas	1601.00.00	—	4	1,95kg	7,8kg	0 - 8 °C	210 dias
878	Salame c/ capa de Pimenta	1601.00.00	—	4	1,95kg	7,8kg	0 - 8 °C	210 dias
1016	Salame Mini Tradicional 250g	1601.00.00	8426322425178	12	250g	3kg	0 - 8 °C	210 dias
1019	Salame Mini c/ Pimenta 270g	1601.00.00	8426322425413	12	270g	3,24kg	0 - 8 °C	210 dias
1020	Salame Mini c/ Ervas Finas 260g	1601.00.00	8426322425420	12	260g	3,12kg	0 - 8 °C	210 dias
1021	Salame Mini c/ Azeitonas 250g	1601.00.00	8426322427363	12	250g	3kg	0 - 8 °C	210 dias
1205	Salame Mini c/ Azeitonas Pretas 250g	1601.00.00	8426322430806	12	250g	3kg	0 - 8 °C	210 dias
1022	Salaminho (Fuet) Tradicional 170g	1601.00.00	8426322425208	18	170g	3,06kg	0 - 8 °C	210 dias
1023	Salaminho (Fuet) c/ Pimenta 170g	1601.00.00	8426322428933	18	170g	3,06kg	0 - 8 °C	210 dias



Charcutaria fundada em 1935, na Espanha, a El Pozo vem investindo ininterruptamente na melhoria de seus processos fabris, aliando os cuidados de uma produção artesanal à alta tecnologia.

A El Pozo é responsável pela produção dos alimentos utilizados na ração dos animais, sendo estes selecionados de modo a se obter excelência na qualidade de sua carne, resultando em um produto superior.

Instalada na região de Murcia, no sudeste da Espanha, a El Pozo ocupa importante posição, tanto em nível nacional, como internacional, nos âmbitos de sistema de produção, qualidade, tecnologia e compromisso com a sociedade.

FRIOS E EMBUTIDOS





JAMÓN SERRANO CONSÓRCIO

COM OU SEM OSSO - PEÇA

VERSÃO C/ OSSO ACOMPANHA: CAIXA PERSONALIZADA, JAMONEIRA DE MADEIRA E KIT DE FACA E CHAIRA.



JAMÓN IBÉRICO "PATA NEGRA"

COM OU SEM OSSO - PEÇA

VERSÃO C/ OSSO ACOMPANHA: CAIXA PERSONALIZADA, JAMONEIRA DE MADEIRA E KIT DE FACA E CHAIRA.



SALAME IMPERIAL

PEÇA

MORTADELA IBÉRICA

PEÇA



PATÊ DE PORCO IBÉRICO

SOBRASADA ESPANHOLA

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
362	Jamón Serrano Consórcio s/ Osso	0210.19.00	—	2	5,5kg	11kg	0 - 8 °C	365 dias
440	Jamón Serrano Consórcio c/ Osso	0210.11.00	—	1	7kg	7kg	0 - 18 °C	365 dias
363	Jamón Ibérico "Pata Negra" s/ Osso	0210.19.00	—	1	5kg	5kg	0 - 8 °C	210 dias
422	Jamón Ibérico "Pata Negra" c/ Osso	0210.11.00	—	1	7kg	7kg	0 - 8 °C	210 dias
445	Salame Imperial Peça	1601.00.00	—	2	2,6kg	5,2kg	0 - 10 °C	180 dias
1123	Mortadela Ibérica	1601.00.00	—	2	3,5kg	7kg	0 - 5 °C	180 dias
1063	Patê Ibérico (Sobrasada) 200g	1602.49.00	8410843003717	12	200g	2,4kg	3 - 8 °C	180 dias



Fundada em 1955 na região de Emilia-Romagna, na Itália, a Gianni Negrini Salumi é uma empresa voltada à inovação e ao respeito à tradição. Este conceito levou esta charcutaria ao primeiro plano da indústria alimentícia italiana.

Tradicional produtora de presuntos, salames e mortadellas, a Negrini tem parceria com instituições italianas para o controle da qualidade de seus produtos e processos, que são totalmente automatizados.

FRIOS E EMBUTIDOS





**PRESUNTO CRU
COLLINA**
SEM OSSO - PEÇA



**PRESUNTO CRU
SAN DANIELE DOP**
SEM OSSO - PEÇA



**PRESUNTO CRU
FATIDO**
80g



ZAMPONE DOP
DE MODENA - 1kg



**PRESUNTO COZIDO
c/ TRUFA NEGRA**
SEM OSSO - PEÇA



MORTADELLA OLÍMPICA
COM PISTACHE - PEÇA

MINI MORTADELLA
COM TRUFA NEGRA 700g



MORTADELLA GLORIOSA
COM TRUFA NEGRA - PEÇA

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
145	Presunto Cru s/ Osso Collina	0210.19.00	—	2	5,9kg	11,8kg	2 - 10 °C	365 dias
147	Presunto Cru s/ Osso San Daniele DOP	0210.19.00	—	2	7kg	14kg	2 - 7 °C	360 dias
1129	Presunto Cozido c/ Trufa Negra	1602.41.00	—	1	4kg	4kg	2 - 10 °C	210 dias
903	Presunto Cru Fatiado 80g	0210.19.00	8003948000226	6	80g	480g	0 - 4 °C	120 dias
643	Mortadella Olímpica c/ Pistache	1601.00.00	—	1	9kg	9kg	2 - 5 °C	210 dias
1072	Mortadela Gloriosa c/ Trufa Negra	1601.00.00	—	1	4g	4kg	2 - 5 °C	210 dias
1146	Mini Mortadella c/ Trufa Negra 700g	1601.00.00	8003948000967	6	700g	4,2kg	1 - 5 °C	210 dias
915	Zampone DOP 1kg	1601.00.00	8003948000905	6	1kg	6kg	0 - 4 °C	740 dias

