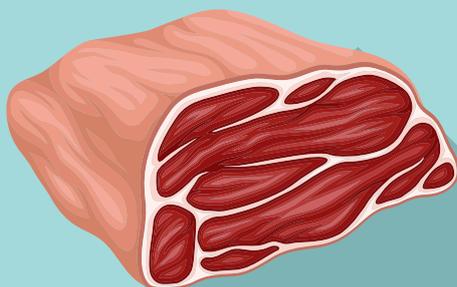
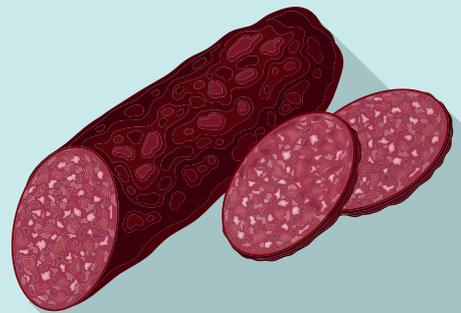


Il Sapore
#06
SEPTEMBRE
2020

Il Sapore

Spécial anniversaire **65 ans**
carniato
1955 - 2020



Un anniversaire symbolique pour notre société

L'année 2020 restera très particulière pour nous tous, et nous espérons un quatrième trimestre bien plus heureux et serein !

Pour Carniato, 2020 correspond aussi à un cap important. En effet, la société atteint l'âge symbolique de 65 ans et nous comptons bien célébrer cela jusqu'à la fin de l'année.

Le contexte sanitaire demandant de la mesure, nous attendrons 2021 et notre présence au Sirha de Lyon en janvier, puis notre événement au Ritz de juin 2021 pour célébrer cet anniversaire avec vous, clients fidèles.

D'ici là, nous avons prévu de vous aider à dynamiser la fin d'année, aussi bien au travers de promotions impactantes, que d'un Black Friday en novembre, et d'une sélection Natale de haut niveau, riche en nouveautés.

Dans ce numéro d'Il Sapore, vous aurez donc l'occasion d'en savoir plus sur notre belle société, à l'ADN 100% Italien, et cela sera l'occasion de découvrir des témoignages de clients historiques et de raviver quelques souvenirs.

Bien entendu, nous n'oublions pas de parler produits et ce trimestre nous mettons à l'honneur les pâtes sous toutes leurs formes.

Très bonne lecture et très bonne fin d'année à tous !



Sommaire

EDITO	ZOOM
L'espoir renaît 02	A'Pasta 14
ACTUS	Melini 49
Site Carniato, Sirha... 04	CA Bianca 53
ZOOM	PRODUITS
Histoire Carniato 06	A'Pasta 18
Giuseppe Cocco 30	La Molisina 24
MARCHÉ	De Cecco 28
L'Italie de la gastronomie 08	Giuseppe Cocco 31
RECETTE	Cipriani 32
Mafaldine au ragout de veau 10	Morelli 33
Fagottini 4 fromages et sauce gorgonzola 22	La casa del Grano 34
Mezzaluna aux cèpes, sauce aux truffes 48	BIO et sans gluten 35
INTERVIEW	Les sauces Agromonte 40
Brunch Italy 11	Les sauces Menù 44
Geranio 13	
La Molisina 24	

Lancement du nouveau site internet Carniato

Nous sommes heureux de vous annoncer le lancement de notre nouveau site internet.

Il est en ligne actuellement, vous pourrez y retrouver toutes les informations sur l'entreprise, nos produits, actualités, recettes...

Concernant les nouveautés, vous pourrez maintenant consulter tous nos produits directement via la rubrique produits et télécharger tous nos derniers catalogues.



Pour la 2^{ème} année de suite, Carniato participera au SIRHA 2021 à Lyon. Venez-nous rendre visite lors de cet événement afin de découvrir nos produits, de les déguster et d'assister à des ateliers et démonstrations culinaires.

Sirha

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE



Repas Client Instagram

Depuis la rentrée, Carniato a décidé de mettre en avant ses clients sur Instagram en envoyant chez eux une équipe composée du commercial, de membres de l'équipe marketing et d'un photographe pour un déjeuner. L'objectif étant de goûter des plats cuisinés avec des produits Carniato, de prendre en photo les plats ainsi que des membres de l'équipe du restaurant et ensuite de publier des posts et stories sur le compte Instagram [carniato_officiel](#).

Le premier client à avoir participé à cette expérience est le restaurant Domenico's à Paris, l'accueil et le repas étaient exceptionnels et nous avons réalisé 4 publications sur notre compte au mois de septembre. Merci à Antoine et son équipe et à Johan pour leur travail !

Si vous aussi vous disposez d'un compte Instagram et souhaitez être mis en avant sur le compte [carniato_officiel](#), vous pouvez contacter votre commercial.



Livret recettes

Nous vous proposons cette année un nouveau catalogue de recettes élaboré par notre chef Giovanni. Vous y retrouverez des classiques de la gastronomie italienne mais aussi des recettes originales vous permettant de sublimer nos produits et d'épater vos clients. Les livres seront disponibles en quantité limitée, merci de vous adresser à votre commercial, une version numérique est aussi disponible.





1934 Ouverture d'une boutique de produits italiens à Charenton par les époux Carniato

1955 Création de la société Carniato, distributeur de produits italiens, puis reprise par les 3 fils

1970 Installation à Bonneuil sur Marne

1983 Tournage du film Si elle dit oui... je ne dis pas non



ZOOM

Carniato

Distributeur de produits italiens depuis 65 ans

En 1934, un couple d'italiens, les Carniato, ouvrent une boutique de produits italiens à Charenton, proche de Paris. En 1955, leurs 3 fils prennent le relais dans les années 60, agrandissent la société et l'installent à Saint Maurice (94). La fabrique de pâtes est alors créée et la distribution de produits italiens dans toute la France commence à se développer.

Dans les années 70, l'activité explose avec l'arrivée de la grande distribution et CARNIATO s'installe dans un entrepôt à Bonneuil sur Marne (94), proche des locaux actuels. Carniato disposait déjà de sa propre flotte de camions et l'entretien des véhicules est effectué sur place.

Dans les années 80, CARNIATO atteint un pic d'activité, elle se diversifie et crée une marque nommée MAXIM'S PARIS (chocolats, vodka, vins de différents pays...). Elle développe aussi fortement sa communication dans de nombreuses directions : participation au Paris Dakar, tournage d'un film dans les locaux de la société (Si elle dit oui... je ne dis pas non, 1983, Mireille Darc, Pierre Mondy...)...CARNIATO compte à cette époque 200 salariés.

