

# Catalogue *Gastronomia*



**carniato**  
DAL 1955

Édition 2021



# Qui sommes-nous ?

Spécialiste de la distribution de vins et de produits alimentaires italiens pour les professionnels de la restauration sur le marché français

Notre mission : **“Faire rayonner le meilleur de la culture et de la gastronomie italienne en France”**



Un ADN Italien  
depuis 1955



150 partenaires  
basés en Italie



Un assortiment  
riche de plus  
de 3500 références



Une base de 5000  
clients dans toute la  
France

# 4 actionnaires de premier plan

Au capital de Carniato depuis 1986



GRUPPO ITALIANO VINI

Première société vinicole d'Italie  
1500 ha de vignobles  
& 15 caves de propriété



CANTINE  
RIUNITE & CIV

Fondée en 1950  
Clé de voûte de la production de  
Lambrusco & de Prosecco  
2<sup>ème</sup> producteur viticole  
d'Italie



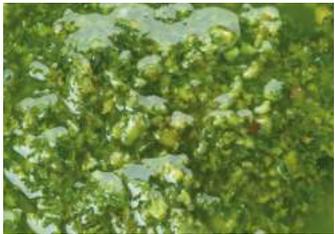
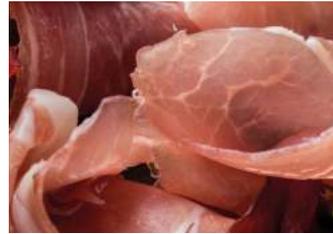
Grandi Salumifici Italiani®

1<sup>ère</sup> joint venture entre un groupe  
coopératif et un groupe privé :  
Unibon & Senfter



Groupe coopératif de 9 caves  
1<sup>er</sup> producteur de vin  
d'Appellation d'Emilie-Romagne  
5000 familles de viticulteurs  
& 6700 ha de terrains

# Nos chiffres clés



● **72 Millions €** de CA

● **85 000** Expéditions par an

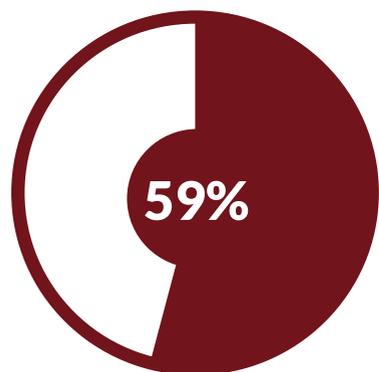
● **15 000** m<sup>2</sup> de dépôts

● **5 000 000** de bouteilles de vin vendues par an

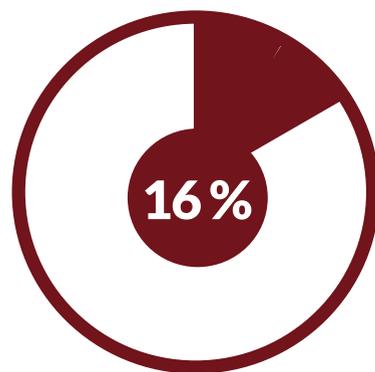
● **2/3** du CA réalisé par les produits "Gastronomia"



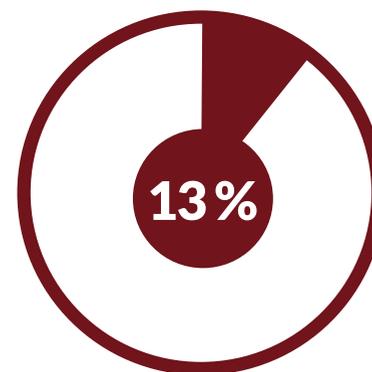
# Répartition de notre Chiffre d'Affaires



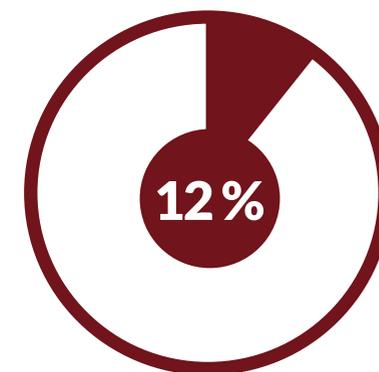
CHR



Autres canaux



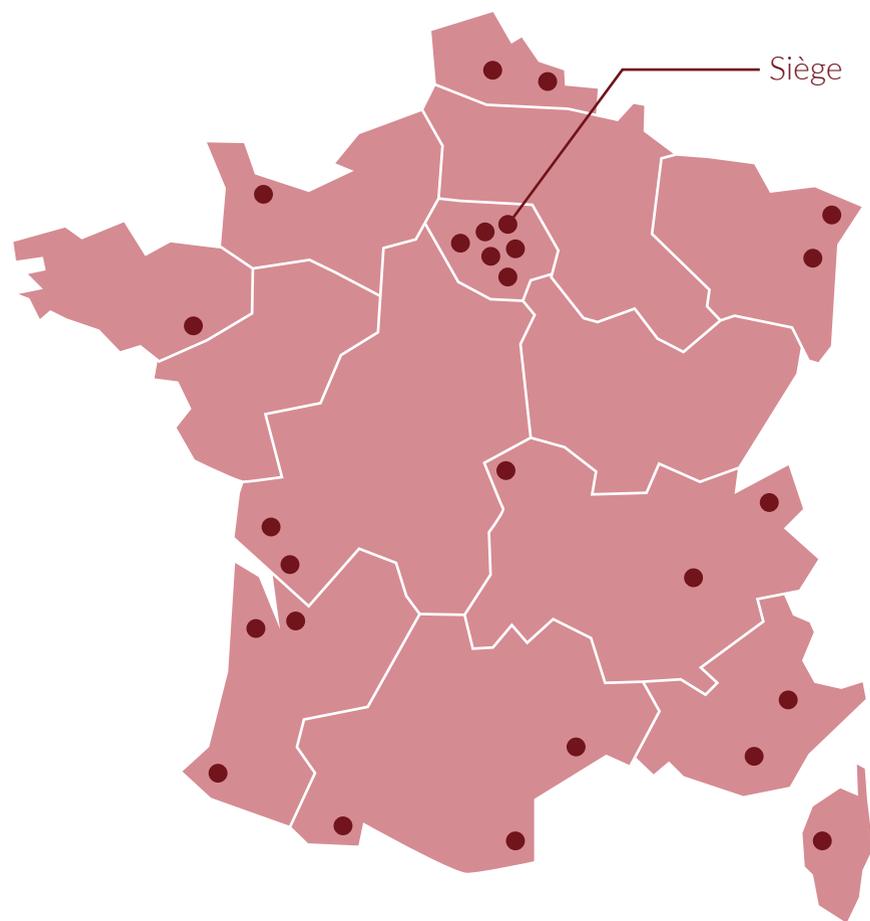
Cash & Carry  
Notre Point de vente  
au MIN de Rungis



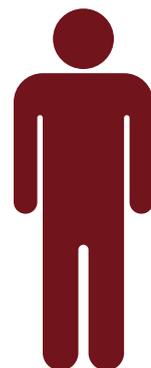
Clients Nationaux  
& Collectivités

# Une couverture logistique nationale

Plus de 85 000 expéditions par an



Une présence nationale



Un **réseau** de **45 commerciaux**  
dans **toute la France**



Un **service de télévente**  
**disponible** par **téléphone**

# Une gamme de produits directement sourcée en Italie



**+ 3 500 références qui s'articulent autour de 15 familles :**

Prosciutti, Salumi, Formaggi, Antipasti Di Mare, Pomodori, Ortaggi, Sughì & Pesti, Pasta Fresca, Pasta Secca, Farina, Olio & Aceto, Pane & Focacce, Dolci & Caffé, Bibite, Vino

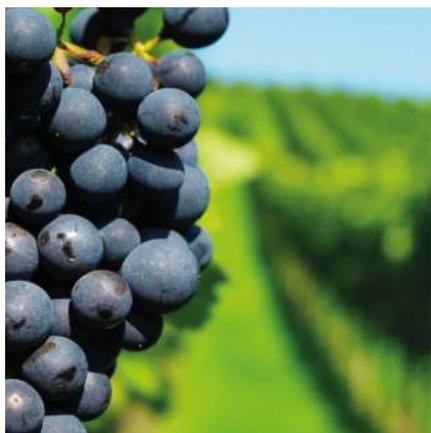


**2 plateformes logistiques en Italie**  
(Milan et Bologne)



# carniato et les vins italiens

Notre philosophie : offrir aux restaurateurs français la plus grande variété de vins italiens



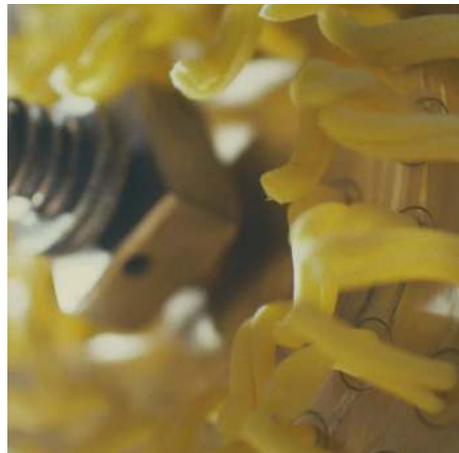
- Des vins du Nord au Sud de l'Italie
- Des **partenaires historiques** et exclusifs (Gruppo Italiano Vini & Cantine Ruinite)
- Un travail main dans la main avec des œnologues pour réaliser des vins en ligne avec les attentes du marché français
- Développement des **vins BIO**
- Des appellations régionales : **IGT, DOC, DOCG**



# Une particularité, notre fabrique de pâtes fraîches A'Pasta

Produit  
en  
Ile de France

- Une **production** à « **Kilomètre Zéro** »
- Une gamme de **45 recettes** : des gammes permanentes & des éditions limitées
- Une équipe de **12 personnes** au sein de notre fabrique
- Un **rapport qualité-prix unique** sur le marché



# Notre partenariat avec ANDES, un vrai projet d'entreprise

« Le partenariat conclu avec l'association ANDES confirme le projet d'entreprise que nous avons construit et porte nos engagements sur du concret. Tous les salariés sont impliqués et motivés à participer aux différents chantiers mis en place. C'est une grande première dans le milieu de la distribution et nous sommes fiers d'avoir mis en place cette initiative aux côtés d'ANDES. »

**Stéphane Audrain, Directeur Général Carniato**



Agir  
avec  
sens



| GROUPE SOS |

*Il gusto della solidarietà*

# Illustré par de multiples actions dont nos produits « Solidaire »

## Pourquoi ces produits sont-ils solidaires ?

À chaque produit solidaire vendu, nous nous sommes de nouveau engagés à reverser une partie des bénéfices réalisés à des épiceries solidaires du réseau ANDES dans le but de financer des projets concrets.

Depuis la mise en place de cette alliance en 2017 et grâce à la contribution de ses clients et de ses salariés, Carniato a pu réaliser **plus de 60 000€ de don** pour soutenir des projets concrets au sein des épiceries solidaires.



A'Pasta Édition Limitée  
Solidaile



Magnum et bouteille Vino Solidaire  
Rosso Terre di Chieti IGP BIO  
Cantina Tollo



Panettone classique et Chocolat  
Solidaire Chioistro di Saronno

## JAMBONS



Page 14

## CHARCUTERIES



Page 24

## FROMAGES



Page 36

## TOMATE



Page 56

## PLATS CUISINÉS



Page 76

## ANTIPASTI DE LA MER



Page 52

## ANTIPASTI



Page 62

## SAUCES et PESTO



Page 80

## PÂTES FRAÎCHES



Page 88

## FARINE, RIZ ET POLENTA



Page 116

## PAIN et FOCACCE



Page 132

## DESSERTS et CAFÉ



Page 142

## BOISSONS



Page 154

## PÂTES SÈCHES



Page 96

## HUILES et VINAIGRES



Page 122





# JAMBONS

Page 16 - 17

- Prosciutto di San Daniele DOP
- Culatello

Page 18 - 19

- Prosciutto di Parma DOP

Page 20 - 21

- Prosciutto Crudo
- Speck

Page 22 - 23

- Prosciutto Cotto
- Porchetta



# Prosciutto di San Daniele

Depuis 1966 le jambon de San Daniele est reconnu par l'Union européenne comme un produit à Dénomination d'Origine Protégée "DOP", pour protéger la zone d'origine limitée et le caractère unique des techniques d'élaboration.

Pour les produits DOP, toute la filière de production est tenue de respecter les normes du cahier des charges de production et de se soumettre à un système sévère de contrôle adopté par un institut agréé par le Ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières.



Prosciutto di San Daniele DOP  
14 mois  
*Cavazzuti*  
101810 - ~ 7 kg - par 2



Prosciutto di San Daniele DOP  
14 mois  
*Principe*  
1833 - ~ 8 kg - par 2



# PROSCIUTTO di SAN DANIELE CULATELLO



Prosciutto di San Daniele DOP  
Gran Riserva 18 mois  
Alcisa  
1070 - ~7,5 kg - par 2



Culatello  
Cavazzuti  
101828 - ~4 kg - par 1

Produit dans la région de Parme, le Culatello est sans aucun doute la charcuterie la plus noble de la gastronomie italienne. Il est obtenu à partir de la meilleure partie de la cuisse de porc, privée de sa couenne, désossée et parée à la main, pour lui donner sa forme caractéristique de poire, il est aromatisé avec du sel et du poivre.





# PROSCIUTTO DI PARMA



Prosciutto di Parma DOP  
16 mois  
*Cavazzuti*  
101811 - ~8 kg - par 2



Prosciutto di Parma DOP  
12 mois  
*Casa Modena*  
1100 - ~7 kg - par 2



# Prosciutto crudo



Jambon cru  
Borgo Emilia  
Casa Modena  
40008 - ~6 kg - par 2



Jambon cru  
Borgoforte  
Casa Modena  
1060 - ~7 kg - par 2



14  
mois

Jambon cru  
rond 14 mois  
Casa Modena  
1116 - ~6 kg - par 2

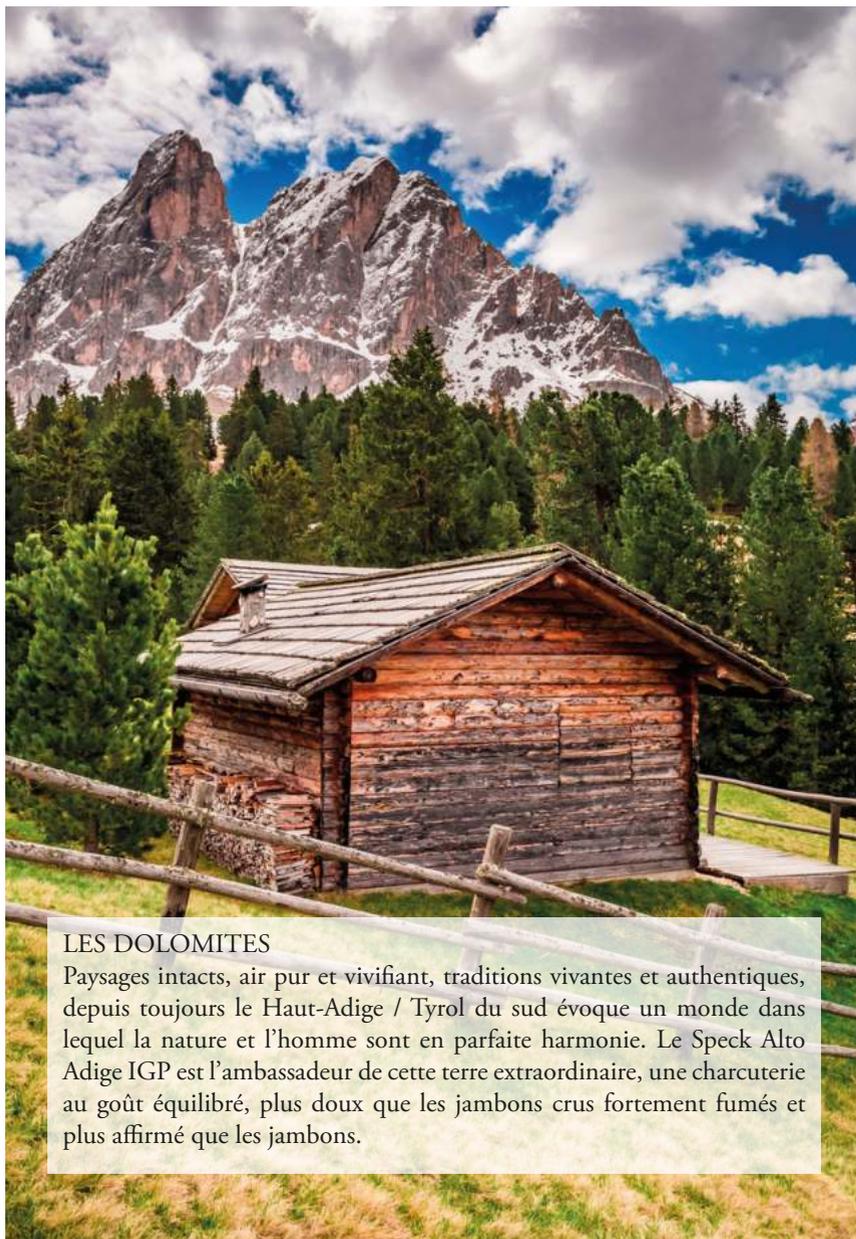


Jambon cru  
Manzini  
101400 - ~7 kg - par 2



Senfter c'est la tradition, de père en fils, avec pour mission la préservation et la transmission, mais aussi l'innovation, outil indispensable pour maintenir la tradition tout en faisant évoluer les méthodes de production.

