

Offerte fino al 31.12.2025

Scegli altafiera.com

Colori del Gusto

Dedicati ai Food Lovers

IL MAGAZINE DEDICATO
ALLE ECCELLENZE GASTRONOMICHE

Top view sulle
novità food
locali, nazionali
e internazionali

ALTA SFERA
CASH & CARRY

Carni

Scopri l'assortimento Altasfera e arricchisci il tuo menu con capolavori gustosi in ogni dettaglio.



Presentare al tavolo un buon piatto di carne non significa soltanto aver preparato alla perfezione una ricetta, ma soprattutto aver scelto il giusto taglio di carne da cucinare. È uso comune credere che tutte le parti del bovino possano essere cucinate in qualunque modo, ma in realtà non è affatto così. Tutti i tagli di carne hanno caratteristiche specifiche che richiedono determinati tipi di preparazione e di cottura, motivo per cui è importante saperli riconoscere e scegliere con estrema attenzione.

Materie prime di grande qualità



L'entrecôte, amatissima in Francia, è un taglio dalla trama fine e dalla consistenza morbida e vellutata. Ricca di naturale marezzatura ma senza eccessi di grasso, soprattutto nella versione 100% grass fed, offre un sapore delicato e raffinato. È ideale come protagonista del pasto, accompagnata da un calice di vino rosso intenso e terroso.

Entrecôte di Bovino Adulto
grass fed
Argentina

€ **26.50** al kg



L'entrecôte è un taglio pregiato di manzo, ricavato dalla lombata tra le costole e privo d'osso. Tenerissima e ricca di sapore, si distingue per la sua marezzatura: più il grasso intramuscolare è diffuso, più il gusto risulta intenso e avvolgente. Le migliori entrecôte si riconoscono dal colore rosso vivo e dalla consistenza compatta, segni di freschezza e perfetta frollatura.

Entrecôte di bovino
adulto angus
Uruguay

€ **34.90** al kg



Filetto di Bovino Adulto
Polonia

€ **31.90** al kg



Il wagyu giapponese è rinomato per la sua straordinaria marezzatura, che conferisce alla carne un'elevata tenerezza e un sapore unico. Il grasso intramuscolare, ricco di aromi dolci e delicati, si fonde perfettamente in cottura, garantendo una consistenza morbida e vellutata senza risultare oleosa.

Prima della cottura, la carne va lasciata riposare fuori dal frigorifero per 20-60 minuti, fino al raggiungimento della temperatura ambiente; non va marinata e per un'esperienza gastronomica ottimale, va servita al sangue o a cottura media, valorizzando al massimo la sua consistenza e il suo sapore raffinato.

Ribeye Wagyu A5
di Bovino Adulto
Giappone

€ **120.00** al kg

ALTA SFERA
CASH & CARRY

3 / Offerte valide dal 17 Novembre al 31 Dicembre 2025

* La disponibilità dei prodotti può variare in ogni punto di vendita. Prezzi da intendersi IVA esclusa.

Carni



Il tomahawk è una bistecca dalle grandi dimensioni che si ricava dalla parte anteriore della lombata, ha la particolarità di presentare intatto l'osso della costola nella sua intera lunghezza. Ideale da marinare leggermente e cuocere al sangue sulla griglia, finché raggiunge i 55-60 °C.

Tomahawk di Scottona
Bovino Adulto
Polonia

€ 18.90 al kg



Il tomahawk è una bistecca dalle grandi dimensioni che si ricava dalla parte anteriore della lombata, ha la particolarità di presentare intatto l'osso della costola nella sua intera lunghezza. Ideale da marinare leggermente e cuocere al sangue sulla griglia, finché raggiunge i 55-60 °C.

Tomahawk di Bovino
Porzionato
Irlanda

€ 20.90 al kg



Il "tronchetto scalzato scottona" è un taglio di carne bovina ricavato dalla lombata, che si distingue per l'osso delle costole pulito e messo in evidenza ("scalzato") e per l'utilizzo di carne di scottona, una femmina giovane che non ha mai partorito. Questa lavorazione rende il taglio elegante, saporito e particolarmente morbido, ideale per cotture alla griglia o in padella.

Tronchetto scalzato
di Scottona
(Bovino Adulto)

€ 22.90 al kg



La "fiorentina" è un taglio di carne di manzo, nello specifico una spessa bistecca con l'osso a T, che include sia il filetto che il controfiletto. È un piatto tradizionale toscano, ottenuto dalla lombata di vitellone o scottona, che si cuoce rigorosamente alla griglia e al sangue.

Fiorentina di Scottona
(Bovino Adulto)
porzionata

€ 25.90 al kg

Carni



Il reale squadrato è un taglio anteriore pregiato, ricavato dalla parte cervicale e dorsale del bovino adulto. Nella sua variante "squadrata", viene rifilato con cura e reso uniforme nella forma e nello spessore, garantendo una cottura omogenea e una porzionatura perfetta. Morbido e saporito, è ideale per preparazioni che valorizzano la struttura e il gusto della carne.

