



ROALMA
ECCELLENZE ITALIANE



Ma-Vi Trade s.r.l.

Ma-Vi Trade to prężny kobiecy zespół, który uważnie śledzi zmiany na światowym rynku żywnościowym. Oprócz tradycyjnych produktów aktualnie oferuje klientom na całym świecie również artykuły ekologiczne Bio, Halal (dieta muzułmańska), Vegan. Od konkurencji Ma-Vi Trade wyróżnia się stałym naciskiem na wyszukiwanie produktów najwyższej jakości i zaspakajaniem potrzeb nawet najbardziej wymagających klientów. Firma od lat bierze udział w targach żywnościowych poświęconych tematyce włoskiej kuchni, organizowanych w różnych zakątkach świata. Aktualnie poza rynkiem europejskim i amerykańskim Ma-Vi Trade sprzedaje swoje produkty do Azji i krajów Arabskich.



*Roalma to firma, która powstała na skutek rozwoju Ma-Vi Trade s.r.l.
Została założona przez Marię Rosarię Maestri w 1998 roku.*

*Roalma Firma zajmuje się importem i dystrybucją włoskich produktów żywnościowych
oraz win. Nasze produkty dostarczamy do restauracji, hoteli, sklepów, firm
cateringowych z kuchnią włoską, europejską oraz śródziemnomorską.*

Współpracujemy z firmami, które zajmują się obsługą sektora HoReCa.



Spis treści

1	SŁÓWKO O NAS
3	SERY
9	WĘDLINY
11	MAKARONY
18	SYPKIE - RYŻ / MAKA
20	OCTY
21	OLIWY
22	OLIWKI
23	KONSERWY RYBNE
24	PRZETWORY WARZYWNE
26	SOSY
27	MROŻONKI

Formaggi

Miękka kulka białego sera zyskała popularność na całym świecie. Pochodzi z regionu Kampania, a dokładniej miasta Aversa. Nazwa pochodzi od czasownika mozzare co znaczy uciąć. Ser formuje się w różne kształty, jednakże najpopularniejszym są kulki o wadze około 20-30 dkg.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Ser Gorgonzola Dolce	1,5 kg	
Ser Gorgonzola Dolce	200 g	
Ser Gorgonzola Picante	1,5 kg	
Ser Gorgonzola BIO	750 g	
Ser Dollcetto	1,2 kg	
Ser Mascarpone	500 g	
Ser Mozzarella	kulka	
Ser Mozzarella, wiórki	2 kg	
Ser Mozzarella, baton	2 kg	
Ser Parmigiano Reggiano	1 kg	
Ser Parmigiano Reggiano BIO	200 g	
Ser Parmigiano Reggiano Mezzano	350 g	
Ser dojrzewający w czerwonym winie, krag	5 kg	
Ser dojrzewający w sianie, krag	5 kg	
Ser dojrzewający w piwie, krag	5 kg	
Ser dojrzewający w szampanie, krag	1,5 kg	
Ser Provolone	1 kg	



Formaggi



Grana padano ma delikatniejszy smak niż parmigiano reggiano. Ser z Niziny Padańskiej krócej dojrzewa - od 9 do 24 miesięcy. Jest także wytwarzany z mleka o niższej zawartości tłuszczu.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Ser Provolone Piccante	5 kg	
Ser Ricotta	250 g	
Ser Taleggio	2,2 kg	
Ser Grana Padano, 10-12 miesięcy	1 kg	
Ser Grana Padano, 10-12 miesięcy	4,5 kg	
Ser Grana Padano	200 g	
Ser Grana Padano, 2kl	1 kg	
Ser Grana Padano, 2kl	4,5 kg	
Ser twardy dojrzewający, 3kl	4,5 kg	
Ser Grana Padano, torba	100 g	
Ser Brana Padano, puszka	160 g	
Mix serów tartych, torba	100 g	
Ser Scamorza wędzona	300 g	
Ser Fontal	1,5 kg	