Le monde de Senfter se concentre sur ces trois thèmes: Tyrol, tradition et innovation. Ce sont les pierres angulaires qui marquent plus de 150 ans d'histoire Senfter et sera son avenir.



#### LES DOLOMITES

Paysages intacts, air pur et vivifiant, traditions vivantes et authentiques, depuis toujours le Haut-Adige / Tyrol du sud évoque un monde dans lequel la nature et l'homme sont en parfaite harmonie. Le Speck Alto Adige IGP est l'ambassadeur de cette terre extraordinaire, une charcuterie au goût équilibré, plus doux que les jambons crus fortement fumés et plus affirmé que les jambons.



Speck Montagna  
1/2 GRAN RESA  
101803 - ~3 kg - par 4



Speck Alpe 1/2  
1320 - ~2,5 kg - par 4

Le speck Alpe interprète le goût typique des Dolomites, donné par maturité de 19 semaines.

# PROSCIUTTO CRUDO SPECK





Dans une terre à la grande culture gastronomique naissent les produits des Maîtres Charcutiers de Casa Modena. Des saveurs uniques, fruit du savoir-faire territorial, de l'expérience productive transmise d'une génération à l'autre et du désir typiquement émilien d'allier à la tradition une pincée d'innovation.



Jambon cuit Granmagro  
Casa Modena  
1921 - ~8 kg - par 2



Jambon cuit Granrosa  
Casa Modena  
1922 - ~8 kg - par 2



Jambon cuit Supérieur  
(allongé) Emilia  
Casa Modena  
101838 - ~8 kg - par 2



Jambon cuit Supérieur  
(rond) Gardena  
Casa Modena  
1020 - ~8 kg - par 2



Jambon cuit Granrosa demi  
Casa Modena  
1923 - ~4 kg - par 2



# PROSCIUTTO COTTO PORCHETTA



Jambon cuit aux herbes  
Casa Modena  
1080 - ~8 kg - par 1



Jambon cuit Il Tartufo  
avec truffes (1.5%)  
Citterio  
101146 - ~6 kg - par 1



Jambon grillé au romarin  
Citterio  
101036 - ~6 kg - par 1



Filettone di Porchetta 1/2  
Senfter  
1058 - ~6,5 kg - par 1





# CHARCUTERIES

Page 26 - 27

- Mortadelle IGP
- Mortadelle à la pistache

Page 28 - 29

- Salame
- Ventricina
- Spianata

Page 30 - 31

- Coppa di Parma IGP
- Guanciale
- Pancetta

Page 32 - 33

- Lardo di Colonnata IGP
- Bresaola

Page 34 - 35

- Charcuteries pré-tranchées
- Salame Piccante - N'Duja



Une marque bolognaise historique et prestigieuse, dont la mortadelle est un des fleurons. Une recette étroitement liée à la tradition, simple, et des morceaux choisis de haute qualité, font de la mortadelle "Due Torri" Alcisa une référence pour le marché et pour le palais.



Demi Mortadella Bologna IGP  
Due Torri Pistacchio  
*Alcisa*  
1065 - ½ ~7 kg - Ø 22 cm - par 2

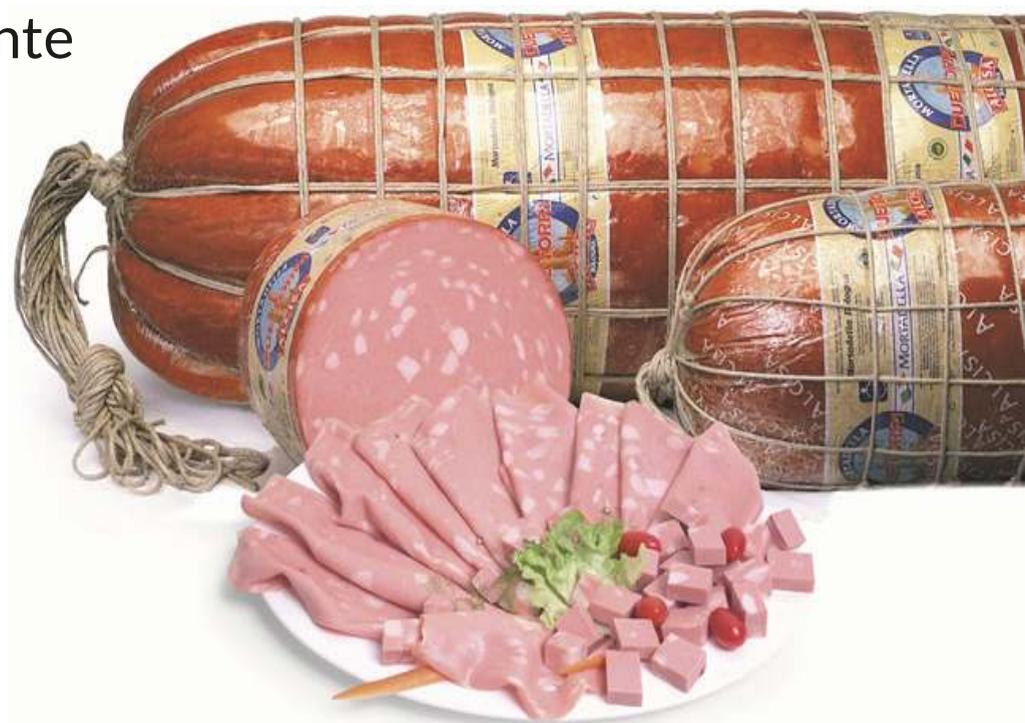


Mortadella Due Torri GOLD  
Storica Pistacchio  
*Alcisa*  
1066 - ~15 kg - Ø 22 cm - par 1

## Mortadella Gigante



Mortadella Bologna IGP  
Due Torri Gigante Pistacchio  
*Alcisa*  
1067 - ~110 kg - par 1



# MORTADELLE



Mortadelle pistache  
Casa Modena  
1755 - ~3 kg - par 2 - Ø 16 cm



Mortadelle GranRosa pistache  
Casa Modena  
1750 - ~10 kg - par 1 - Ø 22 cm



Mortadelle Bologna IGP  
pistache  
Casa Modena  
1756 - ~6 kg - par 1 - Ø 22



Mortadelle truffe d'été (1,5%)  
et pistaches  
Casa Modena  
1757 - ~2,5 kg - par 2



Mortadelle Romagnola  
Pistache - Ø 20 cm  
Citterio  
101050 - ~5 kg - par 2



Salame Cacciatore  
DOP  
Cavazzuti  
101858 - ~ 250 gr - par 1



Salame Milano  
Cavazzuti  
1561 - ~ 3,5 kg par 1



Salame Bengalino  
Cavazzuti  
101704 - ~ 270 gr - par 10



Salame del Portico  
Cavazzuti  
101831 - ~ 900 gr - par 3



Salame Felino IGP  
Casa Modena  
1630 - ~ 1 kg - par 6



Spianata Piccante  
Cavazzuti  
101806 - ~ 2,2 kg par 3



Salame Finocchiona IGP  
Cavazzuti  
10773 - 2,5 kg - par 1



Salame Aquilano  
Cavazzuti  
101818 - ~ 450 gr - par 11



Bocconcini  
Cavazzuti  
101801 - ~2 kg - par 1



Salame Magronetto  
Cavazzuti  
101846 - ~3 kg - par 1



Spianata romana  
Cavazzuti  
101829 - ~ 2,2 kg - par 3



Salame Ventricina  
Cavazzuti  
10654 - 3 kg - par 1

# SALAME e SPIANATA



**Stinco**  
Cavazutti  
1951 - 650 gr - par 12



**Cotechino**  
Cavazutti  
1952 - 500 gr - par 12



**Salamella Napoli curva**  
Casa Modena  
2000 - 400 gr - par 6



**Citterino caisse bois**  
Citterino  
101003 - ~ 250 gr x 12 - par 1



**Salame Golfetta**  
Golfera  
101800 - ~3,5 kg - par 1



**Salame Napoli**  
Casa Modena  
1251 - 200 gr - par 10



**Salame Abruzzese**  
Casa Modena  
1252 - 200 gr - par 10



**Salame Cacciatore DOP**  
Casa Modena  
1253 - 175 gr - par 10



**Salame Milano**  
Casa Modena  
1254 - 200 gr - par 10





Coppa di Parma IGP  
*Cavazutti*  
1510 - ~1.8 Kg - par 2



Lonzino Stagionato  
*Casa Modena*  
1520 - ~1,5 kg - par 2



Coppa  
*Citterio*  
101060 - ~2 Kg - par 2



Coppa Stagionata 1/2  
*Casa Modena*  
1515 - ~700 gr - par 6



Saucisse truffe (1%)  
*Toscana*  
1005 - 1 kg - par 3



Saucisse fenouil  
*Toscana*  
1004 - 1 kg - par 3



Saucisse classique  
*Toscana*  
1002 - 1 kg - par 3

# PANCETTA COPPA Guanciaie

La pancetta est un produit à base de poitrine de porc salée, poivrée et séchée pendant environ trois mois. Lorsqu'elle est servie seule, la pancetta est présentée en tranches très fines. On l'utilise davantage pour relever d'autres mets, surtout des sauces.



**Guanciaie piquant**  
*Sila e Sila*  
1218 - 1,8 kg - par 4

**Guanciaie doux**  
*Sila e Sila*  
1222 - 1,8 kg - par 4



**Pancetta Magretta**  
*Casa Modena*  
2033 - ~3,5 kg - par 1



**Pancetta Magretta  
Senza Cotenna 1/2**  
*Alcisa*  
1068 - ~1,6 kg - par 2



**Pancetta Magrissima**  
*Casa Modena*  
2036 - 1/2 ~1,5 kg - par 4





## Le Lardo di Colonnata,

Aussi appelé lard blanc, c'est le nom attribué par un label de qualité européen à un produit de la charcuterie italienne élaboré à Colonnata, commune de Carrare, située sur les versants des Alpes apuanes en Toscane.

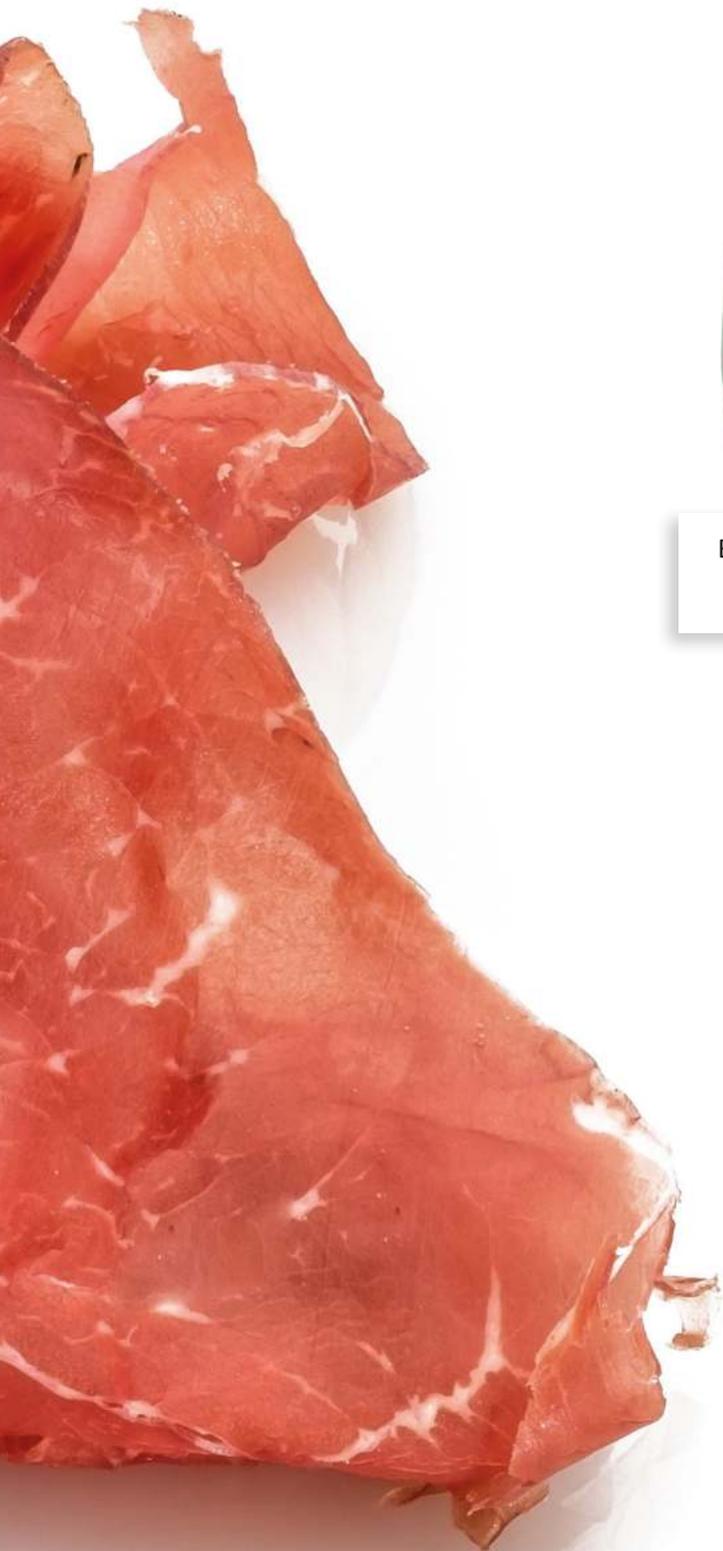


Lardo di Colonnata IGP  
*LeLARDERIE*  
101804 - 500 gr - par 10

Lardo di Colonnata IGP  
*LeLARDERIE*  
101805 - 1,5 kg - par 5



# LARDO di Colonnata BRESAOLA



Bresaola Punta d'Anca 1/2  
Casa Modena  
1312 - ~1.6 kg - par 2



Bresaola Punta d'Anca 1/2  
Sosio  
101700 - ~1,5 kg - par 12



Bresaola di Sottofesa  
Casa Modena  
1310 - ~2,9 kg - par 2





**Pancetta Magretta tranchée**  
*Fratelli Parmigiani*  
2040 - 100 gr - par 5



**Coppa Chiffonade**  
*Fratelli Parmigiani*  
1364 - 80 gr - par 5



**Mortadelle pistache Chiffonade**  
*Fratelli Parmigiani*  
1365 - 100 gr - par 5



**Prosciutto di Parma DOP 16 mois Chiffonade**  
*Fratelli Parmigiani*  
1363 - 80 gr - par 5



**Porchetta tranchée**  
*Fratelli Parmigiani*  
2041 - 100 gr - par 5



**Bresaola Chiffonade**  
*Fratelli Parmigiani*  
1362 - 80 gr - par 5



**Jambon cuit Chiffonade**  
*Fratelli Parmigiani*  
1360 - 100 gr - par 5



**Speck Chiffonade**  
*Fratelli Parmigiani*  
1361 - 80 gr - par 5

## Spécial restauration



**Speck Alto Adige IGP tranché**  
*Senfter*  
1248 - 300 gr - par 5  
30 tranches minimum



**Prosciutto Crudo tranché**  
*Casa Modena*  
1240 - 500 gr - par 4  
35 tranches minimum



**Prosciutto di Parma DOP tranché**  
*Casa Modena*  
1239 - 300 gr - par 5  
18 tranches minimum



**Spianata Calabra tranchée**  
*Casa Modena*  
1243 - 250 gr - par 6  
38 tranches minimum



L'entreprise calabraise de la famille Falcone se transmet de générations en générations :

En 2016, c'est la cinquième.

