

Catalogue Gastronomica



carniato

DAL 1955

Édition 2022



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

3 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^{ème} producteur viticole
d'Italie



Grandi Salumifici Italiani®

1^{ère} joint venture entre un groupe
coopératif et un groupe privé :
Unibon & Senfter

Nos chiffres clés



72 Millions € de CA

85 000 Expéditions par an

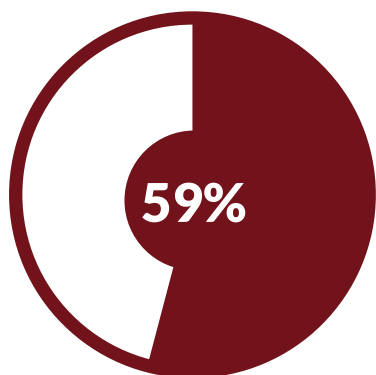
15 000 m² de dépôts

5 000 000 de bouteilles de vin vendues par an

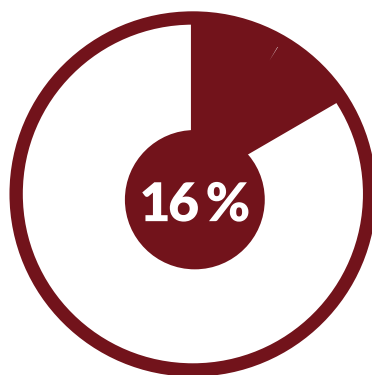
2/3 du CA réalisé par les produits "Gastronomia"



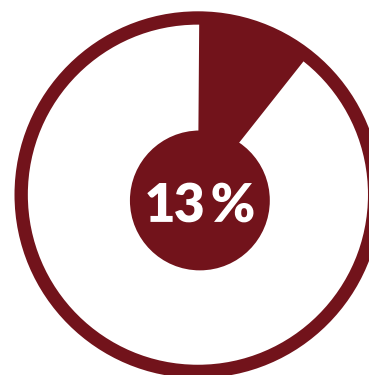
Répartition de notre Chiffre d'Affaires



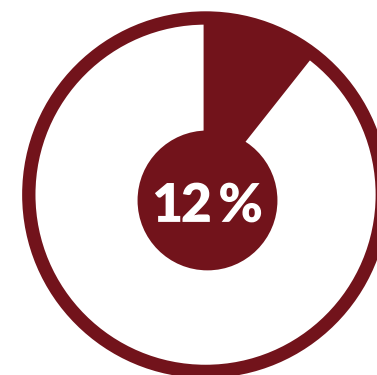
CHR



Autres canaux



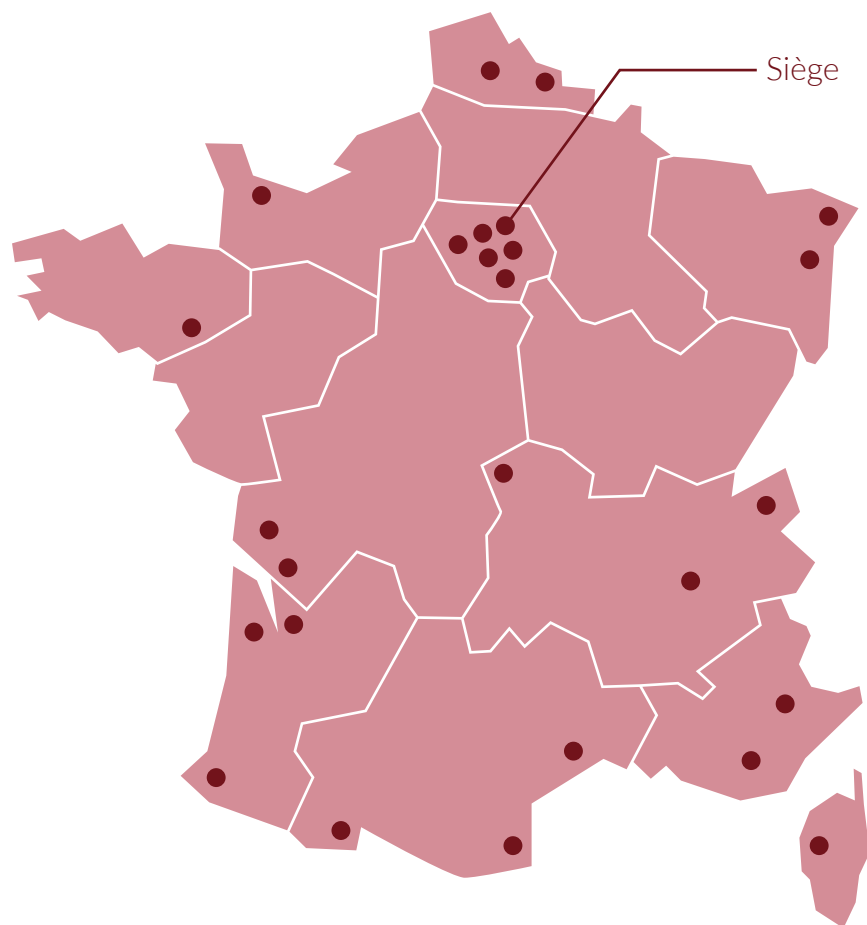
Cash & Carry
Notre Point de vente
au MIN de Rungis



Clients Nationaux
& Collectivités

Une couverture logistique nationale

Plus de 85 000 expéditions par an



Siège



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



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

Une présence nationale

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, Sughi & 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**

