

CATÁLOGO I B 2 B

GALERÍA PRODUCTOS DISPONIBLES

VINOS ÚNICOS



LOS GRANDES
NOS
RECOMIENDAN



IUARIA



VINO IUARIA AUTOCTONO APPENNINO ABRUZZESE

Conical bordeaux bottle
750 ml
Height 30.00 cm
Diameter 8.20 cm
Netweight 650 gr
Gross weight 1.46 kg

Reducing sugars 2.80 g/l

Total acidity 5.70 g/l

Alcohol 14.00% Vol.

Carton box
Height 32.00 cm
Length 28.50 cm
Width 16.40 cm
Netweight 0.1 kg
Gross weight 0.20 kg
Containing 8 pieces

OTTENUTO DA UVE DI GAGLIOPPO RISCOPERTI
PRESSO UN ANTICO MONASTERO' NELLA FRAZIONE DI
SCORZONI NEL COMUNE DI TORRICELLA SICURA (TE)
A QUOTA 700/800 MT S.L.M.

TARQUINIO TINTO

	TARQUINIO ROSSO OTTENUTO DA ANTICHI VITIGNI RISCOPERTI NELL'APPENNINO TERAMANO E INVECCHIATO IN BOTTE DI CASTAGNO 8/12 MESI
	Bordolese 750 ml Height 28 cm Diameter 7.02 cm Netweight 400 gr Gross weight 1.15 kg Reducing sugars 6.40 g/l Total acidity 6.00 g/l Alcohol 13.00% Vol. Carton box Height 29.80 cm Length 23.80 cm Width 16.10 cm Netweight 0.192 kg Gross weight 17.30 kg Containing 6 pieces Pallet Pallet of 120 crts (720 bottles) 5 layers per pallet 24 crts per layer Height 100 cm Weight 876 kg

TARQUINIO BLANCO

	TARQUINIO BIANCO
	OTTENUTO DA ANTICHI VITIGNI RISCOPERTI NELL'APPENNINO TERAMANO A QUOTA 600 /800 MT
	Bordolese bottle 750 ml Height 28 cm Diameter 7.62 cm Netweight 400 gr Gross weight 1.15 kg
	Reducing sugars 6.40 g/l Total acidity 6.00 g/l Alcohol 13.00 % Vol
	Carton box Height 29.80 cm Length 23.90 cm Width 16.10 cm Netweight 0.102 kg Gross weight 7.30 kg Containing 6 pieces
	Pallet Pallet of 120 cts (720 bottles) 5 layers per pallet 24 cts per layer Height 160 cm Weight 876 kg

SUPREMO TINTO



SUPREMO ROSSO

OTTENUTO DA VITIGNI LOCALI A BACCA

ROSSA DELL'APPENNINO TERAMANO

Bordelese bottle
750 ml
Height 28 cm
Diameter 7.62 cm
Netweight 400 gr
Gross weight 1.15 kg

Reducing sugars 2.30 g/l

Total acidity 0.90 g/l

Alcohol 13.00% Vol.

Carton box
Height 29.80 cm
Length 23.90 cm
Width 16.10 cm
Netweight 0.192 kg
Gross weight 7.30 kg
Containing 6 pieces

Pallet
Pallet of 120 orts (720 bottles)
5 layers per pallet
24 orts per layer
Height 160 cm
Weight 876 kg

SUPREMO BLANCO



SUPREMO BIANCO

OTTENUTO DA VITIGNI LOCALI A BACCA

BIANCA DELL'APPENNINO TERAMANO

Bordelese bottle

750 ml

Height 26 cm

Diameter 7.62 cm

Netweight 400 gr

Gross weight 1.15 kg

Reducing sugars 3.10 g/l

Total acidity 5.00 g/l

Alcohol 11.50% Vol.

