

Catalogo Prodotti

 SAMPÓRTA®

COMPANY PROFILE

Samporta nasce da oltre 35 anni di esperienza nel settore Ho.Re.Ca, con un obiettivo chiaro:

offrire ai distributori e agli Chef prodotti di alta qualità, capaci di semplificare e ottimizzare il servizio, portando in ogni piatto un sapore unico e autentico.

Il Semifreddo, il Flan, il Sorbetto:

ogni linea è il risultato di un processo attento, fatto di ricerca, studio, formazione e confronto diretto con chi vive la cucina ogni giorno.

La nostra forza è la semplicità:

etichette pulite, ricette bilanciate con cura, materie prime selezionate, senza compromessi.

I nostri prodotti:

funzionali nel servizio e spettacolari nel gusto. Lasciati conquistare.

Il Flan

La tradizione pronta da cuocere



**IL FLAN DI
ZUCCHINE**



IL FLAN DI ZUCCHINE

La dolcezza delle zucchine si esprime in un flan delicato e cremoso.

Ottimo con una fonduta leggera e una spolverata di pepe per esaltarne il sapore.



**IL FLAN DI
PEPERONE ROSSO**



IL FLAN DI PEPERONE ROSSO

Il gusto intenso dei peperoni rossi arrostiti, si fonde in un flan vellutato.

Provalo con la classica «bagna càuda» piemontese o una crema di burrata.



**IL FLAN DI
PORRI E PATATE**



IL FLAN DI PORRI E PATATE

La combinazione rustica di porri dolci e patate cremose dà vita a un flan dal sapore avvolgente.

Accompagnalo con una fonduta di formaggi e tocchetti di gorgonzola.



**IL FLAN DI
ERBETTE E ZUCCHINE**



IL FLAN DI ERBETTE E ZUCCHINE

La dolcezza delle zucchine si unisce alla freschezza delle erbe per un flan soffice e dal gusto equilibrato.

Ideale con una salsa di pomodorini datterini per un contrasto vivace e colorato.



**IL FLAN DI
CARCIOFI**



IL FLAN DI CARCIOFI

Un flan cremoso che esalta il sapore unico dei carciofi. Un piatto ideale per menù eleganti.

Perfetto da accompagnare con una crema al Grana Padano.



