



Nos
Innovations

FORZA

carniato

DAL 1955

tutti insieme ce la faremo!

Une sélection d'innovations par **carniato** pour repartir de l'avant !

Cher Client de Carniato,

Une crise sanitaire sans précédent touche actuellement le monde et nous bouleverse tous. Depuis le 14 mars minuit, votre établissement, comme tous les établissements, Cafés, Hôtels, Restaurants ont fermé. Nous avons totalement conscience que cette décision, nécessaire pour protéger tout le monde, consommateurs et professionnels, vous met en grande difficulté.

C'est pourquoi, face à cette situation exceptionnelle, nous, votre distributeur de produits gastronomiques Italiens, avons souhaité nous réunir avec d'autres professionnels pour vous soutenir ainsi que toute la filière.

Ensemble, nous avons mobilisé les forces de nos entreprises, nos moyens et nos expertises pour donner naissance à un projet de solidarité nationale.

Nous avons ainsi créé, main dans la main, « **J'aime mon bistrot** », une plateforme unique de soutien au CHR, qui se veut simple et collaborative. Celle-ci est ouverte aux professionnels comme aux particuliers.

Elle a deux objectifs :

Lancer un appel au public pour venir soutenir leur établissement préféré. Le principe ? Passer une précommande de repas ou de consommation sur le site jaimemonbistrot.fr et dont le revenu sera immédiatement perçu par l'établissement choisi. Chaque commande sera créditée de 50% additionnels que nous financerons jusqu'aux 10 000 premières commandes, au bénéfice des consommateurs qui pourront venir en profiter dès la réouverture.

Mettre à disposition des professionnels notre expertise au travers d'articles et de contenus qui nous l'espérons, pourront répondre à vos interrogations et vous accompagner dans toutes vos démarches (RH, finance, management, réglementaire, etc.) au gré des dernières mesures et décisions gouvernementales qui évoluent vite, ainsi qu'un forum de discussion et de partage (fiches pratiques et conseils).

Cette plateforme permettra aussi d'échanger et partager des informations pratiques et des conseils grâce à un forum de discussion.

En tant que patron d'établissement, vous pouvez également en bénéficier.

Si les contenus et conseils sont en accès libre, il est en revanche impératif que les établissements qui souhaitent pouvoir bénéficier de la cagnotte s'inscrivent pour être identifiés par les contributeurs.

Si vous le souhaitez, voici comment procéder :

Aller sur la plateforme jaimemonbistrot.fr

Sélectionner l'onglet « je suis professionnel »

Remplir les champs dédiés pour vous inscrire

Ce mouvement de solidarité nationale ne sera efficace que si le plus grand nombre a connaissance de cette initiative.

Nous vous invitons donc à faire savoir votre inscription à vos proches, clients, partenaires en la partageant largement sur vos canaux de communication, site internet et réseaux sociaux.

Pour ce faire, nous mettons à votre disposition quelques éléments visuels que vous pouvez utiliser à l'aide de la charte suivante et le hashtag **#jaimemonbistrot**.

Dans tous les cas, sachez que nous sommes à vos côtés dans cette période complexe et pleine d'incertitudes.

Prenez soin de vous !

Les équipes CARNIATO



Une sélection d'innovations par **carniato** pour repartir de l'avant !

Charcuteries	page 4
Fromages	page 6
Antipasti	page 8
Farines	page 11
Truffes	page 12
Vinaigres balsamiques	page 13
Pâtisseries	page 14
Vins	page 16
Bières	page 21
Limonades	page 23

Toutes ces innovations ont été créées durant la période de confinement afin de vous permettre de proposer des nouveautés à vos clients pour cette reprise.



Notre mission : faire rayonner le meilleur de la culture et de la gastronomie Italienne en France !

- Un portefeuille de 3 000 produits directement sourcés en Italie
- Près de 150 fournisseurs de confiance
- Une couverture commerciale nationale
- Des livraisons 6 jours sur 7
- Plus de 5 000 clients livrés

De nouveaux produits en charcuteries !

