

Produit en
Ile de France

「Notre Atelier」



carniato

DAL 1955

Edition 2021



Produit en
Île de France



Ah, les pâtes. « *La pasta* ». Voilà un incontournable de la cuisine italienne qui met l'eau à la bouche de tous les gourmands de 7 à 77 ans... et pas seulement !

Il faut dire qu'en plus d'être réconfortante, la pâte peut aussi devenir la star d'un plat gastronomique lorsqu'elle est travaillée dans les règles de l'art et avec un peu d'inventivité.

Pasta corta, pasta lunga, pasta ripiena, pasta da forno, pasta da minestra, il existe en Italie un nombre impressionnant de variétés de pâtes, chacune destinée à des recettes particulières. De quoi faire tourner la tête des cuisiniers les plus avertis car chez nous, on ne rigole pas avec la pasta.

Chez Carniato, nous avons fait de la pâte un de nos produits de référence.



En plus des pâtes sèches de notre catalogue, nous développons depuis plus de 35 ans notre offre A'Pasta : des pâtes fraîches sous toutes les formes et pour tous les goûts.

Ces pâtes sont réalisées dans notre fabrique locale, à quelques minutes de notre siège social pour garantir une maîtrise de la production et réduire notre impact environnemental.

Mais ne vous méprenez pas : ce n'est pas parce que nos pâtes sont confectionnées en France qu'elles ne sentent pas bon l'Italie !

La majorité des ingrédients utilisés dans leur préparation, notamment dans les farces, viennent tout droit de la grande botte et sont labellisés AOP ou DOP - « *Denominazione di Origine Protetta* ».

Au sein de la fabrique A'Pasta, nos équipes ont à cœur de perpétuer un savoir-faire précieux.





En France, il n'existe pas de formation diplômante pour maîtriser la fabrication de la pâte.

Chez Carniato, l'apprentissage du métier se transmet entre les collaborateurs.

« *Le savoir-faire n'est pas individuel, c'est la culture d'entreprise qui garantit le savoir-faire italien qui se ressent dans nos produits* », dit Jorge Valente, le directeur de production de la fabrique.

Employé de Carniato depuis plus de 30 ans, Jorge a contribué au développement de l'entreprise aux côtés de la famille Carniato.

Au fil des années, il a appris à reconnaître le bon produit et à le mettre en valeur grâce à un savoir-faire unique qu'il a lui-même acquis de nos fondateurs.

Aux côtés des 10 autres employés de la fabrique, Jorge produit chaque jour des pâtes avec et sans farce mais toujours avec passion. Toute l'équipe est répartie autour de 4 lignes de production :



1. **Les pâtes tréfilées** : penne, fusilli, rigatoni, radiatori... ces pâtes sont conçues à partir d'une base de semoule, d'œuf et d'eau, mélangée et pétrie à l'aide d'un dispositif mécanique puis déposée dans un moule en bronze pour lui donner la forme et la texture recherchées.

2. **Les pâtes laminées à froid** : tagliatelle, spaghetti, pappardelle, taglierini... chez Carniato, on ne fait pas tout comme tout le monde ! Chez nous, ces pâtes sont préparées sans ajout d'eau, seulement avec un mélange d'œuf et de semoule. Elles ne sont pas pasteurisées et ont logiquement une durée de vie légèrement réduite par rapport aux autres produits de la gamme (21 contre 30 jours en moyenne). Sur cette ligne de production, nos équipes conçoivent des nouveaux lots tous les jours pour garantir à nos clients des produits d'une fraîcheur imbattable !

3. **Les pâtes farcies double feuille** : agnoloni, malfatti, ravioli... ces pâtes sont fourrées avec une technologie unique de machine sans piston, à dépose pneumatique, qui se rapproche de la technique de la poche à douille. Leur farce est ainsi beaucoup plus molle et a un aspect « fait maison » très apprécié et plébiscité des gourmets. Elles représentent 50 % de nos ventes.

4. **Les pâtes farcies simple feuille** : tortellini, fagottini... ces pâtes sont produites avec des farces de qualité et fourrées grâce à un modèle classique d'injecteur à piston.

En 35 ans d'existence, notre fabrique locale A'Pasta a su étoffer sa carte et propose aujourd'hui de nombreuses pâtes fraîches pour ravir tous les palais.

Pâtes courtes, pâtes longues ou pâtes farcies, nos variétés permettent à la fois de développer votre créativité en imaginant des recettes originales ou de jouer la carte de la simplicité en les accompagnant d'une goûteuse sauce tomate ou d'un simple trait d'huile d'olive.