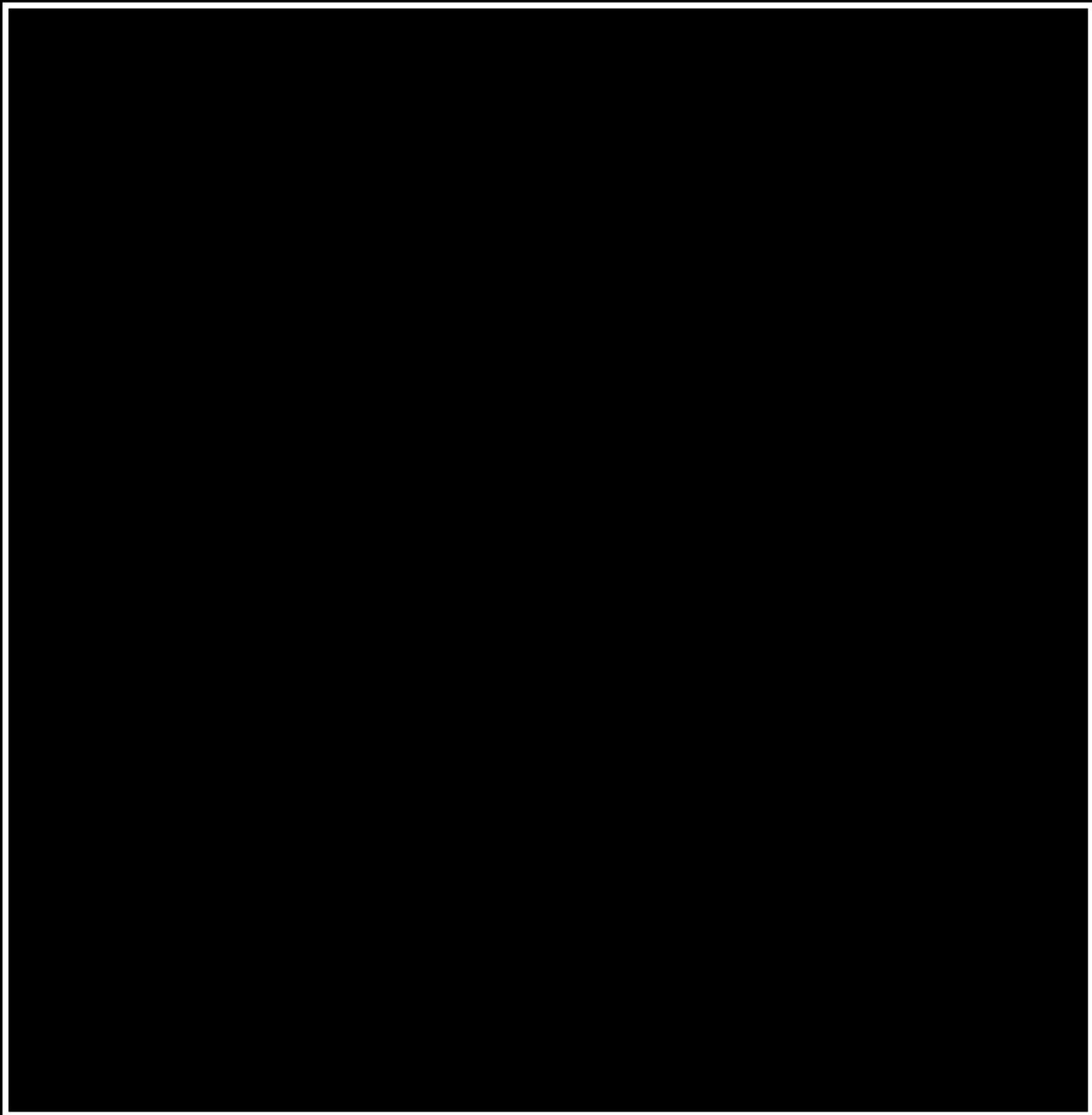
**IL FLAN DI
SPINACI**



IL FLAN DI SPINACI

Spinaci freschi e Grana Padano DOP si incontrano in un flan soffice, esaltato dalla nota aromatica della maggiorana.

Servilo con una fonduta allo zafferano per un contrasto cromatico sorprendente.