PRIMOR

CHARCUTARIA-PRIMA

TRADIÇÃO FAMILIAR
— DESDE 1961 —

Empresa portuguesa com mais de meio século de tradição, tendo sido fundada em 1961. Ao longo destes anos, a Primor investiu na tecnologia aplicada em toda a cadeia produtiva, sendo responsável pelo cultivo da alimentação dos animais, criação e abate dos mesmos e a produção dos itens de charcutaria.

A qualidade e a segurança alimentar são prioridades na política empresarial da Primor, diversas vezes reconhecida por este compromisso e também por seu caráter inovador.

FRIOS E EMBUTIDOS





PRESUNTO CRU PORTUGUÊS
SEM OSSO PEÇA OU FATIADO 100g

BACON ESPECIAL COSTELA
PEDAÇO



LINGUIÇAS PORTUGUEAS (CHOURIÇO)
PORTUGUESA | EXTRA | PICANTE EXTRA | FININHA | PICANTE FININHA | APERITIVO

ALHEIRA
Kg

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
1386	Presunto Cru s/ Osso	0210.19.00	—	1	6kg	6kg	0 - 5 °C	180 dias
717	Presunto Cru Fatiado 100g	0210.19.00	5601240014755	20	100g	2kg	0 - 5 °C	180 dias
1325	Bacon Extra 200g	0210.12.00	5601240813365	14	200g	2,8kg	0 - 5 °C	180 dias
1326	Bacon Especial Costela	0210.12.00	—	10	300g	3kg	0 - 5 °C	180 dias
538	Alheira	1601.00.00	—	15	200g	3kg	0 - 5 °C	135 dias
451	Linguiça Portuguesa 200g	1601.00.00	5601240813372	14	200g	2,8kg	Ambiente	240 dias
781	Linguiça Portuguesa Extra 200g	1601.00.00	5601240015417	12	200g	2,4kg	Ambiente	240 dias
782	Linguiça Portuguesa Picante Extra 200g	1601.00.00	5601240015448	12	200g	2,4kg	Ambiente	240 dias
454	Linguiça Portuguesa Fininha 150g	1601.00.00	5601240813419	18	150g	2,7kg	Ambiente	240 dias
494	Linguiça Portuguesa Picante Fininha 150g	1601.00.00	5601240813426	18	150g	2,7kg	Ambiente	240 dias
496	Linguiça Portuguesa Aperitivo 150g	1601.00.00	5601240813433	18	150g	2,7kg	Ambiente	240 dias



A Salumificio Vitali é uma tradicional fabricante italiana de charcutaria, que oferece uma linha completa de produtos, sendo alguns deles com selo DOP (Denominação de Origem Protegida). Suas instalações estão entre as mais modernas da Itália, garantindo excelente padrão de qualidade.

FRIOS



**PRESUNTO CRU
STAGIONATO**
SEM OSSO PEÇA



**PRESUNTO CRU
STAGIONATO BLOCO**
SEM OSSO PEÇA



**PRESUNTO CRU
DI PARMA DOP**
SEM OSSO PEÇA



**PRESUNTO CRU
c/ CAPA DE PIMENTA**
SEM OSSO PEÇA

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
877	Presunto Cru s/ Osso Stagionato	0210.19.00	—	4	5,9kg	23,6kg	2 - 10 °C	365 dias
1350	Presunto Cru s/ Osso Stagionato Bloco	0210.19.00	—	4	5kg	20kg	2 - 10 °C	365 dias
1159	Presunto Cru s/ Osso Di Parma DOP	0210.19.00	—	2	8,5kg	17kg	2 - 10 °C	365 dias
987	Presunto Cru c/ Capa de Pimenta	0210.19.00	—	2	3kg	6kg	2 - 10 °C	240 dias



Lácteos





A Tregar é uma tradicional empresa de laticínios argentina, fundada na década de 1940 por Cipriano García e Hortensia de Simón, um casal de imigrantes espanhóis que se estabeleceram na província de Santa Fé. Sua fábrica principal está localizada em Gobernador Crespo, complementada por outra em Calchaquí.

Atualmente, a empresa processa cerca de 300 milhões de litros de leite por ano, abastecida por centenas de pequenos produtores, e exporta cerca de 30% da sua produção para mercados como Brasil, Rússia, Argélia dentre outros países da Ásia e África. A Tregar segue como uma empresa familiar e é reconhecida pela qualidade de seus produtos e pela inovação.