Formaggi

Posiadamy najwyższej jakości sery z Holandii, ser Gouda, ser Maasdam, ser Edam, ser kozi oraz opracowujemy własne, unikalne, ekskluzywne odmiany. Możecie znaleźć sery w różnych kolorach i smakach.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Jacks Maasdam Cheese 45%, krag	13 kg	
Jacks Gouda Cheese 48%, krag	12 kg	
Special Maturo Cheese 45%, krag	10 kg	
Jacks Cheese 50%, ziola z ogrodu, krag	4 kg	
Jacks Cheese 50%, czerwone chilli, krag	4 kg	
Jacks Cheese 50%, włoskie ziola, krag	4 kg	
Jacks Cheese 50%, orzech laskowy, krag	4 kg	
Jacks Cheese 50%, mix orzechów, krag	4 kg	
Jacks Cheese 50%, zielone pesto, krag	4 kg	
Jacks Cheese 50%, czerwone pesto, krag	4 kg	
Jacks Cheese 50%, lawendowe pesto, krag	4 kg	
Jacks Gouda Cheese 48%, krag	4 kg	
Jacks Cheese 50 % czosnek krag	4 kg	
Jacks Cheese 50 % płatki róż, krag	4 kg	
Jacks Cheese 50 % Texas BBQ, krag	4 kg	
Cheddar Cheese Coloured, baton	2,5 kg	
Cheddar Cheese White, baton	2,5 kg	
Black Lemon Cheese	4 kg	



Formaggi

Pecorino dojrzewa w formie krążków o średnicy 25-35 cm i wysokości maksymalnie do 40 cm. Waga może wahać się od 20-35 kg. Z ciekawostek, formy do wytwarzania pecorino plecione są wyłącznie na Sardynii.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Ser owczy z ostrą papryką	2 kg	
Ser owczy z pieprzem	2 kg	
Ser owczy Pecorino Romano	3,5 kg	
Ser owczy Pecorino Romano	200 g	
Ser owczy z truflą Sifor	3 kg	
Ser owczy z trufkami	5,5 kg	

Formaggi



Pecorino to jeden z najstarszych włoskich serów, pierwsze wzmianki o nim można znaleźć w pismach sprzed 2000 lat! Pierwotnie ser ten był wytwarzany przez pastery. Jest to ser produkowany z mleka owczego, stąd też wzięła się jego nazwa, albowiem pecora znaczy owca.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Pecorino Mignon, białe	około 1 kg	
Pecorino Mignon, z pieprzem	około 1 kg	
Pecorino Mignon, z ostrą papryką	około 1 kg	
Pecorino Mignon, z oliwkami	około 1 kg	
Pecorino Mignon, z rukolą	około 1 kg	
Pecorino Mignon, z pistacjami	około 1 kg	
Pecorino Mignon, z orzechami włoskimi	około 1 kg	
Pecorino Mignon, z suszonymi pomidorami	około 1 kg	
Pecorino Mignon, z truflą	około 1 kg	
Pecorino Mignon, fantazja (rukola, oliwki, peperoncino)	około 1 kg	



Formaggi



Mozzarella di bufala ma jedyny w swoim rodzaju, niepowtarzalny smak. To zasługa bawolego mleka, które jest nieco bardziej tłuste od mleka krowiego i zapewnia mozzarelli delikatną konsystencję. Mleko bawole uznawane jest za bardziej wartościowe pod względem składników odżywczych.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
SERY - MLEKO BAWOLE		
Ser Mozzarella Bufala - kulka, w kubku	125 g	
Ser Sovrano	250 g	
SERY - MLEKO KOZIE		
Rolada kozia	1 kg	
Gorgonzola	750 g	
Chevette krag	4 kg	

Salumi

Unikalny smak receptur przekazywany przez pokolenia. Włoskie wędliny to różnorodność smaków i form.

Prym wiedzie surowa szynka parmeńska (prosciutto di Parma) dojrzewająca na powietrzu, o subtelnym delikatnym smaku.



NAZWA PRODUKTU

GRAMATURA

UWAGI

Coppa Stagionata

800 g

Speck - bekon włoski

2 kg

Pancetta - włoski boczek dojrzewający

1,5 kg

Mortadela z pistacjami

2,5 kg

Mortadela z trufkami

2,5 kg

Bresaola

1,5 kg

Lardo - słonina

2 kg

Salami Milano Simonini

2 kg

Salami Milano

2 kg

Salami Napoli Simonini

1,5 kg

Salami Napoli

1,5 kg

Salami Napoli Piccante

1,5 kg

ORŁY

HURTOWNICTWA

LAUREAT KONKURSU

2020

Salumi

Salame, typowy włoski produkt realizowany na całym terytorium kraju, z dodatkiem różnorodnych ziół w zależności od regionu.