Les petits enfants des fondateurs reprennent la société et ont du mal à gérer cette rapide croissance. La société commence à connaître des problèmes financiers, elle est mise en redressement judiciaire en 1987. C'est la fin de Carniato SA et la naissance de CARNIATO EUROPE SA, rachetée par son plus gros fournisseur, Gruppo Italiano Vini.

La société connaît alors des années difficiles, licencie, vend les locaux de Saint Maurice et la production de pâtes est transférée à Bonneuil.

Dès 1993, la croissance reprend et la société commence à racheter des entreprises : POLETTI (boutique de vins fins à Paris), ZINELLI (grossiste en alimentaire italien), MOLINARI (qui importait les produits DE CECCO et a permis à Carniato de considérablement diversifier son portefeuille de produits), TURKOVICH (importateur de produits italiens dans l'Est de la France).

En 2001 rachat en Belgique d'ITAL DISTRIBUTION société d'importation pour la Wallonie de produits alimentaires et gros distributeur de vin GIV. Revendu 10 ans après à une société FLAMANDE.

Depuis 1988 et le rachat par la GIV, les résultats n'ont cessé de croître et 4 directeurs généraux se sont succédés à la tête de Carniato.

1984 Dakar participation au Dakar d'un véhicule Carniato

1987 Fin de la société Carniato SA reprise par la GIV

1993 Reprise de la croissance

1997 Rachat de Molinari

2016 Changement d'identité visuelle



Carniato, une histoire de produits

A ses débuts, Carniato était une petite société de distribution de produits italiens qui comptait environ 300 produits dans son portefeuille dont les classiques de la gastronomie italienne : jambons de Parme, Mortadelle, Pâtes sèches, Grana Padano, Vins...

Aujourd'hui, la gamme a été élargie et Carniato dispose d'environ 2500 produits italiens dans son portefeuille. Certains fournisseurs travaillent avec Carniato depuis ses débuts, ce sont des partenaires historiques pour la société. Parmi ces fournisseurs présents depuis les années 70, on peut citer Luxardo, Grappa Piave, Scala, Melini, Lamberti, Menù... Carniato propose aussi chaque années des campagnes de vins depuis très longtemps, comme le Rose dell'Estate, attendu chaque année par nos clients restaurateurs.





MARCHÉ

L'Italie de la gastronomie

Un savoureux succès

Les signes distinctifs de la culture gastronomique italienne sont la qualité, les spécificités territoriales et la biodiversité. Mais quel est le véritable secret de son succès ? D'être délicieuse, tout simplement ! Chaque plat possède sa propre saveur intense, fruit d'une longue tradition et d'un mélange subtil d'ingrédients simples et constamment retravaillés, permettant d'innombrables variations.

Célèbre pour ses pâtes (spaghettis, lasagnes, raviolis, gnocchis...) et ses pizzas, la gastronomie italienne est aussi renommée pour ses focaccias, son risotto, son osso-bucco, son tiramisu ou sa Panna cotta. Mais l'Italie est d'abord et sans nul doute le pays des spécialités nationales, régionales et même locales les plus variées au monde. Dans la cuisine italienne cohabitent de multiples saveurs, textures et arômes propres à chaque région : le nombre et la diversité des fromages et des charcuteries

d'Italie la placent probablement au tout premier rang mondial avec la France.

Le succès de la gastronomie italienne est aussi dû à l'attention portée au détail, car il suffit parfois d'un simple petit aliment pour tout changer en matière de goût. Le basilic, l'ail, les tomates cerises, les câpres ou les champignons font ainsi partie des ingrédients de base des meilleures recettes italiennes, des pâtes traditionnelles à la pizza napolitaine toujours tendance.

La gastronomie italienne ne se repose pas non plus sur ses lauriers. Toujours en mouvement, elle ne cesse de gagner en qualité : pâtes fraîches, pizzas gastronomiques, spaghettis bolognaises élaborées avec de la vraie viande de bœuf hachée... cette cuisine méridionale par excellence n'a pas fini de nous surprendre, ni surtout de nous régaler !

Des pâtes toujours tendance

Avec 15 millions de tonnes consommées par an dans le monde, le succès de pâtes n'est pas prêt de s'arrêter, mais elles aussi ne cessent d'évoluer. Quelles sont les principales tendances du marché ?

L'innovation est depuis longtemps l'un des moteurs de l'industrie italienne des pâtes alimentaires et chaque année ses fabricants investissent environ 500 millions d'euros dans la recherche et le développement, soit 10% du chiffre d'affaires du secteur. Les pâtes classiques, à la farine ou à la semoule de blé dur, sont toujours les plus consommées, mais on trouve aussi désormais des pâtes complètes (à base de farine complète), au gruau de légumineuses (pois, fèves, pois chiches), à l'épeautre et au kamut. Par ailleurs, les usines de broyage de plus en plus sophistiquées fournissent

une matière première qui rend la saveur du blé plus dominante, libérant des notes de céréale plus marquées et grillées.

La tendance est aussi à la simplicité, qui rime de plus en plus avec qualité, avec une pâte fraîche composée de matière première de premier choix, travaillée le moins possible. Dans le même souci d'excellence, on cherchera à accompagner les pâtes des meilleures tomates, de la plus pure huile d'olive extra vierge et des fromages les plus savoureux.

Grâce à ses ingrédients simples qui autorisent de multiples variations, les pâtes sont enfin l'aliment qui peut le mieux s'adapter aux différentes traditions culturelles et gastronomiques du monde entier. Le futur des pâtes, toujours plus saines et créatives, est assuré





RECETTE

Mafaldine au ragout de veau

Mafaldine al ragu di vitello

par Carniato

Porter à ébullition 3 litres d'eau
avec 30 gr de gros sel.

Faire cuire pendant 1 minute 100gr
de mafaldine a'pasta. Pendant ce temps,
faire revenir 80 gr de ragout de veau
à la poêle avec 30gr de salsa pronta
et une cuillère à café de mascarpone.

Verser les mafaldine dans la préparation,
mélanger et laisser cuire 1 minute.
Verser dans l'assiette et parsemer de parmesan.
Servir.