Les produits sont multiples et tous visent à redécouvrir des goûts anciens, des produits typiques Calabrais, une charcuterie riche d'histoire et au goût unique.



**Soppresata piccante**  
*Sila & Sila*  
1215 - 3 x ~400 gr - par 3



**Capocollo Calabria DOP**  
*Sila & Sila*  
1217 - ~3 kg - par 4



**N'Duja di Spilinga**  
*Casa Modena*  
1223 - 400 gr - par 6



**Spianata Calabria**  
*Sila & Sila*  
1220 - ~ 1,7 kg - par 4



**Ventricina piccante**  
*Sila & Sila*  
1225 - ~ 2 kg - par 4

## PRÉ-TRANCHÉS N'DUJA







# FROMAGES

Page 38 - 39

- Parmigiano Reggiano DOP
- Grana Padano DOP

Page 40 - 41

- Fromages à Pizza
- Burrata- Straciatella

Page 42 - 43

- Mozzarella di Bufala
- Camembert-bleu

Page 44 - 45

- Ricotta - Mascarpone
- Mozzarella

Page 46 - 47

- Gorgonzola
- Fromages DOP
- Provolone DOP

Page 48 - 49

- Pecorino DOP
- Pecorino

Page 50 - 51

- Scamorza - Caciottella
- Panna - Tomino

Le Parmigiano Reggiano, francisé en parmesan, est un fromage italien traditionnel de lait de vache, fromage à pâte non pressée cuite, produit dans une zone limitée de l'Émilie-Romagne et du sud de la Lombardie.

Depuis le 12 juin 1996, le fromage, Parmigiano Reggiano est protégé au niveau européen par une dénomination d'origine protégée.



# Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano  
DOP 1/2 Meule  
Parmareggio  
203005 - ~16 kg - par 1

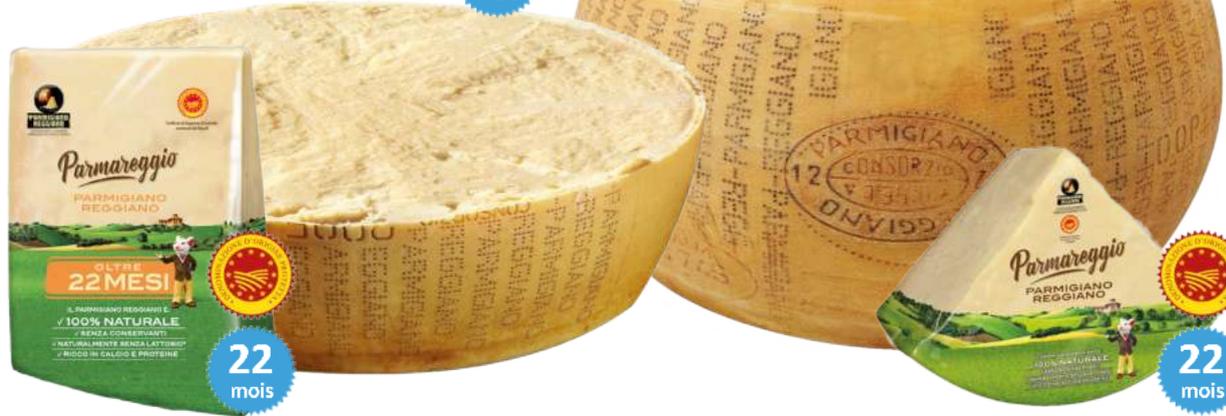


22  
mois

Parmigiano Reggiano  
DOP Meule  
Parmareggio  
10 - ~38 kg - par 1



22  
mois



Parmigiano Reggiano DOP  
Parmareggio  
80 - 1 kg - par 10

Parmigiano Reggiano DOP  
Parmareggio  
75 - 1/8 - par 2



Parmigiano Reggiano  
DOP Pétales  
Parmareggio  
69 - 500 gr - par 10



Parmigiano Reggiano  
DOP rapé frais  
Parmareggio  
70 - 500 gr - par 10  
87 - 1 kg - par 10



Parmigiano Reggiano DOP  
pointe  
Parmissimo  
84 - 150 gr - par 15



*Parmareggio*



Parmareggio est fondé en 1983 à Montecavolo di Quattro Castella, au milieu des collines reggiane dans la zone d'appellation du Parmigiano Reggiano. En peu de temps, elle devient une des sociétés leader mondial dans la production et la commercialisation du Reggiano.

# PARMIGIANO REGGIANO e GRANA PADANO

Grana Padano DOP  
Meule  
30 - ~32 kg - par 1

12  
mois



## Grana Padano

Grana Padano DOP  
1/2 Meule  
203004 - ~16 kg - par 1

10  
mois



Grana Padano DOP 1/8  
62 - ~4 kg - par 2

12  
mois

Grana Padano DOP  
Pétales  
66 - 1 kg - par 12

Grana Padano DOP  
râpé frais  
53 - 1 kg - par 10  
153 - 5 kg - par 2

Grana Padano DOP  
60 - 1 kg - par 8

12  
mois



Mix fromages râpés  
64 - 1 kg - par 10



Grana Padano DOP  
râpé frais  
Mantova  
65 - 100 gr - par 20



Encore **meilleure**,  
encore **plus fraîche**,  
pour une **pizza exquisite**.

- Belle couleur blanche
- Très filante
- Plus digeste
- 100 % italienne
- Sans conservateur



Mozzarella Fior di latte  
en julienne Napoli  
*Sabelli*  
835 - 3 kg - par 1



Mozzarella Fior di latte  
en cubes  
*Sabelli*  
833 - 3 kg - par 1



Mozzarella  
Fior di latte PREMIUM  
*Sabelli*  
840 - 12 x 250 gr - 3 kg - par 1



Mozzarella en julienne  
*Sabelli*  
839 - 3 kg - par 1



Mozzarella en julienne  
*Granarolo*  
834 - 2 kg - par 4





**Burrata Pugliese**  
*Antica Murgia*  
203300 - 6 x 300 gr - par 1  
203303 - 8 x 100 gr - par 1



**Burrata Pugliese à la ciboulette**  
*Antica Murgia*  
203313 - 8 x 100 gr - par 1



**Burrata Pugliese dans un pot individuel**  
*Antica Murgia*  
203322 - 120 gr - par 10



**Burratina**  
*Antica Murgia*  
203321 - 4 x 50 gr - par 5



**Burrata Pugliese Citron**  
*Antica Murgia*  
203315 - 8 x 100 gr - par 1



**Burrata Pugliese tartufo tuber  
aestivum vittad 2.93%**  
*Antica Murgia*  
203307 - 6 x 300 gr - par 1  
203306 - 8 x 100 gr - par 1



**Burrata Pugliese fumée**  
*Antica Murgia*  
203317 - 6 x 100 gr - par 1



**Stracciatella**  
*Antica Murgia*  
203305 - 1.5 kg - par 2



**Stracciatella**  
*Antica Murgia*  
203311 - 200 gr - par 5



**Stracciatella fumée**  
*Antica Murgia*  
203318 - 200 gr - par 5



**Burrata BIO  
Bianca Gioia**  
203330 - 125 gr - par 12  
203331 - 200 gr - par 6



La Burrata Pugliese est un Fromage à pâte filée, semblable à la mozzarella mais à la consistance plus souple, avec une farce crémeuse : la Stracciatella, un délicat mélange de crème fraîche et de mozzarella effilochée finement à la main.



**CIRIGLIANA**  
LA FILIERA BUFALINA



Dans les pâturages verts de Riardo, dans la province de Caserta, s'étend l'exploitation laitière de Cirigliana, soutenue par l'engagement et l'expertise de la famille Rubino.

La nature qui entoure la société permet l'élevage des buffalones et la production de laitages de haute qualité.

Les techniques modernes et le respect pour l'environnement sont les points de départ de la gestion de la société, qui a basé sa philosophie sur la tradition mais également l'innovation.



Ricotta di Bufala  
826 - 1 kg - par 4

Crema di Ricotta di Bufala  
824 - 250 gr - par 5



Burrata di Bufala  
846 - 150 gr - par 6



Pétales de Mozzarella di Bufala DOP  
820 - 1 kg - par 2  
50 pétales de 20 gr



Feuilles de Mozzarella di Bufala DOP  
821 - 2 x 500 gr - par 2

# MOZZARELLA di BUFALA Camembert bleu



Treccione di Bufala affumicata  
203302 - 1 kg - par 2



Mozzarella di Bufala Campana  
DOP Treccione Bianca  
203301 - 2 kg - par 1



Mozzarella di Bufala Campana  
DOP Treccia  
841 - 250 gr - par 6



Camembert di Bufala  
*Defendi*  
890 ~ 300 gr - par 4



Mozzarella di Bufala  
Campana DOP  
844 - 125 gr x 8 - par 1



Mozzarella di Bufala Campana  
DOP  
823 - 100 gr - par 16



Mozzarella di Bufala Campana  
DOP  
822 - 200 gr - par 10



Mozzarella di Bufala Campana  
DOP Bocconcini  
842 - 50 gr x 10 - par 6



Mozzarella di Bufala  
Campana DOP  
843 - 25 gr x 20 - par 6



Bleu de Bufflone 1/4  
*Defendi*  
889 ~ 1,5 kg - par 2

# Ricotta

La Ricotta est fabriquée dans toute la péninsule italienne, avec du lait de brebis dans le sud et du lait de vache dans le nord.



Ricotta de vache  
Granarolo  
878 - 250 gr - par 6



Adelina  
Ricotta de brebis  
Famiglia Busti  
203100 - ~1.6 kg - par 4



Ricotta de vache  
Granarolo  
876 - 1.5 kg - par 2



Cacioricotta Puglia  
Ricotta de brebis  
Antica Murgia  
295 - ~300 gr - par 4



Ricotta Salata Sarde de brebis  
290 - ~3,5 kg - par 4



# Mascarpone



Mascarpone  
Granarolo  
896 - 250 gr - par 6



Mascarpone  
Granarolo  
891 - 500 gr - par 6



Mascarpone  
Sabelli  
830 - 500 gr - par 6



Mascarpone  
Granarolo  
883 - 2 kg - par 2



Fromage à pâte molle, idéal pour les focaccia, bruschette et pizza.

Stracchino cremoso  
Granarolo  
897 - 320 gr - par 8

# Mozzarella



Mozzarella  
*Sabelli*  
807 - 125 gr - par 15



Mozzarelline (16gr)  
*Sabelli*  
812 - 250 gr - par 16



Mozzarella  
*Sabelli*  
806 - 1 kg - par 5



Mini billes de Mozzarella (10gr)  
seuu  
*Granarolo*  
813 - 100 x 10 gr - par 4



Mozzarella  
*Granarolo*  
816 - 125 gr - par 12



Mozzarella  
*Granarolo*  
817 - 1 kg - par 8



Mini billes de Mozzarella (4gr)  
seuu  
*Sabelli*  
814 - 1 kg - par 4



Mozzarella BIO  
*Bianca Gioia*  
203332 - 125 gr - par 12



# Selezione DOP



**Gorgonzola DOP**  
à la cuillère 1/2  
*Igor*  
458 - ~6 kg - par 1



**Gorgonzola DOP en cubes**  
*Igor*  
456 - 500 gr - par 4



**Gorgonzola au Mascarpone**  
457 - ~1,2 kg - par 4



**Gorgonzola Casa Leonardi DOP**  
persillé  
*Igor*  
454 - 1/8 - ~1,5 kg - par 4



**Gorgonzola DOP**  
crémeux  
*Ambrosi*  
451 - 1/8 - ~1,5 kg - par 4

Les migrations au-delà du Tessin des différentes familles de fromagers lombards déplacent la production du Gorgonzola dans le Piémont : c'est ainsi que se dessine en Lombardie et au Piémont le territoire de production du Gorgonzola, une zone qui sera officiellement déclarée comme typique avec la création, en 1970, du Consortium de tutelle. Le Gorgonzola doit être réalisé dans la zone d'origine avec du lait venant du territoire du Consortium et, sur ce territoire, il doit être produit, affiné et conditionné pour la vente. S'il n'en est pas ainsi, ce n'est pas du Gorgonzola.



**Taleggio DOP**  
*Ambrosi*  
860 - ~2,2 kg - par 2

Le Taleggio DOP est un fromage mou, à pâte crue. Produit exclusivement à partir de lait de vache entier. La saveur est douce, avec une légère pointe acidulée et légèrement aromatique.



**Ragusano 1/4 DOP**  
*Zappala'*  
871 - 3,25 kg - par 1

Le Ragusano est un fromage AOP produit à partir de lait de vache cru. Jeune il est doux et fondant en bouche, il devient plus corsé et épicé avec la maturité. Sa saveur piquante se déguste à la fois sur un plateau de fromage en fin de repas que râpé dans différents plats.



**Asiago pressato frais DOP**  
*Ambrosi*  
845 - 1/4 ~3,5kg - par 4

L'Asiago Frais est un fromage au goût jeune et à la saveur du lait tout juste trait ; il fond dans la bouche en libérant une note douce et légèrement acidulée.



**Fontina DOP**  
550 - 1/4 ~2 kg - Par 2

Le nom Fontina pourrait venir du vieux terme français les "fontis" qui indiquaient la capacité particulière à fondre sous la chaleur. Consommez le en cuisine avec un risotto ou pour une raclette à l'italienne.



**Pecorino Siciliano DOP**  
*Zappala'*  
872 - 6 kg - par 1

Chaque forme de Pecorino Siciliano D.O.P est unique, emblème du plus grand savoir-faire fromager sicilien. Produit uniquement à partir de lait de brebis entier cru provenant de races indigènes de Sicile, uniquement de brebis élevées en pâturage sauvage.

# GORGONZOLA e FORMAGGI DOP



Il est parmi les plus anciens et plus caractéristiques des fromages de l'Italie du sud.

L'origine du nom "Caciocavallo" vient de la coutume de suspendre le fromage en paires sur des perches de bois, disposées près des cheminées. L'Appellation d'Origine Protégée a été reconnue le 1<sup>er</sup> Juillet 1996.



Caciocavallo Silano DOP  
203116 - ~ 1.5 kg - par 2



Provolone provoletta  
*Ambrosi*  
641 - 800-900 gr - par 4



Provolone Valpadana DOP  
*Ambrosi*  
655 - 5 kg - Par 2



Provolone piquant  
*Giglio*  
203050 - ~5 kg - par 2



Provolone doux  
*Giglio*  
203016 - ~5 kg - par 2





# Fromages de brebis



Pecorino Piment  
Zappala'  
203135 - 800 gr - par 4



C'est une marque qui identifie tous les produits du Caseificio Busti, garantissant l'authenticité et l'origine.

Alessandro et Remo étaient les bergers des montagnes de Garfagnana qui ont commencé leur activité en octobre 1955, dans la municipalité de Fauglia.

Aujourd'hui Stefano Busti, héritier à cette tradition précieuse, contrôle la société de famille ainsi que son fils Marco et sa fille Benedetta. Ils sont personnellement impliqués dans la production et dans le contrôle de qualité afin de préserver la qualité des produits, qui sont encore faits avec les mêmes critères que ceux de leurs ancêtres.



Pecorino Il Frescoverde  
Famiglia Busti  
203109 - ~1.5 kg - par 3



Pecorino Le Delizie al Tartufo  
Famiglia Busti  
203123 - ~1 kg - par 3



Pecorino Le Delizie Il Mandorlo  
Famiglia Busti  
203103 - ~1 kg - par 3



Il Pecorino Toscano DOP  
Famiglia Busti  
203104 - ~2.5 kg - par 2



Pecorino Marzolino BIO  
Famiglia Busti  
203106 - ~1 kg - par 3



Frescopecora BIO  
Famiglia Busti  
203105 - 600 gr - par 3



Pecorino Poivre noir  
Zappala'  
203134 - 800 gr - par 4

Pecorino Poivre roquette  
et olive  
Zappala'  
203136 - 800 gr - par 4

# Pecorino

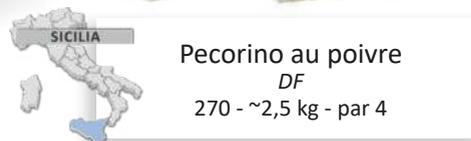
Le nom du fromage Pecorino dérive du terme pecora, brebis en italien. Pecorino est un terme générique désignant en Italie les fromages élaborés avec du lait de brebis. Les pecorini sont utilisés sur un plateau de fromages, en cuisine dans la composition de nombreux plats, mais aussi à la place du parmesan sur les pâtes.