Mortadella, Speck, Bresaola, Pancetta, Coppa; wszystkich należy spróbować!



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Salsicia Diavoletta	1,8 kg	
Salami z trufkami	250 g	
Salami Ventricina	2,5 kg	
Szynka dojrzewająca - bez kości	6 kg	
Szynka dojrzewająca - blok	2,5 kg	
Szynka dojrzewająca - plastry	500 g	
Szynka gotowana	7,5 kg	
Spianata Piccante Calabria	2 kg	
Spianata Piccante 1/2-SV	1,3 kg	
Chorizo surowe	300 g	
Chorizo Pikantne	225 g	
Nduja Pikantna	400 g	

Pasta Secca



Słynna włoska pasta jest czymś więcej niż jedzeniem, jest elementem wiążącym całe Włochy: jest integralną częścią życia, kultury popularnej (prostej, ale tradycyjnej) wszystkich Włochów, nie tylko ich kuchni, ale ich istoty. Makaron to tradycja i na zawsze symbol włoskiej kuchni.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Makaron Anellini (małe kółeczka)	500 g	
Makaron Bucatini	500 g	
Makaron Cannelloni	250 g	
Makaron Casarecce	500 g	
Makaron Conchiglioni (muszle)	500 g	
Makaron Farfalloni (kokardki)	500 g	
Makaron Fusilli Bucati	500 g	
Makaron Lasagne di Semola	500 g	
Makaron Lingue Di Passero	500 g	
Makaron Lumache (muszelki)	500 g	
Makaron Mezze Penne Rigate	500 g	
Makaron Orecchiette	500 g	
Makaron Papardelle	500 g	
Makaron Penne Rigate	500 g	



Pasta Secca



Niezależnie od wybranego dodatku do makaronu - musi on być odpowiednio kremowy, nie wodnisty ani zbyt suchy.

W tym celu konieczne jest dobranie odpowiedniego formatu makaronu, mniej lub bardziej zdolnego do zatrzymania i wchłonięcia sosu.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Makaron Penne Rigate	3 kg	
Makaron Rigatoni	500 g	
Makaron Spaghetti, 2 Minuti	500 g	
Makaron Spaghetti Ristoranti	500 g	
Makaron Vermicelli DCH	500 g	
Makaron Vermiceloni	500 g	
Makaron Spaghetti	3 kg	
Makaron Spirali Fantasia, kolorowy	500 g	
Makaron Seme Cicoria (ryż)	500 g	
Makaron Stelline (gwiazdki)	500 g	
Makaron Tagliatelle Verdi (wstążki, zielone, gniazda)	500 g	
Makaron Tagliatelle (wstążki, gniazda)	500 g	
Makaron Tagliolini (nitki, gniazda)	500 g	
Makaron Tubettini	500 g	

Integrale

Makaron pełnoziarnisty jest naturalnym źródłem błonnika, mineralów (m.in. żelaza i cynku) oraz witaminy B.

Pełniejszy smak i doskonała struktura pełnoziarnistego są wynikiem dokładnego i delikatnego mielenia ziaren włoskiej pszenicy.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Makaron Ditalini, Integrali, Bio	500 g	
Makaron Elicoidali Rigati, Bio	500 g	
Makaron Farfalle, Integrali, Bio	500 g	
Makaron Fusilli, Integrali, Bio	500 g	
Makaron Gnocchetti Sardi, Integrali, Bio	500 g	
Makaron Linguine, Integrali, Bio	500 g	
Makaron Maccheroncini, Integrali, Bio	500 g	
Makaron Orecchiette, Integrali, Bio	500 g	
Makaron Penne Rigate, Integrali, Bio	500 g	
Makaron Rosmarino, Integrali, Bio	500 g	
Makaron Rustiche, Integeli, Bio	500 g	
Makaron Spaghetti, Integrali, Bio	500 g	



Colorata



Ręcznie wykonane, różnorodne, wyrafinowane i z autentycznych zdrowych surowców.