Reale squadrato
Canada

€ 16.90 al kg



La Denver steak è un taglio stile americano, ricavato da un muscolo intercostale del sottospalla.

È molto tenere e ricco di infiltrazioni di grasso. È ideale per una tagliata grazie alla sua morbidezza e succosità, e si presta a cotture veloci per ottenere un risultato al sangue, mantenendo i succhi interni. La buona marezza conferisce sapore e una consistenza unica.

Denver steak/
chuck flap

€ 20.90 al kg



Il Flat Iron Steak è un taglio di carne ricavato dalla scapola del manzo, noto per la sua straordinaria tenerezza e sapore ricco. Ha una forma rettangolare e una marezza ben distribuita, che conferisce succosità alla carne. Facile da cuocere alla griglia o alla piastra, è apprezzato per la sua morbidezza, che lo rende simile a tagli più pregiati come il filetto. È ideale per chi cerca un taglio di qualità, perfetto per piatti informali o come protagonista di una cena gourmet.

Flat
Iron Steak

€ 23.50 al kg



La picanha è un taglio di carne tipico brasiliano, altresì detto codone di manzo o punta di sottofesa, ricavato dalla parte posteriore della coscia. Ha una forma triangolare con uno spesso strato di grasso su uno dei lati. Carne tenera, il grasso aggiunge sapore durante la cottura. Per la preparazione tradizionale, taglia fette spesse perpendicolari alle fibre, ripiegale con il grasso all'esterno e infilzale su uno spiedo. Cuoci sulla brace, rigirando spesso per far sciogliere il grasso sulla carne.

Picanha
Canada

€ 29.90 al kg

Carni



Da Altasfera trovi soluzioni pratiche e sicure per garantire qualità, conservazione ottimale e sapore per la tua attività. In questo modo potrai gestire al meglio le tue scorte, ridurre gli sprechi e preparare piatti squisiti, unendo la praticità alla convenienza.



0,50€
a Smash
Burger

Smash burger bovino
ALTASFERA
80 gr x 25

€12.50



1,70€
a spiedo

Bombette impanate di suino
con pomodoro secco e caciocavallo
LONGOBARDI
150 gr x 10

€17.00



1,60€ ad
hamburger

Burger vegetale
HEURA
x25 - 2.5 kg

€39.90

0,55€ ad
arrostiticino

Arrosticini di ovino IQF
RUSTI
30 gr x 76

€41.80



Frutta e Verdura

Un viaggio tra freschezza e qualità, tra tradizione e innovazione,
per un Natale pieno di gusto.



Ogni ingrediente è scelto con cura per offrirti tutto ciò di cui hai bisogno per completare l'offerta del tuo menu: che si tratti di arricchire un piatto per le festività o di creare soluzioni originali per i clienti più esigenti. Altaslera mette a tua disposizione il necessario per rendere speciale ogni momento.

Per piatti di raffinata creatività



La formosa è una delle varianti di papaya più grandi, nonché dal gusto più dolce. Stupisci i tuoi clienti servendo questo frutto esotico in combinazioni molto interessanti: questa, infatti, si presta bene per preparare una deliziosa crostata, ma anche come ingrediente per una orientale insalata di papaya, assieme ad arachidi, peperoncino, lime e pomodorini.

Papaya Formosa
cat. 1^A

€ 3.50 al kg

La polpa giallo oro dell'ananas può essere usata in ricette molto siziose e originali, per dar vita a pietanze indimenticabili. Taglia la a cubetti per guarnire dei gustosi tacos messicani con manzo sflicciato, oppure utilizzane il succo per marinare il maiale: quest'ultimo si sposa particolarmente bene con questo frutto e con la crema di pecorino.

Ananas
FLLI ORSERO
vendita imballo intero

€ 1.40 al kg



Ricchi di vitamine, fibre e proteine, gli arilli di melagrana si prestano bene alla preparazione di estratti, frullati e dessert, ma anche deliziosi piatti salati: usali per arricchire le insalate della tua attività, per condire il pollo, o per insaporire ottimi primi piatti assieme alle noci.

Melagrane
cat. 1^A

€ 1.90 al kg



L'avocado Hass è la varietà più iconica e apprezzata di questo frutto originario dell'America Centrale, oggi coltivato in tutto il mondo per la sua polpa cremosa, il gusto ricco e la straordinaria versatilità gastronomica. Riconoscibile a prima vista per la buccia rugosa e spessa, che durante la maturazione cambia colore passando dal verde brillante al viola scuro quasi nero, l'Hass racchiude un interno di un verde tenue che vira al giallo dorato verso il nocciolo, simbolo di maturità perfetta.