Le Pecorino Romano est un fromage à pâte dure, cuite, au lait de brebis frais et entier, provenant exclusivement des élevages de la zone de production.



Un pecorino tendre à déguster sur un plateau de fromages, il est conseillé pour les risotto ou une sauce pour les pâtes.



Le pecorino au poivre est un fromage à pâte dure, il remplace avantageusement le parmesan sur un plat de pâtes.

## PECORINO Romano e Sardo DOP





Scamorza blanche  
*Ambrosi*  
802 - 300 gr - par 10

Scamorza fumée  
*Ambrosi*  
832 - 300 gr - par 10

Caciottella au piment  
*Sabelli*  
836 - 1 kg - par 3

Caciotta à la truffe d'été 0,2%  
*Sabelli*  
837 - 1 kg - par 3

# PANNA e SCAMORZA



Tomini Piemontais  
aux herbes  
203137 - 2,1 kg - par 1



Besciamella  
Granarolo  
827 - 500 gr - par 12



Panna da cucina  
Granarolo  
825 - 500 gr - par 12  
882 - 200 gr - par 24







# ANTIPASTI DE LA MER

Page 54

- Salade de la mer
- Carpaccio
- Vongole

Page 55

- Anchois
- Thon rouge
- Espadon

# CARPACCIO Tonno Polpo FRITTURA




Depuis 1861 l'entreprise Regnoli est restée fidèle à la mission qu'elle s'est fixée: proposer sur le marché des poissons de premier choix.

La marque "Medusa" distingue notamment, depuis 1882, les spécialités qui sont les références historiques de l'entreprise "anguilles et friture marinées, maquereaux et salades de la mer à l'huile ou au naturel, filets d'anchois et de sardines, thon, etc." et les produits les plus récents "carpaccio, plats cuisinés à base de poissons, etc."



Carpaccio d'espardon  
Medusa  
4494 - 1 kg par 4



Carpaccio de poulpe  
Medusa  
4493 - 1 kg par 4



Petites seiches grillées  
Medusa  
4437 - 1 kg par 4



Fritto misto  
Medusa  
4450 - 1 kg par 2



Salade de la mer à l'huile  
Medusa  
4485 - 1.6 kg par 4



Salade de la mer  
au naturel  
Medusa  
4435 - 3 kg par 1



Filets de sardines  
marinés aux olives  
Medusa  
4486 - 1,9 kg par 2



Filets de sardines  
marinés à l'huile  
Medusa  
4480 - 1,9 kg par 2



Bocconcini de poulpe  
Medusa  
4487 - 1,9 kg par 2

Vongole au naturel  
Medusa  
4434 - 750 gr par 6

# Tonno ACCIUGHE VONGOLE Polpo



Filets d'anchois  
*Balena*  
120003 - 90 gr par 24



Filets d'anchois à l'huile  
*Re Filetto*  
3912 - 700 gr par 12



Thon rose  
à l'huile d'olive  
*Rizzoli*  
120130 - 600 gr par 4



Filets de thon rose  
à l'huile d'olive  
*Rizzoli*  
120513 - 200 gr par 6



Filets d'anchois  
*Rizzoli*  
120515 - 720 gr par 6



Thon rose  
à l'huile  
*Callipo*  
120131 - 620 gr par 6



Filets de thon  
à l'huile d'olive  
*Callipo*  
120132 - 200 gr par 12







# TOMATES

Page 58 - 59

- Tomates séchées
- Tomates cerise
- Passata de tomates
- Tomates en filet

Page 60 - 61

- Pulpe de tomates
- Tomates pelées



Tomates séchées  
*Fiordelisi*  
3281 - 2,9 kg - par 4



Tomates séchées des pouilles  
*Fiordelisi*  
3280 - 1 kg - par 8



Tomates semi-séchées confites  
*Fiordelisi*  
4470 - 2 kg - par 4



Tomates semi-séchées  
*Fiordelisi*  
4469 - seau 5 kg - par 2



Tomates cerise semi-séchées  
*Agromonte*  
113005 - 200 gr - Par 12



Tomates semi séchées  
*Fiordelisi*  
113001 - 280 gr - par 6



Tomates séchées  
*Pucci*  
3367 - 12 x 290 gr



Tomates séchées  
*Fiordelisi*  
112013 - 100 gr - par 12



# POMODORI Passata Filetti SECCHI



Sauce tomate basilic  
*De Cecco*  
111407 - 690 gr - par 12



Coulis de tomates classique  
*De Cecco*  
111408 - 700 gr - par 12



Coulis de tomates BIO  
*De Cecco*  
111456 - 520 gr - par 12



Tomates cerise  
*De Cecco*  
111409 - 400 gr - par 12



Filets de tomates  
*De Cecco*  
111419 - 400 gr - par 12



Coulis de tomates  
*Cirio*  
105312 - 700 gr - par 12



Tomates cerise  
*La Torrente*  
73511 - 500 gr - par 24



Petites tomates entières  
au naturel  
*Strianese*  
3926 - 800 gr - par 12



Coulis de tomates  
*Strianese*  
2650 - 690 gr - par 12



Tomates cerise au naturel  
*La Paesana*  
73611 - 400 gr - par 24





Super pizza - Pulpe de tomates  
fine et origan  
*Ardita*  
41023 - 5/1 x 3 - Par 1



Pulpe de tomates  
*San Matteo*  
2660 - 5/1 - par 3



Pulpe de tomates en cubes  
*Cirio*  
105313 - 1/2 - par 12



Pulpe de tomates BIO  
en cubes  
*San Matteo*  
2617 - 3/1 1 - par 6



Pulpe de tomates en cubes  
*La Torrente*  
73502 - 3/1 - par 6



Super pizza - Pulpe de tomates  
fine nature  
*Ardita*  
2662 - Bib 10 kg - par 1

# PELATI Polpa



Tomates pelées  
*San Matteo*  
2610 - 3/1 - par 6



Tomates pelées  
San Marzano DOP  
*Strianese*  
3927 - 3/1 - par 3



Tomates pelées  
*Cirio*  
105310 - 1/2 - par 12



Tomates pelées BIO  
*San Matteo*  
2618 - 3/1 1 - par 6



Tomates pelées  
*La Torrente*  
73501 - 3/1 - par 6



Tomates pelées  
*Cirio*  
105311 - 4/4 - par 12



Tomates pelées  
*Di Leo*  
2612 - 3/1 - par 6



Tomates pelées  
*Paudice*  
73601 - 3/1 - par 6



Concentré de tomates  
*Rodolfi*  
3920 - 4/4 - par 12







# ANTIPASTI

Page 64 - 65

- Artichauts
- Cèpes
- Aubergines
- Poivrons
- Courgettes
- Légumes séchés

Page 66 - 67

- Légumes farcis

Page 68 - 69

- Légumes à l'huile

Page 70 - 71

- Olives
- Crème d'olives

Page 72 - 73

- Câpres
- Truffes
- Champignons

Page 74 - 75

- Pour Bruschetta



## Une passion pour un produit toujours frais

Depuis 1969, Di Vita utilise seulement des légumes frais de premier choix et cueillis à maturité, avec une attention particulière à la typicité du produit et à la maîtrise de tout le processus de transformation au sein de l'entreprise. Le maintien de la plus haute technologie et d'un savoir-faire de plusieurs décennies garantissent la traçabilité et la qualité de la gamme Di Vita.



Cocktail de champignons  
Di Vita  
120012 - 1,55 kg - par 6



Piments verts lombards  
Di Vita  
104006 - 1,7 kg - par 6



Oignons balsamique  
Di Vita  
120004 - 3/1 - par 6



Cœurs d'artichauts  
au naturel  
Di Vita  
4562 - 3/1 - par 6



Quartiers d'artichauts  
au naturel  
Di Vita  
4568 - 3/1 - par 6



Courgettes grillées  
Di Vita  
120010 - 3/1 - par 6



Aubergines grillées  
Di Vita  
120005 - 3/1 - par 6



Poivrons grillés  
Di Vita  
120006 - 3/1 - par 6



Artichauts à la romaine  
Di Vita  
120090 - 3/1 - par 6



Artichauts basilic  
Di Vita  
120505 - 3/1 - par 6

# CARCIOFI Melanzane Zucchine PEPERONI



Friarielli alla napoletana  
*Pucci*  
50113 - 950 gr par 2



Artichauts à la romaine  
*Bel Campo*  
4561 - 3/1 - par 6



Poivrons grillés  
*La Fiammante*  
73612 - 1/2 - par 12



Artichauts à la romaine  
*Ista*  
120074 - 3/1 - par 6



Peperoni rossi & jaunes  
en filets  
*Pucci*  
4580 - 5/1 - par 3



Émincés poivrons  
rouges & jaunes  
*Pucci*  
3364 - 300 gr - par 12



Aubergines en filets  
*Pucci*  
3358 - 300 gr - par 12



Émincés d'artichauts  
*Pucci*  
3356 - 300 gr - par 12





Artichauts farcis au thon,  
anchois et câpres  
*La Reinese*  
4483 - 1,5 kg - par 2  
~ 55 Pièces

Olives farcies aux anchois et  
piments  
*La Reinese*  
4484 - 1,50 kg - par 2  
~ 104 Pièces

La Reinese, une société moderne aux méthodes de fabrication anciennes. Toute la production est soumise à des contrôles en conformité avec les principes de sécurité et d'hygiène imposés par la législation HACCP et bénéficie du label CE pour assurer la qualité absolue.

Piments farcis au thon  
*La Reinese*  
4476 - 1,5 kg - par 2  
~ 84 Pièces



Piments farcis au thon  
*La Reinese*  
112049 - 180 gr - par 6



Artichauts farcis au thon  
*La Reinese*  
112050 - 230 gr - par 6

# LEGUMI Farcite LA REINESE



Courgettes séchées  
à la menthe  
*Fiordelisi*  
108230 - 1,5 kg - par 6



Poivrons cerise au fromage  
*Fiordelisi*  
108225 - 1.5 kg par 6



Tomates séchées BIO  
*Fiordelisi*  
108229 - 1,5 kg - par 6



Artichauts grillés BIO  
*Fiordelisi*  
108227 - 1,5 kg - par 6



Aubergines séchées  
et grillées BIO  
*Fiordelisi*  
108228 - 1,5 kg - par 6



Involtini Speck au fromage  
4491 - 1 kg - par 4



Oignons farcis au thon  
et olives  
*Bel Campo*  
112080 - 950 gr par 4



Involtini de tomate farcis  
au thon  
*Bel Campo*  
112081 - 1.1 kg par 4



Olives farcies au Gorgonzola  
*Bel Campo*  
112068 - 1,1 kg - par 6



Depuis 1932, la famille Pucci est un acteur dans le secteur des conserves sous huile; depuis la boutique du grand-père Marcello aux actuelles 3 unités de productions bien distinctes les unes des autres.

Ces dernières dotées d'infrastructures modernes et à l'avant-garde des dernières techniques, garantissent une gamme complète et un large choix de produits capables de répondre aux marchés les plus exigeants.





# Fraîcheur et Fantaisie

## ANTIPASTI Carciofi Melanzane Funghi

Le respect de la tradition italienne, faite de goûts et d'amour pour la bonne table, c'est ce que propose la société Pucci avec une gamme "sott'olio" de qualité.

Les antipasti Pucci, apporteront fraîcheur et fantaisie sur la table de vos clients, à servir seul ou avec un assortiment de charcuteries.



Tomates séchées à l'huile  
*Pucci*  
4425 - 2 kg - par 2



Cocktail de champignons  
*Pucci*  
4441 - 2 kg - par 2



Petits artichauts avec queue  
grillés  
*Pucci*  
4467 - 2 kg - par 2



Cœurs d'artichauts  
au poivre vert  
*Pucci*  
4428 - 2 kg - par 2



Petits artichauts grillés  
*Pucci*  
4430 - 2 kg - par 2



Poivrons rouge & jaune grillés  
*Pucci*  
4422 - 2 kg - par 2



Aubergines grillées  
*Pucci*  
4420 - 2 kg - par 2



Petits artichauts avec queue  
*Pucci*  
4436 - 2 kg - par 2



Courgettes grillées  
*Pucci*  
4461 - 1,1 kg - par 4



Mélange méditerranéen  
*Pucci*  
4466 - 2 kg - par 2





Olives vertes piquantes  
Pucci  
4464 - 1,5 kg - par 4

Olives noires aux herbes  
Pucci  
4463 - 1,5 kg - par 4

Olives vertes aux herbes  
Pucci  
4465 - 1,5 kg - par 4



Olives Riviera  
Di Vita  
120009 - 1,7 kg - par 6



Olives vertes  
Pucci  
4438 - 2 kg - par 2



Olives vertes géantes  
Pucci  
4439 - 5/1 - par 2



Olives vertes  
Pucci  
50112 - 310 gr - par 12

# OLIVE Verdi & Nere CREMA



 Olives Taggiasca  
*Madama Oliva*  
4811 - 2kg par 6



 Olive Vertes di Cerignola  
*Madama Oliva*  
4810 - 2kg par 6



 Olives di Gaeta  
*Madama Oliva*  
4812 - 2kg par 6



Olive noires dénoyautées  
Leccino d'Abruzzo condite con  
erbe aromatiche  
*Madama Oliva*  
4809 - 1.8kg par 6



Olives farcies au pecorino  
*Castellino*  
112065 - 180 gr - par 6



Olives farcies à l'ail  
*Castellino*  
112067 - 180 gr - par 6



Crème d'olives noires  
*SARF*  
2720 - 190 gr - par 12



Gousses d'ail marinées  
*Castellino*  
112062 - 180 gr - par 6





Champignons à la pizzaiola  
*Pucci*  
3368 - 12 x 290 gr



Cèpes séchés  
*Fiordelisi*  
113000 - 20 gr - par 12



Cèpes séchés  
*Folci*  
104310 - 455 gr - par 4



Cocktail chmpignons cuisinés  
*Menu*  
4585 - 4/4 - par 6



Cèpes cuisinés  
*Ista*  
120504 - 3/1 - par 6



Cèpes cuisinés  
*Menu*  
4589 - 800 gr - par 12



Câpres Cucunci  
*Capparis*  
3019 - 300 gr - par 12  
3018 - 700 gr - par 6



Câpres au vinaigre  
*Fiordelisi*  
3006 - 1 kg - par 6



Câpres au sel Lipari  
*Capparis*  
3017 - 100 gr - par 12  
3016 - 1 kg - par 12

# FUNGHI PORCINI

## Capperi TARTUFO



Huile d'olive vierge extra  
saveur truffe blanche  
(0.01%) tuber magnatum pico  
*Del Bosco Tartufi*  
120264 - 250 ml - par 12



Crème à la truffe blanche (5%)  
Tuber Borchii ou Albidum Pico  
*Del Bosco Tartufi*  
120263 - 350 gr - par 12



Truffes d'été tranchées  
tuber aestivum vittad.  
*Del Bosco Tartufi*  
120260 - 350 gr - par 12



Truffe Noire BIO  
*Urbani*  
120246 - 10 gr - par 12



Sauce à la truffe  
blanche  
Tuber albidum Pico 3%  
*Urbani*  
120243 - 100 gr - par 12



Huile d'olive vierge extra  
saveur truffe noire  
(0.01%) tuber magnatum pico  
*Del Bosco Tartufi*  
120265 - 250 ml - par 12



Sauce noire à la truffe d'été  
(3%) tuber aestivum vittad.  
*Del Bosco Tartufi*  
120266 - 770 gr par 12



Sauce «tartufata» naturelle  
(6%) tuber aestivum vittad.  
*Del Bosco Tartufi*  
120262 - 770 gr par 6



Avec  
copeaux  
de truffes

Condiment à base d'huile  
d'olive arôme truffe  
Tuber aestivum Vitt. 3%  
*Urbani*  
120240 - 100 ml - par 12