Kolor ich zawdzięczamy po dodaniu m.in. dyni, szafranu, szpianku, kakao, czy tuszu sepii.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Makaron Chiocciole Pasta Verdure (małe kolanka)	250 g	
Makaron Cuori Pasta Verdure (serca)	250 g	
Makaron Farfalle Italia (kokardy)	250 g	
Makaron Farfalle Primavera (kokardy)	250 g	
Makaron Linguine al Limone	250 g	
Makaron Linguine al Nero di Sepia	250 g	
Makaron Linguine Alga Blu,	250 g	
Makaron Lumaconi Pasta Verdure (duże kolanka)	250 g	
Makaron Rigatoncini Quadri Pasta Verdure (rurki)	250 g	
Makaron Rose Pasta Verdure (róże)	250 g	
Makaron Rotelline Pasta Verdure (kółka)	250 g	
Makaron Sombregoni Pasta Verdure (sombbrero)	250 g	
Makaron Zucchette Pasta Verdure (cukierki)	250 g	

Senza Glutine



Granoro do produkcji swoich makaronów bezglutenowych, w różnych kształtach, skorzystał z mąki kukurydzianej, ryżu i komosy ryżowej a w przypadku lasagne zdecydował się na mix kukurydzy i ryżu. Smakują naprawdę jak klasyczne pasty i oczywiście nie ma mowy o rozgotowaniu, czy papkowatej strukturze makaronu.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Makaron Cannelloni, Gluten Free	250 g	
Makaron Casarecce, Gluten Free	400 g	
Makaron Fusilli, Gluten Free	400 g	
Makaron Lasagne, Gluten Free	250 g	
Makaron Lasagne, Gluten Free	400 g	
Makaron Penne, Gluten Free	400 g	
Makaron Sedani, Gluten Free	400 g	
Makaron Spaghetti, Gluten Free	400 g	
Makaron Stelline, Gluten Free	400 g	
Makaron Tubetti	400 g	

All'uovo



Pappardelle jest dumą środkowo-północnych Włoch. Najciekawsza odmiana makaronu jajecznego, która szczególnie często pojawia się w kuchni tokańskiej. Nazwa pappardelle pochodzi od tokańskiego czasownika pappare, co w naszym języku oznacza „jedzenie ze smakiem”.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Makaron jajeczny czarny Tagliolini Neri	500 g	
Makaron jajeczny Pappardelle All'uovo	500 g	
Makaron jajeczny Tagliatelle All'uovo	500 g	

Fresca

Świeże makarony gotują się szybciej niż suszone. Niektóre rodzaje makaronów, jak ravioli lub gnocchi są ugotowane, gdy wypłyną na powierzchnię. Nie znaczy to, że nie należy ich próbować, ponieważ wiele zależy od mąki, która może spowodować, że „wypłyną” znacznie wcześniej nieugotowane.



NAZWA PRODUKTU

GRAMATURA

UWAGI

Makaron Tagliatelle

2 kg

Makaron Penne Rigate

2 kg

Makaron Tagliatelle, atramentowe

2 kg

Makaron Papardelle

2 kg

Makaron Spaghetti

2 kg

Makaron Spaghetti, atramentowe

2 kg

Gnocchi mrożone

2 kg

Ravioli ze szpinakiem i ricottą

2 kg

Riso

Ryż arborio po ugotowaniu jest lekko kleisty, wilgotny, doskonale nadaje się do przygotowywania kleików, deserów, a przede wszystkim to najlepszy ryż do risotto, klasycznej potrawy Włochów. Największą jego zaletą jest dobre wchłanianie smaków.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Ryż Arborio, biały	1 kg	
Ryż Carnaroli, biały	1 kg	
Polenta	500 g	

Farina e Pane

Mąka typ 00 to oryginalna włoska mąka. Cechuje ją bardzo wysoki stopień zmielenia, jest bardzo lekka, przypomina śnieżnobiały pył i jest całkowicie oczyszczona z otrębów. Wyroby z niej pokryte sosem i innymi składnikami, nie nasiąkną nimi, będą dalej stanowić doskonały w smaku posiłek.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Mąka do pizzy, PZ2	25 kg	
Mąka do pizzy, PZ3	25 kg	
Mąka 00 czerwona	25 kg	
Mąka 00 zielona	25 kg	
Mąka 00 żółta	25 kg	
Mąka bezglutenowa	25 kg	
Semolina z pszenicy Durum	25 kg	
Drożdże	500 g	
Mąka typ 00 pszenna	1 kg	
Mąka żytnia	1 kg	
Biszkopty	500 g	