**EXCLUSIVITÉ
carniata**



**Saucisse truffe
Toscana**

1005 - 1 kg - par 3



**Saucisse fenouil
Toscana**

1004 - 1 kg - par 3



**Saucisse toscane classique
Toscana**

1002 - 1 kg - par 3



**Chiffonade Coppa
Fratelli Italiani**

1364 - 80 gr - par 5



**Chiffonade Mortadelle pistache
Fratelli Italiani**

1365 - 100 gr - par 5



**Chiffonade
Prosciutto di Parma DOP
16 mois
Fratelli Italiani**

1363 - 80 gr - par 5



**Chiffonade Bresaola
Fratelli Italiani**

1362 - 80 gr - par 5



**Chiffonade Jambon cuit
Fratelli Italiani**

1360 - 100 gr - par 5



**Chiffonade Speck
Fratelli Italiani**

1361 - 80 gr - par 5



**EXCLUSIVITÉ
carniato**

Saucisson Finocchiona IGP
Cavazzuti

10773 - 2,5 kg - par 1



Salame Venticina
Cavazzuti

10654 - 3 kg - par 1



**EXCLUSIVITÉ
carniato**



Guanciale piquant
Sila e Sila

1218 - 1,8 kg - par 4

Guanciale doux
Sila e Sila

1222 - 1,8 kg - par 4



**EXCLUSIVITÉ
carniato**

**Mortadelle à la truffe
avec pistaches 1,5%**
Casa Modena

1757 - ~2,5 kg - par 2



Ou pour innover en matière de fromages frais !



C'est en 1865 que **Pietro Defendi**, laitier de profession, a commencé avec passion à préparer les premiers fromages en utilisant le lait de sa ferme.

De père en fils, plus de 150 ans ont passé et la fromagerie Defendi, dirigée par la quatrième génération de la famille, est aujourd'hui une entreprise moderne et technologique.

Dès les premières productions artisanales, elle s'est consacrée avec engagement et enthousiasme à la recherche de l'excellence dans la transformation des fromages traditionnels lombards, produits avec la fierté de ceux qui n'oublient pas les traditions anciennes, comme l'aurait souhaité son fondateur.



Camembert di Bufala Defendi

890 - 300 gr - par 4



Baffalo Blu 1/4 Defendi

889 - 1,5 kg - par 2

100% lait de bufflonne !

Pâte compacte et fondante en bouche, de couleur blanc paille avec des veines bleu verdâtre typiques. La longue maturation donne à ce fromage une saveur unique, forte, intense et fortement aromatique. Le Baffalo Blu® est une spécialité au goût unique.

100% lait de bufflonne pasteurisé

Nos marques phares innovent aussi !



Mini billes de Mozzarella enseau Sabelli

814 - 1 kg - par 4

Véritable produit «tout terrain», les mini billes de mozza de 4g peuvent aussi bien s'utiliser en salade, dans un plat de pâte ou en topping sur une pizza après cuisson.

Le format seau permet praticité dans la conservation une fois ouvert.

**EXCLUSIVITÉ
carniatio**

Parmigiano Reggiano râpé DOP Parmareggio

87- 1 kg - par 10



**EXCLUSIVITÉ
carniatio**

Pour remplacer la gamme Pezzeta !

**EXCLUSIVITÉ
carniatio**



C'est en Sicile, il y a plus de 40 ans, que l'histoire de Zappalà a commencé dans un petit atelier artisanal. Aujourd'hui Zappalà élabore des produits de la plus haute qualité, qui se prêtent également à devenir des protagonistes ou à rehausser le goût des plats de grands chefs, et qui soulignent bien le lien fort avec le territoire d'une entreprise «fièrement sicilienne» qui, aujourd'hui comme hier, veut être un ambassadeur de sa terre dans le monde. Une entreprise «artisanale» avec une vision globale.



**Pecorino Peperoncino
Zappala'**

203135 - 800 gr - par 4



**Pecorino Poivre roquette et olive
Zappala'**

203136 - 800 gr - par 4



**Pecorino Poivre noir
Zappala'**

203134 - 800 gr - par 4

**EXCLUSIVITÉ
carniatio**

Et pour ajouter quelques nouveautés !



**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.

**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.

**EXCLUSIVITÉ
carniatio**



Des olives farcies fancy !