Crème de truffes  
blanches d'été  
Tuber aestivum Vitt. 5%  
*Urbani*  
120244 - 100 gr - par 12



Carpaccio de truffes  
*Menù*  
5007 - 350 gr - par 3



Truffes d'été entières  
tuber aestivum vittad.  
*Del Bosco Tartufi*  
120261 - 150 gr - par 12



tartinade de tomates séchées,  
thon champignons, et aubergines  
*La Reinese*  
112043 - 180 gr - par 6



Tartinade à l'artichauts et thon  
*La Reinese*  
112041 - 180 gr - par 6



Tartinade au piments  
*La Reinese*  
112044 - 180 gr - par 6



Tartinade à l'oignon mariné,  
sauce balsamique et thon  
*La Reinese*  
112042 - 180 gr - par 6



Bruschetta champignons  
*Pralina*  
112112 - 180 gr - par 12



Bruschetta artichauts  
*Pralina*  
112111 - 180 gr - par 12



Bruschetta  
tomates fraîches  
*Pralina*  
112114 - 180 gr - par 12



Bruschetta aubergines  
*Pralina*  
112115 - 180 gr - par 12



Bruschetta olives  
*Pralina*  
112110 - 180 gr - par 12



Bruschetta olives noires  
*Castellino*  
112060 - 180 gr - par 6



Bruschetta olives vertes  
*Castellino*  
112061 - 180 gr - par 6

Per BRUSCHETTA







# Piatti CUCINATI

Page 78

Viande et légumes

Page 79

Lasagne et Cannelloni

# EUROCHEF®

I T A L I A



Escalopes Milanaises de poulet  
*Eurochef*  
102128 - 1.5 kg - par 2



Roulés d'aubergines  
*Eurochef*  
102103 - 1.5 kg - par 2



Escalopes aux champignons  
*Eurochef*  
102104 - 1.5 kg - par 2



Poivrons farcis  
*Eurochef*  
103129 - 1.5 kg - par 2



Polpette bœuf  
tomates - basilic  
*Eurochef*  
102113 - 2 kg - par 2



Aubergines à la parmigiana  
*Eurochef*  
102106 - 2.5 kg - par 2

# Piatti CUCINATI



Cannelloni à la viande  
*Eurochef*  
102111 - 2 kg - par 2



Cannelloni  
ricotta et épinards  
*Eurochef*  
102110 - 2 kg - par 2



Lasagne aux légumes  
*Eurochef*  
102108 - 2.5 kg - par 2



Lasagne à l'Emilienne  
*Eurochef*  
102107 - 2.5 kg - par 2



Lasagne au ragù de veau et  
Monte Veronese  
*Eurochef*  
102116 - 2.5 kg - par 2







## SAUCES ET PESTO

Page 82 - 83

- Pane & Pasta
- Salsa di pomodoro
- Crema Menu
- Crema Fiordelisi

Page 84 - 85

- Sugo Menu
- Sugo La Reinese
- Sugo De Cecco
- Sugo Cipriani

Page 86 - 87

- Pesto alla genovese
- Pesto rosso
- Pesto agrumes
- Pesto pistaches



# AGROMONTE

Agromonte est une société située au Sud-Est de la Sicile, dans la ville de Chiaramonte Gulfi, dans la province de Ragusa.

Depuis toujours, Agromonte a pour principe de promouvoir comme clé de succès des recettes réalisées à base de matières premières de grande qualité.

- 97 % de tomates cerise récoltées à la main.
- Pas d'acidité, concentrée, elle peut être diluée avec de l'eau de cuisson des pâtes.
- Très peu grasse et sans gluten.
- Prête à l'emploi, pas de cuisson, idéale pour un "plat minute".



Sauce tomates cerise  
(avec couvercle)  
Agromonte  
113018 - 2 kg - par 2



Sauce tomates cerise BIO  
Agromonte  
113028 - 330 gr - par 12



Sauce tomates cerise  
113012 - 330 gr - par 12



Coulis de tomates cerise jaunes  
Agromonte  
113038 - 520 gr - par 12



Sauce tomates cerise jaunes  
Agromonte  
113039 - 330 gr - par 12



Crème d'artichauts  
Agromonte  
113015 - 560 gr - par 6



Aubergines cuisinées  
Agromonte  
113019 - 560 gr - par 6

# PANE & PASTA

## SUGO CREMA



Sauce aux champignons (63%)  
et truffe d'été(1,1%)  
Menu  
4576 - 750 gr - par 6



Sauce aux noix  
Menu  
4579 - 750 gr - par 6



Crème aux cèpes  
Menu  
4578 - 750 gr - par 6



Crème de sauge  
Menu  
4599 - 360 gr par 6



Crème de poivrons  
Fiordelisi  
4495 - 1,1 kg - par 6



Crème de tomates  
Fiordelisi  
4471 - 1,1 kg - par 6



Crème d'olives noires  
Fiordelisi  
4497 - 1,1 kg - par 6



Crème d'artichauts  
Fiordelisi  
4496 - 1,1 kg - par 6





**Sauce Pomodorina Menu**

4510 - Boîte 4/4 - par 6  
 4587 - Boîte 3/1 - par 6  
 4592 - Bib 10 kg - par 1

**Sauce Pomodorina Menu**

Sauce tomate spéciale, préparée avec des morceaux de tomate fraîche et une grande variété de légumes frais.

Elle est idéale pour compléter des sauces, accompagner avec des bruschettes, pizzas ou pour cuisiner des viandes en sauce.



Sauce bolognese  
 Menu  
 4500 - Boîte 4/4 - par 6



Sauce arrabbiata  
 Menu  
 4511 - Boîte 4/4 - par 6



Sauce tomates datterini  
 Menu  
 4597 - 410 gr par 12



Sauce à la carbonara  
 Menu  
 4530 - Boîte 4/4 - par 6



Crème aux fromages  
 Menu  
 5005 - 560 gr - par 6



Sauce pointes d'asperges  
 Menu  
 4588 - Boîte 4/4 - par 6



Crème de potirons  
 Menu  
 4536 - 430 gr - par 12

# SUGO MENU Crema Pomodorina **BASILIC**



4552 Sauce pomodorina  
4567 Sauce tomate - basilic  
290 gr - par 12



Sauce Bolognese  
*Cucina Antica*  
4566 - 200 gr - par 12



Sauce Arrabbiata  
*Cucina Antica*  
4563 - 200 gr - par 12



Sauce Bolognese  
*De Cecco*  
111401 - 190 gr - par 12



Sauce Siciliana  
*De Cecco*  
111403 - 200 gr - par 12



Sauce Arrabbiata  
*De Cecco*  
111404 - 200 gr - par 12



Sauce Napoletana  
*De Cecco*  
111406 - 200 gr - par 12



Sauce all'Arrabbiata  
*La Reinese*  
112056 - 350 gr - par 6



Sauce au basilic  
*La Reinese*  
112055 - 350 gr - par 6



Il Ragù classico  
*La Reinese*  
112057 - 350 gr - par 6



Sauce tomate BIO  
*Cipriani*  
110249 - 340 gr - par 6



Sauce Sansovina BIO  
*Cipriani*  
110251 - 340 gr - par 6





**Pesto alla Genovese**  
*Menu*  
4571 - 780 gr - par 6



**Gran Pesto alla Genovese**  
*Tigulio*  
120101 - 190 gr - par 12



**Pesto Basilic BIO**  
*Cipriani*  
110255 - 180 gr - par 6



**Pesto alla Sanremese**  
*SARF*  
3375 - 190 gr - par 12



**Pesto rouge**  
*SARF*  
3376 - 190 gr - par 12

# PESTO alla Genovese



Pesto aux agrumes  
Menu  
5000 - 380 gr - par 6



Pesto aux pistaches  
Menu  
4590 - 400 gr - par 6



+4°  
Pesto alla Genovese Extra  
Condi  
2730 - 1,5 kg - par 8



+4°  
Pesto alla Siciliana  
Condi  
2731 - 1,5 kg - par 8





## 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 !

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.



## 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.**



**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...

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.



### *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 !





# PASTA FRESCA



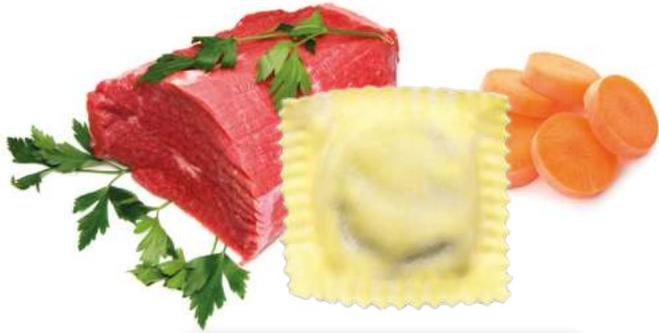
Pages 90 - 92

- Pasta Ripiena  
Viande  
Poisson  
Végétale  
Fromages

Pages 94 - 95

- Pasta Corta
- Pasta Lunga
- Lasagne
- Gnocchi - Trofie





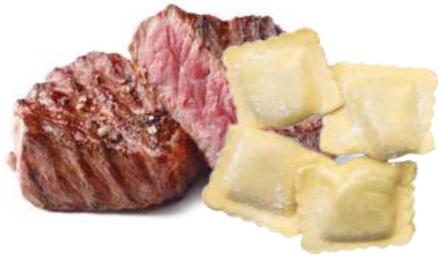
Malfatti al brasato  
3523 - barquette de 2kg



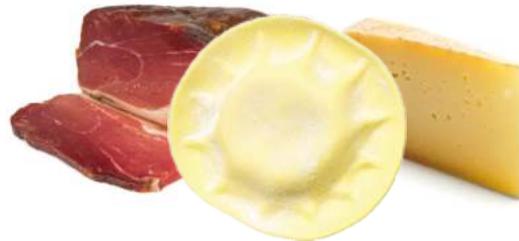
Tortelloni à la viande  
6980 - barquette de 2kg



Malfatti saumon & aneth  
3522 - barquette de 2kg



Ravioli au boeuf  
7680 - barquette de 2kg



Agnoloni speck & fontina  
3576 - barquette de 2kg



Malfatti aux Saint Jacques\*  
3516 - barquette de 3x1kg



Fagottini au Jambon de Parme  
DOP  
9671 - barquette de 2kg



Tortelloni noir au crabe  
3524 - barquette de 2kg

# PASTA FRESCA



Malfatti ricotta épinards  
3525 - barquette de 2kg



Mezzaluna aux cèpes  
3526 - barquette de 2kg



Tortelloni épinards & basilic  
3558 - barquette de 2kg



Tortelloni aux cèpes  
3512 - barquette de 2kg



Fiore tomate & mozzarella  
7721 - barquette de 2kg



Panzerotti artichauts et ricotta  
7722 - barquette de 2kg



Fiore au pesto de Gênes  
3527 - barquette de 2kg



Fiore aux aubergines  
6982 - barquette de 2kg



Malfatti à la truffe 1%\*  
3510 - barquette de 3x1kg



Mezzaluna Burrata  
des Pouilles à la truffe 1%\*  
3552 - barquette de 3x1kg



Fagottini Parmigiano  
Reggiano DOP & basilic  
3553 - barquette de 2kg



Agnoloni aux 4 fromages  
3529 - barquette de 2kg



Mezzaluna chèvre & mozzarella  
3495 - barquette de 2kg



Fiore au Gorgonzola  
3528 - barquette de 2kg



Agnoloni Camembert au lait  
cru & Burrata des Pouilles\*  
3551 - barquette de 3x1kg



Mezzaluna Burrata citron\*  
3533 - barquette de 3x1kg

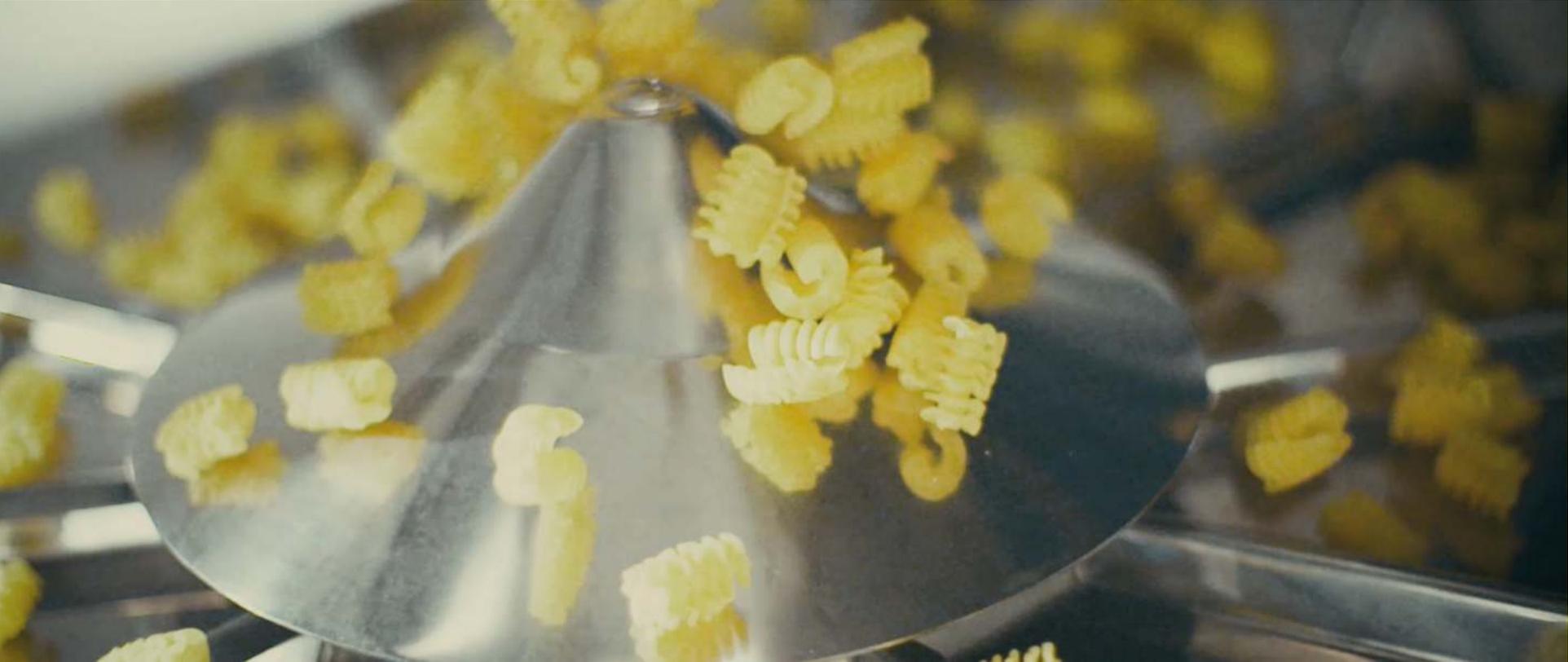


Fagottini aux 4 fromages  
9672 - barquette de 2kg



Barquette de 2 kg

\*Uniquement en barquette 3 x 1 kg



# Pasta corta

*Trafilata al Bronzo*

Temps de cuisson ~4 min

- 3557 Fusilli Barquette 2kg
- 3574 Casareccia Barquette 2kg
- 3570 Rigatoni Barquette 1kg
- 3554 Penne rigate Barquette 2kg
- 3535 Radiatori Barquette 1kg
- 3546 Mafaldine Barquette 1kg



Fusilli



Rigatoni



Radiatori



Casareccia



Penne rigate



Mafaldine

# Lasagne

Temps de cuisson ~4 min

- 3543 Feuilles à lasagne Barquette 2kg



Lasagne  
20 feuilles  
35 cm x 22 cm



Gnocchi di patate  
*Italgnocchi*  
3476 - 1 kg



Gnocchi di Patate (80%)  
*Casa Mia*  
3475 - 500 gr - par 12

# Pasta Lunga

Temps de cuisson ~2 min

- 3545 Tagliatelle Barquette 2kg
- 3547 Tagliatelle nidi Barquette 2kg (1 nid 330 gr)
- 3505 Tagliatelle nidi 3x1kg (1 nid 250 gr)
- 6990 Spaghetti Barquette 2kg
- 3508 Pappardelle Barquette 2kg
- 3494 Taglierini ail et basilic nidi Barquette 2kg (1 nid 330gr)
- 3507 Taglierini nidi ail et basilic 3x1kg (1 nid 250 gr)
- 3571 Taglierini Barquette 2kg
- 3572 Taglierini nidi Barquette 2kg (1 nid 330 gr)
- 3506 Taglierini nidi 3x1kg (1 nid 250 gr)



Spaghetti



Tagliatelle



Taglierini



Pappardelle



Taglierini  
ail et basilic

# PASTA FRESCA







# PÂTES SÈCHES

Pages 98 - 103

- La Molisana

Pages 104 - 105

- Giuseppe Cocco
- Le Veneziane

Pages 106 - 107

- Antiche Tradizioni di Gragnano
- La Casa del grano

Pages 108 - 109

- Cipriani
- Morelli

Pages 110 - 115

- De Cecco



  
DAL 1912  
REALIZZIAMO IL SOGNO  
DI OGNI SPIGA.