Vin conseillé : #Bio Chianti (9903)

- 100g de mafaldine a'pasta 3546
- 80g de ragu bianco Menu 5006
- 30g de salsa pronta di pomodorino
ciliegino Menu 113012
- 1 cuillère à café de mascarpone Granarolo 896
- Parmigiano Reggiano DOP râpé 70

INTERVIEW

Brunch Italy



Un client depuis plus de 50 ans !!

10 rue St Paterne 56000 Vannes

Daniele Silva, connu sous le nom de Ciccio, travaille avec Carniato depuis 1968. A son arrivée à Rennes à l'âge de 17 ans, Ciccio, originaire de Piacenza, récemment sorti de l'école hôtelière de Cremona, est venu faire le pizzaiolo chez le plus grand client de Carniato SA à l'époque, La Villa d'Este à Rennes. Tous les mois un 36 tonnes venait livrer à ce restaurant, des fiasques de Chianti Melini, du vin Capurso en 2 litres, de la charcuterie transalpine, et toute l'épicerie nécessaire pour faire de la pizza en Bretagne. Depuis ses débuts, Ciccio a promu les vins italiens et La Villa d'Este ne proposait que des vins transalpins, ce qui était très rare dans les années 70 car comme le dit Daniele, « faire manger des pizza à l'époque aux français c'était facile mais faire boire du vin autre que français c'était une aventure ».

Après quelques autres expériences professionnelles sur Paris, en Alsace et en Allemagne, Ciccio revient en Bretagne pour travailler pour Bella Napoli à Vannes de 1984 à 1989, un autre fidèle client Carniato.

Enfin, en 1989 il ouvre son propre restaurant, Da Ciccio à Vannes, où durant 27 années il fera découvrir aux Bretons toutes les richesses de la cuisine italienne et de ses vignobles, avec l'appui de son commercial Pascal Reynault.

Aujourd'hui il est toujours fidèle à Carniato avec sa nouvelle affaire : le Brunch Italy à Vannes. Pour Ciccio, depuis le début, la collaboration avec Carniato a été un soutien précieux autant pour le nombre de produits disponibles et adaptés à son activité que pour le professionnalisme et la gentillesse de son commercial.





édition limitée - Malfatti
artichauts et speck

Produit en
Ile de France



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

Une recette purement italienne et solidaire !

Une recette exclusive à base
d'artichauts et speck

Code 3521 - Cond : 3 x1 kg
disponible dès la rentrée

À servir avec

- Salsa pronta de tomates cerises - 113018 / Ragusano 1/4 DOP - 871
- Accord parfait avec : Liante Salice Salentino DOC (25206)



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



INTERVIEW

Geranio

Une famille sicilienne à Paris

27 Rue Erard 75012 PARIS



Lorsqu'en 1985, la famille Geranio décide d'acquérir « l'italien de la rue Erard », Vincenzo Geranio était dans le bâtiment. Arrivé en 1955 en France d'un petit village proche de Palerme en Sicile, sa femme Rosalia, elle aussi d'origine sicilienne, travaillait chez Monoprix dans le rayon traiteur à la coupe, et leur jeune fils Eusebio, âgé de 18 ans, était peintre en bâtiment.

Cette boutique italienne a été créée en 1927 par 2 sœurs piémontaises. Par la suite, Monsieur Jean a pris le relais de 1937 à 1973, durant la 2ème guerre il eut une attitude remarquable par sa gentillesse et sa droiture ce qui donna une bonne réputation à la boutique. De 1973 à 1985, Monsieur Georges a tenu cette épicerie, qui est toujours restée spécialisée dans la gastronomie italienne. En 1985, lorsque la famille Geranio reprend l'affaire, Monsieur Georges leur conseille Carniato comme fournisseur de produits italiens. Depuis ce jour, Geranio travaille avec Carniato autant en vins



et alcool qu'en charcuteries, fromages et pâtes fraîches, toujours soutenu par les différents commerciaux qui se sont succédés durant ses 35 ans de collaborations.

A ses débuts, Eusebio se rappelle qu'ils achetaient des fiasques de vins Melini, du Bardolino, du Valpolicella, des alcools typiquement italiens tels que le vermouth et l'americano, Carniato les fournissait aussi en Charcuterie.

Aujourd'hui la boutique est toujours là, apportant le sourire et la gourmandise italienne à Paris avec l'aide de Carniato, grâce aux 5 membres de la famille : Rosalia, la Mamma, ses 2 fils Eusebio et Sandro, et les 2 fils de Sandro, Vincenzo et Lorenzo.





ZOOM

L'artiste des pâtes fraîches

L'histoire d'A'Pasta a commencé à l'occasion d'une exposition de produits italiens aux Galeries Lafayette, avec un exposant de machines Agnelli qui ne souhaitait pas les rapatrier en Italie. Mano Carniato, le fondateur de l'entreprise, lui a racheté son matériel et A'Pasta est née.

A ses débuts, l'atelier ne proposait qu'un seul format de pâtes, les Capeletti, puis la gamme s'est ensuite étoffée avec aujourd'hui 42 références et plus de 600 tonnes d'authentiques pâtes fraîches italiennes produites par an.

L'atelier continue depuis à se développer avec de nouvelles machines toujours plus performantes. Du début de la

production jusqu'à l'unité de conditionnement, le travail de véritable artisan en pâtes fraîches a été préservé et optimisé avec des outils modernes, dans la plus pure tradition italienne d'aujourd'hui.

A'Pasta a pour politique de n'utiliser pour ses recettes que des ingrédients de grande qualité (semoule de blé dur sélectionnée et œufs frais) sans économiser sur la farce, essentiellement composée de produits italiens régionaux (jambon de parme, pecorino, tomates séchées pugliesi...). Des produits 100% garantis sans colorant ni conservateur ! A'Pasta ne produit que du frais sur commande et ne fait pas de stock

Les secrets d'un label de haute qualité

A'Pasta se différencie des pâtes ordinaires d'abord en n'utilisant que des ingrédients haut de gamme, souvent labellisés DOP. L'entreprise veille aussi tout particulièrement au suivi de la qualité, avec de multiples contrôles lui permettant de se maintenir au plus haut niveau : contrôles permanents d'un cabinet conseil indépendant afin d'établir et de respecter le cahier des charges HACCP, audits réguliers de l'ensemble du laboratoire de production, traçabilité en amont et aval de tous les produits, tests des produits en fin de DLC et formation continue du personnel aux normes en vigueur.

Choisir A'Pasta, c'est l'assurance de ne se régaler que de produits frais, avec un minimum de 21 jours de DLC garantis... alors à table et bon appétit !