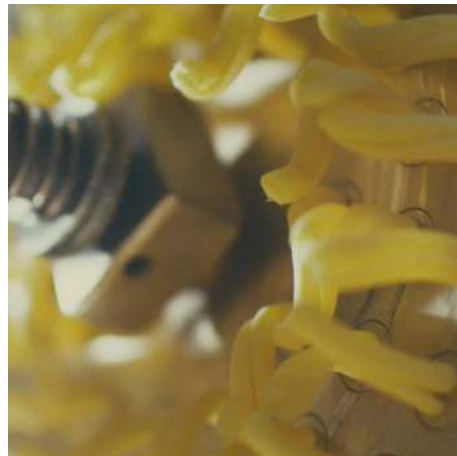




Une particularité, notre fabrique de pâtes fraîches A'Pasta



- 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



| GROUPE SOS |

Il gusto della solidarietà

Illustré par de multiples actions dont nos produits « Solidale »

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
SOLIDALE



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



Panettone classique et Chocolat
SOLIDALE Chioistro di Saronno

JAMBONS



Page 14

CHARCUTERIES



Page 24

FROMAGES



Page 36

TOMATES



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 120

PAINS et FOCACCE



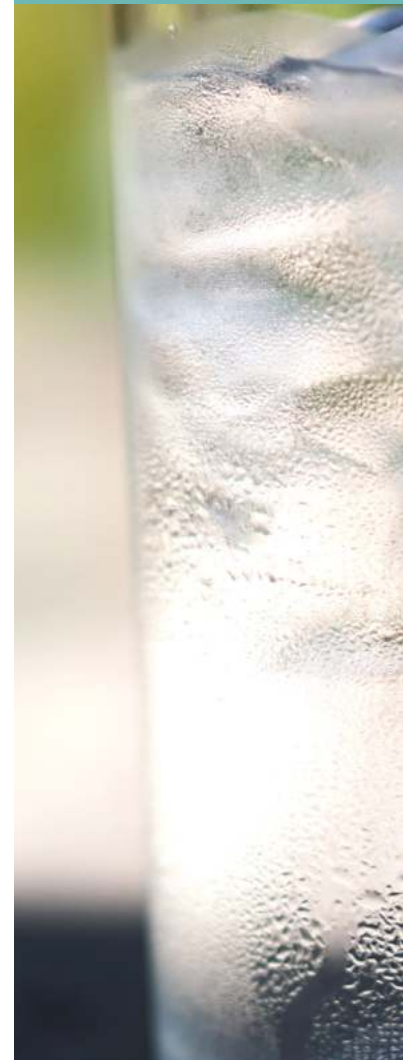
Page 136

DESSERTS et CAFÉ



Page 146

BOISSONS



Page 156

PÂTES SÈCHES



Page 100

HUILES et VINAIGRES



Page 126





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
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

Le jambon San Daniele AOP est exclusivement produit dans la région du Frioul Vénétie Julienne sur les collines de la commune dont il tire son nom, à l'extrême nord-est de l'Italie. Le jambon de San Daniele est fait uniquement de viande de porcs nés et élevés en Italie et de sel marin. C'est un aliment naturel sans additifs ni agents conservateurs. Le savoir-faire des maîtres charcutiers et son affinage déterminent ainsi son goût, son moelleux et son parfum caractéristique.



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.





24
mois



Prosciutto di Parma DOP
rond 24 mois
Cavazzuti
101865 - ~8 kg - par 1



20
mois



Prosciutto di Parma DOP
20 mois
Cavazzuti
101863 - ~8 kg - par 2



22
mois



Prosciutto di Parma DOP
rond 22 mois
Cavazzuti
101862 - ~9,5 kg - par 1

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

Le Prosciutto di Parma est un jambon d'exception, connu dans le monde entier, il est l'un des plus grands symboles du Made in Italy. Il a un goût doux et raffiné. Il est composé de seulement deux ingrédients : cochons italiens de races sélectionnées et sel marin pour le salage. Le Jambon de Parme est sans additifs et sans nitrites ajoutés. Ce jambon de Parme peut être affiné d'un minimum de 12 mois jusqu'à 36 mois et plus, dans la zone typique d'Emilie Romagne, pour une saveur inimitable. Un véritable régal de finesse.

L'Appellation d'Origine Protégée garantit le rigoureux respect du Cahier des Charges du Consortium qui parcourt toute la filière de production, de la naissance du cochon à la période d'affinage.

Le Jambon de Parme est un produit qui se distingue également par son origine très ancienne, remontant même à l'époque de l'Empire romain préchrétien.



Prosciutto crudo



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



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



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



Jambon cru
Manzini
101400 - ~7 kg - par 2

Les jambons secs italiens sont salés et affinés en Italie de façon traditionnelle jusqu'à obtenir une consistance et une saveur optimale.

Ils sont alors majoritairement désossés parés et pressés pour un rendement optimal à la découpe. Le Prosciutto crudo peut également être ficelé dans leur forme ronde « tondo » traditionnelle.



Depuis 160 ans, Senfter apporte la qualité de la charcuterie du Tyrol du Sud sur les tables du monde entier. Senfter a toujours eu un attachement fondamental avec le territoire, notamment en ce qui concerne la production de son Speck IGP, pour laquelle cette zone géographique et son microclimat représentent le lieu idéal pour la production de ce produit aux caractéristiques inégalées.

Senfter naît à la fin du XIXe siècle dans la Val Pusteria à San Candido dans le Tyrol du Sud, au pied des Dolomites et au centre d'une vallée riche en histoire et en saveurs authentiques.

La boucherie artisanale d'alors est aujourd'hui devenue une grande maison de charcuterie, une garantie de qualité reconnue dans le monde entier. La production de charcuterie de qualité supérieure conserve le même soin et le même dévouement qu'il y a presque deux siècles, en suivant les anciennes techniques de traitement de la viande et les traditions de ce territoire unique.

Tout comme le Speck est un produit qui est le résultat d'une évolution de la méthode et de la recherche, notre technologie appliquée à sa production est également en constante évolution afin de maintenir et d'améliorer les normes élevées de sécurité alimentaire et de garantir des niveaux de qualité élevés. Tout cela sans altérer la passion pour le produit, les justes phases et les temps nécessaires, et en utilisant correctement les ressources environnementales du territoire.