QUEIJOS ARGENTINOS





QUEIJO AZUL
FORMA - 2,4kg



QUEIJO PARMESÃO REGGIANITO
FORMA - 7kg



QUEIJO MUSSARELA
BLOCO - 2,7kg



QUEIJO TIPO MAASDAM
FORMA - 4kg



QUEIJO TIPO FONTINA
FORMA - 8,8kg



QUEIJO TIPO EMMENTAL
FORMA - 4kg

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
1395	Queijo Azul Forma	0406.40.00	—	2	2,4kg	4,8kg	3 - 7 °C	105 dias
1367	Queijo Parmesão Reggiano Forma	0406.90.10	—	1	7kg	7kg	2 - 8 °C	320 dias
1368	Queijo Mussarela Bloco	0406.10.10	—	4	2,7kg	10,8kg	2 - 8 °C	325 dias
1369	Queijo Tipo Maasdam Forma	0406.90.20	—	2	4kg	8kg	2 - 8 °C	300 dias
1370	Queijo Tipo Fontina Forma	0406.90.20	—	1	8,8kg	8,8kg	2 - 8 °C	330 dias
1371	Queijo Tipo Emmental Forma	0406.90.20	—	2	4kg	8kg	2 - 8 °C	280 dias



A empresa nasceu em 1957 da paixão por queijos que Joseph Heler herdou de sua avó, que produzia artesanalmente uma forma de queijo por dia. Atualmente, Joseph Heler é uma das maiores indústrias de queijos da Inglaterra, produzindo mais de quarenta tipos de queijo, muitos deles premiados. Mantém-se até hoje uma empresa familiar e protetora dos valores da indústria queijeira inglesa.

QUEIJO CHEDDAR



QUEIJO CHEDDAR INGLÊS

BLOCO | FATIADO

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
45	Cheddar Mild Bloco	0406.90.20	—	8	2,5kg	20kg	1 - 5 °C	365 dias
1030	Cheddar Mild Fatiado 150g	0406.90.20	7898963213116	12	150g	1,8kg	1 - 8 °C	60 dias



O grupo francês Bel tem em suas origens uma empresa familiar com mais de 150 anos de história, sendo hoje um grande player internacional na indústria alimentícia, oferecendo diversos produtos porcionados à base de leite, frutas e vegetais, com o objetivo de fornecer alimentos mais saudáveis e sustentáveis para todos. O Grupo Bel tem fortes laços locais e conta com instalações industriais em constante evolução, cada vez mais inovadoras e responsáveis.

QUEIJOS E SNACKS



QUEIJO MINI BABYBEL 100g

ORIGINAL | LIGHT



**QUEIJO FUNDIDO
A VACA QUE RI 120g**

ORIGINAL

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
1345	Queijo Mini Babybel Original	0406.90.30	3073780107440	12	100g	1,2kg	4 - 8 °C	252 dias
1342	Queijo Mini Babybel Light	0406.90.30	3073780965828	12	100g	1,2kg	4 - 8 °C	252 dias
1341	Queijo Fundido A Vaca Que Ri	0406.30.00	3073781206289	48	120g	5,76kg	Local fresco e seco	273 dias

Depuis 1895
SOIGNON

A Eurial é uma multinacional francesa que produz queijos de leite de cabra com a marca Soignon, utilizando as tecnologias mais avançadas para a fabricação dos produtos e para lançamentos, seja de queijos ou de embalagens inovadoras.

Divididos entre suas 14 fábricas e 6 filiais internacionais, os quase 2.000 funcionários da Eurial são comprometidos com a qualidade total de processos e produtos.

Os queijos de leite de cabra produzidos pela Soignon são o n° 1 na França, devido sua alta qualidade e diversidade de sabores e texturas.

QUEIJOS DE CABRA





QUEIJO DE CABRA EM BARRA

NATURAL | ALHO E ERVAS | CARVÃO VEGETAL

125g



QUEIJO DE CABRA CREMOSO

150g



QUEIJO DE CABRA CREMOSO E AERADO

NATURAL | ALHO E ERVAS

140g

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
708	Queijo de Cabra Barra Natural 125g	0406.10.90	3523230038799	6	125g	750g	1 - 6 °C	160 dias
787	Queijo de Cabra Barra Alho e Ervas 125g	0406.10.90	3523230038836	6	125g	750g	1 - 6 °C	160 dias
709	Queijo de Cabra Barra Carvão 125g	0406.10.90	3523230038911	6	125g	750g	1 - 6 °C	160 dias
165	Queijo de Cabra Cremoso 150g	0406.10.90	3523230039970	6	150g	900g	1 - 6 °C	160 dias
748	Queijo de Cabra Cremoso e Aerado Natural 140g	0406.10.90	3523230053365	6	140g	840g	1 - 6 °C	205 dias
789	Queijo de Cabra Cremoso e Aerado Alho e Ervas 140g	0406.10.90	3523230053327	6	140g	840g	1 - 6 °C	205 dias



A Cooperativa francesa Isigny Sainte Mère nasceu em 1932 com o propósito de fabricar queijos e manteigas com o leite da melhor qualidade, produzido no Terroir da Normandia.

Hoje, a cooperativa conta com 600 fazendeiros com quem é feita a coleta do leite de altíssima qualidade, permitindo a fabricação de produtos premiados e garantidos por renomadas instituições francesas e internacionais.

As distintas características desta região, reconhecida por sua história gastronômica, foram certificadas como A.O.P, Apelação de Origem Protegida, um reconhecimento premiado pelo governo europeu, que garante a qualidade dos seus processos produtivos e a origem dos seus produtos.