Laissez-vous tenter par nos pâtes fraîches A'Pasta :

- ✓ Un large choix de plus de 40 recettes
- ✓ Une production locale, dans notre atelier, ce qui permet un impact environnemental limité
- ✓ Nos pâtes fraîches sont produites avec des œufs de poules élevées en plein air 
- ✓ Une majorité de matières premières Made in Italy (nombreuses DOP utilisées dans nos farces)
- ✓ Un produit de référence et un savoir faire de plus de 35 ans qui permet de dynamiser une carte et de créer de la proximité avec le client final
- ✓ Un chef Italien (Giovanni) à disposition pour vous former aux produits et aux recettes

Et des avantages incontestables à l'utilisation :

- 10 jours de DLC garantis
- Une cuisson rapide entre 2 & 4 minutes
- Une pâte de qualité réalisée avec des œufs pasteurisés
- Un coût de revient minimal et une marge par plat conséquente



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

A'PASTA

CARNE



**FAGOTTINI JAMBON PARME
BARQUETTE 2 KG**
Code 9671



**RAVIOLI BOEUF 7680
BARQUETTE 2 KG**
Code 7680



**TORTELLONI VIANDE
BARQUETTE 2 KG**
Code 6980

FORMAGGI



**AGNOLONI
QUATRE FROMAGES
BARQUETTE 2 KG**
Code 3529



**FIORE
GORGONZOLA
BARQUETTE 2 KG**
Code 3528



**MEZZALUNA
BURRATA CITRON
BARQUETTE 3X1 KG**
Code 3533



**MEZZALUNA CHEVRE
MOZZARELLA
BARQUETTE 2 KG**
Code 3495

A'PASTA

PESCE



**MALFATTI SAUMON ANETH
BARQUETTE 2 KG**
Code 3522



**TORTELLONI NOIR CRABE
BARQUETTE 2 KG**
Code 3524

VERDURE



**MALFATTI RICOTTA
EPINARDS
BARQUETTE 2 KG**
Code 3525



**MALFATTI DIAMANTE NERO
BARQUETTE 3X1 KG**
Code 3510



**MEZZALUNA CEPES
BARQUETTE 2 KG**
Code 3526



**TORTELLONI
EPINARD BASILIC
BARQUETTE 2 KG**
Code 3558



**FIORE AUBERGINES
BARQUETTE 2 KG**
Code 6982

A'PASTA

PASTA LUNGA



SPAGHETTI
BARQUETTE 2 KG
Code 6990



TAGLIATELLE
BARQUETTE 2 KG
Code 3545



TAGLIERINI AIL BASILIC
BARQUETTE 2 KG
Code 3494

PASTA CORTA



RIGATONI
BARQUETTE 1 KG
Code 3570

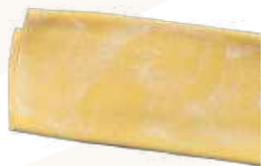


PENNE RIGATE
BARQUETTE 2 KG
Code 3554



FUSILLI
BARQUETTE 2 KG
Code 3557

LASAGNA



LASAGNES
20 FEUILLES - 35CMX22CM
BARQUETTE 2 KG
Code 3543



Il gusto della solidarietà

Disponibile dès le 20 Septembre !



PANETTONE TRADITIONNEL SOLIDALE 113508 - par 12 - 500 gr

Nous avons le plaisir de vous présenter notre **Panettone Solidaire** qui symbolise le partenariat entre **ANDES** et **Carniato**, initié en 2017.

Il s'agit d'un **panettone pur beurre**, garni de fruits confits et réalisé dans la région de Milan, typiquement italien. Il fait partie de notre gamme de produits «Solidaire» (c'est à dire Solidaire, en italien) réalisée sur mesure pour Carniato et pour répondre aux attentes des consommateurs Français. En effet, pour chaque produit vendu **une partie des bénéfices est reversée à ANDES** afin de financer des projets pré-sélectionnés par les équipes d'ANDES et votés par celles de Carniato.

Qu'est-ce qu'ANDES ?

ANDES est le réseau pionnier des épicerie solidaire et 5e acteur de l'aide alimentaire en France, créé en 2000. Depuis plus de 20 ans, ANDES donne les moyens aux familles à faibles revenus d'avoir accès à une alimentation diversifiée et de qualité.

Les 4 piliers de notre partenariat :



Dons de produits



Mécénat de compétences



Insertion durable par le travail



Co-création de produits solidaire

Quel est l'impact de cette gamme ?

Depuis le lancement de l'opération «Solidaire», nous sommes parvenus à collecter près de **50 000€** et à lancer près d'une vingtaine de projets au profit d'épicerie solidaire dans toute la France.

RECETTE

Fagottini 4 fromages et sauce gorgonzola

Fagottini farciti ai 4 formaggi, salsa gorgonzola

par Carniato

Porter à ébullition 3 litres d'eau avec 30 gr de gros sel.

Faire cuire pendant 2 minutes 100 gr de fagottini a'pasta. Pendant ce temps, faire revenir 30 gr de gorgonzola au mascarpone, 1 cuillère à soupe de panna et une grosse cuillère d'eau de cuisson des pâtes. Verser les fagottini, mélanger et laisser cuire une minute. Servir.

Vin conseillé : Barbera d'Asti Ca Bianca 25058

- 100g de fagottini aux 4 fromages a'pasta 9672
- 30g de gorgonzola au mascarpone Igor 457
- 1 cuillère à soupe de Panna Granarolo 825

POW!



65 ans
carniato

1955 - 2020



carniato PRODOTTI ALIMENTARI ITALIANI
S/MAURICE 895.15.18
LYON 68.37.81
MARSEILLE 60.74.06
KUNIGS 726.95.18

carniato

carniato, fournisseur de pâtes sèches depuis 65 ans.



INTERVIEW

Pourriez-vous présenter votre société ?

La Molisana est une entreprise solide et en pleine expansion. Nous sommes présents dans plus de cent pays, à la quatrième place sur le marché national des pâtes sèches de semoule de blé dur et à la deuxième place sur celui des pâtes de blé dur complet. Mais il ne s'agit pas seulement de pâtes ! La Molisana, c'est d'abord l'histoire d'une famille qui, à partir de 1912 et à travers quatre générations, ne sélectionne et ne moule que le meilleur blé dur.