Le Speck est une charcuterie traditionnelle de l'Alto Adige, au nord de l'Italie. Ce jambon aux herbes aromatiques est légèrement fumé avant d'être séché et affiné à l'air des montagnes lui donnant ainsi sa saveur rustique et délicate. Sa forme rectangulaire caractéristique permet un rendement optimum à la coupe

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

Le Speck Montagna est affiné pendant une durée d'environ 3 mois, pour un jambon tendre au savoureux goût aromatique et fumé.



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

L'affinage d'environ 4 mois du Speck des Alpes lui confère une consistance plus sèche que le Speck Montagna.

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 Scelto
Granmagro
Casa Modena
1921 - ~8 kg - par 2



Jambon cuit "Scelto", provenant de cuisses maigres et fraîches. Dénervé, dégraissé. Forme ronde et compacte, couleur rose uniforme, excellent rendement à la coupe et goût délicat. Sans polyphosphates ajoutés ; sans gluten.



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

Jambon cuit, provenant de cuisses de porc fraîches dénavé et dégraissé. Forme arrondie, excellente performance de coupe et goût délicat. Sans polyphosphates ajoutés ; ne contient aucune source de gluten.

Jambon cuit "Alta Qualità", provenant de cuisses fraîches. Étant de Alta Qualità il est légalement sans polyphosphates ajoutés et sans protéines de lait. Il est également sans lactose, sans glutamate ajouté et ne contient aucune source de gluten. La forme des tranches est large et les performances de coupe sont excellentes. Goût équilibré et parfumé.



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



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

Jambon cuit de "Alta Qualità", provenant de cuisses fraîches. Dénervé, dégraissé. Comme tous les jambons cuits de "Alta Qualità", il est légalement sans adjonction de polyphosphates et de protéines de lait. Ce jambon cuit est également sans lactose, sans glutamate ajouté et ne contient aucune source de gluten. Il a une forme carrée et possède un excellent pouvoir de coupe avec un goût net et délicat.



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

La Porchetta est une spécialité culinaire italienne traditionnelle délicieuse grâce à l'équilibre parfait entre le maigre de la longe et le gras de la poitrine de porc, le tout relevé par un délicieux mélange d'épices et d'herbes, puis rôties au four. Souvent consommée à la sortie du four entre deux tranches de pain, la Porchetta se déguste également en tranches fines sur une planche apéritive ou dans des salades. Elle est excellente en tranches épaisses, poêlée comme grillée.





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 Mortadelle Bologna IGP
Due Torri Pistaches
Alcisa
1065 - ½ ~7 kg - Ø 22 cm - par 2

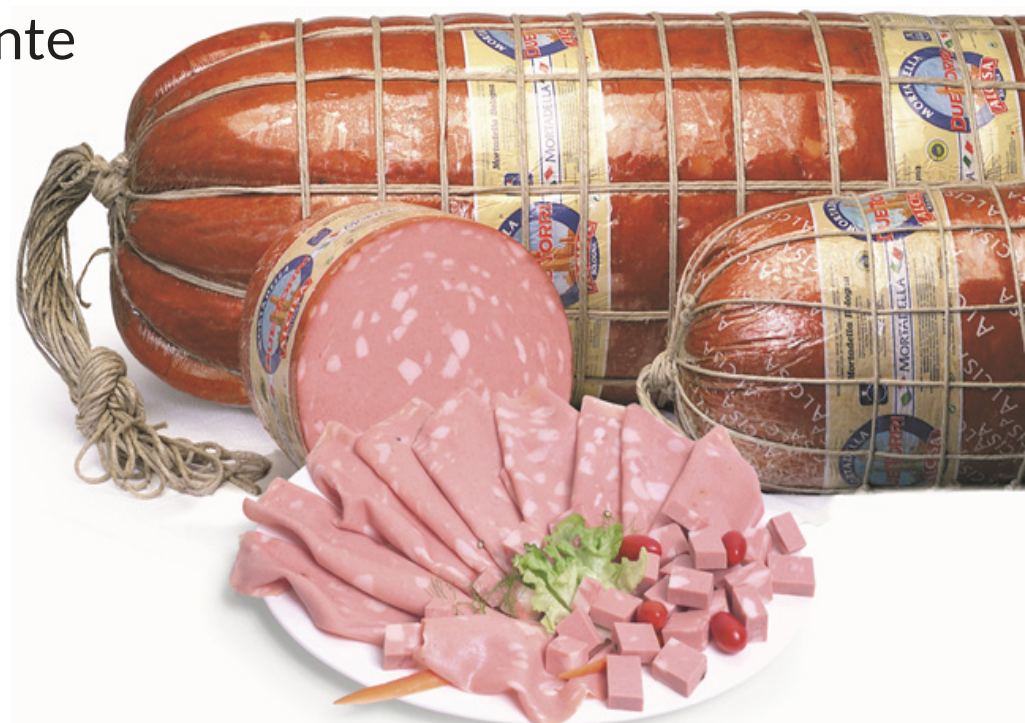


Mortadelle Due Torri GOLD
Storica Pistaches
Alcisa
1066 - ~15 kg - Ø 22 cm - par 1

Mortadella Gigante



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



MORTADELLE



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

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

Mortadelle Bologna IGP
pistaches
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
Pistaches - 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



Salame Golfetta
Golferia
101800 - ~3,5 kg - par 1





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 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
Alcis
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



Jambon cru Stagionata Cucina
Casa Modena
1240 - 500 gr - par 4



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.



Soppressata 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 au 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 1996, le 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.



