

D E L I V E R Y

M A T T O N I

Te presentamos nuestra nueva línea de productos para disfrutarla desde la comodidad de tu casa.

Todas las entregas seguirán un protocolo de sanidad para cuidarte a ti y a nuestro equipo.

P A N A D E R Í A

P A S T A S

C A R N E S

S A L S A S

H E L A D O S

P O S T R E S



Pedidos Whatsapp: +51 924 066 643
Monto mínimo: S/50



Lugar de envío:

De Lunes a Sábado San Isidro / Miraflores Barranco / Magdalena	Costo de envío: S/8 S/12
Miércoles - Viernes Surco / San Borja La Molina	S/12 S/16

*Consulte por otros distritos



Forma de pago: BCP soles Punta Marina SAC
193-17983010-55
CCI: 00219300179830105518
Razón social: Punta Marina SAC
RUC: 20521167247



989 000 278

Visítanos en:  

DELIVERY

M A T T O N I

P A N A D E R Í A

	Peso/ Cantidad	Precio
◦ Pan Campesino	650 g	S/14
◦ Pan Multigrano	650 g	S/16
◦ Pan de Centeno	500 g	S/16
◦ Pan Brioche	650 g	S/32
◦ Pan Brioche de chocolate	650 g	S/39
◦ Pan Ciabatta	6 uni.	S/12
◦ Pan de Hamburguesa	6 uni.	S/12
◦ Focaccia	2 uni.	S/16
◦ Masa de pizzeta pre-cocidas <i>congeladas empacadas al vacío</i>	4 uni.	S/18
◦ Piadinas <i>congeladas empacadas al vacío</i>	4 uni.	S/18
◦ Panqueques <i>congelados empacados al vacío</i>	6 uni.	S/38
◦ Waffles <i>congelados empacados al vacío</i>	2 uni.	S/30
◦ Granola	500 g	S/45

PEDIDOS: +51 924 066 643

BCP soles Punta Marina SAC: 193-17983010-55 / CCI: 00219300179830105518

DELIVERY

M A T T O N I

P A S T A R E L L E N A

	Peso/ Cantidad	Precio
◦ Caramelloni de Zucca y Amaretti	1 kg	S/69
◦ Sacchetti de langostinos trufados	1 kg	S/89
◦ Ravioli de ricotta y espinaca	1 kg	S/59
◦ Malfattis	1 kg	S/69
◦ Lasagna de cola de buey	600 g 2 kg	S/32 S/110
◦ Lasagna veggie	600 g 2 kg	S/30 S/100

P A S T A F R E S C A

Hecha con yema de corral.

◦ Bucatini, Rigattoni, Spaghetti, Fettuccine, Fusilli, Papardelle, Linguini, Casarecce, Maccheroni	1kg 500 g	S/36 S/19
◦ Queso Grana Padano	250 g	S/38

PEDIDOS: +51 924 066 643

BCP soles Punta Marina SAC: 193-17983010-55 / CCI: 00219300179830105518

DELIVERY

MATTONI

CARNES

	Peso/ Cantidad	Precio
◦ Asado de tira <i>(con salsa listo para calentar)</i>	500 g	S/44
◦ Las albóndigas Mattoni <i>(con salsa listo para calentar)</i>	180 g	S/18
◦ Hamburguesa Mattoni Angus CAB <i>+4 panes hamburguesa + cebolla caramelizada</i>	4 uni. 200g c/u	S/78
◦ Pollo Al Mattone con su salsa <i>(pechuga de pollo cocida al ronner)</i>	2 uni. 200g c/u	S/36
◦ Carpaccio de lomo curado con salsa	250 g	S/46
◦ Roast Beef lomo fino	250 g	S/45
◦ Pastrami de vacío Angus CAB	250 g	S/58
◦ Costillar BBQ sin hueso	450 g	S/57

SALSAS

◦ Salsa Mattoni <i>(funghi, champiñones, poro, vino blanco y panceta)</i>	300 ml	S/35
◦ Pomodoro 100% natural	460 ml	S/25
◦ Ragú de cordero al vino tinto	300 ml	S/44
◦ Pesto	300 ml	S/40
◦ 4 Quesos	300 ml	S/44
◦ Bolognesa	460 ml	S/35
◦ Amatriciana	460 ml	S/40
◦ Putanesca	460 ml	S/35
◦ Salsa de mantequilla de salvia	300 ml	S/30
◦ Salsa de Pecanas	300 ml	S/35