QUEIJOS E MANTEIGAS





QUEIJO BRIE

FORMA DE 3kg OU 600g



QUEIJO MIMOLETTE

FRAÇÃO

MANTEIGA TOURAGE

ESPECIAL VIENNOISERIE 1kg



MANTEIGA FRANCESA

c/ OU s/ SAL - TABLETE 200g



MANTEIGAS AOP c/ OU s/ SAL

CHURN (TABLETE) | BASKET (EMBALAGEM ARTESANAL DE MADEIRA)

CÁPSULAS DE ALUMÍNIO 10g c/ 8 UN. | CÁPSULAS DE ALUMÍNIO 10g c/ 60UN.

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
567	Queijo Brie Forma 3kg	0406.90.30	—	1	3kg	3kg	2 - 6 °C	120 dias
1147	Queijo Brie 600g	0406.90.30	—	12	600g	7,2kg	1 - 6 °C	120 dias
874	Queijo Mimolette Fração 150g	0406.90.10	3254550033736	20	150g	3kg	4 - 10 °C	180 dias
1357	Manteiga Tablete c/ Sal 200g	0405.10.00	3254550022112	10	200g	2kg	2 - 6 °C	325 dias
1358	Manteiga Tablete s/ Sal 200g	0405.10.00	3254550022105	10	200g	2kg	2 - 6 °C	325 dias
636	Manteiga Churn AOP c/ Sal 250g	0405.10.00	3254550025090	20	250g	5kg	1 - 6 °C	365 dias
633	Manteiga Churn AOP s/ Sal 250g	0405.10.00	3254550025083	20	250g	5kg	1 - 6 °C	365 dias
635	Manteiga Basket AOP c/ Sal 250g	0405.10.00	3254550021276	6	250g	1,5kg	2 - 6 °C	365 dias
632	Manteiga Basket AOP s/ Sal 250g	0405.10.00	3254550021290	6	250g	1,5kg	2 - 6 °C	365 dias
1343	Manteiga Cápsula AOP c/ Sal 10g x 8	0405.10.00	3254550022433	12	80g	960g	2 - 6 °C	330 dias
1344	Manteiga Cápsula AOP s/ Sal 10g x 8	0405.10.00	3254550022426	12	80g	960g	2 - 6 °C	330 dias
1283	Manteiga Cápsula AOP c/ Sal 10g x 60	0405.10.00	3254550022013	60	10g	600g	2 - 6 °C	330 dias
1282	Manteiga Cápsula AOP s/ Sal 10g x 60	0405.10.00	3254550022006	60	10g	600g	2 - 6 °C	330 dias
738	Manteiga p/ Folhados Tourage 1kg	0405.10.00	3254550027803	1	1kg	1kg	1 - 6 °C	365 dias



A origem da atual maior corporação suíça de laticínios remonta a 1920, quando a empresa, que homenageia a cidade de Emmen na região de Luzern, iniciou a produção do queijo Sbrinz. Em 1944, parte de sua antiga instalação foi transformada em um centro de regulação do leite destinado especialmente à fabricação do queijo Emmental, oriundo desta região e considerado um dos patrimônios da indústria alimentícia da Suíça.

Ao longo de todos estes anos, a Emmi consolidou-se como empresa líder, inovando sem abandonar suas tradições. O grupo é hoje referência mundial no que diz respeito a queijos suíços e fondue.

QUEIJOS SUÍÇOS E FONDUE



APPENZELER FORMA

RACLETTE BLOCO

EMMENTALER BLOCO

BLOCO



LE GRUYÈRE BLOCO

BLOCO



TÊTE DE MOINE KIT QUEIJO + RASPADOR



LINHA COMPLETA DE FONDUES (NÃO REFRIGERADOS)

ORIGINAL 250g | ORIGINAL 400g | EMMENTALER | LE GRUYÈRE

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
999	Fondue de Queijo Petit Original 250g	2106.90.90	7610900205721	12	250g	3kg	Local fresco e seco	365 dias
96	Fondue de Queijo Original 400g	2106.90.90	7610900064045	12	400g	4,8kg	Local fresco e seco	365 dias
825	Fondue de Queijo Emmentaler 400g	2106.90.90	7610900057467	12	400g	4,8kg	Local fresco e seco	330 dias
848	Fondue de Queijo Le Gruyère 400g	2106.90.90	7610900015559	12	400g	4,8kg	Local fresco e seco	270 dias
15	Queijo Appenzeler Forma	0406.90.20	—	1	6,5kg	6,5kg	4 - 8 °C	180 dias
191	Queijo Raclette Suíço Bloco	0406.90.20	—	1	7kg	7kg	4 - 8 °C	180 dias
84	Queijo Emmentaler Bloco	0406.90.20	—	4	3,5kg	14kg	4 - 8 °C	180 dias
341	Queijo Le Gruyère AOP Bloco	0406.90.20	—	5	2,5kg	12,5kg	4 - 8 °C	180 dias
811	Kit Queijo Tête de Moine AOP 420g	0406.90.20	7610900084616	1	420g	420g	4 - 12 °C	120 dias

Latteria Soresina

Constituída em 1900, a Latteria Soresina tem o objetivo constante de oferecer qualidade conciliando tradição, experiência e inovação. A qualidade do leite utilizado e a estreita ligação com o território, unidas à experiência centenária em laticínios, mantêm sempre inalterados os sabores originais dos produtos.