Grana Padano DOP Meule
Agriform
31 - ~32 kg - par 1

12
mois



Grana Padano



Grana Padano DOP 1/2 Meule
Agriform
32 - ~16 kg - par 1

10
mois

Grana DOP
Agriform
61 - 1 kg - par 10



Grana DOP Frais râpé
Agriform
33 - 500 gr - par 10

Grana Padano DOP Pétales
Agriform
77 - 1 kg - par 12

Grana Padano DOP 1/8
Agriform
88 - ~4 kg - par 2



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

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

Mix fromages râpés
64 - 1 kg - par 10

Pecorino râpé
Agriform
203141 - 250 gr

PARMIGIANO REGGIANO e GRANA PADANO



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

- Belle couleur blanche
- Très filante
- Plus digeste
- 100 % Made in Italy
- 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 Fior di latte
en julienne
Sabelli
839 - 3 kg - par 1



La Burrata Pugliese sans conservateur



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



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



Burrata Pugliese
Antica Murgia
203300 - 6 x 300 gr - par 1
203303 - 8 x 100 gr - par 1
203324 - 8 x 125 gr - par 1
203323 - 2 x 500 gr - par 1



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



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



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



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

FORMAGGI PIZZA Stracciatella e BURRATA

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.





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 bufflonnes et la production de laitages de haute qualité.

Les techniques modernes et le respect de 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



Burrata di Bufala
846 - 150 gr - par 6



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



Feuilles de Mozzarella di Bufala Campana 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 16



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 Bufflonne 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



Mozzarella



Mozzarella
Sabelli
807 - 125 gr - par 15



Mozzarella
Sabelli
806 - 1 kg - par 5



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



Mozzarella
Granarolo
816 - 125 gr - par 12



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



Mozzarella
Granarolo
817 - 1 kg - par 8

RICOTTA Mascarpone MOZZARELLA





Gorgonzola DOP
à la cuillère $\frac{1}{2}$
Igor
458 - ~6 kg - par 1



Gorgonzola DOP en cubes
Igor
456 - 500 gr - 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.



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



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



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

Selezione DOP



Taleggio DOP
Igor
459 - ~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 1/8 DOP
Zappala'
874 - 1,5 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 fromages 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 1/4
Zappala'
873 - 1,5 kg - par 1

Chaque meule 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.

GORGONZOLA e FORMAGGI DOP



Asiago Fresco DOP 1/4
Gran Terre
203020 - 3,3 kg



Montasio DOP 1/4
Gran Terre
203023 - 1,5 kg



Asiago Stagiano DOP
Mezzano 1/4
Gran Terre
203021 - 2,2 kg



Piave Vecchio DOP 12 mois
1/4
Gran Terre
203022 - 1,5 kg



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^{er} 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



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



Pecorino Roquette et olive
Zappala'
203136 - 800 gr - par 4



Pecorino à la truffe
Zappala'
203142 - 800 gr - par 4



FORMAGGI
della
FAMIGLIA
BUSTI
FAUGLIA TOSCANA ITALIA

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 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



Frescopecora BIO
Famiglia Busti
203105 - 600 gr - par 3

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.



Pecorino romano DOP
Gran Terre
203024 - 1/8 ~3 kg - par 8

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.



Pecorino Tenero
DF
285 - ~3,5 kg - par 2



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



Pecorino au poivre
DF
270 - ~2,5 kg - par 4

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



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



Bocconcini de Pouppe
Medusa
4488 - 1,9 kg par 2



LES SPECIALISTES DE LA MER

Depuis 1861, notre entreprise est à la hauteur de sa mission : offrir des produits de la gastronomie de la pêche de la plus haute qualité. Sûrs, stockables, prêts à l'emploi, mais surtout de bons produits.

LA QUALITÉ MEDUSA
Sélection rigoureuse des matières premières, précision dans la transformation et la cuisson, respect absolu de la chaîne du froid, sont les pierres angulaires de la recherche constante de la meilleure qualité pour les produits Medusa, qui font l'objet de contrôles continus du début à la fin de la production.



Carpaccio d'espardon
Medusa
4494 - 1 kg par 4



Carpaccio de poulpe
Medusa
4493 - 1 kg par 4



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



Vongole au naturel
Medusa
4434 - 750 gr par 6



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



Petites seiches grillées
Medusa
4437 - 1 kg par 4

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 poulles
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 - 290 gr - par 12



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



Tomates cerise semi sèches
et pelées
Menu
4498 - 800 gr - par 6





Super pizza - Pulpe de tomates
fine et origan
Ardita
41023 - 5/1 - 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



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



Poivrons rouges & jaunes
en filets
Pucci
4580 - 5/1 - par 3



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



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



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



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



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



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



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.

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



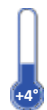
Olives farcies au Gorgonzola
Bel Campo
112068 - 1,1 kg - par 6



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

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.

ANTIPASTI Carciofi Melanzane Funghi



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





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

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

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



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



Olive vertes
Pucci
4438 - 2 kg - par 2



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



Olive vertes
Pucci
50112 - 310 gr - par 12



OLIVE Verdi & Nere CREMA



Olives Taggiasca
Madama Oliva
4811 - 2kg par 2



Olive Vertes de Cerignola
Madama Oliva
4810 - 2kg par 2



Olives de Gaeta
Madama Oliva
4812 - 2kg par 2



Olive noires dénoyautées
de Leccino d'Abruzzo aux
herbes aromatiques
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





Cèpes séchés
Fiordelisi
113000 - 20 gr - par 12



Cèpes séchés
Folci
104310 - 455 gr - par 4



Cocktail champignons 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
Capparisi
3019 - 300 gr - par 12
3018 - 700 gr - par 6



