Edition 2022

Produit en Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

SAVOIR-FAIRE

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 !

Une grande partie de nos 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). 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.

RECETTES

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 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 12 % 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 Europe 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 DOC 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 ?
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 TRAÇABILITÉ

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 ! Tous nos produits sont contrôlés tout au cours de la chaine de fabrication, de conditionnement et du stockage. Nos températures de chambres froides sont enregistrées en permanence et une alarme se déclenche en cas de dépassement du seuil d'alerte.

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.

Atelier de pâtes fraîches italiennes
a'pasta Solidale
Depuis 1982

édition limitée - **Agnoloni**

Pecorino et Miel

Produit en Ile de France

Une nouvelle recette pour la rentrée !

Une recette originale
à base de miel et de pecorino

Code 3578 - Cond : 3x1 kg
dès ***le 12 septembre 2022***

À servir avec

• Un léger filet d'huile d'olive vierge extra Sicilia IGP Barbera (120421) et un peu de romarin

Accord parfait avec : Chardonnay Terre Siciliane IGT #BIO (9908)

Nos pâtes fraîches sont produites avec des œufs de poules élevées en plein air

Produit en Ile de France

Nos recettes

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

Produit en Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

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**

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 cru

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 Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

Mezza Luna aux cèpes

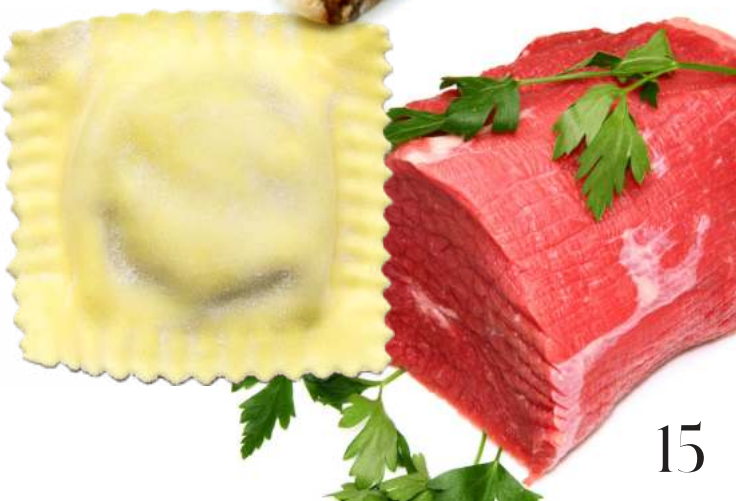
code : **3526**
barquette de : **2kg**
grammage de la pâte : **16 gr l'unité**
portion pour 100 gr : **6 pièces**
Temps de cuisson : **4 min**

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 Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

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**
gragrammage 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 Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

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**

Fagottini Parmigiano Reggiano DOP & basilic

code : **3553**

barquette de : **2kg**

grammage de la pâte : **6 gr l'unité**

portion pour 100 gr : **16 pièces**

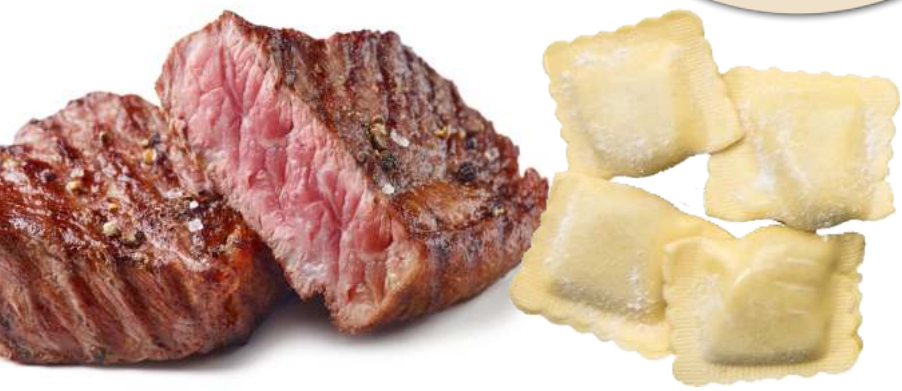
Temps de cuisson : **3 min**

Produit en Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982



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**

Produit en Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

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

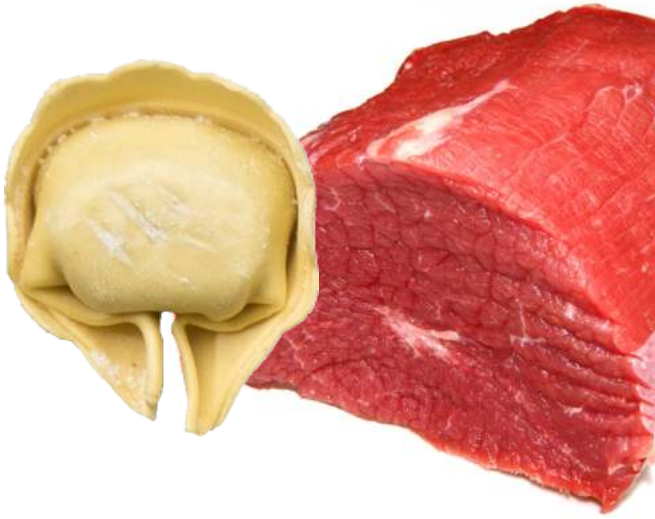
code : **6980**

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 Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