Avocado Hass
BATTAGLIO
Bauletto 2 kg

€ 9.00

Frutta e Verdura



Il kiwano, noto anche come melone cornuto o cetriolo africano, è un frutto esotico originario dell'Africa, imparentato con il cetriolo e il melone. Ha un aspetto decorativo con buccia giallo-arancione e protuberanze spinose, mentre la polpa interna è gelatinosa, verde-giallastra e contiene numerosi semi commestibili. Il suo sapore è delicato e ricorda vagamente il cetriolo, la banana e il kiwi.

kiwano
cat. 1^a
300 gr

€ **2.99**



La pitaya rossa, conosciuta anche come frutto del drago rosso, è il frutto di alcune specie di cactus tropicali. È molto apprezzata per l'aspetto scenografico e il sapore delicato.

Pitaya Rossa
Cat. 1^a

€ **9.99** al kg



Contiene:
• 1 Ananas Gold Selection; • 1 Papaya Golden; • 1 Mango Palmer;
• Litchi; • Passion Fruit; • Physalis; • Rumbatan; • 1 Melagrana

Cesto di frutta esotica
BATTAGLIO
3,5 Kg ca.

€ **29.99**



Il sapore del caviale di limone ricorda leggermente quello del lime, in un mix particolare di speziato e acido. Usalo in piccole quantità come decorazione, per dare uno sprint in più ai tuoi piatti, oppure come ingrediente per piatti di mare o vegetariani, come un fragrante avocado toast.

Finger Lime
Cat. 1^a
500 Gr

€ **89.99** al kg

Frutta e Verdura



Scopri i sapori autentici e i colori vibranti del nostro ampio assortimento di frutta e verdura.



Germogli mix
100 gr

€1.75



Mini Acetosa
Microgreen

€2.49



I fiori eduli, vivaci e delicati, completano la tavolozza alimentare con colori che ci aiutano a nutrire anche il nostro umore. Oltre a ciò, sono anche ricchi di antiossidanti, minerali e vitamine.

Fiori Eduli
9 gr

€3.49



Foglie di Misticanza
Gourmet

€6.89

Frutta e Verdura



Patate Viola
NATURELLA
500 gr

€ 0.99



Aglio Nero di Voghiera
30 gr

€ 3.99



Peperoni
Secchi Puliti
ZAFARAN'
80 Gr

€ 4.10



Mandorle
Affettate
1 Kg

€ 9.50

Salumi e Formaggi

Specialità locali, nazionali e internazionali per il tuo menù.



Altasfera è sinonimo di alta qualità e vasto assortimento, per soddisfare tutte le esigenze dei clienti Ho.Re.Ca. Sfoglia la nostra selezione di salumi e formaggi e preparati a vivere un'esperienza di gusto che renderà questo Natale davvero speciale, per te e per i tuoi clienti.

Per piatti di raffinata creatività



Questo formaggio a pasta filata è prodotto con latte vaccino dell'Alta Irpinia e presenta una crosta sottile, nonché un sapore dolce e leggermente sapido, con sentori di latte e burro persistenti. Usa questo eccellente formaggio per degli inediti tortellini gourmet a base di castagne e sedano rapa.

Schiene d'asino giovane
D&D
1/2 - 5 kg ca.

€ 12.90 al kg



Formaggio stagionato di capra, affinato in grotta. Ideale da essere consumato come formaggio da tavola, per arricchire taglieri di formaggi e salumi o semplicemente per insaporire piatti della cucina tradizionale.

Caprino di Puglia
IL CARRO
1/2 - 1.5 kg ca.

€ 16.90 al kg



Dopo una prima maturazione di 60 giorni nelle celle frigorifere del caseificio, le forme vengono trasferite a Metello nella cantina di stagionatura. Li riposano per altri 90 giorni in condizioni microclimatiche totalmente naturali che contribuiscono a rendere, questo pecorino, unico, inconfondibile e senza lattosio. Una piacevole scoperta tra i profumi e i sapori dell'Appennino Tosco-Emiliano.

La pasta bianca tendente al giallo paglierino si scaglia facilmente.

Pecorino Metello
stagionato
BUSTI
2,5 kg ca.

€ 20.50 al kg



Il moliterno al tartufo è il formaggio ovino stagionato a pasta bianca arricchito da deliziose venature di tartufo nero che lo rendono il fiore all'occhiello di Central. La crosta, segnata dal tipico cestino in giunchi, presenta il marchio "Central", garanzia di qualità e unicità.

Formaggio Moliterno
al tartufo
CENTRAL
1.5 kg ca.

€ 29.90 al kg

Salumi e Formaggi



Burrata al tartufo
MALDERA
barattolo 125 gr

€1.05



Parmigiano Reggiano 24 Mesi
Vaccche Rosse
GRANTERRE
400gr

€12.90



Questo formaggio dal sapore piccante può accompagnare piatti di élite o essere gustato a fine pasto. Se accompagnato con confetture di fichi o lamponi, è in grado di sbalordire anche i palati più raffinati. Ottimo anche da gratuglia sulla ben nota Amatriciana. Accompagnare con dei vini dal colore rosso rubino, robusti e invecchiati che esaltano il sapore forte e pungente del formaggio a lunga stagionatura.

Pecorino amatriciano stagionato
MA-TRÙ
4 kg ca.