Carton box

Height 29.80 cm

Length 23.90 cm

Width 16.10 cm

Netweight 0.192 kg

Gross weight 7.30 kg

Containing 6 pieces

Pallet

Pallet of 120 crts (720 bottles)

5 layers per pallet

24 crts per layer

Height 100 cm

Weight 875 kg

SUPREMO ROSADO



SUPREMO ROSÉ

Bordolese bottle
750 ml
Height 28 cm
Diameter 7.62 cm
Netweight 400 gr
Gross weight 1,15 kg

Reducing sugars 2.30 g/l

Total acidity 6.90 g/l

Alcohol 13.00 % Vol

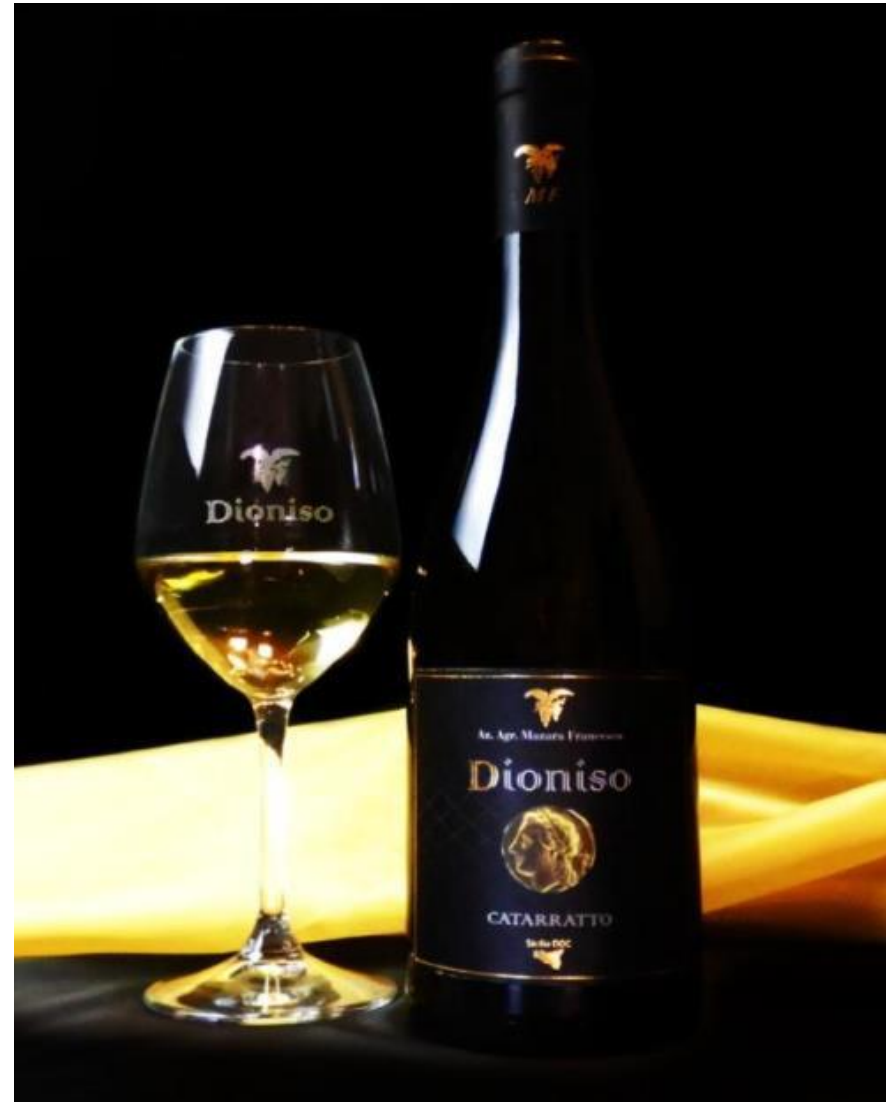
Carton box:
Height 20.80 cm
Length 23.90 cm
Width 16.10 cm
Netweight 0.192 kg
Gross weight 7.30 kg
Containing 6 pieces

Pallet
Pallet of 120 orbs (720 bottles)
5 layers per pallet
24 orbs per layer
Height 160 cm
Weight 875 kg

SYRAH
GRILLO
NERO D'AVOLA
CATARRATO
DOC



DIONISO DOC



DIONISO DOC



G'OCEANO ARVISIONADU IGP



G'OCEANO

Classificazione / Appellation: IGP Isola dei Nuraghi Bianco / White

Uvaggio / Vineyard varietal composition: 100% Arvisionadu

Produzione per ettaro / Yield per hectare: 60 quintali / 60 quintals of grapes

Vinificazione / Vinification: vinificazione in bianco, affinamento in bottiglia 12 mesi / traditional white wine process refined in bottle 12 months

Colore / Colour: giallo dorato, brillante / brilliant golden yellow

Odore / Aroma: ampio, intenso, note di uve, di frutta a polpa bianca / intense and ample with hints of white fruits