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

FUNGHI PORCINI

Capperi TARTUFO



Truffe Noire BIO
Urbani
120246 - 10 gr - par 12



Avec
copeaux
de truffes

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



Carpaccio de truffes
Menù
5007 - 350 gr - par 3



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



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



Huile d'olive vierge extra
noire
Del Bosco Tartufi
120265 - 250 ml - par 12



Sauce blanche à la truffe d'été
(3%) tuber astivum vittad.
Del Bosco Tartufi
120274 - 770 gr par 6



Chips à la truffe
Del Bosco Tartufi
120277 - 90 gr par 16



Huile d'olive vierge extra
blanche
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 6



Sauce noire à la truffe d'été
(3%) tuber astivum vittad.
Del Bosco Tartufi
120266 - 770 gr par 6



Truffles d'été tranchées
tuber astivum vittad.
Del Bosco Tartufi
120260 - 350 gr - par 6



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



Truffles d'été entières
tuber astivum vittad.
Del Bosco Tartufi
120261 - 150 gr - par 12





tartinade de tomates séchées,
thon champignons, et aubergines
La Reinese
112043 - 170 gr - par 6



Tartinade à l'artichauts et thon
La Reinese
112041 - 170 gr - par 6



Tartinade aux piments
La Reinese
112044 - 170 gr - par 6



Tartinade à l'oignon mariné,
sauce balsamique et thon
La Reinese
112042 - 170 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



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



Poivrons farcis
Eurochef
103129- 1.5 kg - par 2



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



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


EUROCHEF®
I T A L I A



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

Piatti CUCINATI



Lasagne aux légumes
Eurochef
102108 - 2.5 kg - par 2



Lasagne à l'Emilienne
Eurochef
102107 - 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
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
108234 - 960 gr - par 6





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 Pomodorina Menu

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



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



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**



sauce tomate - basilic
Cucina Antica
4567 - 290 gr - par 12



Sauce Bolognese
De Cecco
111401 - 190 gr - par 12



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



sauce pomodorina
Cucina Antica
4552 - 290 gr - par 12



Sauce Siciliana
De Cecco
111403 - 200 gr - par 12



Sauce tomate BIO
Cipriani
110249 - 340 gr - par 6



Sauce Bolognese
Cucina Antica
4566 - 200 gr - par 12



Sauce Arrabbiata
De Cecco
111404 - 200 gr - par 12



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



Sauce Sansovina BIO
Cipriani
110251 - 340 gr - par 6



Sauce Arrabbiata
Cucina Antica
4563 - 200 gr - par 12



Sauce Napoletana
De Cecco
111406 - 200 gr - par 12



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





Pesto alla Genovese
Menu
4571 - 780 gr - par 6



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 agrûmes
Menu
5000 - 380 gr - par 6



Pesto aux pistaches
Menu
4590 - 400 gr - par 6



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



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.







PASTA FRESCA



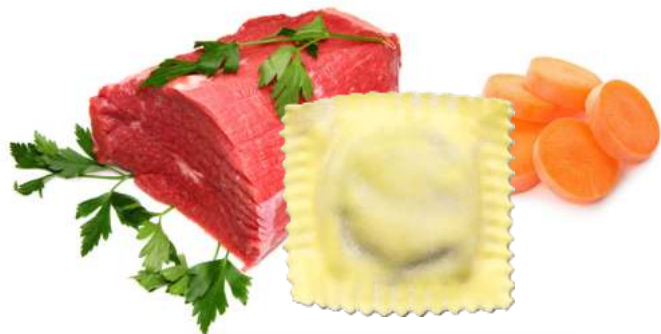
Pages 93 - 96

- Pasta Ripiena
Viande
Poisson
Légumes
Fromage

Pages 98 - 99

- 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 cru
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