= **Bel Campo** =



Olive farcies au Gorgonzola
Bel Campo

112068 - 1,1 kg - par 6

**EXCLUSIVITÉ
carniatio**

Et des tomates cerises semi-séchées pour accompagner !

AGROMONTE



Tomates cerises semi-séchées
Agromonte

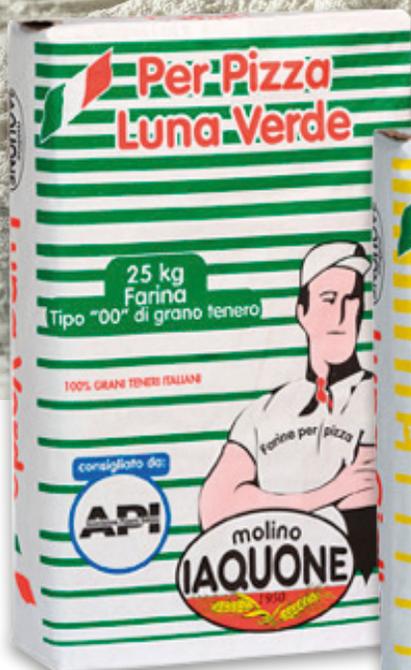
113005 - 200 gr - Par 12

DISPONIBLE



— Bel Campo —

alla base di ogni buona pizza



De la Farine - pour une pâte à pizza parfaite !

**EXCLUSIVITÉ
carniatio**



Croccantina di Riso
Molino Iaquone

43328- 5 kg- Par 2

À utiliser pour l'élaboration de pinsa !

**EXCLUSIVITÉ
carniatio**



Farine Manitoba BIO
Molino Iaquone

43336- 5 kg- par 2

La farine de blé tendre Manitoba a une très grande valeur boulangère W360, ce qui lui confère une capacité à supporter des temps de levée très long (plus de 24h !).



**EXCLUSIVITÉ
carniatio**

Farine Intégrale d'Altri Tempi
Molino Iaquone

43324- 10 kg- par 1



**Farine Multicéréales
d'Altri Tempi**
Molino Iaquone

43325- 5 kg- par 2



**Farine Calabrella Macina
d'Altri Tempi**
Molino Iaquone

43323- 5 kg - par 1



**EXCLUSIVITÉ
carniatio**

Une Farine faites avec du piment de Suriano de Calabre intégré. Cela donne une coloration légèrement rouge à la pâte et un goût piquant.

La truffe dans son intégralité pour un bon rapport qualité/prix !

Né dans un territoire où l'écosystème naturel permet le développement des **espèces de truffes les plus précieuses**, depuis **1980**, le fondateur de l'entreprise, animé par sa passion pour ce précieux tubercule, a créé un réseau d'achat et de vente l'exportant dans le monde entier.

Nos truffes constituent un patrimoine unique par leur **qualité** et leur **variété**, riches en goût, pas toujours faciles à trouver, fortement représentatives d'une identité territoriale spécifique, bonnes à manger, mais tout aussi bonnes à penser.



**EXCLUSIVITÉ
carniato**



Crème à la truffe blanche (5%)
Del Bosco Tartufi
120263 - 350 gr - par 12



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



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



Truffes d'été tranchées
Del Bosco Tartufi
120260 - 350 gr - par 12



Truffes d'été entières
Del Bosco Tartufi
120261 - 150 gr - par 12

Une nouvelle gamme de Vinaigre balsamique avec encore un bon rapport qualité/prix !

Maletti Regnani

**EXCLUSIVITÉ
carniato**

Le Maletti Regnani est 100% Modène, et il est le fruit de la passion et de l'engagement de Davide Maletti, dont la famille est originaire de Modène, qui a décidé de produire un vinaigre balsamique qui suit soigneusement les traditions de sa patrie. L'entreprise a son siège à Soliera, au cœur de la région du Lambrusco, à Sorbara. Cette région est connue pour la fertilité de ses sols et pour la production de vinaigre balsamique - le fameux «Vinaigre balsamique de Modène». Les méthodes de production utilisées par Maletti Regnani mettent l'accent sur l'authenticité et la qualité des matières premières et donnent un produit naturellement dense. Le vinaigre balsamique Maletti Regnani a obtenu le certificat IGP (Indication géographique protégée), est un produit naturel, unique et exquis, sans colorant ni conservateur.