De plus, nos pâtes farcies se déclinent sous de nombreuses versions : à base de viande, de poisson, de fromage ou de légume.

Choisir A'Pasta, c'est offrir à votre clientèle une carte dynamique et pleine de goût !



Notre gamme A'Pasta est composée de plus de 40 recettes de pâtes fraîches différentes.

Alors que certaines d'entre elles se sont faites une place permanente dans notre catalogue, d'autres sont poussées en édition limitée pour que vous puissiez tester leur popularité auprès de vos clients.

Cette année par exemple, notre première recette en édition limitée met à l'honneur la tomate confite et la bufala fumée. Inédite, cette rencontre gourmande se mariera à la perfection avec des allumettes de speck croustillantes et un filet d'huile d'olive.

Vous avez envie d'en savoir plus sur les éditions limitées à venir ?

On peut déjà vous confier que, cette année, nos pâtes farcies en édition limitée mettront à l'honneur le foie gras, la ricotta, les artichauts ou encore les asperges vertes en édition solidaire...

Une bonne façon de réinventer votre offre et d'imaginer de nouveaux plats savoureux pour surprendre vos clients !

Mais alors, comment ces recettes sont-elles sélectionnées ?

Chaque année, la gamme A'Pasta s'étoffe de 4 nouvelles recettes en édition limitée et de 2 recettes permanentes.

Pour être retenue et proposée à la vente, chacune d'entre elles passe par un comité de validation dont Jorge Valente, le directeur de la production de la fabrique A'Pasta, fait partie.

Au total, les équipes se retrouvent au minimum 3 fois par an pour goûter et sélectionner les recettes les plus prometteuses selon elles et en accord avec les tendances du moment.

La recette du succès...

En 2020, malgré la crise sanitaire liée à l'épidémie de Covid-19, les pâtes A'Pasta ont continué de régaler ceux qui ont consommé en livraison ou à emporter. Les recettes les plus populaires ont été les malfatti à la truffe, les malfatti ricotta/épinards, les agnoloni aux 4 fromages, les fagottini au jambon cru ou encore notre édition limitée à la burrata des pouilles et au citron. Et côté pâtes « classiques », ce sont les spaghetti et les tagliatelles qui ont eu le plus de succès !

ARGUMENTS COMMERCIAUX



En plus de leur goût savoureux, les pâtes fraîches A'Pasta possèdent de nombreuses autres qualités. Elles permettent notamment de vous garantir un coût de revient minimal et une marge par plat conséquente.

Choisir A'Pasta, c'est proposer à votre clientèle des produits italiens authentiques tout en nous laissant la tâche de sélectionner et d'assembler les matières premières.

En nous faisant confiance, vous gagnez du temps, de l'argent et des clients toujours contents !

Les bons produits, ça nous connaît chez Carniato.



Nos pâtes fraîches sont faites avec une des meilleures semoules du marché, celle d'Alpina Savoie, anciennement Chiron Moulins.

Produite en filière auprès d'agriculteurs partenaires, cette semoule de qualité contient 13 % de protéine et garantit un circuit court respectueux du produit et de son producteur.

Les œufs qui entrent dans la composition de nos pâtes sont eux pasteurisés et proviennent de poules élevées en France et en plein air.



Enfin, le fait que notre fabrique locale soit située juste à côté de notre siège nous permet de réduire encore un peu plus notre impact environnemental.

Des avantages non négligeables dans un contexte où les consciences écologiques sont de plus en plus éveillées et où chacun se doit de faire un effort pour préserver notre planète.