Notre mission est de proposer une pâte, fabriquée dans la région de la Molise, dont les caractéristiques uniques ne peuvent être reproduites ailleurs. Une pâte faite d'eau, de l'air pur de la montagne Matese et d'un mélange de blé de haute qualité. Rien de plus et rien de trop !

Pour le reste, de solides compétences transmises de père en fils, notre esprit indomptable et une solide gouvernance font sans doute notre valeur ajoutée.

Nous contrôlons le cycle complet de production des pâtes en travaillant sur trois sites de production : silos, semoulerie et fabrique de pâtes. On peut donc parler de filière intégrée, filière qui nous permet une traçabilité parfaite du champ jusqu'à la table.

Les compétences techniques de notre maître Pastaio et la mise en œuvre des technologies les plus avancées sont les secrets des pâtes de qualité supérieure La Molisana.

Et c'est ainsi, avec notre collection de pâtes d'excellence, que nous souhaitons conquérir le cœur des Français !

Quels sont vos produits les plus fameux en France ?

En France, nos pâtes qui ont le plus de succès sont les pâtes tréfilées au bronze. Ce tréfilage donne une surface plus rugueuse aux pâtes et leur permet de retenir au mieux les sauces et les condiments. Ces pâtes sont aussi caractérisées par un très haut taux de protéines de 14% qui leur donne une bonne ténacité et représente un facteur de grande qualité.

Quelles sont les grandes tendances du marché ?

Les consommateurs du monde entier sont à la recherche de produits de haute qualité. Nous sommes constamment en train d'innover en cherchant à toujours mieux valoriser notre matière première. Nous proposons par exemple un produit prédisposé à la double cuisson et nous réalisons sans cesse de nouvelles recettes, toujours à prix accessible.

Les innovations ne s'arrêtent pas aux caractéristiques produit. Nous proposons de nouvelles formes, comme avec notre gamme Collezione da Chef et avec notre nouveau format carré, une véritable révolution dans le monde des traditionnelles pâtes rondes !

Pourquoi avez-vous choisi Carniato ?

La Molisana a choisi Carniato pour distribuer ses produits car ce spécialiste reconnu du Food service Made in Italy est leader sur le terroir français. Carniato connaît très bien notre secteur et son expérience lui permet de bien parler de nos produits et de leurs spécificités à ses clients.

Pour conclure, que pensez-vous de Carniato ?

Carniato est un partenaire clé pour nous depuis de nombreuses années. L'entreprise est très fiable et elle nous a permis de conquérir de nouvelles parts de marché sur le territoire français.

la Molisana
DAL 1912
SARTORIA DELLA PASTA.



COLLEZIONE DA CHEF

PRODUZIONE DI FILIERA INTEGRATA

FORMAT SPÉCIAL RESTAURATION



PENNE RIGATE
1 KG
Code 116139



LINGUINE
1 KG
Code 116137



SPAGHETTI
1 KG
Code 116138



FUSILLI
1 KG
Code 116141

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.

FORMAT 500G



FARFALLE
500 GR
Code 116103



FUSILLI
500 GR
Code 116114



LINGUINE
500 GR
Code 116109



PENNE RIGATE
500 GR
Code 116112



RIGATONI
500 GR
Code 116115



SPAGHETTI
500 GR
Code 116116



FORMATS SPÉCIAUX



GNOCCHI
500 GR
Code 116107



FUSILLI INTEGRALI
500 GR
Code 116153



SPAGHETTI ENCRE SEICHE
500 GR
Code 116163



PENNE RIGATE
SANS GLUTEN
400 GR
Code 116158



FETTUCCINE AUX ŒUFS
250 GR
Code 116121



LASAGNE AUX ŒUFS
500 GR
Code 116123



DE CECCO®

dal 1886

Like!

Bien plus que des pâtes

De Cecco est née dans les Abruzzes il y a plus d'un siècle, en 1886 exactement. Aujourd'hui encore, la Fabrique de Pâtes Alimentaires des Frères De Cecco produit des pâtes synonymes de qualité et de plaisir à l'italienne dans le monde entier.

FORMATS LONGS 1KG



LINGUINE
1 KG
Code 111277



SPAGHETTI
1 KG
Code 111279

FORMATS SPÉCIAUX 1KG



ORECHIETTE
1 KG
Code 111248



CONCHIGLIONI RIGATE
1 KG
Code 111250

FORMATS COURTS 1KG



RIGATONI
1 KG
Code 111275



PENNE RIGATE
1 KG
Code 111278



FUSILLI
1 KG
Code 111276



PACCHERI
1 KG
Code 111125



GNOCCHETTI SARDI
1 KG
Code 111216





ZOOM

Giuseppe Cocco

Un fabricant et un grand artisan

En 1916, Domenico Cocco crée sa fabrique de pâte artisanale dans son petit village de Fara San Martino puis transmet son patrimoine à son fils Giuseppe. Produites selon des méthodes artisanales anciennes, avec toujours les mêmes techniques et les mêmes procédés de fabrication, les pâtes Giuseppe Cocco subliment le goût et les saveurs remarquables des pâtes d'autrefois. Giuseppe Cocco est aujourd'hui considéré comme l'un des meilleurs producteurs de pâtes italiennes et fournisseur officiel de pâtes de l'État du Vatican.

Les anciens maîtres fabricants de pâtes soutenaient que pour réaliser un bon produit il fallait quatre éléments essentiels : le blé, l'eau, l'air et la technique de travail de ces ingrédients. Toutes qualités qu'offrent les terres de la région de Fara San Martino dans les Abruzzes. Elles profitent en effet de l'eau de la rivière Verde, alimentée par des sources naturelles, et du climat sec et ventilé typique de ce terroir.

Les pâtes Giuseppe Cocco sont fabriquées à partir d'anciennes céréales de la région. Le Kamut et l'épeautre biologiques donnent des pâtes de blé

entier riches en protéines et riches en fibres.

Les équipements utilisés aujourd'hui (extrudeuses en bronze de différents types) sont ceux d'autrefois, scrupuleusement contrôlés et entretenus, tout comme les processus artisanaux de fabrication, de séchage (statiques, à chaleur naturelle, durant plus de 2 jours) et d'emballage. Le séchage sur châssis en bois de hêtre préserve les nutriments et offre une saveur incomparable.

La gamme comprend des pâtes aux formes anciennes telles que les bobines imbriquées «matassine», des pâtes maison traditionnelles et de luxueuses pâtes safranées à base de safran italien Navelli. Les pâtes Giuseppe Cocco se dégustent également à l'encre de seiche, à l'ail, au basilic, au piment rouge ou au safran.