€18.90 al kg



Prodotto con il pregiato "Pistacchio Verde di Bronte DOP" Presidio Slow Food, questo pecorino è un classico tra i nostri formaggi aromatizzati ed è senza dubbio uno dei più conosciuti ed apprezzati a livello internazionale. La pasta bianca e morbida è costellata di grani di pistacchio dall'intenso colore verde tendente al violaceo, che donano una nota olfattiva lievemente tostata e un gusto dolce e aromatico. Adatto per i buffet e per un aperitivo colorato e sfizioso.

Pecorino al pistacchio Bronte DOP
BUSTI
1 kg ca.

€18.90 al kg

Salumi e Formaggi



Il Gorgonzola DOP Dolce è nato verso la metà del XX secolo, diventando ben presto la versione più conosciuta dai consumatori. Tecnicamente la differenza principale rispetto al Piccante consiste nel maggior contenuto di siero, che rende la pasta più morbida, perfino spalmabile, e il gusto più delicato. Per questa stessa caratteristica non è in grado di sopportare lunghe stagionature, caratterizzandosi come un formaggio semifresco.

Gorgonzola DOP dolce
ALTASFERA
750 gr ca.

€ **8.90** al kg



Da sempre garanzia di eccellenza e genuinità, il Parmigiano Reggiano è molto versatile. Consiglia vini rossi corposi in casi di stagionature più mature, dai 24 ai 36 mesi. Servi stuzzicanti antipasti con miele e confetture di frutta, oppure, in occasione delle festività natalizie, prediligi combinazioni con noci e frutta secca.

Parmigiano Reggiano DOP
VIRGILIO
30 mesi 1/8
4 kg ca.

€ **15.90** al kg



Formaggio stagionato a pasta morbida, di latte ovino. Dopo una prima semi-stagionatura viene trasferito nelle grotte di tufo in Sant'Agata Feltria. Nonostante una stagionatura minima di 12 mesi, il Nero di Grotta accompagna il suo sapore deciso con una pasta morbida.

Formaggio nero di grotta
MARTARELLI
1.2 kg ca.

€ **15.90** al kg



Formaggio a pasta dura o semidura prodotto con latte intero vaccino, latte ovino o con una miscela dei due (80% vaccino e almeno 20% ovino). Conservalo in frigorifero a 4-8° C e abbi cura di tenerlo a temperatura ambiente per qualche minuto prima di servirlo, magari per preparare un ottimo risotto o un'invitante vellutata di zucca e formaggio.

Formaggio
Di Fossa Di Sogliano DOP
1,3kg Ca.

€ **21.50** al kg

Salumi e Formaggi



Il Guanciale di Norcia è un salume di eccellenza della tradizione umbra, ottenuto dalla guancia del suino, una parte pregiata e ricca di gusto. Dopo un'accurata rifilatura, la carne viene salata a secco e aromatizzata con spezie locali.

Il risultato è un prodotto dal profumo intenso e avvolgente, con una consistenza morbida e vellutata e un sapore deciso ma equilibrato, in cui la dolcezza del grasso si fonde armoniosamente con le note speziate.

Guanciale Norcia Nazionale
ALTASFERA
1 Kg ca.

€ 7.90 al kg



Oltre Mortadella di Cinghiale è prodotta con carni di cinghiale miscelate nelle giuste proporzioni con quelle di suino. Ha un gusto inconfondibile e la sapiente aggiunta di aromi esalta il gusto della mortadella che, una volta affettata, rivela appieno la sua elevata qualità.

Mortadella di cinghiale "oltre"
RENZINI
4 kg ca.

€ 9.50 al kg



Ottenuto esclusivamente da suini di razza iberica, ottimo per preparare crostini, pizze gourmet e focacce, da proporre da solo o in abbinamento a granella di frutta secca e miele.

Lardo "pata negra"
ALTASFERA
2 kg ca.

€ 9.90 al kg



La Black Angus è una delle razze bovine più pregiate al mondo, rinomata per la qualità della sua carne. Quando questa viene affumicata, il risultato è un prodotto dal sapore unico. Durante l'affumicatura, la carne si compatta ma resta morbida grazie alla sua naturale marezzatura. Il grasso, disidratandosi, favorisce la penetrazione di aromi e sali nella fibra magra, arricchendone il gusto. I fumi, infine, donano alla superficie un profumo affumicato che esalta senza coprire il sapore della carne.

Black angus affumicato
ALTASFERA
2 kg ca.

€ 24.90 al kg

Salumi e Formaggi



La 'Nduja di Spilinga è uno dei salumi più iconici della tradizione calabrese, celebre per il suo sapore intenso e la sua consistenza morbida. Perfetta da spalmare sul pane caldo, per arricchire sughi e condimenti o come ingrediente in piatti creativi, la 'Nduja rappresenta un simbolo della gastronomia calabrese, capace di conquistare i palati più esigenti con il suo carattere inconfondibile.

'Nduja di Spilinga
FIAMINGO
500 gr ca.