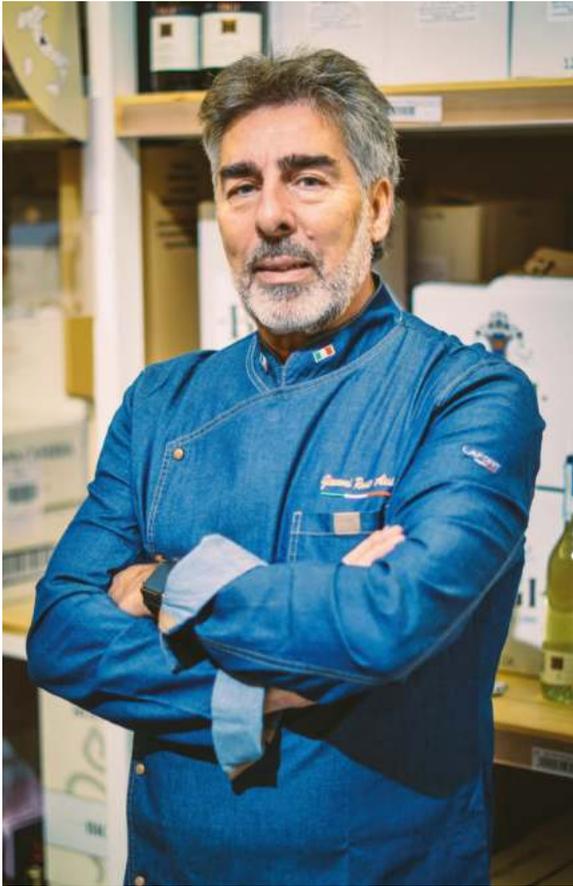
Vos pâtes fraîches méritent le meilleur.

Chez Carniato, nous avons la chance d'avoir des produits qui viennent directement d'Italie grâce à nos fournisseurs partenaires et aux marchés italiens avec lesquels nous avons noué une relation de confiance depuis plus de 65 ans. De cette façon, notre sourcing en matière première est beaucoup plus large que ceux de nos concurrents. Nous avons accès à des produits de niche pour créer nos farces, comme les brisures de truffe, le véritable parmigiano reggiano ou encore la burrata. Ces collaborations nous permettent de créer des recettes de pâtes farcies inédites et dans l'air du temps : burrata des pouilles & citron, burrata des pouilles & camembert au lait cru, noix de Saint Jacques...



Le saviez-vous ?

Toutes les farces qui agrémentent nos pâtes sont produites à partir des mêmes produits que nous vendons en négoce à nos restaurateurs. Pour garantir une fraîcheur et une qualité incomparables, elles sont préparées le matin et utilisées le jour même.



L'art, la manière... et le savoir-faire.

Vous avez envie d'en savoir plus à propos des pâtes fraîches de notre catalogue ?

Notre Chef Giovanni est disponible pour vous partager son savoir-faire et vous inspirer dans la conception de votre carte.

Originaire de Polizzi Generosa dans la région de Palermo en Sicile, Giovanni a rejoint Carniato en juin 2010 en tant que commercial et expert des produits italiens.

Depuis 2017, ce dernier a repris sa toque de Chef et dirige dorénavant des ateliers culinaires organisés à la demande du client, au sein de leurs restaurants.

L'objectif de ces formations ? Vous aider à construire votre carte et vous apporter toutes les connaissances nécessaires pour sublimer les pâtes A'Pasta mais aussi tous les autres produits de notre catalogue.

Plus que de vendre des produits, il nous tient à cœur de partager avec vous notre amour de la cuisine italienne et la passion qui anime nos équipes lors de la conception et le sourcing de nouveaux produits.

Pour résumer, A'Pasta c'est :

- Gagner du temps et de l'argent
- Profiter des meilleurs produits français et italiens du marché
- Faire confiance au savoir-faire italien de nos équipes
- Faire un choix responsable (circuits courts, oeufs de poules élevées en plein air...)
- Varier sa carte avec plus de 40 recettes, constamment renouvelées
- Opter pour des produits de qualité mais simples d'utilisation
- Être accompagné du chef Giovanni dès que nécessaire
- Et bien sûr, satisfaire les palais de vos clients !



QUALITÉ ET TRACABILITÉ



Chez Carniato, nous vous donnons accès au meilleur de l'Italie. Nos produits et nos services répondent à des hauts standards de qualité et se renouvellent constamment pour répondre à vos attentes. Ainsi, la conception et la distribution de nos pâtes A'Pasta se font dans le respect du savoir-faire italien et avec beaucoup d'attention.

Tout comme celle des autres produits de notre catalogue, la qualité de nos pâtes fraîches est maîtrisée et garantie par des actions menées par nos équipes, au sein même de notre fabrique et de nos bureaux.

1- Nous sommes à votre écoute

Parce que vous êtes les meilleurs témoins de la qualité de nos produits, nous mettons un point d'honneur à travailler à vos côtés pour répondre au mieux à vos attentes.

En plus d'une veille réglementaire continue faite par notre service qualité et un cabinet externe spécialisé, nous échangeons directement avec nos clients et prospects pour comprendre leurs besoins et leurs attentes. Ainsi, nous connaissons chacun de nos clients personnellement et nous sommes ouverts à l'élaboration d'offres et de contrats sur-mesure. Notre service après-vente est également briefé pour vous répondre et gérer efficacement vos réclamations au quotidien. Chacune de vos demandes est enregistrée et un bilan des réclamations est fait 2 fois par an pour servir à l'amélioration de nos services.