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**

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 Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

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 Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

Tagliatelle

code : **3545 -** barquette de : **2kg**
code : **3547 - *nid de 330 gr* -** en barquette de : **2kg**
code : **3505 - *nid de 250 gr* -** en barquette de : **3x1kg**
Temps de cuisson : **2 min**

Taglierini

code : **3571 -** barquette de : **2kg**
code : **3572 - *nid de 330 gr* -** en barquette de : **2kg**
code : **3506 - *nid de 250 gr* -** en barquette de : **3x1kg**
Temps de cuisson : **2 min**

Taglierini ail et basilic

code : **3494 -** barquette de : **2kg**
Temps de cuisson : **2 min**

Produit en Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

Taglierini à la truffe

code : **3538 -** barquette de : **3 x 1kg**
Temps de cuisson : **2 min**

Spaghetti

code : **6990 -** barquette de : **2kg**
Temps de cuisson : **2 min**

Pappardelle

code : **3508 -** barquette de : **3 x 1kg**
Temps de cuisson : **2 min**

Produit en Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

Fusilli

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

Rigatoni

code : **3570**
barquette de : **1kg**
Temps de cuisson : **4 min**

Casareccia

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

Produit en Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

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 Ile de France

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982

Casareccia Tricolores

code : **3541**
2kg
Temps de cuisson : **4 min**

Feuilles à Lasagnes

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

PASTA RIPIENA

• Carne

- 3523 Malfatti al brasato page 9
- 6980 Tortelloni à la viande page 17
- 7680 Ravioli au bœuf page 15
- 9671 Fagottini jambon de Parme DOP page 7
- 3576 Agnoloni speck & fontina page 19

• Formaggi

- 3495 Mezza luna chèvre mozzarella page 11
- 3528 Fiore au gorgonzola page 15
- 3529 Agnoloni aux 4 fromages page 9
- 9672 Fagottini aux 4 fromages page 21
- 3533 Mezza luna burrata citron page 17
- 3551 Agnoloni Camembert au lait cru & burrata des Pouilles page 7
- 3553 Fagottini Parmiggiano Reggiano DOP & basilic page 13
- 3552 Mezza luna burrata des Pouilles & truffes 1% page 19

• Pesce

- 3522 Malfatti saumon & aneth page 13
- 3524 Tortelloni noir au crabe page 21
- 3516 Malfatti aux Saint Jacques page 11

• Verdura

- 3525 Malfatti ricotta épinards page 7
- 3526 Mezza luna aux cèpes page 9
- 3527 Fiore au pesto de Gênes page 17
- 3558 Tortelloni épinards basilic page 13
- 6982 Fiore aux aubergines page 19
- 7721 Fiore tomate mozzarella page 21
- 7722 Panzerotti artichaut ricotta page 11
- 3512 Tortelloni aux cèpes page 15
- 3510 Malfatti tartufata 1% page 15

PASTA LUNGA

- 3545 Tagliatelle *(Barquette 2kg)* page 23
- 3547 Tagliatelle nidi *(Barquette 2kg - 1 nid 330 gr)* page 23
- 3505 Tagliatelle nidi *(3x1kg - 1 nid 250 gr)* page 23

- 6990 Spaghetti *(Barquette 2kg)* page 25

- 3508 Pappardelle *(Barquette 3x1kg)* page 25

- 3494 Taglierini ail et basilic *(Barquette 2kg)* page 23

- 3571 Taglierini *(Barquette 2kg)* page 23
- 3572 Taglierini nidi *(Barquette 2kg - 1 nid 330 gr)* page 23
- 3506 Taglierini nidi *(3x1kg - 1 nid 250 gr)* page 23
- 3538 Taglierini à la truffe *(3x1kg - 1 nid 250 gr)* page 31

PASTA CORTA

- 3557 Fusilli *(Barquette 2kg)* page 27
- 3574 Casareccia *(Barquette 2kg)* page 27
- 3570 Rigatoni *(Barquette 1kg)* page 27

- 3554 Penne rigate *(Barquette 2kg)* page 29
- 3535 Radiatori *(Barquette 1kg)* page 29
- 3546 Mafaldine *(Barquette 1kg)* page 29

ALTRI

- 3543 Feuilles à Lasagnes *(Barquette 2kg- 20 feuilles - 35x22cm)* page 31

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