€ 6.90 al kg



Il Salame Contadino Cavazzuti è un prodotto di eccellenza, preparato con carni scelte e magre di puro suino. La carne viene macinata grossolanamente per preservarne la consistenza e il sapore. Si distingue per il suo sapore ricco e genuino, che evoca i profumi della campagna emiliana. La sua consistenza rustica e il profumo intenso lo rendono un salume ideale da gustare in diverse occasioni.

Salame Contadino
CAVAZZUTI
3.5 kg ca.

€ 10.90 al kg



Carne scelta di puro suino, macina a grana fine; in budello a forma di bacchetta lunga. Gusto delicato.

Salame Bengalino
CAVAZZUTI
300 gr ca.

€ 11.90 al kg



Una mortadella esclusiva, destinata a consumatori esigenti in materia di gusto, che vede, nella combinazione tra mortadella e scaglie pregiate di tartufo nero, il giusto connubio tra innovazione tradizione.

Mortadella al Tartufo
"La Nera"
FELSINEO
5 kg ca.

€ 8.90 al kg



Lavorato e insaccato artigianalmente in budello naturale, stagionato per un minimo di 90 giorni. La fragranza delle spezie e la leggera affumicatura gli conferiscono il suo tipico sapore.

Carne compatta e delicata, avvolta da venature di grasso marmoree, bianche e brillanti

Capocollo di Martina Franca
Re della Valle
EATRIA
1,8 kg ca.

€ 19.90 al kg

Salumi e Formaggi



Preparato secondo le più antiche tradizioni culinarie umbre, rara testimonianza di questo modo di preparare e assaporare la carne, semplice ed essenziale anche negli ingredienti usati che accompagnano l'esaltante sapore della cottura al forno. Viene disossato a mano dai nostri Mastri Norcini, cotto lentamente dopo essere stato legato a mano con corde di lino con la riconoscibile legatura a "stella", che conferisce all'arrosto un'immagine unica e accattivante.

Prosciutto cotto alla brace
RENZINI
9 kg ca.

€ 8.90 al kg



la porchetta di Ariccia IGP non è solo un piatto tipico del Lazio: è un emblema della cucina romana popolare, un prodotto che racconta un territorio e la sua gente.

Nelle fraschette aricchine, la porchetta è regina indiscussa, servita su grandi taglieri con pane casereccio, vino dei Castelli e risate genuine.

Tronchetto porchetta
di Ariccia IGP
ARICCIA FOOD
1/2 - 5 kg ca.

€ 11.70 al kg



Petto d'Oca è una specialità di Bernardini Gastone dal sapore ben caratterizzato e dal profumo in felice equilibrio. Per coloro che cercano qualcosa di veramente particolare.

Petto d'oca affumicato
BERNARDINI GASTONE
700 gr ca.

€ 27.90 al kg



è un salume delicato ed elegante, ottimo come antipasto d'eccezione oppure come ingrediente per impreziosire numerose ricette.

Speck d'anatra affumicato
SUPREME
600 gr ca.

€ 34.90 al kg

Specialità Ittiche



Aggiungi un tocco ittico sulle tavole della tua attività, per creare piatti che richiamino i colori del mare e arricchiscono le tue proposte di antipasti. In questa pagina troverai soluzioni versatili per offrire ai tuoi clienti un'esperienza di gusto che non dimenticheranno.



Carpaccio di salmone in olio
ALTASFERA
1 kg

€ 16.90



Carpaccio pesce spada in olio
ALTASFERA
1 kg

€ 18.90



Gamberi Luxus Mari Freddi
RIUNIONE
900 gr

€ 19.20



Carpaccio di polpo
BERNARDINI GASTONE
1.2 kg ca.

€ 35.50 al kg

Specialità Ittiche



Tonno Affumicato
ALTASFERA
1,7 kg ca.

€ **22.90** al kg



Pesce Spada Affumicato
ALTASFERA
1,5 kg ca.

€ **25.90** al kg



Tentazioni mare al naturale
ALTASFERA
5 kg

€ **26.90**



Caviale Siberiano Tradition
CAVIAR HOUSE
50 gr

€ **49.90**

Salmone Affumicato



Re degli antipasti, il salmone affumicato è uno degli ingredienti più apprezzati durante le festività natalizie, in virtù della sua raffinatezza e versatilità. Inoltre, l'aroma affumicato inconfondibile lo rende il tocco ideale anche per piatti raffinati.



Salmone scozzese affumicato
preaffettato scatola
CHINOOK
400 gr

€ 14.50



Salmone norvegese affumicato
preaffettato
800 gr

€ 32.50



Salmone norvegese
baffa
CODA NERA
astuccio 1 kg

€ 35.90



2,7 KG CA.

Salmone Norvegese
Intero Scatola Legno
2,7 kg ca.

€ 49.90 al kg

Specialità Ittiche



Aggiungi carattere alle tavole della tua attività con specialità come baccalà e molva, ingredienti versatili che richiamano i colori e i sapori del mare e valorizzano la tua proposta di antipasti. In questa pagina troverai idee e soluzioni per offrire ai tuoi clienti un'esperienza di gusto che rimarrà impressa.