LINGUINE
500 GR
Code 116016



SPAGHETTI
500 GR
Code 116017



TAGLIATELLE
250 GR
Code 116026



PENNE RIGATE
500 GR
Code 116012



SPAGHETTO EXTRA
1 KG
Code 116033



FUSILLO GEANT
500 GR
Code 116023



ORECCHIETTE
500 GR
Code 116036





Cipriani

Le processus de fabrication Cipriani est unique. Une machine exclusive, créée par Arrigo Cipriani, permet de travailler la pâte plus de 30 fois et donne aux pâtes une qualité exceptionnelle. Cet appareil reproduit le mouvement d'un rouleau à pâtisserie, pour obtenir une pâte très élastique (seulement 0,6 mm d'épaisseur) après laminage.

FORMATS CLASSIQUES



TAGLIOLINI
250 GR
Code 110200



TAGLIARELLE
250 GR
Code 110210



PAPPARDELLE
250 GR
Code 110212

BIO



SPAGHETTI BIO
500 GR
Code 110215



RIGATONI BIO
500 GR
Code 110214



FUSILLI BIO
500 GR
Code 110213

Morelli

SIAMO D'UN ALTRA PASTA

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



LINGUINE ENCRE SEICHE
250 GR
Code 110225



TAGLIOLINI TRUFFE
250 GR
Code 110226



PICI TOSCAN
500 GR
Code 110220



LINGUINE AIL BASILIC
250 GR
Code 110224



BUSIATE
500 GR
Code 110237



LINGUINE MAIS BIO
250 GR
Code 110233



BIO et sans gluten

La casa del Grano

LA PÂTE SARDE

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



FREGOLA SARDE
500 GR
Code 116061



**MALLOREDDUS
TRADITIONNEL**
500 GR
Code 116062



**MALLOREDDUS
QUATRE SAVEURS**
500 GR
Code 116060



**SPAGHETTI
BIO**
1 KG
Code 116164



**PENNE RIGATE
BIO**
500 GR
Code 111422



**SPAGHETTI
BIO**
500 GR
Code 111420



**FUSILLI
BIO**
500 GR
Code 111421



**PENNE RIGATE
SANS GLUTEN**
250 GR
Code 116050



**FETTUCCE
SANS GLUTEN**
250 GR
Code 116054



TENDANCES



BUFFALO BLU
1,5 KG
Code 890



BILLES MOZZARELLA
1 KG
Code 814



RAGUSANO DOP
3,25 KG
Code 871



CREME TRUFFE BLANCHE
Code 120263

ALIMENTAIRE

Découvrez les nouvelles tendances produits Carniatio et mettez de la nouveauté dans vos plats !



ASSORTIMENT FEUILLETÉS FOURRÉS
1,5 KG
Code 120202



SAUCISSON FINOCCHIONA
2,5 KG
Code 10773



GUANCIALE PIQUANT
1,8 KG
Code 1218

TENDANCES



extroso sangiovese rosato rubicone igt magnum
Code 6038
1,5 Lt



extroso sicilia bianco igt magnum
Code 6037
1,5 Lt



extroso puglia rosso igt magnum
Code 6035
1,5 Lt



extroso sicilia rosso igt magnum
Code 6036
1,5 Lt



Birra Isabella sans gluten Ale
Birra Flea
Code 6044
33cl x 12



Birra Bianca Lancia
Birra Flea
Code 6041
33cl x 12



toscana sangiovese igt
Code 5503
75 cl x6



toscana vermentino
Code 5502
75 cl x6



egot cabernet merlot rubicone
Code 6034
75 cl x6



veneto valpolicella ripasso doc
Code 5500
75 cl x6



veneto amarone valpolicella doc
Code 5501
75 cl x6

Découvrez les nouvelles tendances vins Carniatio pour accompagner vos plats avec de la nouveauté !

VINS

RECETTE

Mezzaluna aux cèpes, sauce aux truffes

Mezzaluna farciti ai porcini, salsa al tartufo
par Carniato

100g de mezza luna aux cèpes a'pasta 3526

1 lamelle de carpaccio de truffes Menu 5007 par pâte

Quelques champignons de Paris et cèpes frais

Copeaux de parmigiano reggiano DOP Parmareggio 69

Huile d'olive, persil



Porter à ébullition 3 litres d'eau avec 30 gr de gros sel.

Faire cuire pendant 2 minutes 100gr de mezza luna.

Pendant ce temps, faire revenir les champignons coupés en lamelles à la poêle avec de l'huile d'olive. Verser les mezza luna dans la préparation et laisser cuire 2 minutes. Ajuster l'assaisonnement (sel poivre). Verser dans l'assiette, poser les lamelles de truffes, des copeaux de parmesan et une feuille de persil.

Servir.

Vin conseillé : Chianti la Selvanella Melini (5300)



65 ans
carniato
1955 - 2020

carniato, fournisseur de tomates depuis 65 ans.



Les sauces Agromonte

Agromonte est un des tout premiers producteurs de tomates cerises et de tomates demi-sèches. Ses sauces siciliennes à base de tomates fraîches donnent aux pâtes une saveur unique aussi sucrée qu'ensoleillée.

Agromonte est situé à l'extrême sud-est de la Sicile, sur les hauteurs de la province de Raguse. C'est ici que, chaque jour, des milliers de bouteilles et de flacons de verre de toute taille sortent des chaînes de production. Les tomates Agromonte sont directement issues de la serre et soigneusement sélectionnées par des experts qui en garantissent le haut niveau de qualité. Des analyses environnementales et microbiologiques systématiques accompagnent d'ailleurs chaque étape de la production.

La bonne croissance des plants de tomate est favorisée par les bourdons qui pollinisent

les fleurs des tomates cerise et datterino. Des tomates sucrées, à l'arôme puissant, particulièrement savoureuses et typiques du sud de la Sicile.

Les tomates atteignent leur degré de maturation optimum durant la période chaude, de mai à septembre, dans le plus grand respect du rythme de la nature. Elles sont ensuite cueillies à la main, grappe par grappe, bien mûres et présentant une couleur rouge vif caractéristique.

Et c'est ainsi, après lavage et triage, que les tomates Agromonte se transforment en spécialités de tomates fraîches, à consommer pures, au basilic ou au piment.