Aceto

Ocet balsamiczny powstaje w Modenie z koncentratu z białych winogron. Służą temu owoce Trebbiano. Powstaje on w drewnianych beczułkach, w wyniku bardzo długiej fermentacji. Im dłużej leżakuje, tym nabiera większej gęstości, ciemniejszej barwy i bogatszego aromatu.



NAZWA PRODUKTU

GRAMATURA

UWAGI

Krem z octu balsamicznego

500 ml

Ocet balsamiczny

5 L

Ocet balsamiczny

500 ml

Ocet winny biały

500 ml

Ocet winny czerwony

500 ml

OLIWY



Olio

Zaledwie 10% oliwek jest przeznaczonych do zjedzenia. Resztę przekazuje się na wyroby oliwne oraz kosmetyczne.

Oliwki zbierane są ręcznie, ze względu na ich delikatność, dlatego też najlepszą oliwę z oliwek otrzymuje się w dniu, w którym oliwki zebrano.



NAZWA PRODUKTU

GRAMATURA

UWAGI

Oliwa Extra Vergine	1 L	
Oliwa Extra Vergine - puszka	5 L	
Oliwa z pestek z oliwek Sansa	3 L	
Oliwa z pestek oliwek Sansa	1 L	
Oliwa truflowa	250 ml	
Oliwa z ostrą papryką	250 ml	
Oliwa z bazylią	250 ml	
Oliwa z czosnkiem	250 ml	
Oliwa z pomarańczą	250 ml	
Oliwa z cytryną	250 ml	
Mix oliwy i oleju, plastik	5 L	



Olive



Zielone oliwki to owoce zebrane, zanim dojrzeją, ale już po tym kiedy osiągną właściwą wielkość. Czerwone to oliwki zebrane w następnym stadium dojrzewania, ale jeszcze przed osiągnięciem pełnej dojrzałości. Dojrzałe są dopiero czarne oliwki.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Oliwki Taggiasche	900 g	
Oliwki czarne - cięte, puszka	5 kg	
Oliwki czarne - drylowane, puszka	5 kg	
Oliwki zielone - cięte, puszka	5 kg	
Oliwki zielone - drylowane, puszka	5 kg	
Oliwki zielone Belle Di Cerignola - puszka	5 kg	
Oliwki czarne, drylowane	370 ml	
Oliwki zielone, drylowane	314 ml	
Oliwki zielone całe	580 ml	
Oliwki czarne całe	370 ml	
Oliwki z papryką	290 g	
Oliwki czarne Mamut, z pestką	1,5 kg	
Oliwki zielone Mamut, z pestką	1,5 kg	

Il Pesce

Anchois można serwować na wiele sposobów np. w postaci koreczków, pikantnych sosów, solonych przegryzek, past sardelowych, dodatków do sałatek czy pizzy. Doskonale komponuje się i podkreśla smak makaronów, jaj i awokado.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Filety Anchois w oleju	720 ml	
Tuńczyk w oleju	800 g	
Tuńczyk w oliwie	80 g	

Verdure



Pelati są sparzonymi, pozbawionymi skóry pomidorami, których pierwszorzędym zastosowaniem są sosy i przeciery.

Wybierając passatę pomidorową, kierujemy się jak najprostszym składem - oprócz pomidorów może w niej być sól, czosnek, bazylia oraz pozostałe zioła.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Koncentrat pomidorowy	0,88 kg	
Koncentrat pomidorowy	2,2 kg	
Passata di Pomodoro Classica	680 g	
Pomidory krojone	2,5 kg	
Pomidory Pelati	2,5 kg	
Pomidory Pelati	400 g	
Pomidory Pelati la Fiammante	400 g	
Pomidory pelati Granoro	2,5 kg	
Pomidory Pelati kostka ROSSO	400 g	
Pomidory pelati Granoro	400 g	
Pomidory pelati cale Napoli	2,5 kg	
Pomidory suszone w oleju - stoik	3 kg	
Pomidory suszone w oleju /w torbie	1700 ml	
Pomidory suszone w oleju	580 ml	
Pulpa pomidorowa błękitna	4,050 kg	
Pulpa pomidorowa niebieska	4,050 kg	
Pulpa pomidorowa żółta	4,050 kg	