MOLVA LING SALINATO
4000

€ 7.69 al kg



FILETTI DI
MOLVA LING
1000up

€ 9.35 al kg



BACCALÀ NORVEGESE
16/20

€ 16.69 al kg



FILETTI DI BACCALÀ COD
400/700

€ 16.79 al kg

Dessert e Surgelati

La nostra scelta di dessert gelati ti consente di arricchire il tuo menu con un tocco di freschezza e dolcezza, per allietare ogni palato con una varietà di gusti e consistenze per ogni esigenza. La scelta ideale per offrire un'esperienza golosa, senza rinunciare alla qualità.



1,79€
a porzione

PRODOTTO
ALTA SFERA

Dessert bicchieri tiramisù
senza glutine
ALTASFERA
6 X 80 gr

€10.74



1,79€
a porzione

PRODOTTO
ALTA SFERA

Dessert in bicchieri profiterol
ALTASFERA
10 x 90 gr

€17.90



Sorbetto al limone
SIGEL
2.9 Kg

€11.50

2,9 KG



Crema catalana
100 Gr x 8

€14.50

Babà al Rhum

Il babà è un dolce tradizionale della pasticceria napoletana, famoso per la sua consistenza soffice e la sua caratteristica bagna al rum.

Il babà ha origini antiche e internazionali: nacque in Polonia nel XVIII secolo, ma fu in Francia che divenne popolare, prima di essere adottato e perfezionato a Napoli, dove divenne un simbolo della città.



1,99€
a babà

Babà al Rhum
Monoporzioni
100 gr x 10 pz

€19.90

Dessert e Surgelati



Altasfera mette a tua disposizione soluzioni pratiche per dar vita a stuzzicanti prelibatezze in grado di accompagnare i momenti di condivisione, calore ed empatia che solo le situazioni di convivialità sanno creare.

MARTINUCCI
Maestri Pasticcieri dal 1950

**Torta ai frutti di bosco
MARTINUCCI**
1,45 kg - 12 porzioni

**1,08€
a porzione**

1,45 KG

€12.90



**Tartufo nero/bianco
MARTINUCCI**
100 gr x 12 porzioni

**1,15€
a porzione**

€13.80

**New York cheesecake
MARTINUCCI**
1,45 kg - 14 porzioni

**0,99€
a porzione**

1,45 KG

€13.90



€16.68

Dessert e Surgelati



Onion Rings Classici
VEGGIE PICKERS
by McCAIN
1 kg

1 KG
€ 3.49



Patate Stick prefritte
ALTASFERA
2.5 kg

2,5 KG
€ 3.99



Potato dippers
LAMBWESTON
2.5 kg

2,5 KG
€ 6.50



Bastoncini Di Mozzarella Pastellati Alla Birra
CHEESE PICKERS
by McCAIN
1 kg

1 KG
€ 8.50

Dessert e Surgelati



Stick Tris Pastellato
OROGEL
1 kg



Cheese Wedges
swiss style
LAMBWESTON
1 kg



Fiori di zucca pastellati
GARBO
2 kg



Filetti di baccalà
pastellati mignon
GARBO
2.5 kg

Dessert e Surgelati



Melanze
fette grigliate
OROGEL
1 Kg

€ 4.29



Cimette di rapa iqf
OROGEL
1 Kg

€ 5.49



Mango cubetti
BOSCOBUONO
1 kg

€ 3.90



Avocado a cubetti
BOSCOBUONO
1 kg

€ 7.50

Dessert e Surgelati



Tartare
di scampi
MAREPIÙ
50 gr

€3.30



Tartare di
gambero rosso
MAREPIÙ
50 gr

€3.50



ASTICE AMERICANO
INTERO CRUDO
rete IWP

€23.90 al kg

FRITTURA DI
TOTANO E GAMBERI
infarinata
3 kg

€39.90

Salato & Condimenti

Sfoglia il nostro catalogo e scopri come rendere ogni pasto una promessa di eccellenza.



I condimenti del nostro assortimento sono pensati per trasformare ogni tua ricetta in una celebrazione di aromi, per guidare i tuoi ospiti in un viaggio magico per l'occasione.

Immergiti in un mondo di sapori e cura nel dettaglio ogni tua preparazione, dalle pietanze più tradizionali a quelle più sofisticate, per far sentire accolti i tuoi clienti durante la festività più attesa dell'anno.

Salato & Condimenti



I condimenti sono spesso il tocco in più che può rendere unica una pietanza. Grazie ai prodotti Altasfera, potrai rendere saporite e gustose le ricette del tuo menu e venire incontro alle esigenze dei tuoi clienti.