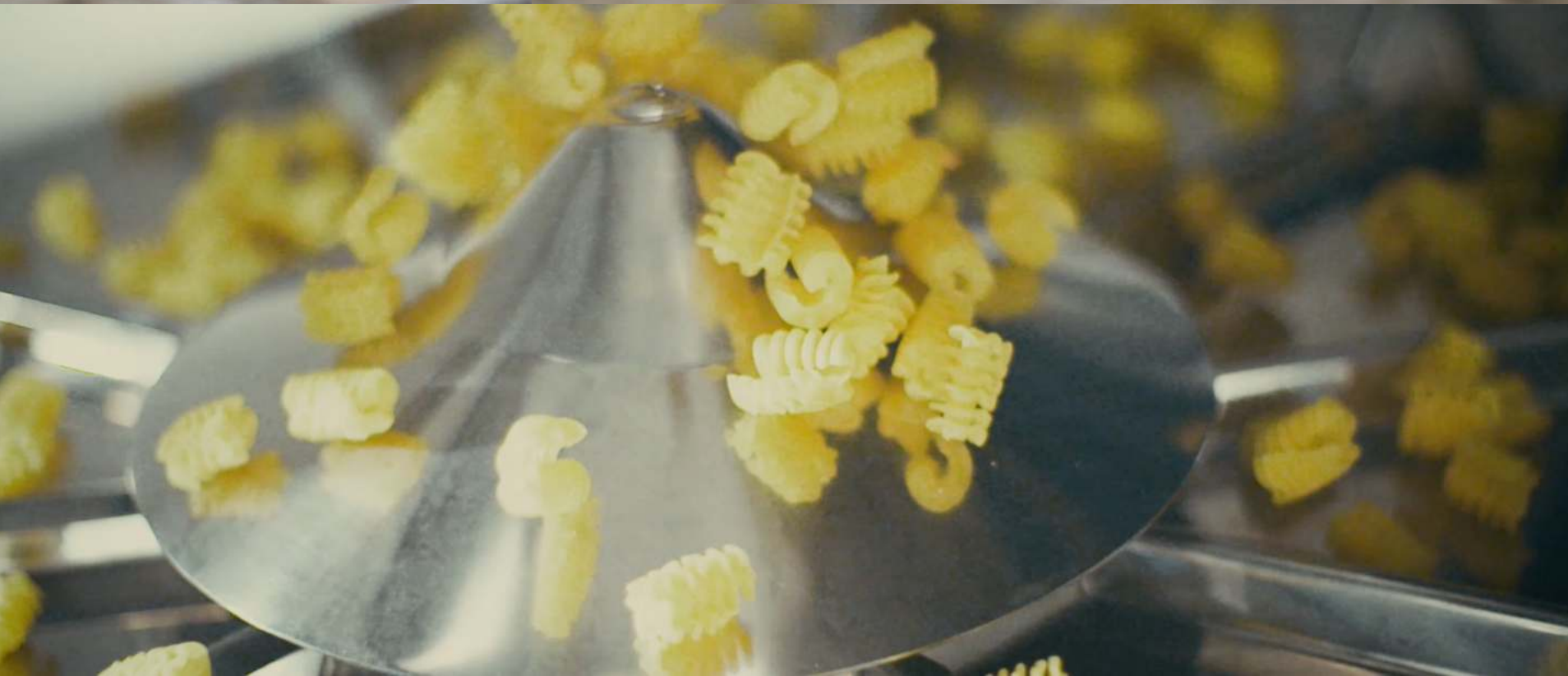


Fagottini aux 4 fromages
9672 - barquette de 2kg



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
- 3541 Casareccia Tricolore Barquette 2kg
- 3570 Rigatoni Barquette 1kg
- 3554 Penne rigate Barquette 2kg
- 3535 Radiatori Barquette 1kg
- 3546 Mafaldine Barquette 1kg



**Gnocchi
Master**
11300 - 1 kg



**Gnocchi ripieni
Pomodoro Mozzarella
Master**
11301 - 1 kg



**Gnocchi ripieni
Speck Brie
Master**
11303 - 1 kg



Fusilli



Rigatoni



Radiatori



**Gnocchi ripieni
Gorgonzola
Master**
11302 - 1 kg



**Gnocchi ripieni
Pesto Genovese
Master**
11304 - 1 kg



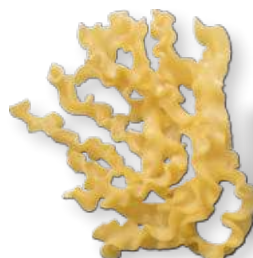
**Gnocchi di patate
Italgnocchi**
3476 - 1 kg



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 à la truffe
Tatufi & Co**
120275 - 400 gr



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

Pasta Lunga

Temps de cuisson ~2 min



Spaghetti



Tagliatelle



Taglierini



Pappardelle



Taglierini
ail et basilic

- 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)

PASTA FRESCA







PÂTES SÈCHES

Pages 102 - 107

- La Molisana

Pages 108 - 110

- Giuseppe Cocco
- Le Veneziene

Pages 111 - 113

- Cipriani
- Morelli

Pages 114 - 119

- De Cecco



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



GRAND DURO ECCELLENTE



ACQUA ECCELLENTE

MACINAZIONE DEL GRANO DURO



SEMOLA ECCELLENTE

PRODUZIONE DI PASTA



PASTA ECCELLENTE

DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO



SERVIZIO ECCELLENTE

I SILOS

ACQUA

IL MOLINO

IL PASTIFICIO

240.000 tons
CAPACITA' DI
STOCCAGGIO

2.050 mt
SUL LIVELLO DEL MARE

550 tons
CAPACITA' DI
MACINAZIONE
GIORNALIERA

470 tons
CAPACITA' DI
PASTIFICAZIONE
GIORNALIERA



CONTROLLO
QUALITÀ - TRACCIABILITÀ



Le Materie Prime

PASTA



SAPORE
INTENSO

COLORE
INVITANTE

TENACITA'
DI COTTURA



SEMOLA

ELEVATO INDICE
DI GIALLO
>27
punti minolta

ELEVATA QUALITÀ
DI GLUTINE
85 (>70 excellent)



BASSO
CONTENUTO
DI CENERI
0.82 ss

ELEVATO
CONTENUTO
PROTEICO
>14 %



ACQUA

RICCA DI
SALI MINERALI

BATTERIOLOGICAMENTE
E VIROLOGICAMENTE
PURA



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 Gamme



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.

LA MOLISANA

Ristorazione - Corta



Spaghetti 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

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



Pennette n°35
116040 - 500 gr - par 24



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



Rigatoni n°37
116014 - 500 gr - par 24



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





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.



Fettuccine
116054 - 250 gr - par 12



Penne
116050 - 250 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



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, cœur 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 aux cèpes

110240 - 250 gr - par 8



Busiate

110237 - 500 gr - par 6

Fregula

110241 - 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



Penne lisce n°40
111209 - 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



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



Mezzi rigatoni n°26
111269 - 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