LES TOMATES AGROMONTE



**SALSA PRONTA
POMODORO
CILIEGINO**
330 GR
Code 113012



**SALSA PRONTA
BIO POMODORO
CILIEGINO**
330 GR
Code 113028



**SALSA PRONTA
DI POMODORO
CILIEGINO**
330 GR
Code 113039



**SALSA PRONTA
POMODORO
CILIEGINO**
2 KG
Code 113018



LES AUTRES TOMATES



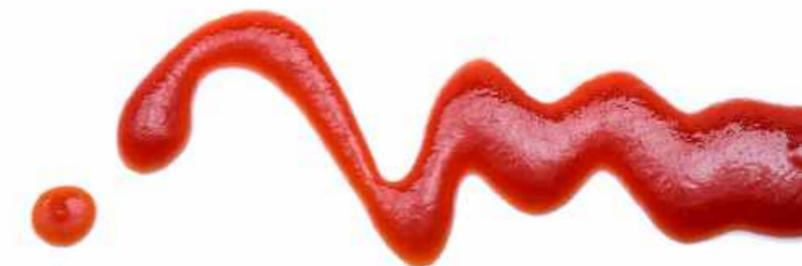
POMODORI PELATI
3/1
Code 2610



**POMODORI PELATI
SAN MARZANO DOP**
3/1
Code 3927



POLPA BIO A CUBETTI
3/1
Code 2617





Notre sélection du moment ...



... de produits parfaits pour la vente à emporter !

Arancia Rossa Sicilia BIO IGP
Polara
7063 - 27,5 cl - par 24



Melograno Sicilia BIO
Polara
7061 - 27,5 cl - par 24



Mortadelle à la truffe
avec pistaches 1,5%
Casa Modena
1757 - ~2,5 kg - par 2

Salame Ventricina
Cavazzuti
10654 - 3 kg - par 1

Olive farcies à la crème
arôme tartufata
Bel Campo
112069 - 1,1 kg - par 6

Aranciata Sicilia BIO DOP
Polara
7062 - 27,5 cl - par 24



Birra l'Autentica
Birra Moretti
7001 - 33 cl - par 24

Limonata Sicilia BIO IGP
Polara
7060 - 27,5 cl - par 24



Nero d'Avola IGT
Quanto Basta
6925 - 25 cl - par 18

Chardonnay Veneto IGT
Quanto Basta
6927 - 25 cl - par 18

Tomates pelées
San Matteo
2610 - 3/1 - par 8



Mozzarella Fior di latte a cubetti
Sabelli
833 - 3 kg - par 1

Bruschetta
111632 - 4 x100 gr - par 8

Baffalo Blu 1/4
Defendi
889 - 1,5 kg - par 2



Les sauces **Menù**

Bonnes comme à la maison

Menù a été fondée en 1932 à Cavezzo, dans la province de Modène. Nous sommes une entreprise leader dans le domaine des spécialités alimentaires : légumes en conserve, pestos et sauces, ingrédients pour desserts et sauces tomates. Nos produits répondent aux besoins des chefs les plus exigeants, avec plus de 800 références dans notre catalogue. Nos recettes s'inspirent de la cuisine maison traditionnelle, avec différentes spécialités gourmandes pour les palais les plus raffinés.



**PESTO
ALLA GENOVESE**
720 GR
Code 4571



**PESTO
AI PISTACCHI**
400 GR
Code 4590



PESTO DI AGRUMI
380 GR
Code 5000



**RAGÙ
BIANCO**
560 GR
Code 5006



**SALSA
ARRABBIATA**
4/4
Code 4511



**SALSA
POMODORINA**
3/1
Code 4587



**RAGÙ SAUCISSES ET
CHAMPIGNONS**
1,8 KG X 6
Code 5008



**SAUCE
DE CHAMPIGNONS
BLANCS AROMATISÉE À LA
TRUFFE BLANCHE**
760 GR
Code 4595



**SAUCE
AUX CHAMPIGNONS (63%)
ET TRUFFE BLANCHE (1,1%)**
750 GR
Code 4576



**CREMA FUNGHI
PORCINI**
750 GR
Code 4578



PESTO FRAIS
800 GR
Code 5009

#bio

carniato

Vous présente sa gamme de vins biologiques **#bio**

Gruppo Italiano Vini, le premier groupe en Italie dans la production et la commercialisation de vins, dans le plein respect des valeurs du territoire et de la durabilité sociale et environnementale, présente

un nouveau projet dédié au bio : **#bio**

Objectif : promouvoir de plus en plus l'agriculture biologique, en ciblant une cible jeune (Millennials), attentive au développement durable et à l'environnement, pour préserver notre avenir.

5 raisons de se laisser tenter par **#bio**

- ✔ Utilisation de raisins issus de vignes cultivées selon les principes de la culture biologique
- ✔ Utilisation de matériaux éco-compatibles : papier FSC pour les étiquettes et cartons ainsi qu'une technique d'impression des couleurs à faible impact environnemental
- ✔ Une bouteille plus légère et écologique que le format « Bordelaise » classique
- ✔ Une offre variée, du Nord au Sud de l'Italie : Prosecco DOC, Valpolicella DOC, Chianti DOCG, Primitivo Salento IGT, Grillo Sicilia DOC et Bardolino DOC Chiaretto
- ✔ Une gamme validée par 700 consommateurs lors d'un test réalisé sur toute la France !

#bio marque préférée par les consommateurs interrogés
design le plus associé à un vin biologique





Melini

Le soleil rouge de la Toscane

La Toscane est le berceau de Melini. Cinquième plus grande région d'Italie par sa superficie, la Toscane est recouverte de 60 000 hectares de vignobles et cultive le vin depuis l'Antiquité. Elle produit principalement du vin rouge, dont le célèbre Chianti Classico entre Empoli et Sienne.

C'est la maison Melini, fondée en 1705, qui a fait connaître le Chianti au monde entier et l'a amené au succès dès le siècle dernier. Elle fut aussi la première en Toscane, et l'une des premières en Italie, à sélectionner les vignobles les plus appropriés au vin pour en élever la qualité. La Maison Melini dispose de 4 grands vignobles, répartis sur 136 hectares, d'où proviennent ses vins de terroir issus des cépages Vernaccia et Sangiovese (« sang de Jupiter »).

L'établissement vinicole Gaggiano de Melini se dresse à 300 mètres d'altitude, sur les collines du Chianti Classico. C'est ici, dans une cave moderne construite sur la colline, que la Cave Melini représente avec fierté le savoir-faire régional du Chianti dans le monde entier.