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

ces 2 produits (bouteilles d'1L et 50 cl) d'entrée de gamme seront utilisés principalement pour des vinaigrettes ou des réductions. Contrairement à du vinaigre basique, ce produit de qualité est fait avec du moût de raisin cuit (et non du moût de raisin concentré).



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



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



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



ARGENT
moût cuit : 55%
Ce vinaigre balsamique sera plutôt utilisé pour des vinaigrettes, légumes grillés,...

OR BIO
moût cuit : 82%
Ce vinaigre balsamique, outre pour les vinaigrettes, sera également utilisé pour des légumes grillés, du poisson ou viandes. Parfait pour une tagliata par exemple.



Une nouvelle gamme de pâtisseries de toute beauté !


Sapori Veri
Infinite Dolcezza

**EXCLUSIVITÉ
carniata**

Sapori Veri est née au début des années 90 et est aujourd'hui le référent et leader en Italie de la production de pâtisseries artisanales.

Depuis toujours, Sapori Veri a su combiner à la fois savoir-faire de ses maîtres pâtisseries et sélection des matières premières, tradition et exigence des consommateurs.

Chaque produit est unique grâce au travail manuel de chacun de nos pâtisseries, qui se consacrent avec passion pour rendre les journées de nos consommateurs délicieuses.



**Mini Crostatina
à l'abricot
Sapori Veri**

120204 - 1,5 kg - par 1
(DLC Totale produit 180j)



**Mini Crostatina
aux fruits des bois
Sapori Veri**

120203 - 1,5 kg - par 1
(DLC Totale produit 180j)



**Assortiments
de feuilletés fourrés
Sapori Veri**

120202 - 1,5 kg - par 1
(DLC Totale produit 180j)

Le plateau est composé de:
- aragostine chocolat-noisette
- aragostine crème de lait
- cannoli chocolat-noisette
- cannoli crème de lait



Notre cave d'Emilie Romagne s'agrandit ...

Le Groupe Cevico est un des systèmes vitivinicoles les plus importants en Italie et est une grande réalité coopérative de **la Romagne**, avec des ramifications dans d'autres régions.

Le Groupe Cevico est le centre stratégique du système qui concentre les services techniques et commerciaux pour toute la filière. Les Coopératives adhérentes reçoivent les raisins des **5.000 familles de viticulteurs**, qui cultivent **6.700 hectares de vignoble** en vinifiant environ **1,3 millions de quintaux de raisin**. Les raisins sont acheminés et vinifiés dans les **18 établissements** de propriété des deux Coopératives de base.

Les variétés les plus connues sont le **Trebbiano Romagnolo**, le **Sangiovese**, le **Pignoletto**, le **Chardonnay**, le **Merlot**, l'**Alba**, le **Cabernet Sauvignon**.



**E'got Cabernet Merlot
Rubicone IGT 2017
Cevico**
6034 - 75 cl

Les Cépages : Cabernet, Merlot.

Zone de Production :
Issu des vignes de la région typique de Rubicone en Emilie Romagne.

Le vin :
Couleur rouge intense.
Délicat parfum herbacé, légèrement épicé avec une note de cerise.
Saveur ronde et douce, révélant des notes de pruneau au palais.

Complément de la gamme é got*
ce vin sera idéal pour une offre «vins du mois».

*signifie petit verre à vin en dialecte d'Emilie Romagne.



**B.io IL NERO D'AVOLA
SICILIA DOC
Cevico**
6025 - 75 cl

Le Cépage : Nero d'avola

Zone de Production :
Sud-ouest de la Sicile

Le vin :
Plus puissant que ces prédécesseurs.
Couleur pourpre foncé avec une teinte rubis,
Vin gourmand et fruité.
Nez de prune mûre et cerise.
Corsé, bouche ample, texture soyeuse avec des tanins fins qui se fondent avec la douceur et l'acidité.

Accord mets/vin :
Idéal pour cet hiver associé à du gibier, de la viande rouge grillée ou rôtie.



EXCLUSIVITÉ
carniato

Et innove avec la gamme **EXTROSO** !