Pasta Integrale



Penne Rigate n° 41
111440 - 500 gr x 12

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





Formati Speciali



111251 Zitone n°19
500 gr - par 24



111216 Gnocchetti sardi n°83
500 gr - par 24



111214 Rotelle n°54
500 gr - par 24



111249 Lumaconi rigati n°123
500 gr - par 24



111268 Rigatoni Napoletani
n°124
500 gr - par 12



111250 Conchiglioni rigati n°126
500 gr - par 12



111247 Zita n°18
500 gr - par 24



111246 Mafaldine n°2
500 gr - par 24



111224 Farfalline n°95
500 gr - par 24



111125 Paccheri n°125
500 gr - par 12



111203 Spaghettini N°11
500 gr - par 24



111306 Linguine Piccole N°8
500 gr - par 24



111202 Fedelini N°10
500 gr - par 24



111227 Bucatini piccoli N°14
500 gr - par 24

Pasta Lunga



111204 Spaghetti N°12
500 gr - par 24



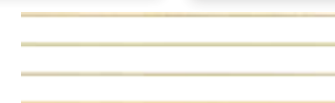
111200 Linguine N°7
500 gr - par 24



111225 Fettucelle N°6
500 gr - par 24



111228 Bucatini grandi N°16
500 gr - par 24



111201 Capellini N°9
500 gr - par 24

Gnocchi



Gnocchi patate
111101 - 500 gr - par 12



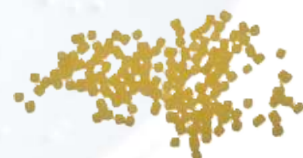
Paste per Minestre



111222 Riso n°74
500 gr par 24



111237 Conchigliette Lisce n°52
500 gr par 24



111243 Acini di pepe n°78
500 gr par 24



111457 Trofie
500 gr par 24



111230 Stelletta n°75
500 gr par 24



111244 Mezzi Ditali lisci n°158
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

- 111295 Penne Rigate n°41
- 111296 Linguine n°7
- 111297 Spaghetti n°12

Nidi de Pasta di semola



Tagliatelline n° 204
111272 - 500 gr par 8



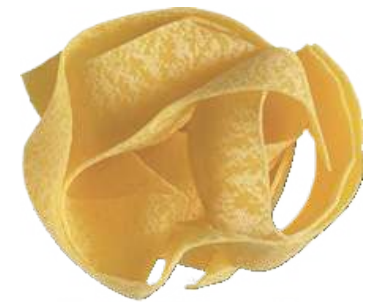
Tagliatelle n° 203
111274 - 500 gr par 8



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



Papardelle n°101
111284 - 250 gr par 12



Papardelle n°101
111284 - 250 gr par 12

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



Cannelloni n°100
111100 - 250 gr - par 12



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



Fettucine n°303
111283 - 250 gr par 12



Tagliatelle n°104
111282 - 250 gr par 12



Taglierini n°105
111285 - 250 gr par 12

Lasagne e Cannelloni





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

FARINA RISO & POLENTA

Pages 122 - 123

- Farina laquone

Pages 124 - 125

- Riso Carnaroli
- Riso Arborio
- Polenta

PER PIZZA PANE PASTELLA PASTICCERIA PASTAFRESCA 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



MACINA D'altri tempi
semi integrale type 1
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



Croccantina
per Spolvero
43304 - 5 kg - Par 1





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



Riz Arborio

Riz complet noir Venere BIO
108019 - 500 gr - par 10



L'Abbaye de Lucedio fut fondée en 1123 par les Moines Cisterciens sur les terres que le marquis Ranieri di Monferrato leur avait offertes. Après avoir bonifié les terrains il furent les premiers, au XV^{ème} siècle, à introduire la culture du riz en Italie.



Riz Carnaroli
108015 - 500 gr - par 20



Riz Arborio
108014 - 500 gr - par 20



Riz Roma BIO
108018 - 500 gr - par 10



Riz rouge Ermes
108017 - 500 gr - par 10

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 128 - 129

- Olio Basso
- Olio Lorenzo
- Olio Barbera
- Olio Frantoia

Pages 130 - 131

- Olio Sasso
- Olio Raineri
- Olio Mantova

Pages 132 - 133

- Oli Aromatizzati
- Olio Spray

Pages 134 - 135

- Aceto Balsamico Fini
- Aceto Balsamico Estense



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



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



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



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



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



Huile de tournesol
Basso
120703 - 5 L - par 4



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

LORENZO Extra Virgine Barbera OLIO BIO



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 Denocciolate
Nocellara del Belice
120401 - 50 cl - par 6



Huile d'olive vierge extra Sicilia
IGP
120420 - 75 cl - par 6



Huile d'olive vierge extra Sicilia
IGP
120421 - 50 cl - par 6



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



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



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

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'Olio
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



OLIO SPRAY Bio AROMATIZZATI



Huile d'olive vierge extra en spray

pour un assaisonnement dosé :

- Plus de goût
- Plus économique
- Plus pratique



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 138 - 139

- Pinsa
- Focaccia
- Piadina
- Bruschetta

Pages 142 - 143

- Grissini Casa Vecchio Mulino
- Linguette Casa Vecchio Mulino

Pages 144 - 145

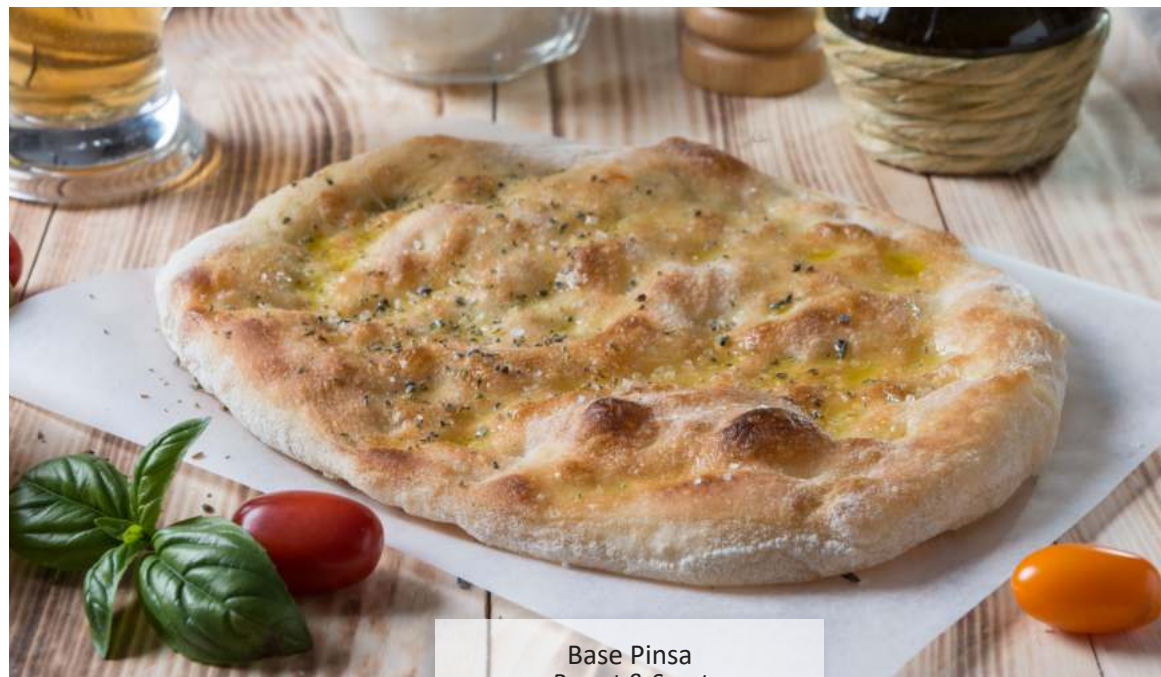
- Schiacciata
- Grissini
- Pane Carasau
- Fagolosi