Salsa di funghi e tartufi/tartufata
bianca
URBANI TARTUFI
80 gr

€ 2.00



ALTA SFERA
PER PROFESSIONISTI
Pomodorini Rossi
semisecchi
in olio

Pomodorini rossi
semisecchi in olio
ALTASFERA
850 gr

€ 4.70



Carpaccio di
tartufo nero
URBANI TARTUFI
75 gr

€ 11.90



Riso CARNAROLI
GALLO
5 kg

€ 12.50

Salato & Condimenti



Sale con Macinino
MALDON
55 gr

€3.70



Sale Rosa
dell'Himalaya
DROGHERIA & ALIMENTARI
815 Gr

€4.90



Fiocchi Di
Sale Bianco Di Cipro
DROGHERIA & ALIMENTARI
380 gr

€5.60



Pepe Verde in Salamoia
ALTASFERA
400 Gr

€6.20

Salato&Condimenti



Salsa dressing
yogurt/
erbette/tzatziki
DEVELEY
500 ml

€ 1.90



Curry
ALTASFERA
350 gr

€ 3.30



Barbabietola
in polvere
MONTOSCO
250 gr

€ 7.60



Mix Hamburger
MONTOSCO
750 gr

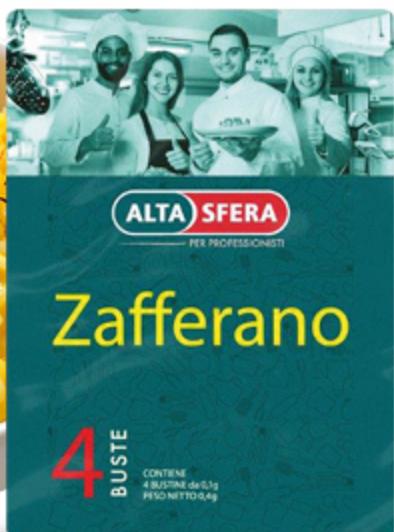
€ 10.90



Mix Smoked BBQ
MONTOSCO
680 gr

€ 10.90

Salato & Condimenti



Zafferano
ALTASFERA
0.1 gr x4

€1.15



Crema di friarielli
CARBONE
520 gr

€4.40



Crema di
barbabietola
CARBONE
520 gr

€4.40



Crema Assoluto
di pomodoro
CARBONE
520 gr

€5.50



Filetti di Acciughe
del Mar Cantabrico
in olio di oliva
ALTASFERA
750 gr

€9.90

Salato & Condimenti



La nostra selezione di petali decorativi commestibili, da quelli più delicati a quelli dai colori vivaci: ogni scelta è pensata per aggiungere un tocco di eleganza e sapore ai tuoi piatti. Sfoglia il catalogo e scopri la nostra ampia varietà di petali, perfetti per trasformare ogni creazione culinaria in un'opera d'arte.

A cylindrical tin can of SAPORI Petali di Rosa Rossa (Red Rose Petals). The label features the brand logo at the top, followed by "PETALI DI ROSA ROSSA" and a graphic of red rose petals. A small pile of red rose petals is scattered in front of the can. To the right, a red speech bubble contains the text "Decorazione piatti". Below the can is the price €14.90.

A cylindrical tin can of SAPORI Misto Fiori (Mixed Flowers) for decorations. The label features the brand logo at the top, followed by "MISTO FIORI PER DECORAZIONI" and a graphic of various colorful flower petals. To the right, a red speech bubble contains the text "Decorazione piatti". Below the can is the price €15.90.

A cylindrical tin can of SAPORI Chips di Barbabietola (Dried Beetroot Chips). The label features the brand logo at the top, followed by "CHIPS DI BARBABETOLA ESSICCATI" and a graphic of two beetroot slices. A pile of dried beetroot chips is shown next to the can. To the right, a red speech bubble contains the text "Decorazione piatti". Below the can is the price €16.20.

A cylindrical tin can of SAPORI Fiordalisi Misti (Mixed Cornflower Petals). The label features the brand logo at the top, followed by "FIORDALISI MISTI DI MONTAGNA" and a graphic of blue and white cornflower petals. To the right, a red speech bubble contains the text "Decorazione piatti". Below the can is the price €17.50.

Salato & Condimenti



Crema di zucca
CARBONE
520 gr

€ 4.50



Crema di
peperone crusco
GRECI
PRONTO FRESCO
400 gr

€ 5.60



Crema champignon e tartufi
GRECI
PRONTO FRESCO
500 gr

€ 8.50



Salsa di
pistacchio bronte
GRECI
PRONTO FRESCO
400 gr

€ 24.60

Salato&Condimenti



Cipolle bianche
a fette
caramellate
TOP FOOD
800 gr

€5.20



Pomodorini gialli
semisecchi in olio
ALTASFERA
850 gr

€5.70



Cipolle rosse
caramellate
a fette
TOP FOOD
800 gr

€5.20



Pomodorini
datterini gialli
GRECI
PRONTO FRESCO
800 gr

€5.50



Funghi fiordibosco
con crema
GRECI
PRONTO FRESCO
800g

€7.80

Salato&Condimenti



Friarielli
in olio di girasole
ALTASFERA
950 gr

€4.00



Frutti di cappero
in aceto di vino
ALTASFERA
1 kg

€5.20



Colatura di Alici
ZAROTTI
100 ml

€3.89



Filetti di tonno
all'olio di oliva
CALLIPO
1700 gr

1,7 KG

€35.99

Salato & Condimenti



La nostra selezione di condimenti, da quelli più esotici a quelli tradizionali: ogni scelta è pensata appositamente per trasformare i tuoi piatti in un'esperienza culinaria unica. Sfoglia il catalogo e scopri la nostra vasta gamma di referenze