A síntese dos conceitos de inovação e de rigoroso controle da segurança alimentar é representada pela Certificação de Produção Controlada, através da qual todas as fases são verificadas e rastreadas, da alimentação dos animais ao produto acabado.

QUEIJOS E MANTEIGAS





QUEIJO GRANA PADANO DOP

FORMA | 1/8 FORMA | FRAÇÃO 125g

QUEIJO PARMIGIANO REGGIANO DOP

FRAÇÃO 125g



QUEIJO PROVOLONE DOLCE c/ TERRINA

200g



QUEIJO PARMESÃO GRAN SORESINA

FRAÇÃO



QUEIJO PARMESÃO FORCELLO

FORMA | 1/8 FORMA



QUEIJO MASCARPONE

250g



MANTEIGA s/ SAL

LATA 250g



MANTEIGA s/ LACTOSE

TABLETE 250g

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
179	Queijo Grana Padano DOP Forma	0406.90.10	—	1	36kg	36kg	2 - 8 °C	360 dias
1244	Queijo Grana Padano DOP 1/8 Forma	0406.90.10	—	1	4,5kg	4,5kg	2 - 8 °C	360 dias
106	Queijo Grana Padano DOP Fração 125g	0406.90.10	8004673600194	12	125g	1,5kg	2 - 8 °C	270 dias
524	Queijo Parmigiano Reggiano DOP Fração 125g	0406.90.10	8004673600217	12	125g	1,5kg	2 - 8 °C	270 dias
1071	Parmesão Forcello Forma	0406.90.10	—	1	36g	36kg	2 - 8 °C	365 dias
1128	Parmesão Forcello 1/8 Forma	0406.90.10	—	2	4,5g	9kg	2 - 8 °C	271 dias
1193	Parmesão Gran Soresina Fração	0406.90.10	—	12	150g	1,8kg	5 - 25 °C	180 dias
660	Queijo Mascarpone 250g	0406.10.90	8004673440462	12	250g	3kg	0 - 4 °C	110 dias
461	Queijo Provolone Dolce c/ Terrina 200g	0406.90.20	8004673700573	12	200g	2,4kg	2 - 8 °C	210 dias
128	Manteiga s/ Sal Lata 250g	0405.10.00	8004673220101	12	250g	3kg	1 - 6 °C	150 dias
1349	Manteiga s/ Lactose 250g	0405.10.00	8004673220439	20	250g	5kg	1 - 6 °C	115 dias



A Sterilgarda é uma empresa alimentícia italiana com 50 anos de mercado. Inovadora por vocação, na base de seu sucesso, existe a busca constante pelo desenvolvimento de novas tecnologias para produzir produtos cada vez mais seguros e saudáveis. A paixão pela tradição significa respeito pela qualidade e pelo sabor natural dos produtos. Um objetivo em que inovação, tecnologia e pesquisa se tornam ferramentas importantes para garantir sempre a melhor qualidade.

QUEIJOS CREMOSOS E PASSATA



PRODUTO ITALIANO



MASCARPONE
250g



MASCARPONE UHT
200g | 500g



PASSATA DE TOMATE
UHT - 500g

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
1381	Queijo Mascarpone 250g	0406.10.90	8002795000298	12	250g	3kg	2 - 4 °C	115 dias
1089	Queijo Mascarpone UHT 200g	0406.10.90	8002795002469	24	200g	4,8kg	0 - 4 °C	240 dias
1088	Queijo Mascarpone UHT 500g	0406.10.90	8002795002254	12	500g	6kg	0 - 4 °C	240 dias
1317	Passata de Tomate UHT 500g	2002.90.00	8002795000175	12	500g	6kg	Ambiente	720 dias

Instalada no norte da Sardenha, ilha italiana, a Pinna foi fundada no início do século XX, pelos irmãos Pinna. Opera desde então no setor de lácteos ovi-caprinos e é um dos pilares da economia da Sardenha, bem como um dos líderes deste segmento na Itália. Sua história é marcada pela busca incessante da qualidade e inovação aliada a um forte sentimento de responsabilidade social junto aos colaboradores, fornecedores e clientes.

QUEIJO PECORINO ROMANO



QUEIJO PECORINO ROMANO DOP

1/4 FORMA | FRAÇÃO 200g

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
432	Queijo Pecorino Romano DOP 1/4 Forma	0406.90.10	—	1	5,5g	5,5kg	4 - 6 °C	240 dias
433	Queijo Pecorino Romano DOP Fração 200g	0406.90.10	8010861003678	15	200g	3kg	4 - 7 °C	240 dias



Outros Segmentos





A Ficacci Olive Company é uma empresa familiar com 60 anos de experiência, abrangendo três gerações. Ao longo dos anos, a empresa ganhou uma reputação como pioneira na indústria, introduzindo soluções inovadoras de embalagens. Suas instalações contam com as mais avançadas tecnologias da indústria para o processamento de mais de 20 toneladas de azeitonas por dia. A Ficacci oferece uma ampla seleção de azeitonas de mesa frescas de alta qualidade, tanto para o varejo quanto para food service.