Faites rimer vin au verre et vin de qualité.



Extroso Sangiovese Rosato
Rubicone IGT
Cevico
6038 - 1,5 l



Extroso Terre Siciliane
Bianco IGT
Cevico
6037 - 1,5 l



Extroso Puglia
Rosso IGT
Cevico
6035 - 1,5 l



Extroso Terre Siciliane
Rosso IGT
Cevico
6036 - 1,5 l



- ✓ Une gamme complète : rouge, blanc et rosé.
- ✓ Une qualité nettement supérieure aux standards.
- ✓ Un prix au litre qui permet de monter en gamme dans le vin au verre ... tout en conservant une marge intéressante.

De nouveaux vins s'invite dans notre cave de Lombardie !

L'Exploitation Viticole **Nino Negri**, fondée en 1897, est le plus grand domaine vitivinicole de la **Valtellina**. Ici la vigne, cultivée à flanc de montagne, a trouvé les conditions idéales pour pousser, grâce à une excellente exposition au soleil pendant toute la journée, à un climat ventilé et à un sol riche en minéraux.

Elle est dotée d'une organisation moderne et de **31 hectares de vignes** de propriété situés dans les zones les plus prestigieuses : **Sassella, Grumello, Inferno et Fracia**; la Nino Negri est aujourd'hui synonyme des vins de la Valtellina dans le monde.

Les raisins de **Chiavennasca**, souche noble du **Nebbiolo** merveilleusement situé dans la Valtellina, produisent des vins extraordinaires dont la qualité a été primée et reconnue dans le monde entier.



Nino Negri

**EXCLUSIVITÉ
carniato**



Vigneto Fracia
Valtellina Superiore
DOCG Valgella
Nino Negri

25182 - 75 cl - par 6

Cépage:
Nebbiolo (Chiavennasca)



Inferno Carlo Negri
Valtellina Superiore
DOCG
Nino Negri

25183 - 75 cl - par 6

Cépage:
Nebbiolo (Chiavennasca)

Et une nouvelle cave se joint à nous !

Vino Suite propose un voyage à travers des vins de grande qualité, grâce à des producteurs italiens passionnés depuis plus de 20 ans.

Chacun a sa propre histoire personnelle et une philosophie différente de la fabrication du vin.

Un jour, l'idée germa entre plusieurs producteurs indépendants de se retrouver tous ensemble et d'associer leurs savoir-faire afin de proposer une gamme de vins de qualité : c'est ainsi que VINO SUITE est né. Profitez de ces premiers bijoux.

Vino Suite

**EXCLUSIVITÉ
carniatio**



**Veneto Valpolicella
Ripasso DOC
VinoSuite**

5500 - 75 cl - par 6



**Veneto Amarone
Valpolicella DOC
VinoSuite**

5501 - 75 cl - par 6



**Toscana
Vermentino
VinoSuite**

5502 - 75 cl - par 6



**Toscana
Sangiovese IGT
VinoSuite**

5503 - 75 cl - par 6





Cruda e pura.



Des birra artigianales venues tout droit d'Umbria !



Birra Bianca Lancia Birra Flea

6041 - 33 cl - par 12

5% vol



**EXCLUSIVITÉ
carniato**

Bière légère de couleur jaune paille voilée, produite avec du malt d'orge et du malt de froment.

Goût frais, légèrement acidulé, très fruité et peu amer, mousse compacte, crémeuse et adhérente. Non filtrée, non pasteurisée, hautement fermenté et refermentation en bouteille.

**EXCLUSIVITÉ
carniato**

5,2% vol



Birra Costanza Birra Flea

6040 - 33 cl - par 12



Bière de couleur jaune clair, produite avec 100% de malt d'orge, goût frais, légèrement fruité, peu amer, mousse compacte, crémeuse et adhérente.

Non filtrée, non pasteurisée, de haute fermentation et refermentation en bouteille.



Birra Federico II Extra IPA Birra Flea

6042 - 33 cl - par 12

6,6% vol



**EXCLUSIVITÉ
carniato**

Bière de couleur cuivrée, double malt, produite avec 100% de malt d'orge, nettement amère, avec des notes aromatiques et un arrière-goût herbacé donné par l'utilisation de houblons sélectionnés et de «dry hopping», mousse compacte, crémeuse et adhérente. Non filtrée, non pasteurisée, de haute fermentation et refermentations en bouteille.