Tous les processus de vinification, des salles de séchage au vieillissement en fûts et à la mise en bouteille, sont réalisés à l'aide de techniques spécifiques respectant une philosophie d'excellence. Melini a mis en bouteille tous les parfums de la Toscane, revisités de manière contemporaine par l'utilisation de nouvelles méthodes de production.

Les vins des caves Melini, majoritairement issus de vignes sélectionnées sur les collines du Chianti, exhalent des parfums puissants et donnent du corps aussi bien à la gastronomie traditionnelle qu'à la nouvelle cuisine, accompagnant à merveille la charcuterie, la viande rouge, le fromage et bien sûr toute la cuisine italienne à base de tomate.

Melini

Gaggiano di Poggibonsi (Siena)
www.cantinemelini.it



1705
Fondation



136
Hectares de vignes



Alessandro
Zanette
œnologue



Fattorie Melini

Trois siècles d'excellence et de Chianti



L'établissement vinicole Gaggiano de Melini se dresse à 300 mètres d'altitude, sur les collines du Chianti Classico. C'est ici, dans une cave moderne construite sur la colline entre 1970 et 1974, que la Cave Melini représente avec fierté le savoir-faire régional du Chianti dans le monde entier.

Tous les processus de vinification, des salles de séchage au vieillissement en fûts et à la mise en bouteille, sont réalisés à l'aide de techniques spécifiques respectant une philosophie d'excellence.

C'est la maison Melini, fondée en 1705, qui a fait connaître le Chianti au monde entier et l'a amené au succès dès le siècle dernier. Elle fut aussi la première en Toscane, et l'une des premières en Italie, à sélectionner les vignobles

les plus ap-propriés au vin pour en élever la qualité.

Le Chianti Melini a mis en bouteille tous les parfums de la Toscane, revisités de manière contemporaine par l'utilisation de nouvelles méthodes de production. Son âme est noble, il exhale des parfums puissants et donne du corps aussi bien à la gastronomie traditionnelle qu'à la nouvelle cuisine italienne.

un produits emblématique de la cave Melini, le Chianti Fiasque



Marier le Chianti Melini à la cuisine de chez nous, hier encore, c'était presque une infirmité. Aujourd'hui, c'est apporter une note originale.



GRANAIO
Chianti Classico DOCG
Code 5155 - 75cl x6

Couleur rouge rubis vif ; parfum intense et complexe, avec des notes fruitées dominantes (fruits des bois, raisin mûr) et avec d'élégantes senteurs de vanille, d'iris et de violette; en bouche il est sec, franc et agréable, souple mais bien soutenu, avec un fond net de confiture et d'amande. Il est excellent avec des viandes rôties, gibier et du fromage.

LILIUM GOVERNO
Toscana IGT
Code 5950 - 75cl x6



Robe rouge rubis intense et vive ; bouquet enveloppant et complexe, avec des notes marquées de fruits mûrs (griotte et framboise) et d'agréables senteurs florales (iris, violette) ; bouche ample, corsée, douce et fruitée, très savoureuse et harmonieuse.



SAN LORENZO
Chianti DOCG
Code 5150 - 75cl x6



LA SELVANELLA
Chianti Classico
Riserva DOCG
Code 5300 - 75cl x6



LE GRILLAIE
Venaccia di San Gimignano
DOCG
Code 5850 - 75cl x6



I COLTRI
Toscana IGT
Code 5870 - 75 cl x6



GOVERNO ALL'USO TOSCANO
Chianti DOCG
Code 5948 - 75cl x6



Ca' Bianca

Le Piémont, la 2^{ème} région
la plus célèbre pour ses vins

Elle est située au pied des Alpes au Nord et des Apennins au sud. Les sols riches en calcaire, sables marins fossiles et sables sédimentaires d'origine glaciaire, des éléments essentiels pour déterminer la finesse de ces vins. Le Piémont produit des vins rouges, blancs et mousseux DOC, et DOCG en utilisant principalement des cépages locaux.

Ca' Bianca

Regione Spagna 58
Alice Bel Calle (Alessandria)
www.cantinacabianca.it



1954
Fondation



24
Hectares de vignes



Andrea
Autino
œnologue



CA' BIANCA



Cave Ca' Bianca

Piémont et merveilles

Ca'Bianca est une maison fondée au début des années cinquante, au cœur des douces collines du Haut Monferrato, sur la commune d'Alice Bel Colle, dans la province d'Alessandria. Jeune et dynamique, Cà Bianca est fortement enracinée dans son terroir.

Le domaine Tenimenti Cà Bianca se déploie sur plus de 25 hectares d'un seul tenant, en couronne autour de la cave de vinification, point central d'où les vignes offrent un panorama spectaculaire particulièrement suggestif.

Les vignes sont pré-disposées sur les collines autour de la cave, exposées à l'est, à une altitude de 350 mètres, sur des sols meubles constitués de marnes sédimentaires, argiles et calcaire. La plupart des 39 hectares de vignes sont des cépages Barbera.



MOSCATO D'ASTI DOCG
Ca'Bianca
Code 25042 - 75cl x6

Le vin est cultivé dans le vignoble Alto Monferrato dans la commune d'Alice Bel Colle dans la province d'Alessandria.

Après la mousse, le vin nouveau a une couleur jaune paille pâle, avec un perlage fin et persistant. Le nez est immédiatement parfumé et floral avec des notes d'acacia et de sauge. En bouche, la sensation sucrée et jamais écaillée nous accompagne vers d'agréables sensations mielleuses.



ASTI DOCG
Ca'Bianca
Code 6667 - 75cl x6



BAROLO DOCG
Ca'Bianca
Code 25037 - 75cl x6

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG
Ca'Bianca
Code 25057 - 75 cl x6

Robe rouge rubis intense ; le parfum est immédiatement intense et enveloppant, avec des notes de fruits rouges mûrs bien associées à des notes épicées sucrées. En bouche, il a un bon corps, plein avec des notes évidentes de confiture. Souligner, à la dégustation, le bon équilibre acide avec une structure remarquable.

Il est excellent avec les entrées de viande, les viandes rouges cuites à l'étouffée et le gibier.



CHERSI
Barbera d'Asti superiore
DOCG
Ca'Bianca
Code 25044 - 75cl x6



DOLCETTO D'ACQUI DOCG
Ca'Bianca
Code 25039 - 75cl x6

CA' BIANCA

SOLIDALE

ROSSO TERRE DI CHIETI

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
BIOLOGICO

CANTINA TOLLO



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.