La marque La Molisana est née en 1912 dans la région de Campobasso en Molise et a conquis, d'années en années, une place de premier plan parmi les leaders du secteur des pâtes en Italie.

Aujourd'hui propriété de la famille Ferro, meunier réputé depuis plus de quatre générations, la pâte La Molisana s'exporte dans le monde entier avec plus de 130 formats, avec une réputation de pâte de qualité supérieure.



*La Filiera Integrata*

## SCELTA DELLE MATERIE PRIME



GRANO DURO ECCELLENTE



ACQUA ECCELLENTE

## MACINAZIONE DEL GRANO DURO



SEMOLA ECCELLENTE

## PRODUZIONE DI PASTA



PASTA ECCELLENTE

## DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO



SERVIZIO ECCELLENTE

I SILOS

240.000 tons  
CAPACITA' DI STOCCAGGIO

ACQUA

2.050 mt  
SUL LIVELLO DEL MARE

IL MOLINO

550 tons  
CAPACITA' DI MACINAZIONE GIORNALIERA

IL PASTIFICIO

470 tons  
CAPACITA' DI PASTIFICAZIONE GIORNALIERA



CONTROLLO QUALITÀ - TRACCIABILITÀ



*Le Materie Prime*

## PASTA



## SEMOLA

ELEVATO INDICE DI GIALLO  
**>27**  
punti minolta



BASSO CONTENUTO DI CENERI  
**0.82 ss**

ELEVATA QUALITÀ DI GLUTINE  
**85 (>70 excellent)**

ELEVATO CONTENUTO PROTEICO  
**>14 %**

## ACQUA

RICCA DI SALI MINERALI  
BATTERIOLOGICAMENTE E VIROLOGICAMENTE PURA



OLIGOMINERALE  
MEDIA DI RESIDUO FISSO  
**126 mg/l**  
SGORGA DAL MALTESE  
**2050 mt/slm**



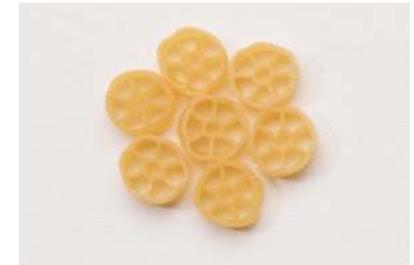
# Pasta Corta



Penne rigate n°20  
116112 - 500 gr par 24



Maccheroni n°37  
116135 - 500 gr - par 24



Rotelle n°71  
116104 - 500 gr - par 24



Fusilli n°28  
116114 - 500 gr par 24



Rigatoni n°31  
116115 - 500 gr par 24



Orecchiette Pugliesi n°30  
116127 - 500 gr par 24



Farfalle rigate n°66  
116103 - 500 gr par 24



Radiatori n°73  
116105 - 500 gr par 24

*Nouvelle Garantie*

**COLLEZIONE DA CHEF**  
PRODUZIONE DI FILIERA INTEGRATA



**LA LINEA  
DEDICATA  
ALLA  
RISTORAZIONE**

**La Précuisson**



**1** - Remplir votre récipient avec 1 litre d'eau pour 100 gr de pâtes. Porter à ébullition et ajouter le sel (10 gr par litre d'eau). Verser les pâtes et tourner lentement.



**3** - Conserver les pâtes égouttées à une température de 4°C. pour 48 heures au maximum.



**2** - Cuire suivant le temps de précuisson indiqué sur l'étiquette, égoutter les pâtes.



**4** - Recuire les pâtes pour environ 1 minute dans l'eau bouillante, puis cuisiner avec l'assaisonnement sélectionné.



Spaghetto quadrato n° 1  
116136 - 1 kg - par 12



Spaghetti n° 15  
116138 - 1 kg - par 12



Linguine n° 6  
116137 - 1 kg - par 12



Rigatoni n° 31  
116140 - 1 kg - par 12



Fusilli n° 28  
116141 - 1 kg - par 12



Farfalle n° 66  
116143 - 1 kg - par 12



Casareccia n° 29  
116142 - 1 kg - par 12



Penne rigate n° 20  
116139 - 1 kg - par 12



## Pasta Lunga



Spaghetti n° 15  
116116 - 500 gr - par 24

Spaghettini n°16  
116131 - 500 gr - par 24



Linguine n°6  
116109 - 500 gr - par 24



Spaghetti à l'encre de seiche  
116163 - 500 gr - par 24



Spaghetti BIO n°15  
116164 - 1 kg - par 12

## Nidi all'uovo



Gnocchi di patate  
116107 - 500 gr - par 12



Tagliatelle n° 103  
116130 - 500 gr - par 12



Fettuccine œufs n° 204  
116121 - 250 gr - par 12



Tagliatelle œufs n° 203  
116120 - 250 gr - par 12



Lasagne œufs n° 220  
116123 - 500 gr - par 12

### LINEA INTEGRALE Santé & bien être

- **Réalisées selon une méthode traditionnelle**  
Le grain est décortiqué à la pierre pour n'en extraire que son cœur
- **Semoule fine de blé entier**  
Riche en vitamines, sels minéraux, et fibres
- **Un fort apport en fibres**  
Plus de 6 gr par portion de 100 gr, ce qui apporte de nombreux bénéfices santé
- **Pâtes tréfilées au bronze**  
Pour une texture plus rugueuse et des pâtes toujours Al Dente



Fusilli n°28  
116153 - 500 gr par 12

### LINEA SANS GLUTEN

- **Sans Gluten**  
La base d'un régime diététique sans blé pour gagner en vitalité et en bien être
- **Une recette exclusive**  
Un assemblage de quinoa, de maïs et de riz intégral, pour un résultat gustatif idéal
- **Un goût parfait**  
Idéal avec un simple filet d'huile d'olive ou dans le cadre d'une recette créative et riche en saveurs
- **Pâtes tréfilées au bronze**  
Pour une texture plus rugueuse et des pâtes toujours Al Dente



Penne Rigate n°20  
116158 - 400 gr par 12





## LA TRADITION FAMILIALE

Dès l'âge de 14 ans, Domenico Cocco a commencé à travailler dans une fabrique de pâtes à Fara San Martino. Il a consacré sa vie à ce travail fascinant, il en a conservé tous les secrets et, en 1944, les a transmis à son fils Giuseppe, tout comme ses anciens maîtres l'avaient fait pour lui. Aujourd'hui, la production familiale de Giuseppe Cocco emploie les mêmes machines, les mêmes procédés et les mêmes astuces qu'au début du siècle dernier.



Pappardelle aux œufs n°16  
116025 - 250 gr - par 20



Tagliatelle all'antica n°83  
116032 - 500 gr - par 20



Tagliatelle aux œufs n°13  
116026 - 250 gr - par 20



Linguine n°34  
116016 - 500 gr - par 24



Spaghetti n°33  
116017 - 500 gr - par 24



Farfalle n°36  
116015 - 500 gr - par 24



Orecchiette n°59  
116036 - 500 gr - par 20



Casareccia n°66  
116045 - 500 gr - par 24



Fusilli n°43  
116011 - 500 gr - par 24



Penne rigate n°42  
116012 - 500 gr - par 24



Fusillo gigante n°86  
116023 - 500 gr - par 20



Pennette n°35  
116040 - 500 gr - par 24



Rigatoni n°37  
116014 - 500 gr - par 24



Mezzi rigatoni n°46  
116041 - 500 gr - par 24





SANS  
GLUTEN



Les pâtes Le Veneziane sont des pâtes totalement sans gluten.

Digestes et goûteuses, à la typique couleur jaune dorée, elles sont produites exclusivement à partir de farine de maïs de la meilleure qualité.



Fettuce  
116054 - 250 gr - par 12



Penne  
116050 - 250 gr - par 12



Fregola sarde  
116061 - 500 gr - par 12



Malloreddus  
Traditionnel  
116062 - 500 gr - par 20

## LA PÂTE SARDE

Les malloreddus sont parmi les pâtes les plus connues de l'île. Préparées avec la meilleure semoule qu'on aura pétri avec de l'eau tiède légèrement salée, on parsèmera celle-ci avec du safran si l'on tient à respecter la plus pure tradition gastronomique sarde.



Malloreddus  
4 saveurs  
116060 - 500 gr - par 20



### Il Pastificio Antiche Tradizioni di Gragnano

bénéficie du label IGP ... Gragnano, près de Naples, est «La città della pasta» italienne !



Spaghetti IGP  
115042 - 500 gr - par 12



Linguine IGP  
115043 - 500 gr - par 12



Mezzi Paccheri lisci IGP  
115047 - 500 gr - par 12



Penne rigate IGP  
115045 - 500 gr - par 12



Vesuvio IGP  
115049 - 500 gr - par 12





Tagliarelle aux œufs  
110210 - 250 gr - par 12



Tagliarelle aux œufs  
& épinards  
110211 - 250 gr - par 12



Pappardelle aux œufs  
110212 - 250 gr - par 12



Tagliolini aux œufs  
110200 - 250 gr - par 12



Tagliolini aux œufs & épinards  
110201 - 250 gr - par 12



Rigatoni BIO  
110214 - 500 gr - par 12



Spaghetti BIO  
110215 - 500 gr - par 18



Fusilli BIO  
110213 - 500 gr - par 12



Tagliardi aux œufs  
110205 - 250 gr - par 12



CIPRIANI®

Ces pâtes aux œufs portent le raffinement gastronomique italien dans le monde.

Stars du Harry's bar de Venise depuis 1931 et appréciées dans les plus grandes villes du monde, elles sont fines, originales en goût et exceptionnellement légères.





## Siamo d'un altra Pasta

Les produits de l'Antico Pastificio MORELLI sont uniques en leur genre. Le secret est un ingrédient qui ne se rencontre jamais dans les pâtes classiques: le germe de blé, coeur même du grain renfermant vitamines et protéines végétales.



### Tagliolini Limone & Pepe

110236 - 250 gr - par 8

Linguine au safran

110231 - 250 gr - par 8

Tagliatelle au cèpes

110240 - 250 gr - par 8



### Busiate

110237 - 500 gr - par 12

Pici di Toscana

110220 - 500 gr - par 12



### Tagliolini aux truffes

110226 - 250 gr - par 8

Linguine ail - basilic

110224 - 250 gr - par 8

Linguine à l'encre seiche

110225 - 250 gr - par 8

Linguine au piment rouge

110223 - 250 gr - par 8

# CIPRIANI MORELLI



# DE CECCO

— dal 1886 —



Il y a plus de cent ans, dans les Abruzzes, commençait l'histoire d'une entreprise qui, comme toutes les grandes entreprises, comptait sur une armée d'hommes remplis de passion. Au fil du temps, beaucoup de choses ont changé : aujourd'hui l'entreprise De Cecco est synonyme d'extrême qualité dans le secteur des pâtes.

Par contre, la volonté de transmettre et de consolider les principes de production du Fondateur reste inchangée : du blé de grande qualité, de la semoule fraîche tout droit de son propre moulin, des tréfileuses en bronze, le séchage lent à basse température et un contrôle permanent de la qualité.

## Pasta Corta



**Penne rigate n°41**  
111210 - 500 gr x 24



**Pennettine n°42**  
111308 - 500 gr x 24



**Mezzi pennoni rigati n°139**  
111311 - 500 gr x 24



**Pennoni rigati n°39**  
111208 - 500 gr x 24



**Penne lisce n°40**  
111209 - 500 gr x 24



**Mezzi pennoni lisci n°138**  
111258 - 500 gr x 24



**Fusilli n°34**  
111207 - 500 gr x 24



**Cavatappi n°87**  
111217 - 500 gr x 24



**Rigatoni n°24**  
111206 - 500 gr x 24



**Tortiglioni n°23**  
111205 - 500 gr x 24



**Sedani rigati n°57**  
111309 - 500 gr x 24



**Mezzi rigatoni n°26**  
111269 - 500 gr x 24



**Casareccia n°88**  
111218 - 500 gr x 24



**Festonati n°22**  
111290 - 500 gr x 24



**Conchiglie rigate n°50**  
111213 - 500 gr x 24



**Galletti n°44**  
111235 - 500 gr x 24



**Pipe rigate n°49**  
111212 - 500 gr x 24



**Chifferi rigati n°33**  
111260 - 500 gr x 24



**Gnocchi n°46**  
111211 - 500 gr x 24



**Farfalle n°93**  
111219 - 500 gr x 24

## Pasta Tricolore



Penne n° 41  
111418 - 500 gr x 12  
Fusilli n° 34  
111417 - 500 gr x 12  
Farfalle n° 93  
111416 - 500 gr x 12

## Pasta Integrale



Penne Rigate n° 41  
111440 - 500 gr x 12  
Spaghetti n° 12  
111441 - 500 gr x 20

## Pasta agli Spinaci



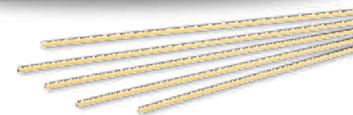
Lasagne oeufs et épinards n°114  
111114 - 500 gr x 12  
Tagliatelle œufs et épinards n°107  
111286 - 250 gr x 12  
Tagliatelle paglia & fieno n°108  
111313 - 250 gr x 12

## Pasta Biologiche



Boîte 500 gr x 12

Penne Rigate n°41 - 111422  
Spaghetti n°12 - 111420  
Fusilli n°34 - 111421  
Farfalle n°93 - 111454





# Formati Speciali



111251 Zitone n°19  
500 gr - par 24



111247 Zita n°18  
500 gr - par 24



111246 Mafaldine n°2  
500 gr - par 24



111203 Spaghettini N°11  
500 gr - par 24



111204 Spaghetti N°12  
500 gr - par 24



111306 Linguine Piccole N°8  
500 gr - par 24



111200 Linguine N°7  
500 gr - par 24



111202 Fedelini N°10  
500 gr - par 24



111225 Fettucelle N°6  
500 gr - par 24



111227 Bucatini piccoli N°14  
500 gr - par 24



111228 Bucatini grandi N°16  
500 gr - par 24



111201 Capellini N°9  
500 gr - par 24



111248 Orecchiette n°91  
500 gr - par 24



111216 Gnocchetti sardi n°83  
500 gr - par 24



111224 Farfalline n°95  
500 gr - par 24



111249 Lumaconi rigati n°123  
500 gr - par 24



111214 Rotelle n°54  
500 gr - par 24



111268 Rigatoni Napoletani  
n°124  
500 gr - par 12



111250 Conchiglioni rigati n°126  
500 gr - par 12



111125 Paccheri n°125  
500 gr - par 12

# Gnocchi



Gnocchi patate  
111101 - 500 gr - par 12



# Paste per Minestre



111230 Stellette n°75  
500 gr par 24



111222 Riso n°74  
500 gr par 24



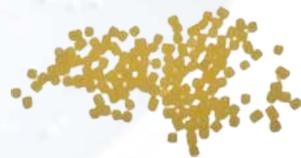
111232 Alfabeto n°173  
500 gr par 24



111237 Conchigliette Lisce n°52  
500 gr par 24



111244 Mezzi Ditali lisci n°158  
500 gr par 24



111243 Acini di pepe n°78  
500 gr par 24



111239 Puntalette n°73  
500 gr par 24

# DE CECCO Speciali - Lunga

# Pasta per Ristorante



1 kg par 12

111275 Tortiglioni n°23  
111276 Fusilli n°34  
111277 Linguine n°7  
111278 Penne Rigate n°41  
111279 Spaghetti n°12



3 kg par 4

111292 Fusilli n°34  
111295 Penne Rigate n°41  
111296 Linguine n°7  
111297 Spaghetti n°12  
111298 Farfalle n°93

## Nidi de Pasta di semola



Tagliatelline n° 204  
111272 - 500 gr par 8



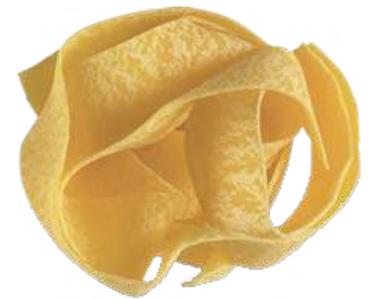
Tagliatelle n° 203  
111274 - 500 gr par 8



Lasagnette n° 202  
111273 - 500 gr par 8



Fettuccine n° 233  
111271 - 500 gr par 8



Pappardelle n° 201  
111270 - 500 gr par 8

Nidi di Pasta all'uovo 



Garganelli n°115  
111115 - 250 gr par 20



Fettucine n°303  
111283 - 250 gr par 12



Papardelle n°101  
111284 - 250 gr par 12



Tagliatelle n°104  
111282 - 250 gr par 12



Lasagne aux œufs n°112  
111281 - 500 gr - par 12



Taglierini n°105  
111285 - 250 gr par 12



Cannelloni n°100  
111100 - 250 gr - par 12



Lasagna Riccia n°1  
111245 - 500 gr - par 24

Lasagne e Cannelloni





A close-up photograph of numerous white, elongated rice grains, likely Arborio or Carnaroli, filling the left and central portions of the page. The grains are piled together, showing their characteristic shape and texture.