**EXCLUSIVITÉ
carniato**

4,9% vol



Birra Isabella sans gluten Ale Birra Flea

6044 - 33 cl - par 12

Bière jaune paille, sans gluten, produite avec du malt d'orge et de blé, au goût sec, fruité, équilibré et à l'amertume persistante, à la mousse compacte, crémeuse et adhérente, non filtrée, non pasteurisée, de haute fermentation et refermentation en bouteille.



Birra Violante belge Ale Birra Flea

6043 - 33 cl - par 12

8% vol



**EXCLUSIVITÉ
carniato**

Bière de couleur jaune intense, pur malt, produite avec 100% de malt d'orge, au goût intense, avec une tendance à l'amertume et un arrière-goût de caramel, mousse compacte, crémeuse et adhérente. Non filtrée, non pasteurisée, de haute fermentation et refermentation en bouteille.

Nos bières artisanales de Rome se font un relooking !



BIRRADAMARE

EXCLUSIVITÉ
carniata



'naBIO
Birradamare
7007 - 33 cl - Par 12



'nabiretta Chiara
Birradamare
7003 - 33 cl - Par 12



'nabiretta DammenIpa
Birradamare
7019 - 33 cl - Par 12



'nabiretta Rossa
Birradamare
7005 - 33 cl - Par 12



'Na Forte
Birradamare
7025 - 33 cl - Par 12



Et une nouvelle gamme s'ajoute !

Birra Roma Bionda
Birra Roma

7026 - 33 cl - Par 12

*Bière blonde modérément
houblonnée
Degré alcool 4.9% vol.*



Birra DammenIPA
Birra Roma

7028 - 33 cl - Par 12

*Bière blonde légère et amère,
au nez herbacé et floral et aux
délicates tonalités maltées.
Degré alcool 5%*



Birradamare Rossa
Birra Roma

7027 - 33 cl - Par 12

*Bière ambrée avec de fortes
notes de malt, des houblons
équilibrés et un arrière-goût grillé.
Degré alcool 6.3%*

BIRRA
ROMA®

Notre gamme de boissons gazeuses se développe !

BIO SICILIA par POLARA

Notre lien, déjà bien établi, avec le respect des produits de la terre et le renouvellement d'une longue tradition, est aujourd'hui renforcée grâce à notre nouvelle gamme **Bio Sicilia**.

Avec un choix méticuleux des **meilleures matières premières bio**, parmi lesquelles des agrumes de qualité **AOP et IGP**.

Nos recettes sont moins riches en sucres et plus concentrées en jus de fruits.

Bouchons refermables, idéal pour la vente à emporter !



Polara

bibite per passione

**EXCLUSIVITÉ
carniato**



Symbole authentique de la Sicile, l'orange rouge de Sicile IGP apporte à chaque gorgée le soleil de l'île et toute la qualité d'un goût intense et inimitable. Riche et fruitée cette boisson contient 22% de jus d'orange rouge de Sicile IGP.

Arancia Rossa Sicilia BIO IGP
Polara

7063 - 27,5 cl - par 24



Notre Limonata est composée à 15% de jus de citron biologiques de Syracuse IGP, et contient l'incroyable parfum de la variété Femminello, la plus aromatique de l'île de l'un des meilleurs au monde.

Limonata Sicilia BIO IGP
Polara

7060 - 27,5 cl - par 24



Avec 22 % d'oranges biologiques de Ribera AOP, notre Aranciata contient de la pulpe blonde, juteuse et délicate.

Aranciata Sicilia BIO DOP
Polara

7062 - 27,5 cl - par 24



Les innombrables propriétés de la grenade font de cette boisson composée à 15% de jus de grenades biologiques, une boisson tonique et antioxydante. Un allié savoureux pour votre bien-être quotidien.

Melograno Sicilia BIO
Polara

7061 - 27,5 cl - par 24

FORZA

carniato

DAL 1955

tutti insieme ce la faremo!