Paprika affumicata
MONTOSCO
230 gr

€ 7.20



Olive Taggiasche
denocciolate in
olio extravergine
di oliva
CARBONE
950 gr

€ 10.50



Carciofi interi
ALTASFERA
1540 gr

€ 12.90



Filetti di acciughe
in olio di oliva
ALTASFERA
700 gr

€ 15.50

Salato & Condimenti



Senape
BIFFI
PROFESSIONAL
820 gr
€ 3.50



Patè di noci
BIFFI PROFESSIONAL
1050 gr
€ 10.50



Salsa Hollywood
Yellow Ketchup
TOP FOOD
930 gr
€ 4.19



Salsa Harissa
BIFFI
PROFESSIONAL
900 gr
€ 5.50



Salsa di pistacchio
BIFFI PROFESSIONAL
480 gr
€ 13.50

Salato&Condimenti



Glassa gourmet
all'aceto
Balsamico di
Modena IGP
MONTOSCO
250 ml

€4.10



Glassa
MONTOSCO
limone/arancia/basilico
250 ml

€4.50



Salsa ai Frutti
di Bosco
GRECI
1150 gr

€11.50



Salsa al Pistacchio
Croccante
GRECI
800 gr

€22.50



NUMERO VERDE
800-688513

altoservizio@altasfera.com

La merce è disponibile fino ad esaurimento scorte, con diritto di stabilire un limite massimo per ogni singolo acquisto. Le foto sono puramente indicative.

La pubblicazione è rivolta a dettiglianti, utilizzatori professionali, cooperative al consumo, comunità ecc. I prezzi sono espressi senza IVA e possono subire variazioni nel caso di errori tipografici, ribassi o modifiche delle leggi fiscali.

Ai sensi dell'articolo 7 del decreto legislativo 196/03, si informa che, il cliente può decidere in ogni momento di non ricevere materiale pubblicitario previa comunicazione a: Maiora SpA SB Via San Magno, 31 - 70033 CORATO (BA)

Scegli altasfera.com



Vuoi ricevere il volantino sul tuo smartphone?
Invia "VOLANTINO" al numero Whatsapp 3421269837, oppure inquadra il QR CODE e segui le istruzioni.

BASILICATA

TITO SCALO Contrada Santa Loja, via Z.I.

Tel. 0971/1564420 - e-mail: altasfera.titoscalo@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

CALABRIA

CATANZARO Via Caduti sul Lavoro, snc

Tel. 0961/549315 - e-mail: altasfera.catanzaro@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:30 | Domenica 08:00 - 13:00

CORIGLIANO Zona Industriale, snc SS106

Tel. 0983/851231 - e-mail: altasfera.corigliano@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:30 | Domenica 08:00 - 13:00

CROTONE Via Francesco Mancuso, s.n.

Tel. 0962/930243 - e-mail: altasfera.crotone@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:30 | Domenica 08:00 - 13:00

REGGIO CALABRIA Campo Calabro - Zona Industriale, 8

Tel. 0965/499523 - e-mail: altasfera.reggiocalabria@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00

ZUMPANO Via Beato Francesco Marino

Tel. 0984/1653926 e-mail: altasfera.zumpano@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00

PUGLIA

CORATO Via Santa Lucia

Tel. 080/8728200 - e-mail: altasfera.corato@maiora.com ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:30 | Domenica 08:00 - 13:00

LATERZA Via della Maiolica (Zona PIP)

Tel. 099/2210617 - e-mail: altasfera.laterza@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MANFREDONIA Parco Sopim s.s. 89 km 170,200

Tel. 0884/542277 - e-mail: altasfera.manfredonia@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MELISSANO Via Monte Bianco, Zona Industriale

Tel. 08331628387 - e-mail: altasfera.melissano@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:30 | Domenica 08:00 - 13:00

MODUGNO Via Papa Giovanni Paolo II presso Area Commerciale Gli Ulivi

Tel. 080/9277963 - e-mail: altasfera.modugno@maiora.com ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MOLFETTA Via Luigi Gambardella (Zona ASI)

Tel. 080/338.28.22 - e-mail: altasfera.molfetta@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:30 | Domenica 08:00 - 13:00

MONOPOLI Via Aldo Moro 23

Tel. 080/9277997 - e-mail: altasfera.monopoli@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:30 | Domenica 08:00 - 13:00

SAN CESARIO DI LECCE Via Lecce, km 3

Tel. 0832/097740 - e-mail: altasfera.lecce@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00