Il Semifreddo

Immediatamente cucchiabile



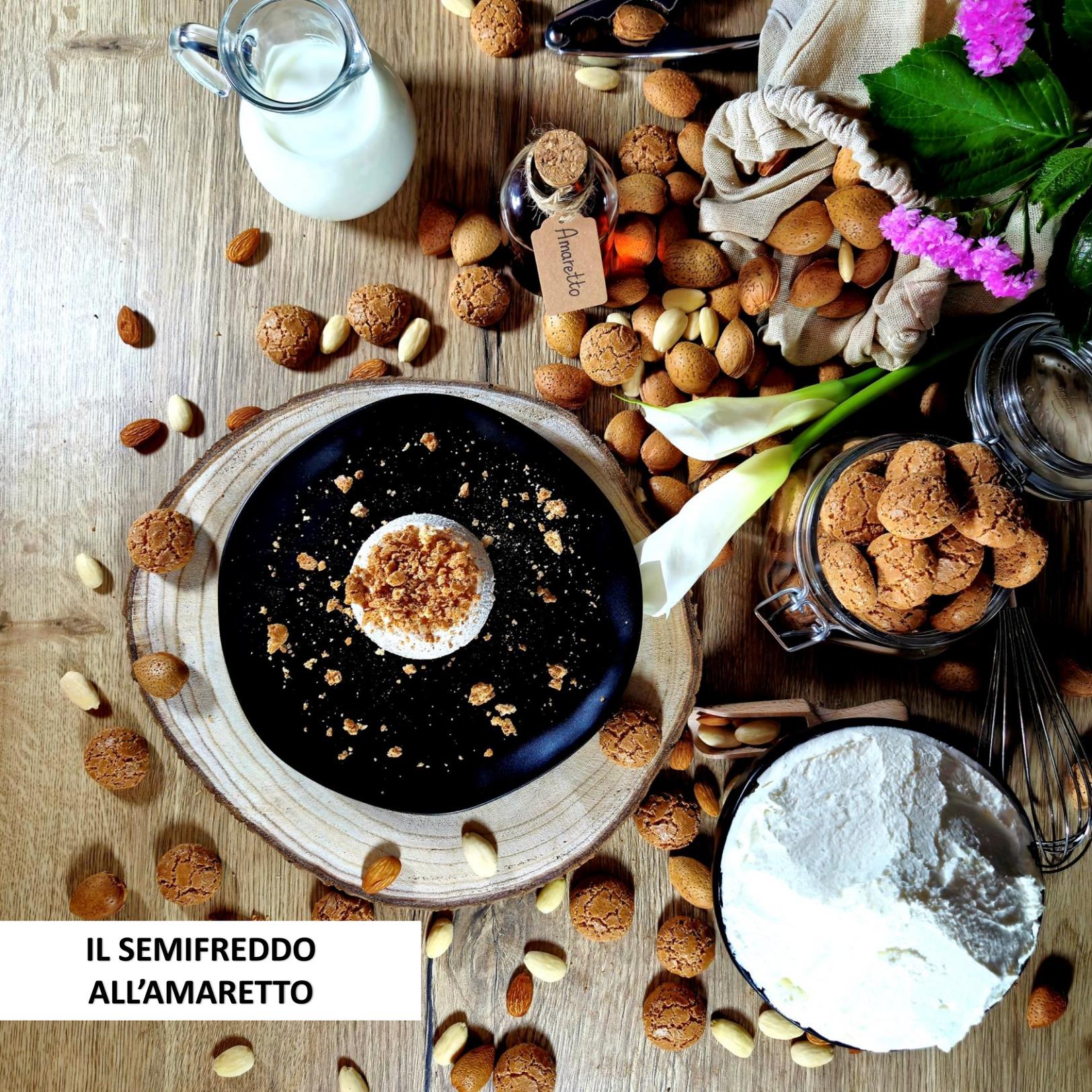
**IL SEMIFREDDO
AL TORRONE D'ALBA**



IL SEMIFREDDO AL TORRONE D'ALBA

Il gusto pieno del torrone d'Alba
con nocciole incontra la
cremosità della panna, in un
morso che sa di tradizione.

*Da provare con nocciole tostate
e cioccolato fondente.*



**IL SEMIFREDDO
ALL'AMARETTO**



IL SEMIFREDDO ALL'AMARETTO

Note calde di amaretto si
fondono in una morbidezza
raffinata, per un momento di
autentico piacere.

*Da servire con amaretti
sbriciolati e un goccio di
liquore all'amaretto.*



**IL SEMIFREDDO
AL CAFFE' 100% ARABICA**



IL SEMIFREDDO AL CAFFÈ' 100% ARABICA

Note decise e avvolgenti di caffè arabica si stemperano nella dolcezza della panna, per un fine pasto avvolgente.

Ideale con cacao amaro e ganache fondente al caffè.



**IL SEMIFREDDO
AL PISTACCHIO NATURALE**



IL SEMIFREDDO AL PISTACCHIO NATURALE

Il gusto puro del pistacchio naturale, si fonde in un dolce intenso e vellutato.