Parce que la générosité de l'Italie ne se retrouve pas que dans nos produits, nous serons toujours disponibles pour vous conseiller et vous aider à faire les choix les plus adaptés dans notre catalogue !



2- La confiance n'exclut pas le contrôle

Tout au long du traitement de vos commandes, nous faisons de nombreuses vérifications pour nous assurer que tout se déroule comme prévu. Notre premier objectif : être à la hauteur de vos attentes et pérenniser avec vous une relation de confiance durable.

Pour vous satisfaire, nous sélectionnons personnellement tous les fournisseurs avec qui nous travaillons à l'élaboration de notre catalogue. Chacun d'entre eux doit remplir un questionnaire de référencement et signer un cahier des charges complet. Une fois leurs produits reçus, nous effectuons également des contrôles définis en fonction des familles de produits, dont un plan de contrôles microbiologiques pour les produits de négoce, les matières premières et nos produits finis.

Mais ce n'est pas tout ! Une fois nos produits assemblés, notamment dans nos recettes de pâtes fraîches, ils subissent de fréquents check-up quantité et conditionnement. Leur aspect est régulièrement vérifié et nos chambres froides sont contrôlées en permanence par un système d'alerte pour que les valeurs de pasteurisation soient toujours respectées. Pour nous, les bonnes conditions de stockage et d'entreposage de nos produits sont indispensables à la qualité du plat final que vos clients retrouveront dans leur assiette.

Le saviez-vous ?

Au sein de la fabrique A'Pasta, toutes les gammes de produits sont passées en revue une fois par semaine, voire deux à trois fois pour les produits les plus fragiles.

3- Traçabilité amont/aval

Même si notre chaîne de contrôle est maîtrisée, nous sommes préparés au rappel de certains produits dans le cas où ces derniers poseraient un problème.

Ainsi, nous avons mis en place un dispositif d'identification des lots achetés et vendus.

Ce dispositif nous permet de retrouver facilement le(s) fournisseur(s), le(s) client(s), ainsi que les résultats des contrôles réalisés sur le lot pour rectifier le tir le plus rapidement possible.

Et même si nous n'avons que très rarement dû avoir recours à ce dispositif, nous déclenchons régulièrement des tests traçabilité pour vérifier l'efficacité de notre système.



「Les recettes
de **Giovanni**」



Notre livre de recettes est disponible sur demande
auprès de votre contact commercial.



「Nos recettes」







Produit en
Île de France



Malfatti ricotta épinards

code : 3525

barquette de : 2kg

grammage de la pâte : 16 gr l'unité

portion pour 100 gr : 6 pièces

Temps de cuisson : 4 min



Nouveauté



Agnoloni Camembert au lait cru & Burrata des Pouilles

code : 3551

barquette de : 3x1kg

grammage de la pâte : 23 gr l'unité

portion pour 100 gr : 5 pièces

Temps de cuisson : 4 min



Fagottini au Jambon de Parme DOP

code : 9671

barquette de : 2kg

grammage de la pâte : 6 gr l'unité

portion pour 100 gr : 16 pièces

Temps de cuisson : 3 min







Produit en
Île de France

Mezza Luna aux cèpes
code : 3526
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 16 gr l'unité
portion pour 100 gr : 6 pièces
Temps de cuisson : 4 min



Agnoloni aux 4 fromages
code : 3529
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 23 gr l'unité
portion pour 100 gr : 5 pièces
Temps de cuisson : 4 min



Malfatti al Brasato
code : 3523
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 16 gr l'unité
portion pour 100 gr : 6 pièces
Temps de cuisson : 4 min