AZEITONAS FRESCAS



1352



**AZEITONA VERDE CERIGNOLA
INTEIRA 180g**

1353



**AZEITONA VERDE SICILIANA
COM CAROÇO 180g**

1354



**AZEITONA VERDE SICILIANA
SEM CAROÇO 170g**

1351



**AZEITONA PRETA ITRANA
INTEIRA 180g**

1382



**MIX DE AZEITONAS GREGAS
SEM CAROÇO 170g**

1355



**MIX DE AZEITONAS ITALIANAS
SEM CAROÇO 170g**



**TRIO DE AZEITONAS MEDITERRÂNEAS
SEM CAROÇO 210g**

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
1351	Azeitona Preta Itrana Inteira	2005.70.00	8005675015375	8	180g	1,44kg	6 - 9 °C	240 dias
1352	Azeitona Verde Cerignola Inteira	2005.70.00	8005675015382	8	180g	1,44kg	6 - 9 °C	240 dias
1353	Azeitona Verde Siciliana Inteira	2005.70.00	8005675015368	8	180g	1,44kg	6 - 9 °C	240 dias
1354	Azeitona Verde Siciliana s/ Caroço	2005.70.00	8005675015399	8	170g	1,36kg	6 - 9 °C	240 dias
1355	Mix de Azeitonas Italianas s/ Caroço	2005.70.00	8005675015290	8	170g	1,36kg	6 - 9 °C	240 dias
1382	Mix de Azeitonas Gregas s/ Caroço	2005.70.00	8005675015344	8	170g	1,36kg	6 - 9 °C	240 dias
1384	Trio de Azeitonas Mediterrâneas s/ Caroço	2005.70.00	8005675016082	6	210g	1,26kg	6 - 9 °C	240 dias



A líder mundial em massas frescas foi criada em 1962 nos arredores de Verona na Itália pelo jovem Giovanni Rana. Em sua própria cozinha, começou a desenvolver massas feitas à mão, criando receitas e preparando na hora massas recheadas para os moradores locais.

Em pouco tempo o nome Giovanni Rana tornou-se sinônimo de produtos confiáveis e muito saborosos. Há mais de 50 anos, as massas Rana trazem ao mercado alta qualidade artesanal em massas frescas com uma grande variedade de linhas de produtos.

MASSAS FRESCAS





MASSA FRESCA RECHEADA CLASSICI

SABORES 250g



MASSA FRESCA RECHEADA VIAGGIO IN ITALIA

SABORES 250g

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
1338	Ravioli Classici Carne	1902.20.00	8001665726023	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias
1336	Ravioli Classici Vitela	1902.20.00	8001665726054	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias
1339	Ravioli Classici Ricota e Espinafre	1902.20.00	8001665726092	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias
1333	Ravioli Classici Quatro Queijos	1902.20.00	8001665726016	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias
1330	Ravioli Classici Burrata e Arrabbiata	1902.20.00	8001665726061	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias
1328	Ravioli Classici Presunto Cru	1902.20.00	8001665725996	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias
1337	Ravioli Viaggio in Italia Pesto Verde, Manjeriçao e Pinoli	1902.20.00	8001665726078	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias
1332	Ravioli Viaggio in Italia Alla Norma (Berinjela, Tomate e Ricota)	1902.20.00	8001665726030	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias
1331	Ravioli Viaggio in Italia Gorgonzola DOP e Nozes	1902.20.00	8001665726047	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias
1327	Ravioli Viaggio in Italia Pesto Rosso, Tomate Seco e Pinoli	1902.20.00	8001665726085	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias



MASSA FRESCA RECHEADA GIOIAVERDE

SABORES 250g



GNOCCHI RECHEADO

PARA PREPARO EM FRIGIDEIRA

SABORES 400g

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
1329	Ravioli Gioiaverde Alcachofra	1902.20.00	8001665725972	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias
1334	Ravioli Gioiaverde Abóbora c/ Cebolas Caramelizada	1902.20.00	8001665725958	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias
1335	Ravioli Gioiaverde Funghi Porcini e Champignon	1902.20.00	8001665725965	8	250g	2kg	4 - 6 °C	60 dias
985	Gnocchi Recheado de Frigideira Tomate e Mozzarella	1902.20.00	8001665704861	6	400g	2,4kg	4 - 6 °C	60 dias
986	Gnocchi Recheado de Frigideira Quatro Queijos	1902.20.00	8001665704878	6	400g	2,4kg	4 - 6 °C	60 dias



**GNOCCHI
DE BATATA**
TRADICIONAL 500g



984



773

**FOLHAS
P/ LASANHA**
250g



1094



1095

**GNOCCHI
GIOIAVERDE**
SABORES 400g

**MASSA
S/ RECHEIO**
CORTES 300g



770



771



772

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
984	Gnocchi de Batata Tradicional	1902.19.00	8001665704724	6	500g	3kg	4 - 6 °C	60 dias
1094	Gnocchi Gioiaverde Espinafre	1902.19.00	8001665707930	6	400g	2,4kg	4 - 6 °C	60 dias
1095	Gnocchi Gioiaverde Abóbora	1902.19.00	8001665707947	6	400g	2,4kg	4 - 6 °C	60 dias
770	Massa Tagliatelle	1902.11.00	8001665700092	6	300g	1,8kg	4 - 6 °C	60 dias
771	Massa Pappardelle	1902.11.00	8001665700108	6	300g	1,8kg	4 - 6 °C	60 dias
772	Massa Tonnarelli	1902.11.00	8001665700115	6	300g	1,8kg	4 - 6 °C	60 dias
773	Folhas Frescas p/ Lasanha	1902.11.00	8001665700122	12	250g	3kg	4 - 6 °C	60 dias



Símbolo de família, tradição e espírito italiano, a Casa Marrazzo é uma empresa familiar que fabrica produtos que herdam a tradição napolitana desde 1934, há três gerações. No início do século passado, as frutas e verduras plantadas por Pasquile Marrazzo eram armazenadas e preservadas pelos descendentes, o que deu origem à Casa Marrazzo. Todos os processos são realizados e geridos pela própria empresa.