Perfetto con granella di pistacchio a guarnizione



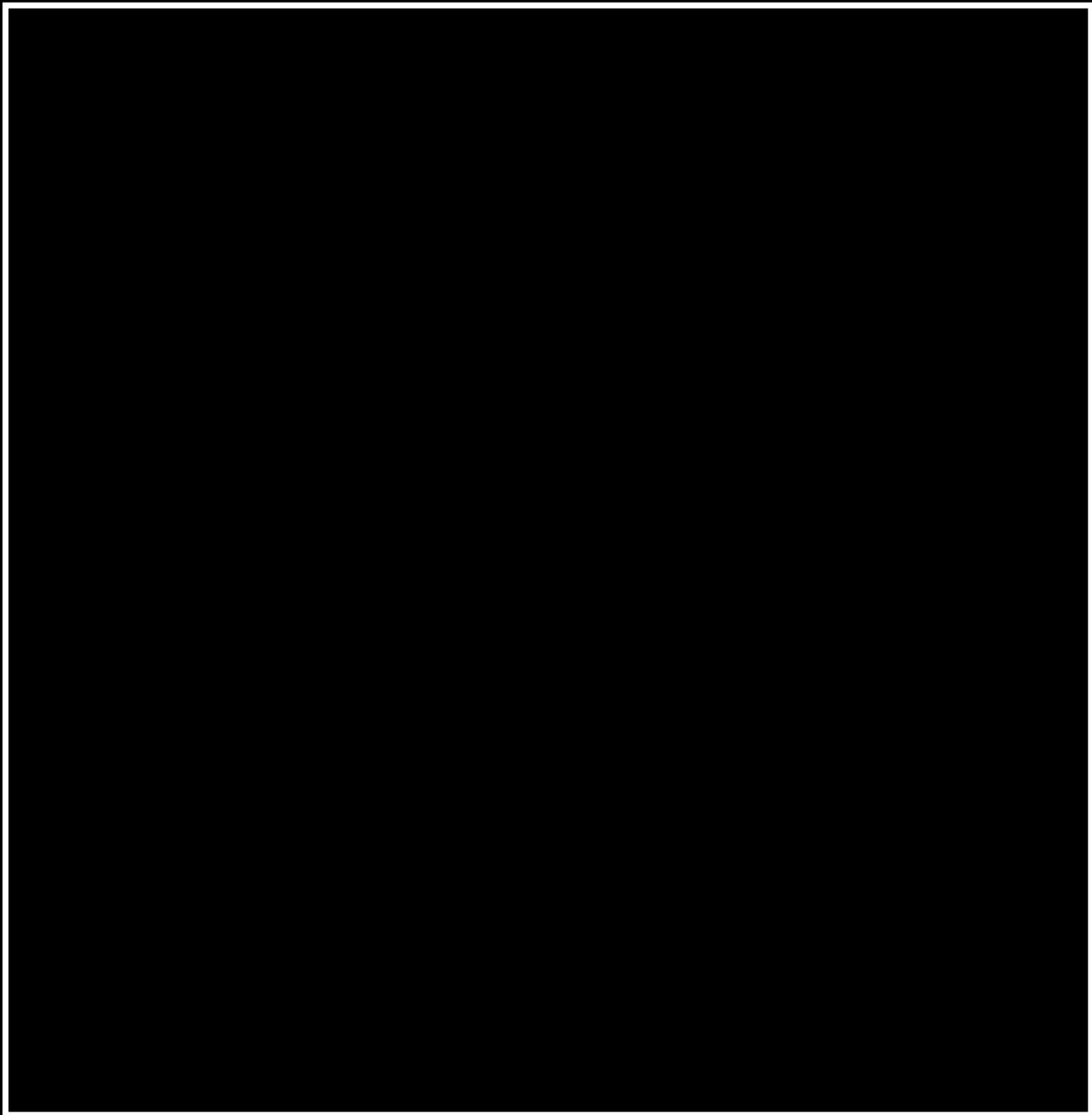
**IL SEMIFREDDO
AL MANGO**



IL SEMIFREDDO AL MANGO

Tropicale, fresco, cremoso: il mango esprime tutto il sole in un semifreddo dal gusto esotico e rotondo.

Frutti di bosco freschi e coulis per un finale brillante.



Il Sorbetto

Lo spatolabile



**ARANCIA ROSSA
E VODKA**



ARANCIA ROSSA E VODKA

Note agrumate e decise per un
sorbetto fresco, vibrante e
leggermente alcolico.

*Un connubio che sorprende
e disseta.*

**Alcolico*



**GIN
LEMON**



GIN LEMON

L'intensità del limone IGP di Sorrento incontra la raffinatezza del Gin.

Un sorbetto moderno, pulito e rinfrescante.

**Alcolico*



**MIRTO E
MIRTILLO**



MIRTO E MIRTILLO

Un sorbetto profondo e aromatico che unisce la dolcezza dei mirtillo con la tipicità del Mirto sardo.

Per palati che amano distinguersi.

**Alcolico*



**MANGO E
LIMONCELLO**



MANGO E LIMONCELLO

Tropicale ed elegante: il mango
avvolgente si fonde con la
vivacità del Limoncello.

*Un gusto esotico dal cuore
italiano.*

**Alcolico*



MOJITO



MOJITO

Lime, menta e un tocco alcolico
per un sorbetto ispirato al
celebre cocktail cubano.

*Fresco, dissetante,
irresistibile.*

**Alcolico*



**FRAGOLA
E PORTO**



FRAGOLA E PORTO

Un sorbetto intenso e vellutato
che unisce la dolcezza delle
fragole mature alla ricchezza
aromatica del vino Porto.

*Un grande classico in chiave
gourmet.*

**Alcolico*



**APPLE
MARTINI**



APPLE MARTINI

La mela verde si unisce
all'intensità della Vodka e alla
nota agrumata del Cointreau,
creando un equilibrio perfetto.

*Un sorbetto che reinventa il
cocktail più glamour.*

**Alcolico*



**PERE E
CALVADOS**



PERA E CALVADOS

La delicatezza della pera si fonde con la robustezza del Calvados, creando un sorbetto dal gusto avvolgente.

Un incontro sublime tra fruttato e liquoroso.

**Alcolico*





**MANDARINO TARDIVO
DEL CIACULLI**



MANDARINO TARDIVO DEL CIACULLI

L'eccellenza in versione
sorbetto: dolce, profumato e
tipicamente mediterraneo.

*La Sicilia in versione fresca e
cremosa.*

**Analcolico*



**LIMONE DI
SORRENTO**



LIMONE DI SORRENTO

Sorbetto classico ma con
personalità: solo limoni IGP di
Sorrento per un gusto naturale
e intensamente agrumato.

Un evergreen irrinunciabile.

**Analcolico*



**MELA
VERDE**



MELA VERDE

Leggero e rinfrescante: il gusto pulito della mela verde, perfetto a fine pasto.

Il sorbetto ideale per chi ama la freschezza.

**Analcolico*



Samporta Srl
P.Iva: IT04068430042
www.samporta.com
commerciale@samporta.com