Produit en
Île de France

Nouveauté



Malfatti aux Saint Jacques

code : 3516

barquette de : 3 x 1kg

grammage de la pâte : 16 gr l'unité

portion pour 100 gr : 6 pièces

Temps de cuisson : 4 min



Mezza Luna chèvre & mozzarella

code : 3495

barquette de : 2kg

grammage de la pâte : 16 gr l'unité

portion pour 100 gr : 6 pièces

Temps de cuisson : 4 min



Panzerotti artichauts et ricotta

code : 7722

barquette de : 2kg

grammage de la pâte : 12 gr l'unité

portion pour 100 gr : 8 pièces

Temps de cuisson : 4 min







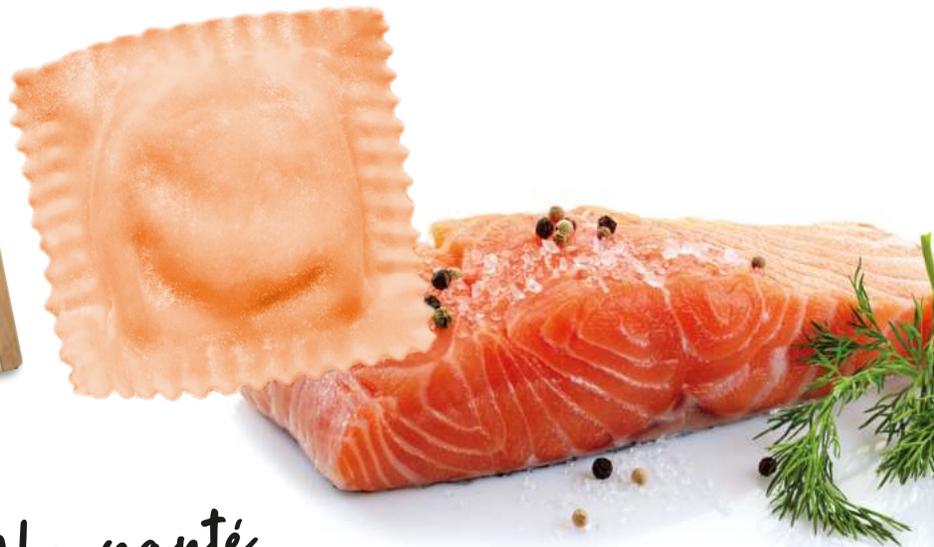
Produit en
Île de France



Tortelloni épinards & basilic
code : 3558
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 12 gr l'unité
portion pour 100 gr : 8 pièces
Temps de cuisson : 4 min



Malfatti saumon & aneth
code : 3522
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 16 gr l'unité
portion pour 100 gr : 6 pièces
Temps de cuisson : 4 min



Nouveauté



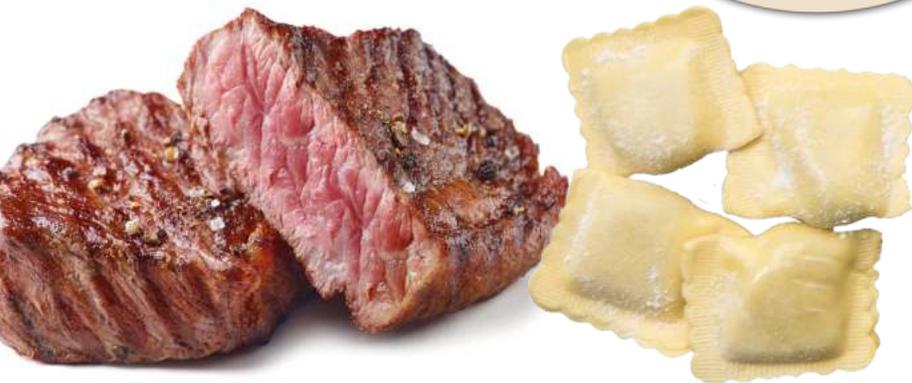
**Fagottini Parmigiano
Reggiano DOP & basilic**
code : 3553
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 6 gr l'unité
portion pour 100 gr : 16 pièces
Temps de cuisson : 3 min







Produit en
Île de France



Ravioli au boeuf
code : 7680
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 5 gr l'unité
portion pour 100 gr : 20 pièces
Temps de cuisson : 3 min

Tortelloni aux cèpes
code : 3512
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 12 gr l'unité
portion pour 100 gr : 8 pièces
Temps de cuisson : 4 min



Fiore au gorgonzola
code : 3528
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 13 gr l'unité
portion pour 100 gr : 7 pièces
Temps de cuisson : 4 min

Malfatti à la truffe 1%
code : 3510
barquette de : 3 x 1kg
grammage de la pâte : 16 gr l'unité
portion pour 100 gr : 6 pièces
Temps de cuisson : 4 min