# FARINA RISO & POLENTA

Pages 118 - 119

- Farina Iaquone

Pages 120 - 121

- Riso Carnaroli
- Riso Arborio
- Polenta

PER PIZZA PANE PASTELLA PASTICCERIA PASTA  
 STAFRESCA CASA BIO  
 FORMULA DELLA SALUTE



Per pizza Luna Azzurra  
 W 380/400 - Levée 20/24 hrs  
 43331 - 25 kg



Luna Nera Platinum  
 W 500/520 - Levée + 24 hrs  
 43313 - 25 kg



Slim au Soja  
 W 340/360 - Levée 18/24 hrs  
 43316 - 25 kg



D'altri tempi multicereales  
 W 270/300 - Levée 5/12 hrs  
 43329 - 25 kg



Luna Verde  
 W 230/250 - Levée 3/5 hrs  
 43300 - 10 kg



Luna Gialla  
 W 300/320 - Levée 10/12 hrs  
 43301 - 10 kg



Pizza alla Pala e Pinsa  
 W 280/300 - Levée 8/12 hrs  
 43303 - 10 kg



Taglio alla Romana  
 W 360/380 - Levée 18/24 hrs  
 43310 - 10 kg



Semi integrale n°1  
 43317 - 10 kg



TopTre 5 céréales  
43311 - 10 kg - par 1



Tonda alla Napoletana  
W 240/270 - Levée 3/10 hrs  
43302 - 10 kg - par 1



Farine 00 Rinforzato BIO  
43312 - 2 x 5 kg

## Produits complémentaires



Grano tenero 00  
43305 - 1 kg x 10 - par 1



Levure  
instantanée  
43307 - 500 gr - Par 20



Pour pizza sans gluten  
43315 - 5 kg - par 1



Crocantina  
per Spolvero  
43304 - 5 kg - Par 1



Riso  
**PRINCIPE**  
dal 1910



Riz Carnaroli  
120083 - 1 kg - par 10



Risotto alla Milanese  
120385 - 210 gr - par 10



Riz Arborio  
120082 - 1 kg - par 10



Risotto aux cèpes  
120084 - 210 gr - par 10



PRINCIPATO DI LUCEDIO

L'Abbaye de Lucedio fut fondée en 1123 par les Moines Cisterciens sur les terres que le marquis Ranieri di Monferrato leur avait offert. Après avoir bonifié les terrains il furent les premiers, au XV<sup>ème</sup> siècle, à introduire la cultivation du riz en Italie.



Riz Carnaroli  
108015 - 500 gr - par 20



Riz rouge Ermes  
108017 - 500 gr - par 10



Riz Arborio  
108014 - 500 gr - par 20



Riz noir Venus  
108016 - 500 gr - par 10



Riz Roma BIO  
108018 - 500 gr - par 10

Riz Arborio

Riz Carnaroli

# POLENTA Arborio Carnaroli RISO



Riz Carnaroli  
*Tarantola*  
4121 - 1 kg - par 12



Riz Carnaroli  
*De Cecco*  
111411 - 1 kg - par 12



Polenta instantanée  
*Molino Di Ferro*  
3292 - 375 gr - par 12



Riz Arborio  
*Tarantola*  
4120 - 1 kg - par 12



Riz Arborio  
*De Cecco*  
111412 - 1 kg - par 12







# OLIO & ACETO

Pages 124 - 125

- Olio Lorenzo
- Olio Barbera
- Olio Frantoia

Pages 126 - 127

- Olio Sasso
- Olio Raineri
- Olio Mantova

Pages 128 - 129

- Oli Aromatizzati
- Olio Spray

Pages 130 - 131

- Aceto Balsamico Fini
- Aceto Balsamico Estense



Huile d'olive vierge extra  
100% des Pouilles  
Basso  
120702 - 50 cl - par 12



Huile d'olive vierge extra  
100% des Pouilles  
Basso  
120700 - 1 L - par 12



Huile d'olive vierge extra  
Union Européenne  
Basso  
120701 - 1 L - par 12



Huile d'olive vierge extra  
UE PET  
Basso  
120704 - 5 L - par 4



Huile de Grignon PET  
Basso  
120705 - 5 L - par 4



Huile de tournesol  
Basso  
120703 - 5 L - par 4

# LORENZO Extra Virgine Barbera OLIO BIO



Huile d'olive vierge extra  
Frantoia  
120386 - 1 litre - par 6



Huile d'olive vierge extra  
Madre Montagna  
Monte Etna DOP  
120416 - 75 cl - par 12



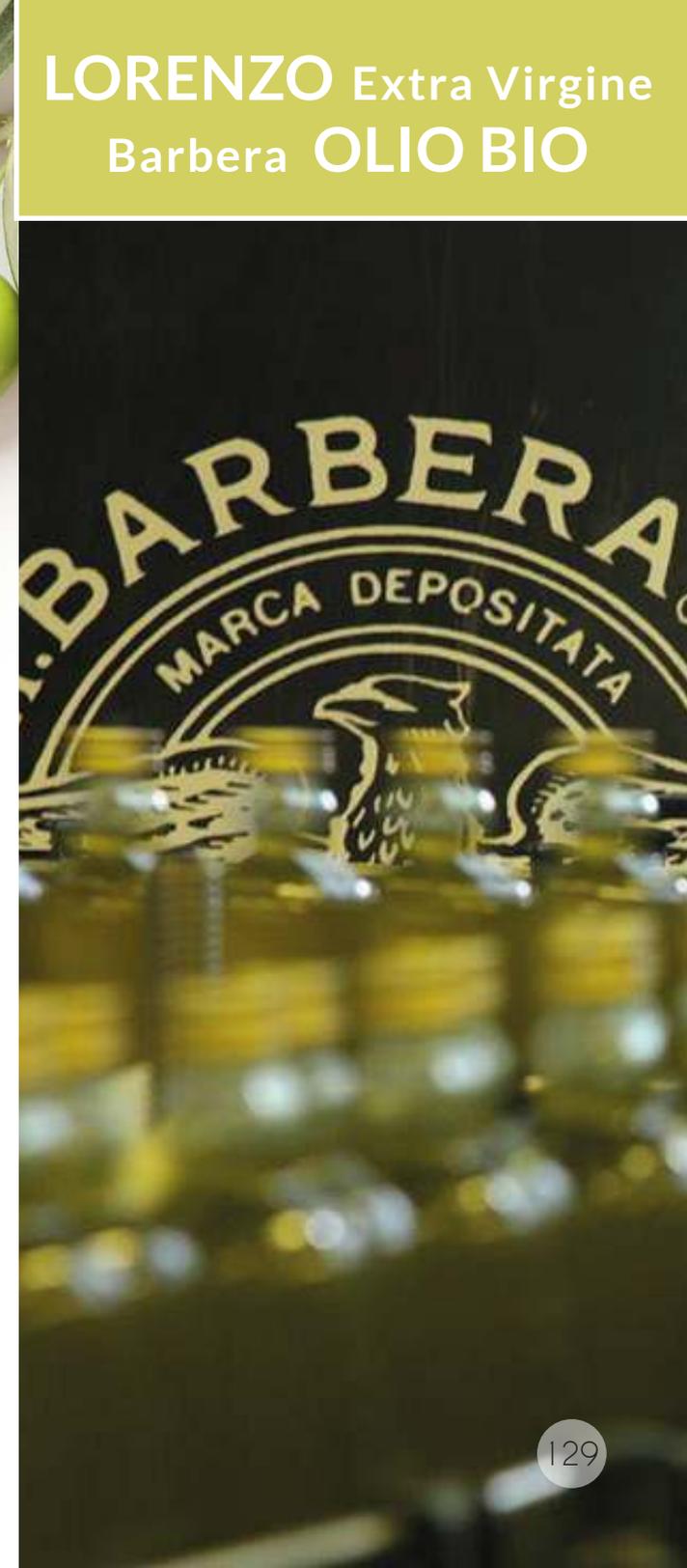
Huile d'olive vierge extra N° 1  
BIO - DOP  
"Valli Trapanesi"  
120410 - 50 cl - par 6



Huile d'olive vierge extra N°3  
BIO - DOP  
"Val di Mazara"  
120411 - 50 cl - par 6



Huile d'olive vierge extra N°5  
Da olive  
Denocciate  
120401 - 50 cl - par 6





Huile d'olive vierge extra Terra Bari DOP  
Puglia  
120185 - 75 cl - par 12



Huile d'olive vierge extra Mantova golden  
Lazio  
4098 - 50 cl - par 6



Huile d'olive vierge extra Mantova golden  
Lazio  
4097 - 1 litre - par 6



Huile d'olive vierge extra Raineri  
Liguria  
120080 - 25 cl - par 12



Huile d'olive vierge extra Raineri  
Liguria  
120079 - 75 cl - par 6



Huile d'olive vierge extra Forci  
Toscana  
120184 - 50 cl - par 6



Huile d'olive vierge extra Argei  
Sardegna  
116064 - 50 cl - par 8



Huile d'olive vierge extra Il Cavallino  
Toscana  
120076 - 75 cl - par 12

# EXTRA VIERGINE dop OLIO DI OLIVA



Huile d'olive vierge extra  
"Mediterraneo"  
Mantova  
107238 - 100 cl - par 6



Huile d'olive vierge extra  
Cucina Italia  
40024 - 6 x 1 L



Huile d'olive vierge extra  
Fiore d'Olivo  
107231 - 75 cl - par 12



Huile d'olive vierge extra  
Rita  
120075 - 1 litre - par 12



Huile d'olive vierge extra  
"100% Italiano"  
Mantova  
107236 - 100 cl - par 6  
107237 - 50 cl - par 6



Huile d'olive vierge extra  
Olidi  
4162 - 75 cl - par 12



Huile d'olive vierge extra  
Olidi  
4160 - 3 l - par 4



Condiment au piment à base  
d'huile d'olive vierge extra  
Olidi  
4089 - 25 cl - par 12



# La gamme des 'Aromatizzati'

## SAVEURS & FRUITÉS



Condiment à base d'huile  
d'olive vierge extra au basilic  
120406 - 25 cl - par 6



Condiment à base d'huile  
d'olive vierge extra au citron  
120408 - 25 cl - par 6



Condiment à base d'huile  
d'olive V.E. au agrumes  
120405 - 25 cl - par 6



Condiment à base d'huile  
d'olive V.E. à l'ail et piment  
120404 - 25 cl - par 6



## Huile d'olive vierge extra en spray

pour un assaisonnement dosé :

- Plus de goût
- Plus économique
- Plus pratique

Et meilleur pour la santé.



Spray condiment à base  
d'huile d'olive vierge extra  
au piment  
4091 - 20 cl - par 6



Spray condiment à base  
d'huile d'olive vierge extra  
107235 - 20 cl - par 6



Spray condiment à base  
d'huile d'olive vierge extra  
aromatisé truffe  
4092 - 20 cl - par 6

# Le vinaigre balsamique



Aceto Balsamico di Modena  
IGP  
Maletti Regnani  
120551 - 1 L - par 6



Aceto Balsamico di Modena  
IGP  
Maletti Regnani  
120550 - 50 cl - par 12



Crema di Balsamico  
120532 - 25 cl - par 6



Aceto Balsamico di Modena  
IGP Argento  
Maletti Regnani  
120552 - 25 cl - par 6



Aceto Balsamico di Modena IGP  
Oro BIO  
Maletti Regnani  
120553 - 25 cl - par 6



Crema di Balsamico  
120533 - 380 ml - par 6



## Sa composition

Obtenu à partir de moûts de raisin fermentés auxquels sont associés du vinaigre affiné ainsi que du vinaigre de vin, le Vinaigre Balsamique de Modène (Aceto Balsamico di Modena) est un assaisonnement à l'histoire ancienne. Il a su s'adapter avec succès aux saveurs de la cuisine moderne ainsi qu'à des cultures gastronomiques hétérogènes.

## Ses caractéristiques

Il se distingue par son parfum délicat et persistant, son acidité agréable et harmonieuse, sa couleur brune intense, son odeur acétique aux éventuelles notes boisées et sa saveur aigre-douce et équilibrée.

## Son histoire

Déjà connu des Romains et lié depuis toujours à la culture et à l'histoire de Modène, le Vinaigre Balsamique de Modène est aujourd'hui un des ambassadeurs de l'excellence oenogastronomique italienne dans le monde : il est en effet exporté dans plus de 120 Pays. En 2009, l'Union Européenne décerne au Vinaigre Balsamique de Modène le label Indication Géographique protégée (IGP).

# ACETO BALSAMICO

## DOP IGP di Modena



Aceto Balsamico di Modena IGP  
Gran Riserva Gold  
120522 - 25 cl - par 6

Aceto Balsamico di Modena IGP  
Estense Bronzo  
4105 - 25 cl - par 6



Condiment balsamique blanc  
120524 - 50 cl - par 12



Aceto Balsamico di Modena IGP  
Aceto Argento  
120525 - 25 cl - par 6



Aceto Balsamico di Modena IGP  
L.Campari  
120523 - 25 cl - par 6



Aceto Balsamico di Modena  
tradizionale DOP Estense  
120520 - 10 cl - par 10



Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
4115 - 25 cl - par 12  
4110 - 50 cl - par 12  
4116 - 1 litre - par 6



# PANE & FOCACCE



Pages 132 - 133

- Pinsa
- Focaccia
- Piadina
- Bruschetta

Pages 136 - 137

- Grissini Casa Vecchio Mulino
- Linguette Casa Vecchio Mulino
- Taralli BIO

Pages 138 - 139

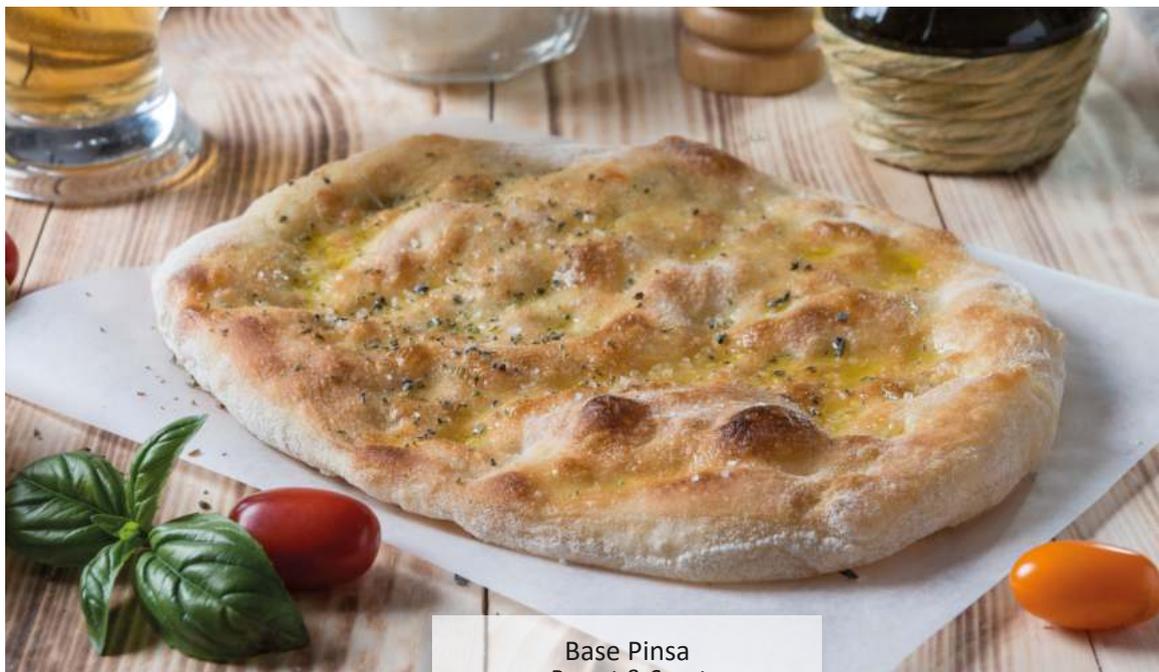
- Schiacciatina
- Grissini
- Pane Carasau
- Pangrelli
- Fagolosi



Pinsa ronde  
Pinsalab  
43333 - 3 x 240 gr - par 12



Pinsa classique  
Pinsalab  
43332 - 4 x 230 gr - par 8



Base Pinsa  
Resort & Sport  
42271 - 160 gr - par 5



la Pinsa de Pinsa lab est un produit fait à la main, frais, très digeste et 100% italien. Vous pouvez servir la Pinsa comme focaccia, comme pizza ou simplement comme pain.