Pinsa ronde
Pinsalab
43333 - 3 x 250 gr - par 12



Pinsa classique
Pinsalab
43334 - 2 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.

PINSA e FOCACCIA

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



Focaccia romarin
Format 40 x 30 cm
122115 - 780 gr - par 8



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
Alimenta
2101 - 6 x 30 gr



Saltimbocca
Alimenta
2100 - 4 x 125 gr

BRUSCHETTA e PIADINA



Grissini faits à la main



Grissins classiques
118003 - 300 gr - par 14



Grissins aux olives
118008 - 300 gr - par 14



Grissins au romarin
118002 - 300 gr - par 14



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



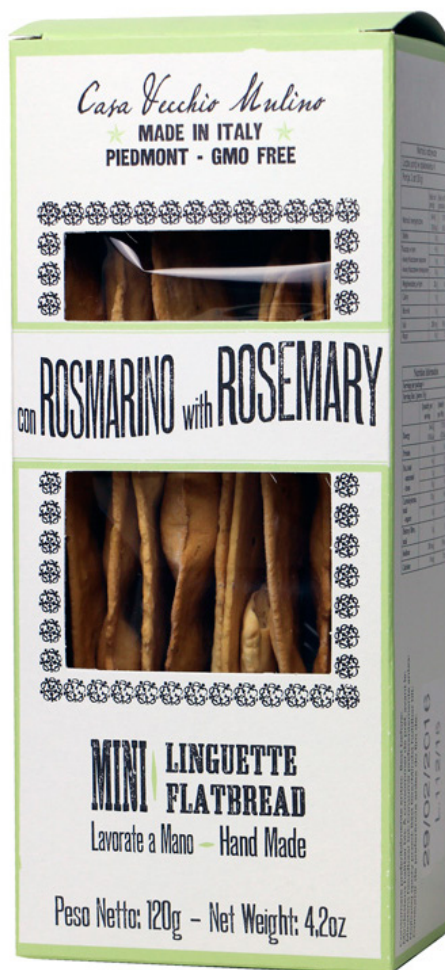
Grissins au sésame
118007 - 300 gr - par 14

GRISSINI e LINGUETTE

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



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



Grissins 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 148 - 149

- Amaretti
- Panforte
- Savoiardi - Pavesini
- Cantuccini

Pages 150 - 151

- Pasticceria
- Panettone
- Pandoro
- Gianduia chocolat

Pages 152 - 153

- Preparato Menu
- Cannoli
- Babà
- Dolce Ricotta

Pages 154 - 155

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



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



Savoiaardi
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



Savoiaardi
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



Ovalini au citron
801119 - 800 gr - par 4



Panettone CHEF
113548 - 900 gr - par 12



Panettone
113108 - 500 gr - par 20
113112 - 90 gr - par 24



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

Panettone & Pandoro



PASTICCERIA

PANETTONE e CIOCCOLATO



Crème Gianduia
113928 - 210 gr - par 12



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



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



Preparato in polvere

Lait végétal



Lait d'amande
731000 - 1 litre - par 6



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

Cannoli siciliens

Les Cannoli siciliens sont sans doute le dessert sicilien 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



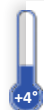
Babà Limoncello 14°
3160 - 3,150 kg - par 2



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



Confiture de figues
770240 - 240 gr - par 6

CANNOLI MENU

Mostarda BABA





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 CAFFE 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



Capsules pour espresso Illy
120060 - 18 unités - par 6



Café moulu
120052 - 250 gr - par 12



Chocotasse
60 ml x 64 pièces
113693 - par 1







BIBITE

Pages 158 - 159

- DiFrutta
- Cortese

Pages 160 - 161

- Mole Cola
- Niasca Portofino
- Virgin Bellini

Pages 162 - 165

- Polara

Pages 166 - 167

- 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 12



Thé pêche BIO
7033 - 27.5 cl - par 12





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
7064 - 27,5 cl par 12

Melograno Sicilia BIO
7065 - 27,5 cl par 12

Aranciata Sicilia BIO DOP
7066 - 27,5 cl par 12

Arancia Rossa Sicilia BIO IGP
7067 - 27,5 cl par 12

Cedrata BIO
7074 - 27,5 cl par 12



Thé citron
7071 - 27.5 cl - par 12



Thé pêche
7072 - 27.5 cl - par 12



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
(naturellement pétillante)
9020 - 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



Pour livrer vos pizza dans les meilleures conditions !



Boîte à pizza

4405 - par 100 - Format 29 x 29 cm

4407 - par 100 - Fromat 33 x 33 cm

Informations pratiques

Pour commander

Par mail : 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
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