Gusto / Palate: secco, pieno, caldo, nerbo e stoffa consistenti, caratteristico, equilibrato, armonioso, buona struttura particolarmente fine / classic dry, earthy and ripe with a lovely salty character; finishes with noteworthy freshness and saltiness

Gradazione alcolica / Alcohol content: 13,5%

Note sui vini / Notes on all wines

Certificato agricoltura biologica / Organic farming certification: IT-BIO-004 n° 48921

Provenienza / Production area: Agro di Benetutti, centro della Sardegna / Benetutti, center of Sardinia

Clima / Climate: mediterraneo, piovosità media in primavera ed autunno, estati lunghe, calde e ventilate, forti escursioni termiche / mediterranean microclimate, rainy springs and autumns, long, hot and windy summers and strong diurnal temperature variations

Vendemmia / Harvest: tradizionale manuale / traditional harvest by hand

Conservazione / Storage: temperatura costante 14°C, umidità 75%, luce controllata / constant temperature of 57°F (14°C) do not expose to excessive light

Note / Notes: tappi in sughero garantito / guaranteed cork stopper



PRODUCTOS ITALIANOS



2:42 AM · Apr 12, 2022



ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA BIO



Ci lasciamo guidare dai colori,
dai profumi, dai sapori

COLTIVAZIONE

La qualità dell'olio extra vergine di oliva nasce in campo a partire da **olive sane**, integre, ed in giusto grado di maturazione.

Le successive fasi di conservazione delle olive, di trasformazione in olio e di incasaggio dell'olio conservano il potenziale qualitativo iniziale, ma non consentono di

*The quality of extra virgin olive oil begins in the olive grove, from **healthy** olives that have the time and the conditions to grow undamaged and mature to the necessary degree of ripeness. The subsequent stages of olive conservation, processing into oil, and storage of ready oil retain the initial qualitative potential, but do not have the power to compensate*

eventuali caratteristiche compromesse da una scadente qualità della materia prima.

Per questo risulta di fondamentale importanza seguire tutte le fasi di coltivazione, dalla fioritura alla raccolta, rispettando i cicli della natura e esigendo gli opportuni trattamenti nel rispetto dell'ambiente.

*for any shortcomings that might have resulted from a poor quality of the raw material. Therefore, it's important to devote careful attention to all stages of cultivation - from flowering to harvest - respecting the cycles of nature and performing the appropriate **environmentally friendly** treatments.*



LAVORAZIONE

Fondamentale per ottenere un olio di **eccellente qualità** è curare tutte le fasi di trasformazione delle olive in olio.

L'operazione di estrazione dell'olio dalle olive avviene in un processo che si può suddividere in tre fasi principali: frangitura, granulatura ed estrazione.

La frangitura è il processo meccanico di frantumazione delle olive,

necessario per rompere la polpa. Nella fase della granulatura la polpa di polpa e noccioli d'oliva viene rimossa per ridurre il volume e per separare l'acqua di vegetazione dall'olio.

Infine l'estrazione avviene con il metodo continuo per centrifugazione. In questo modo, grazie alla presenza di **impianti efficienti ed innovativi**, si ottengono oli di qualità elevata.



Another fundamental aspect for an **excellent-quality oil** is to closely supervise all stages of olives processing.

The olive oil extraction operation can be divided into three main stages: pressing, kneading and extraction.

Pressing is the process of mechanical crushing of the olives, which is necessary to break the pulp.

In the kneading step, the olive pulp and olive pits are stored to

reduce their volume and to separate the vegetation water from the oil.

Finally, the extraction is carried out with the continuous centrifugation method.

Thanks to the **efficient and innovative machinery** following these 3 steps very soon we obtain fresh, high-quality olive oil.

PRESENTACIÓN DEL CONTENEDOR UTILIZADO PARA ACUERDO RECIENTE JULIO 2022
PROPUESTA POR 20 MIL LITROS PARA SU DIRECTA COMERCIALIZACIÓN.