Prêt en 5-6 minutes dans un four à 200°



Focaccia romarin  
pré-tranchée  
format 60 x 40 cm  
122115 - 1.5 kg - par 4



Focaccia olive  
Format 40 x 30 cm  
122112 - 780 gr - par 8



Focaccia classique  
Format 40 x 30 cm  
122111 - 750 gr - par 6



Focaccia tomates cerise  
Format 40 x 30 cm  
122110 - 750 gr - par 6





Bruschetta ail et basilic  
*GranBon*  
115013 - 150 gr - par 10



Bruschetta romarin  
*GranBon*  
115010 - 150 gr - par 10



Bruschetta tomate et basilic  
*GranBon*  
115016 - 150 gr - par 10



Bruschetta huile d'olive V.E.  
*GranBon*  
115011 - 150 gr - par 10



Bruschetta  
111633 - 4 x 100 gr - par 8



**LA PIADINA**  
**PIADINA ROMAGNOLA IGP**



**Piadina  
Romagnola**

Indicazione Geografica Protetta

Protezione Transitoria concessa dal M.I.P.A.A.F.  
con decreto 27 dicembre 2012

Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato  
dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali



La Piadina Romagnola IGP  
alla Riminese Ø 30 cm  
111636 - 3 pièces - 350 gr par 14



La Piadina Arrotolabile Ø 22 cm  
111635 - 4 pièces - 300 gr par 14

**BRUSCHETTA  
e PIADINA**



# Grissini faits à la main



Gressins classiques  
118003 - 300 gr - par 14



Gressins aux olives  
118008 - 300 gr - par 14



Gressins au romarin  
118002 - 300 gr - par 14

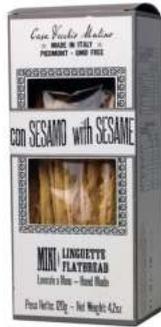


Gressins huile d'olive  
118004 - 300 gr - par 14



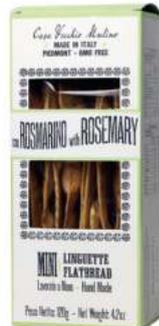
Gressins au sésame  
118007 - 300 gr - par 14

# GRISSINI LINGUETTE TARALLI BIO



Linguette sesame  
118113 - 120 gr - par 12

Linguette romarin  
118111 - 120 gr - par 12



Linguette sel poivre  
118114 - 120 gr - par 12

Linguette piment  
118112 - 120 gr - par 12

Linguette sel de mer  
118110 - 120 gr - par 12



Taralli Classiques BIO  
115050 - 200 gr par 14



## Schiacciatina



Schiacciatina romarin  
120139 - 150 gr - par 20



Schiacciatina piment  
120142 - 150 gr - par 20



Schiacciatina huile d'olive  
120137 - 150 gr - par 20



Schiacciatina sesame  
120140 150 gr - par 20

## Pane carasau



Pane Carasau Guttiau 1/4  
119001 - 250 gr - par 24



Pane Carasau 1/2  
119000 - 500 gr - par 12



Pane Carasau entier  
119003 - 1 kg - par 6



Gressins Traditionnels  
3605 - 125 gr - par 15



Gressins Turinois  
3606 - 125 gr - par 15

# SCHIACCIATINA PANE CARASAU



Grissini Torinesi restaurant  
3600 - 320 x 12 gr - par 1



Fagolosi classiques  
118010 - 125 gr - par 15



Fagolosi romarin  
118011 - 125 gr - par 15



Fagolosi  
3607 - 250 gr - par 12



Fagolosi restaurant  
3601 - 200 x 12 gr - par 1



Fagolosi romarin restaurant  
3602 - 200 x 12 gr - par 1



## DOLCE & CAFFÈ



Pages 144 - 145

- Amaretti
- Panforte
- Savoiardi - Pavesini
- Cantuccini

Pages 146 - 147

- Pasticceria
- Panettone
- Pandoro
- Gianduia chocolat

Pages 148 - 149

- Preparato Menu
- Cannoli
- Babà
- Dolce Ricotta

Pages 150 - 151

- Confettura Chiaverini
- Prodotti Condorelli

Pages 152 - 153

- Amarena Fabbri 1905
- Café gourmand



Amaretti croquants  
113544 - 600 gr - par 5



Amaretti moelleux au chocolat  
113587 - 900 gr - par 5



Amaretti moelleux au citron  
113588 - 900 gr - par 5



Amaretti moelleux à la pistache  
113589 - 900 gr - par 5



Baci di Chiostro  
113599 - 500 gr - par 8



Amaretti croquants  
113546 -150 gr - par 12



Amaretti moelleux tradition  
3642 - 46 Pièces - 900 gr - par 5



Amaretti moelleux  
113540 - 600 gr - par 6



Amaretti moelleux  
113543 - 145 gr - par 12



Amaretti moelleux  
Virginia  
3634 - 125 gr - par 12



Amaretti croquants  
Pan Ducale  
120103 - 200 gr - par 15

# CANTUCCINI Pavesini Panforte IGP AMARETTI



Cantuccini amande  
*Corsini*  
7820 - 200 gr - par 6



Panforte di Siena IGP  
120043 - 250 gr - par 12



Savoiaroli  
3655 - 500 gr - par 10



Cantuccini BIO  
*Pan Ducale*  
120104 - 200 gr - par 12



Panforte de Siena IGP  
à la coupe  
120044 - 4,2 kg - par 1



Savoiaroli  
*Pan Ducale*  
120105 - 200 gr - par 15



Biscuit Pavesini  
120197 - 200 gr - par 12



Farfalline aux fruits rouges  
801120 - 800 gr - par 4



Mini Crostatina aux fruits rouges  
*Saponi Veri*  
120203 - 1,5kg - par 1



Assortiment de viennoiseries  
feuilletées et fourrées  
*Saponi Veri*  
120202 - 1,5kg - par 1



Mini Crostatina abricots  
*Saponi Veri*  
120204 - 1,5kg - par 1

## Panettone & Pandoro



Ovalini au citron  
801119 - 800 gr - par 4



Panettone CHEF  
113548 - 900 gr - par 12



Panettone  
113108 - 500 gr - par 20



Pandoro  
113110 - 500 gr - par 12  
113114 - 100 gr - par 24



# PASTICCERIA

## PANETTONE e CIOCCOLATO



Gianduia vrac  
113924 - 1 kg - par 5  
~ 120 pièces



Gianduia ballotin  
113922 - 150 gr - par 12



Caffarellino expo  
113925 - 25 gr x 24 - par 2



Gianduia mini  
113930 - 1 kg - par 4  
~ 210 pièces



Nocciolotto expo  
113951 - 33 gr x 24 - par 2



Crème Gianduia  
113928 - 210 gr - par 12



Gelées de fruits vrac  
113929 - 2 kg - par 2



# Preparato in polvere

## Lait végétal



Lait d'amande  
731000 - 1 litre - par 6



Préparation pour  
Panna Cotta  
Menu  
4569 - 1 kg - par 12



Préparation pour  
Croccante  
Menu  
4591 - 500 gr - par 6

## Cannoli siliens

Les Cannoli siliens sont sans doute le dessert silien le plus connu en Italie. Ils sont préparés à partir d'un rouleau de pâte croquante farci avec une crème de ricotta, des pépites de chocolat et des dés de cerises et d'oranges confites.



Cannoli Siciliani Mignon  
120200 - 16 Pièces - par 16



Cannoli Siciliani Maxi  
120201 - 12 Pièces - par 12



Babà Rhum 10° Torta  
3161 - 650 gr - par 4



Babà Rhum 10° entier  
3162 - 700 gr - par 4



Babà Rhum 14°  
3142 - 3,150 kg - par 2



Babà Limoncello 14°  
3160 - 3,150 kg - par 2



Babà Limoncello 14°  
3155 - 700 gr - par 6



Babà Rhum 14°  
3152 - 700 gr - par 6



Dolce ricotta citron  
3660 - 1,8 kg - par 2



Mostarda fruits  
120195  
380 gr - par 15



Confiture de figues  
770240 - 240 gr - par 6



Confiture de figues-amandes  
117012 - 400 gr - par 12



**FABBRI**  
1905



Topping Amarena  
4062 - 950 gr - par 6

Topping Limoncello  
4065 - 950 gr - par 6

Topping Caramel  
4067 - 950 gr - par 6

Topping Fraise  
4068 - 950 gr - par 6

Topping Chocolat  
4069 - 950 gr - par 6

Topping Pistache  
4071 - 850 gr - par 6



Sirop lait amandes  
4075 - 1 litre - par 6



Amarena 16/18  
4050 - 2,75 kg - par 6



Sirop de griottes  
4070 - 1 litre - par 6



Amarena  
4060 - 600 gr - par 6



Amarena verrine  
112025 - 230 gr - par 6



Amarena  
4082 - 1,25 kg - par 6



# AMARENA Fabbri CAFFÈ GOURMAND



Café en grains  
3750 - 1 kg - par 9



Café en grains  
120057 - 250 gr - par 12



Amarettini croquant  
3641 - 500 gr - par 8



Chicco Napoletano  
3245 - 1 kg - par 4



Cantuccio Singolo  
8 gr x 360 pièces  
7822 - par 1



Café moulu 100% Arabica  
3743 - 250 gr - par 8



Café moulu  
120052 - 250 gr - par 12



Capsules pour espresso Illy  
120060 - 18 unités - par 6



Chocotasse  
60 ml x 64 pièces  
113693 - par 1







# BIBITE

Pages 156 - 157

- DiFrutta
- Cortese

Pages 158 - 159

- Mole Cola
- Niasca Portofino

Pages 160 - 163

- Polara

Pages 164 - 165

- Acqua Filette
- Acqua Lete
- Acqua Santa Lucia
- Acqua Solé

# Les fruits c'est chic

Il biologique per tutti



Jus d'orange BIO  
7045 - 20 cl - par 24

Nectar de poire BIO  
7040 - 20 cl - par 24

Jus de pomme BIO  
7046 - 20 cl - par 24

Jus d'orange, carotte, citron  
BIO  
7048 - 20 cl - par 24



Nectar de tomate BIO  
7043 - 20 cl - par 24

Nectar de pêche BIO  
7041 - 20 cl - par 24

Nectar d'abricot BIO  
7042 - 20 cl - par 24

# BIBITE BIO

## Cortese DiFrutta



Thé citron BIO  
7034 - 27.5 cl - par 24



Thé pêche BIO  
7033 - 27.5 cl - par 24





Mole Cola BIO  
7054 - 33 cl - par 24



Mole Cola  
7052 - 33 cl - par 24



Mole Cola sans sucres  
7053 - 33 cl - par 24



Mole Cola sans sucres  
7050 - 33 cl - par 24



Mole Cola  
7051 - 33 cl - par 24

# MOLE COLA

## NIASCA PORTOFINO

NIASCA PORTOFINO



Limonata  
8000 - 25 cl par 12



Mandarinata  
8001 - 25 cl par 12



Virgin Bellini  
110258 - 4 x 18 cl par 6



Limonata  
7013 - 27.5 cl x6 par 4



Mandarino Verde  
7017 - 27.5 cl x6 par 4



Chinotto  
7011 - 27.5 cl x6 par 4



**Polara**

bibite per passione



Limone e Zenzero  
7018 - 27.5 cl x6 par 4



Arancia rossa  
7012 - 27.5 cl x6 par 4



Gassosa  
7010 - 27.5 cl x6 par 4





Limonata Sicilia BIO IGP  
7060 - 6x27,5 cl par 4

Melograno Sicilia BIO  
7061 - 6x27,5 cl par 4

Aranciata Sicilia BIO DOP  
7062 - 6x27,5 cl par 4

Arancia Rossa Sicilia BIO IGP  
7063 - 6x27,5 cl par 4



Thé citron  
7071 - 27.5 cl x6 par 4



Thé pêche  
7072 - 27.5 cl x6 par 4



ACQUA  
*Filette*  
DAL 1894



L'acqua che il tuo corpo vuole.



Acqua minerale  
Naturalmente naturale  
25602 - 75 cl - par 12



Acqua minerale  
Delicatamente frizzante  
(petites bulles)  
25603 - 75 cl - par 12



Acqua minerale  
Decisamente frizzante  
25604 - 75 cl - par 12



Acqua minerale naturale  
25605 - 50 cl - par 12



Acqua minerale frizzante  
25606 - 50 cl - par 12



Acqua Lete  
(naturally sparkling)  
9020 - 75 cl - par 12



Acqua Sorgesana naturale  
9021 - 75 cl - par 12

Solé FRIZZANTE Filette  
Minérale ACQUA



Acqua minerale  
Santa Lucia  
9005 - 50 cl - par 20  
9000 - 100 cl - par 12

Acqua minerale frizzante  
Santa Lucia  
9015 - 50 cl - par 20  
9010 - 100 cl - par 12

Acqua minerale frizzante Solé  
25601 - 75 cl - par 12

Acqua minerale Solé  
25600 - 75 cl - par 12



Sac kraft brun  
poignées renforcées  
44204 - par 250

Couvercle saladier rond  
44201 - par 300



Barquette refermable  
44202 - par 200



Saladier rond kraft  
44200 - par 300



Sachet couverts biodégradable  
44203 - par 250



Boîte à calzone  
44100 - par 100



Boîte à pizza  
44102 - par 100 - Format 29 x 29 cm  
44103 - par 100 - Fromat 33 x 33 cm



**Micro ondable**

# Informations pratiques

**Pour commander**

**Par mail : [commandes@carniato.com](mailto:commandes@carniato.com)**

**Par fax : 01.43.77.39.49**



Horaires de commande  
8h-16h30 du lundi au jeudi  
8h-13h le vendredi



SAV  
01.43.77.39.49  
[SAV@carniato.com](mailto:SAV@carniato.com)  
8h-16h du lundi au vendredi  
8h-13h le samedi



Standard  
01.43.77.39.49

## **Les commandes Paris/IDF «75.94.93.92.91.77.78»**

A pour B, si commande avant 9h - 150 € minimum de commande.  
Livraison possible le samedi.

## **Les commandes Province**

A pour C, si commande avant 9h - 350 € minimum de commande.  
Dans certaines villes de Province il y a des jours de livraison définis,  
merci de demander au SAV pour connaître le plan de transport de votre ville.  
Livraison possible le samedi (se renseigner auprès du SAV).

Nous sommes aussi présents sur **le Marché d'Interêt National de Rungis :**  
**Carniato Rungis** - Pavillon F5C – 5, av. de Normandie, 94597 Rungis Cedex  
Tél. : +33(0)1 46 87 55 18



**Carniato** - 6, route de Stains - 94380 Bonneuil-sur-Marne - Tél : **01 43 77 39 49** - [www.carniato.com](http://www.carniato.com)