PEDIDOS: +51 924 066 643

BCP soles Punta Marina SAC: 193-17983010-55 / CCI: 00219300179830105518

DELIVERY

M A T T O N I

HELADOS

	Peso/ Cantidad	Precio
◦ Helado de chocolate <i>60% cacao</i>	1/2 lt.	S/25
◦ Helado de Nutella	1/2 lt.	S/25
◦ Helado de mantequilla de maní	1/2 lt.	S/25
◦ Helado de café	1/2 lt.	S/25
◦ Helado de frutos rojos	1/2 lt.	S/25
◦ Helado de pistacchio <i>100% californiano</i>	1/2 lt.	S/45
◦ Helado de vainilla <i>100% Madagascar</i>	1/2 lt.	S/45

POSTRES

◦ Brownies	6 uni	S/36
◦ Blueberry muffins	4 uni.	S/32
◦ Cinnamon rolls	4 uni.	S/32
◦ Galletones	4 uni.	S/32
◦ Cannolis	4 uni.	S/20
◦ Keke de plátano	Molde	S/25
◦ Torta de chocolate	Molde 1/2 molde	S/75 S/40
◦ Tiramisú	Molde 1/2 molde	S/140 S/70
◦ Cheesecake de queso azul	Molde	S/150

PEDIDOS: +51 924 066 643

BCP soles Punta Marina SAC: 193-17983010-55 / CCI: 00219300179830105518

DELIVERY

MATTONI

RECOMENDACIONES

Productos	Almacenamiento	Recomendaciones
◦ Lasagna de cola de buey x 600g	Congelación	Sacarla del congelador, sacar la tapa de plástico y meterla al horno por 30 min. a 180°. Luego ponerla 5 min. en broil para que gratine.
◦ Lasagna de cola de buey x 2kg	Congelación	Sacarla del congelador, sacar la tapa de plástico y meterla al horno por 45 min. a 180°. Luego ponerla 5 min. en broil para que gratine.
◦ Caramelloni de zucca y amaretti	Congelación	Sacarlo del congelador y meterlo a una olla con abundante agua hirviendo con sal por 3 min.
◦ Sacchetti de langostinos trufados	Congelación	Sacarlo del congelador y meterlo a una olla con abundante agua hirviendo con sal por 5 min.
◦ Ravioli de ricotta y espinaca	Congelación	Sacarlo del congelador y meterlo a una olla con abundante agua hirviendo con sal por 3 min.
◦ Malfatti	Congelación	Sacarlo del congelador y meterlo a una olla con abundante agua hirviendo con sal por 4 min.
◦ Bucatini, rigattoni, spaghetti, fussili, fettuccine, linguini papardelle, caserecce, maccheroni	Refrig. x 2 días, de lo contrario congelar	Meter la pasta en abundante agua hirviendo con sal entre 3-7 min. según el tipo de pasta: Papardelle: 3 min. Linguini, Maccheroni, Fussili: 4 min. Rigattoni, Fettuccini, Caserecce: 5 min. Spaghetti: 6 min. Bucatini: 7 min.
◦ Asado de tira (500g) con salsa	Congelación	Sacarlo de la bolsa y colocarlo en una ollita con toda la salsa. Calentar a fuego medio por 20 min.
◦ Las albóndigas Mattoni	Congelación	Sacarlo de la bolsa y colocarlo en una ollita con toda la salsa. Calentar a fuego medio por 15 min.
◦ Hamburguesa Mattoni	Congelación	A la parrilla o a la sartén.
◦ Costillar BBQ 450g sin hueso	Refrig. x 5 días	Sacarlo de la bolsa y colocarlo en una ollita con toda la salsa. Calentar a fuego medio por 15 min.
◦ Pomodoro 100% natural	Refrig. x 5 días	
◦ Bolognesa	Refrig. x 5 días	
◦ 4 quesos	Refrig. x 3 días	
◦ Pesto	Refrig. x 2 días	
◦ Amatriciana	Refrig. x 5 días	
◦ Putanesca	Refrig. x 5 días	
◦ Salsa Mattoni	Refrig. x 2 días	
◦ Salsa Ragú de cordero al vino tinto	Refrig. x 2 días	
◦ Salsa de mantequilla de salvia	Refrig. x 5 días	
◦ Salsa de Pecanas	Refrig. x 2 días	
◦ Panqueques	Congelación	Colocarlo en una sartén a fuego medio, sin aceite o en una tostadora.
◦ Waffles	Congelación	Colocarlo en una sartén a fuego medio, sin aceite o en una tostadora.