Verdure

Kapary są zielonym, zamkniętym, ususzonym pąkiem kwiatu. Jest klasyfikowany na podstawie rozmiaru - mniejszy jest lepszej jakości. Kapary zazwyczaj marynuje się solanką, octem lub olejem. Ponieważ ciepło łatwo niszczy ich aromat, dodaje się je do chłodniejszych dań lub pod koniec gotowania.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI	NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Karczochy po rzymsku, w oleju	2650 ml		Cukinia grillowana Italcariofi	314 ml	
Karczochy grilowane	580 ml		Cebulki w occie balsamicznym	2500 ml	
Karczochy, serca	2650 ml		Cebulki grilowane	340 ml	
Karczochy, ćwiartki	2650 ml		Czerwona cykorja grillowana	700 g	
Kapary w zalewie	1700 ml		Mieszanka grzybów leśnych w oleju	3100 ml	
Kapary w zalewie	580 ml		Papryka Jalapeno, krojona	3100 g	
Kapary z szypulkami	580 ml		Papryka Jalapeno, krojona	220 g	
Kapary z szypulkami, w zalewie	1700 ml		Papryka grillowana, czubki	550 g	
Kapary w soli	1 kg		Bazylija suszona	300 g	
Pieczarki, całe	314 ml		Ananas, kostka	2,5 kg	
Czosnek marynowany Ristoris	1 kg		Chili - płatki	295 g	
Bakłażan grillowany Italcariofi	314 ml		Kardamon zielony mielony	650 g	

Salse, Sughi e Ragù



Pesto przyrządzane było we Włoszech już w Średniowieczu - jego nazwa pochodzi od włoskiego słowa „pestare”, które to oznacza „gnieść”.

W słonecznej Italii sprzedawane na wagę lub przygotowywane w domach, tradycyjnymi metodami.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Krem z grzybów i czarnych trufli	520 ml	
Pesto Genovese	500 g	
Pesto Rosso	550 g	
Ajwar ostry	290 g	
Ajwar extra ostry	290 g	
Pasta paprykowa	190 g	
Krem 4 sery	800 g	
Sos Bazylowy Granoro	370 g	
Sos Neapolitański	370 g	
Sos Arrabbiata	370 g	
Sos sambal ostry	200 g	
Sos Capricciosa	950 g	

Congelati

Owoce morza są cennym źródłem łatwo przyswajalnego białka.

Dużą zaletą owoców morza jest ich niskokaloryczność i mogą być spożywane nawet przez osoby z nadwagą i otyłe. Nie wymagają długiego gotowania i świetnie pasują do wielu warzyw.



NAZWA PRODUKTU	GRAMATURA	UWAGI
Podgrzybek - kostka	2 kg	
Kurka - cała	2 kg	
Kurka - cięta	2 kg	
Mix morski - seafood	1 kg	
Ośmiorniczki baby	1 kg	
Kalmary Tuba U5	1 kg	
Krewetki 31/40 obrane	1 kg	
Krewetki koktajlowe 200/300	1 kg	
Krewetki koktajlowe 80/120	1 kg	
Krewetki 16/20 całe Black Tiger	1 kg	
Krewetki 16/20 ogon w skorupie	1 kg	
Krewetki 16/20 obrane	1 kg	
Mięso z małży 200/300	1 kg	
Mule mrożone 40/60	1 kg	
Przegrzebki i Szyjki Rakowe 150/200	1 kg	



Pizza



Tortilla



Napoje



Świąteczne rarytasy



Panettone



Paczki / koczki Świąteczne



Colomba



Grissini



WWW. ROALMA.PL



KONTAKT@ROALMA.PL

+48 22 428 25 27

SIEDZIBA FIRMY / MAGAZYN / BIURA

ul. Poznańska 220
05-850 Ożarów Mazowiecki
NIP: 522-299-82-66
REGON: 146221630