IMPORT MÉXICO USA



PRODUCTOS ITALIANOS B2B MÉXICO - USA

NUESTROS PRODUCTOS IMPORTADOS SON DE EXCELENTE CALIDAD
REGALOS EMPRESARIALES / RESTAURANTES / DISTRIBUIDORES

SE BUSCAN DISTRIBUIDORES |

Encuentra Productos para Hacer Negocios Vendiendo en tu Ciudad



**PRODUCTOS ITALIANOS
100% - CERDO - POR
TONELADA**
Formal propuesta para
distribución en territorio



**Productos Italianos
100% ULTRAMARINOS**
Optima calidad en productos
100% Italianos y en esta ocasión
ultramarininos. Precios mayoristas



**VINO ITALIANO DE
MEDIA Y ALTA GAMA
PARA IMPORTACIÓN
DIRECTA B2B 2022**
NUESTRO VINO LO RECOMIENDA



**Productos 100%
Italianos**
Optima calidad en productos
100% Italianos Precios
mayoristas que incluyen

INNOVACIONES AGRICOLAS



NUTRIENTE SILIDIA BIO

MINERAL DE SILICIO

silidia
elementos orgánicos

Beneficios

- Reduce costos
- Reduce el consumo de fertilizantes de uso común
- Aumenta el rendimiento
- Mejora la calidad de vida de anaquel

Cualidades

- Regenera el suelo / minerales (remineraliza)
- Retiene humedad
- Apto para nutrir todos los cultivos
- Es fuente importante de silicio
- Sin residuos tóxicos
- Compatibles con insecticidas químicos y orgánicos

SILICIO

50 KG Malla 100

COMPOSICIÓN PORCENTUAL		%
Silicio	SiO ₂	98.60
Aluminio	Al ₂ O ₃	0.45
Hierro	Fe ₂ O ₃	0.25
Magnesio	MgO	0.00
Calcio	CaO	0.56
Sodio	Na ₂ O	0.00
Potasio	K ₂ O	0.21

LOGISTICA



Que las fronteras no te detengan

Haz compras internacionales

¡Nosotros lo importamos por ti!

ERYPAK
INTERNATIONAL

Asesoría y contratación: ailataninserra617@gmail.com

RECOLECTAMOS TU MERCANCIA DESDE CUALQUIER LUGAR EN ESTADOS UNIDOS

CRUCE INTERNACIONAL
ENTREGA PUERTA A PUERTA

BODEGA BROWNSVILLE: 125 Industrial Dr., Brownsville Texas, C.P. 78521
BODEGA LAREDO: 8503 San Gabriel, Laredo Texas, C.P. 78045
MATRIZ: Av. Cafetales 1695, Col. Haciendas de Coyoacán, CDMX.

COMERCIO EXTERIOR

COMERCIO EXTERIOR

- DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA LAS OPERACIONES DE COMERCIO EXTERIOR.
- CÁLCULO DE IMPUESTOS,
- DERECHOS Y DEMÁS CONTRIBUCIONES.
- RÉGIMENES ADUANEROS
- OBLIGACIONES DE LOS IMPORTADORES Y EXPORTADORES. (CUMPLIMIENTO LEGAL)
- PROGRAMAS DE APOYO A LA EXPORTACIÓN.
- CERTIFICADOS DE ORIGEN.
- NOMS, EMPAQUE, EMBALAJE

TRANSPORTACION INTERNACIONAL

- AÉREA. • TERRESTRE • MARÍTIMA.



INCOTERMS 2020.

- DEFINICIÓN.
- ANÁLISIS.

CONTRATOS INTERNACIONALES DE COMPRA- VENTA.

- ELEMENTOS DE EXISTENCIA Y ELEMENTOS DE VALIDEZ. CARACTERÍSTICAS Y MODALIDADES DE LOS CONTRATOS.
- REDACCIÓN Y REVISIÓN DE CONTRATOS. (OPCIONAL, COSTO ADICIONAL)

BENEFICIOS Y APLICACIÓN DE LOS TRATADOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR MÉXICO

- PARA IMPORTADORES Y EXPORTADORES.
- LAS REGLAS DE ORIGEN PARA DETERMINACIÓN DE BENEFICIOS FISCALES. • EL CERTIFICADO DE ORIGEN Y LA CERTIFICACIÓN DE ORIGEN (TIPOS, TRÁMITES Y OPERACIÓN).

EJERCICIO PRACTICO DE PROYECTO DE EXPORTACIÓN PARA DETERMINACIÓN DEL COSTO DE VENTAS.



SINERGIA



INTERNAZIONALE BUSINESS
TO BUSINESS

**WANTED: Executive chef.
Cruise shopping managers.
Whosales dealers.**

**VINI ITALIANI
PRODOTTI GOURMET**

**Escribenos ailataninserra617@gmail.com
para atención personalizada**