TOMATES ESPECIAIS





TOMATE NAPOLI
INTEIRO, SEM PELE E COM MANJERICÃO
420g



TOMATE SAN MARZANO
DOP, INTEIRO E SEM PELE
420g



TOMATE AMARELO GIALLI
INTEIRO E SEM PELE
400g



PASSATA DE TOMATE
ORGÂNICO
690g

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
1276	Tomate Napoli Inteiro s/ Pele c/ Manjericão	2002.10.00	8058341341360	6	420g	2,52kg	Local fresco e seco	1080 dias
1277	Tomate San Marzano DOP s/ Pele	2002.10.00	8058341340356	6	420g	2,52kg	Local fresco e seco	1080 dias
1278	Tomate Amarelo Gialli s/ Pele	2002.10.00	8058341341377	12	400g	4,8kg	Local fresco e seco	1080 dias
1279	Passata de Tomate Bio	2002.90.00	8058341340851	6	690g	4,14kg	Local fresco e seco	1080 dias



Food Service





Símbolo de família, tradição e espírito italiano, a Casa Marrazzo é uma empresa familiar que fabrica produtos que herdam a tradição napolitana desde 1934, há três gerações. No início do século passado, as frutas e verduras plantadas por Pasquile Marrazzo eram armazenadas e preservadas pelos descendentes, o que deu origem à Casa Marrazzo. Todos os processos são realizados e geridos pela própria empresa.

TOMATES E ALCACHOFRA



TOMATE NAPOLI
INTEIRO S/ PELE 2,55kg



POLPA DE TOMATE
NAPOLI 2,55kg



TOMATE SAN MARZANO
DOP INTEIRO S/ PELE 2,56kg



ALCACHOFRA
CORTADA, AO NATURAL 2,55kg

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
1273	Tomate Napoli Inteiro s/ Pele	2002.10.00	8058341340295	6	2,55kg	15,3kg	Local fresco e seco	1080 dias
1268	Polpa de Tomate Napoli	2002.90.00	8058341340554	6	2,55kg	15,3kg	Local fresco e seco	1080 dias
1269	Tomate San Marzano DOP s/ Pele	2002.10.00	8058341340080	6	2,56kg	15,36kg	Local fresco e seco	1080 dias
1275	Alcachofras Cortadas ao Natural	2005.99.00	8058341340738	6	2,55kg	15,3kg	Local fresco e seco	1080 dias



Diretamente da Itália, apresentamos a Cesarin, empresa com mais de 100 anos de tradição no segmento de frutas cristalizadas através de processo artesanal. Sua constante preocupação com os processos e inovação a consolidaram como referência em um mercado cada vez mais exigente em termos de padrão e qualidade.

Suas criações nunca mais serão as mesmas. Cassatas italianas, panettones, colomabas, brioches, pandoros, muffins, tortas, bolos, doces e sorvetes. Explore os sentidos, além do paladar, e descubra todo o potencial de uma matéria prima de qualidade excepcional.

FRUTAS CRISTALIZADAS





**CASCA DE LARANJA
SICILIANA CRISTALIZADA**
CUBOS DE 9MM



**CASCA DE LIMÃO
SICILIANO CRISTALIZADA**
CUBOS DE 9MM



**MACEDÔNIA DE
FRUTAS CRISTALIZADAS**
CASCAS DE LIMÃO, LARANJA
E CIDRA E CEREJAS.
CUBOS DE 9MM



**MIX DE FRUTAS
INTEIRAS/PEDAÇOS
CRISTALIZADAS**
CASCA DE LARANJA, PERAS,
TANGERINAS, DAMASCOS,
FIGOS E CEREJAS



**AMARENA (CEREJA PRETA)
CRISTALIZADA**
INTEIRA



DAMASCO CRISTALIZADO
CUBOS DE 12MM



**PASTA DE LARANJA
VERMELHA SICILIANA DOP**
C/ PEDAÇOS



**PASTA DE LIMÃO
DE SORRENTO DOP**
C/ PEDAÇOS

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	QNT CX.	PESO UN.	PESO CX.	CONSERV.	SHELF LIFE
1131	Casca de Laranja Siciliana Cubos	2006.00.00	—	1	5kg	5kg	0 - 18 °C	365 dias
1132	Casca de Limão Siciliano Cubos	2006.00.00	—	1	5kg	5kg	0 - 18 °C	365 dias
1280	Damascos Cubos	2006.00.00	—	1	10kg	10kg	0 - 5 °C	540 dias
1208	Macedônia de Frutas	2006.00.00	—	1	5kg	5kg	0 - 18 °C	365 dias
1347	Mix de Frutas Inteiras / Pedacos	2006.00.00	—	1	5g	5kg	0 - 18 °C	365 dias
1348	Amarena (Cereja Preta)	2006.00.00	—	1	10kg	10kg	0 - 18 °C	365 dias
1157	Pasta de Laranja Vermelha DOP	2008.99.00	—	1	3,5kg	3,5kg	0 - 18 °C	365 dias
1281	Pasta de Limão de Sorrento DOP	2008.99.00	—	2	3,5kg	7kg	0 - 5 °C	365 dias

Petra®

A Petra é especialista na produção de uma grande variedade de farinhas de trigo moídas a pedra ou cilindros de ferro fundido. Sua matéria prima (trigo) é 100% italiana, proveniente de agricultura sustentável.