Nouvelle recette







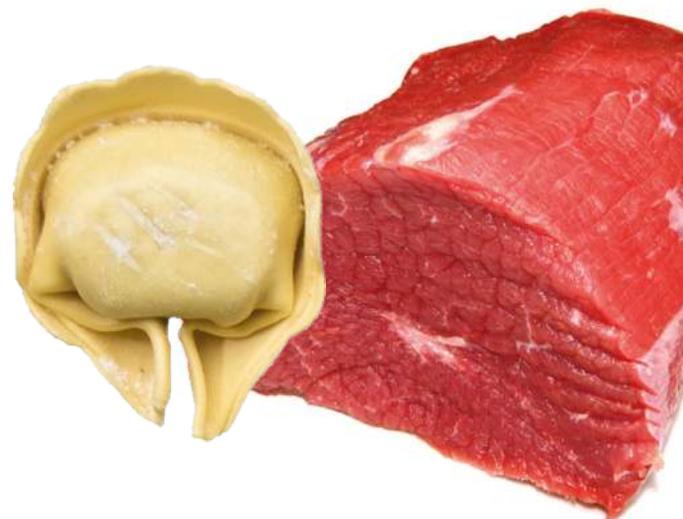
Produit en
Île de France



Mezza Luna burrata citron
code : 3533
barquette de : 3 x 1kg
grammage de la pâte : 16 gr l'unité
portion pour 100 gr : 6 pièces
Temps de cuisson : 4 min



Tortelloni à la viande
code : 6980
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 12 gr l'unité
portion pour 100 gr : 8 pièces
Temps de cuisson : 4 min



Fiore au pesto de gênes
code : 3527
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 13 gr l'unité
portion pour 100 gr : 7 pièces
Temps de cuisson : 4 min

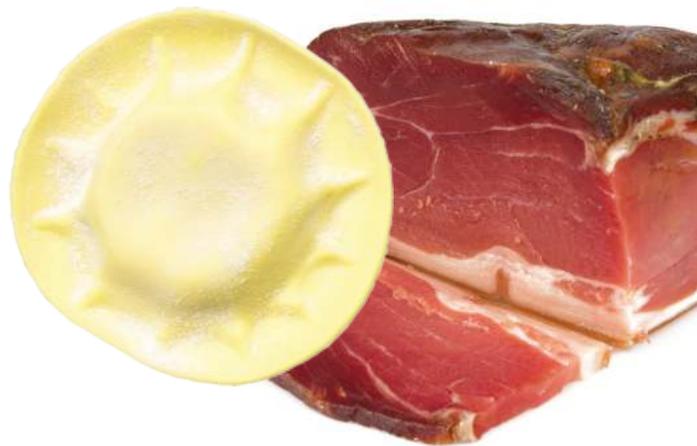




Produit en
Île de France



Agnoloni Speck & Fontina
code : 3576
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 23 gr l'unité
portion pour 100 gr : 5 pièces
Temps de cuisson : 4 min



Nouveauté



**Mezza Luna burrata
des Pouilles à la truffes 1%**
code : 3552
barquette de : 3 x 1kg
grammage de la pâte : 16 gr l'unité
portion pour 100 gr : 6 pièces
Temps de cuisson : 4 min



Fiore aux aubergines
code : 6982
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 13 gr l'unité
portion pour 100 gr : 7 pièces
Temps de cuisson : 4 min







Produit en
Île de France



Fiore tomate & mozzarella

code : 7721
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 13 gr l'unité
portion pour 100 gr : 7 pièces
Temps de cuisson : 4 min



Tortelloni noir au crabe

code : 3524
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 12 gr l'unité
portion pour 100 gr : 8 pièces
Temps de cuisson : 4 min

Fagottini aux 4 fromages

code : 9672
barquette de : 2kg
grammage de la pâte : 6 gr l'unité
portion pour 100 gr : 16 pièces
Temps de cuisson : 3 min















Produit en
Île de France



Fusilli

code : **3557**
barquette de : **2kg**
Temps de cuisson : **4 min**



Casareccia

code : **3574**
barquette de : **2kg**
Temps de cuisson : **4 min**







*Produit en
Île de France*



Penne rigate

code : **3554**
barquette de : **2kg**
Temps de cuisson : **4 min**



Radiatori

code : **3535**
barquette de : **1kg**
Temps de cuisson : **4 min**



Mafaldine

code : **3546**
barquette de : **1kg**
Temps de cuisson : **4 min**







Produit en
Île de France



Feuilles à Lasagnes

code : 3543
barquette de : 2kg
20 feuilles - 35 x 22 cm
Temps de cuisson : 4 min



NOTES

NOTES



6, route de Stains, 94380 Bonneuil-sur-Marne Tél.: 01 43 77 39 49 - Fax 01 43 77 39 58
www.carniato.com