É o resultado da reintrodução da antiga tradição familiar de moagem com uma abordagem contemporânea que utiliza a mais avançada tecnologia industrial para que a farinha tenha o sabor que deveria, com um nível de segurança alimentar incomparável. Quem experimenta um produto feito com Petra se apaixona pelo seu acentuado sabor de trigo, aprecia sua fácil digestão e se beneficia do alto valor nutritivo.

FARINHAS ESPECIAIS





FARINHA 3HP P/ PIZZA

Farinha de trigo germinado, moída à pedra, para todos os tipos de pizza, pães e massas folhadas.



FARINHA INTEGRAL 9HP

Farinha germinada integral, moída à pedra, para produção de pães, doces, pizzas, massas podres e massas frescas.



FARINHA 0HP P/ PIZZA NEOCLÁSSICA

Farinha de trigo parcialmente germinado, desenvolvida para pizzas neoclássicas.



FARINHA 0101HP P/ PRÉ-FERMENTOS

Farinha de trigo parcialmente germinado, para pães e pizzas de longa fermentação e croissant congelado já fermentado.



FARINHA 0102HP P/ PIZZA

Farinha de trigo parcialmente germinado, que resulta em produtos mais leves e com maior tempo de conservação.



FARINHA 5037 P/ PIZZA DE LONGA FERMENTAÇÃO

Até 72h de fermentação para produção de pizzas, focaccias e pães rústicos.

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	PESO UN.	CONSERV.	SHELF LIFE
1160	Farinha Germinada 3HP p/ Pizza	1101.00.10	8027815112515	12,5kg	Local fresco e seco	365 dias
1161	Farinha Germinada Integral 9HP	1101.00.10	8027815112676	12,5kg	Local fresco e seco	365 dias
1359	Farinha Germinada 0HP p/ Pizza Neoclássica	1101.00.10	8082815112744	12,5kg	Local fresco e seco	365 dias
1196	Farinha Germinada 0101HP p/ Pré-fermentos (Biga)	1101.00.10	8027815112690	12,5kg	Local fresco e seco	365 dias
1166	Farinha Germinada 0102HP p/ Pizza	1101.00.10	8027815512551	12,5kg	Local fresco e seco	365 dias
1168	Farinha 5037 p/ Pizza de Longa Fermentação	1101.00.10	8027815112553	12,5kg	Local fresco e seco	365 dias



1170



FARINHA 5063 P/ PIZZA NAPOLETANA

Especialmente dedicada às famosas pizzas Napoletanas.



1162

FARINHA 6384 P/ PANETTONE

Ideal para panettone, pandoro, colomba, focaccia veneta e pequenos levedados.



1163

FARINHA 6390 P/ CROISSANT

Perfeita para produção de massas folhadas, especialmente croissant.



1360

MIX DE FARINHAS DE TRIGO E ARROZ PETRA 5010 P/ PINSA ROMANA

Ideal para Pinsa e Pizza Romana com tempos de fermentação de médio à longo.



1171

FARINHA 7220 P/ MASSA FRESCA

Trigos selecionados especificamente para massas frescas com ou sem recheio.



1169

SÊMOLA 8612 MOAGEM GROSSA

Utilizada especialmente para massas frescas com manipulação em bancada.

CÓD.	DESCRIÇÃO	NCM	EAN 13	PESO UN.	CONSERV.	SHELF LIFE
1170	Farinha 5063 p/ Pizza Napoletana	1101.00.10	8027815112560	12,5kg	Local fresco e seco	365 dias
1162	Farinha 6384 p/ Panettone	1101.00.10	8027815212512	12,5kg	Local fresco e seco	365 dias
1163	Farinha 6390 p/ Croissant	1101.00.10	8027815212536	12,5kg	Local fresco e seco	365 dias
1360	Mix de Farinhas de Trigo e Arroz 5010 p/ Pinsa Romana	1102.90.10	8027815212536	12,5kg	Local fresco e seco	365 dias
1171	Farinha 7220 p/ Massa Fresca	1101.00.10	8027815312502	12,5kg	Local fresco e seco	365 dias
1169	Sêmola 8612 Moagem Grossa	1103.11.00	8027815112614	12,5kg	Local fresco e seco	365 dias



Calimp Importação e Exportação LTDA.

+55 11 4152-6161

Alameda Oceania, 85 - Polo Empresarial Tamboré
Santana de Parnaíba - SP - Brasil - CEP: 06543-308

 www.calimp.com.br

 [calimpimportadora](https://www.facebook.com/calimpimportadora)

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