

Il Sapore
#05
JUN
2020

Il Sapore

di carniato

Toutes les tendances de la terrasse italienne de bon goût !



LES PRODUITS

Burrata, cocktail,
planches...

LA TENDANCE

Vente à emporter

LES ACTUS

Pendant le confinement,
nos clients s'adaptent...

FOCUS
carniato

L'espoir renaît,
et nous travaillons intensément
pour vous maintenir notre distribution
de produits qualitatifs.

Nous avons de fortes pensées vis-à-vis de vous après ces semaines compliquées. Malgré ce contexte anxiogène, après les dégâts provoqués par cette crise, le temps de l'espoir et de la reprise approche. Au même titre que vous, Carniato n'a pas été épargné par les difficultés. Tous nos salariés se mobilisent et n'ont qu'un seul objectif : continuer à pouvoir être en mesure de vous servir correctement. L'espoir renaît, et nous travaillons intensément avec nos producteurs italiens pour vous maintenir notre distribution de produits qualitatifs. Nos commerciaux sont impatients de vous revoir afin de vous permettre de reprendre une activité solide. Carniato s'est mobilisé également avec d'autres intervenants du marché pour la mise en place d'une plateforme solidaire : J'aime Mon Bistrot.



“ Nos commerciaux
sont impatients
de vous revoir ”

N'hésitez pas à prendre des renseignements auprès de votre commercial pour intégrer ce dispositif qui n'a qu'un seul objectif : vous soutenir. Face aux nouvelles contraintes, il va falloir qu'on s'adapte ensemble à cet environnement qui est en pleine mutation. Nous avons des solutions pour développer avec vous la « Vente à emporter ». A savoir des produits spécifiques et des supports d'aide à la vente. Nous vous accompagnerons également tout au long des prochains mois en vous proposant des promotions et des offres attractives. Nous vous souhaitons le plein d'énergie, et nous allons œuvrer ensemble pour que le futur redevienne positif.

Anthony Lauglé
Carniato

Il Sapore

di carniato

Sommaire

EDITO	PRODUITS
L'espoir renaît 02	La charcuterie 12
ACTUS	La burrata 19
Pendant le confinement 04	La mozzarella di bufala 20
TENDANCES	Les fromages 23
L'apéritif se met au vert 06	L'épicerie salée 25
Vente à emporter 32	L'épicerie 27
RECETTE	Produits de la mer 29
Planche Antipasti 08	L'épicerie sucrée 31
Artichauts et Poivrons grillés accompagnés de burrata 16	Vente à emporter 33
Spaghetti encre de seiche aux vongole 28	Birra 39
Cannoli siciliens 30	L'apéritif 41
INTERVIEW	Les boissons 43
Julien Cohen 10	ZOOM
Sapori dell'antica Murgia 18	Les gressins 14
Caseificio Busti 22	Castello Monaci 46
Fiordelisi 26	Tenuta Rapitalà 50
	PORTRAIT
	Silvio Centonze 52

Pendant le confinement

Gestion de la crise

Depuis le début de cette crise, Carniato a mis au cœur de ses priorités la sécurité pour ses salariés, ainsi, elle a mis des mesures de sécurité en place très tôt et informé ses clients régulièrement sur les mesures mises en place. Un télétravail généralisé a aussi été mis rapidement en place pour toutes les personnes pouvant en bénéficier. La désinfection des locaux a aussi été faite de manière régulière



Bravo à nos actionnaires Riunite et GIV

qui sont ancrés dans les régions parmi les plus touchées par l'épidémie (Vérone et de Reggio Emilia) et qui ont souhaité marquer un soutien fort auprès des personnels hospitaliers de ces régions qui luttent au quotidien pour sauver des vies.

Ils ont ainsi fait un don de 400 000 euros (300 000 de la part de Riunite et 100 000 de la part de GIV) pour les hôpitaux de Reggio Emilia et de Modène (Usl Irccs di Reggio Emilia et azienda ospedaliera di Modena) ainsi que pour l'association « associazione Per Mio Figlio Onlus di Treviso ».

Solidarite

Dans cette période difficile pour tous, le personnel hospitalier a fait preuve d'un courage immense et

Carniato a souhaité apporter son soutien à différents hôpitaux (Pitié Salpêtrière, Gustave Roussy) en livrant des produits à destination du personnel hospitalier et nous avons reçu un accueil très chaleureux ! Merci à Denis Chéron d'avoir assuré ces livraisons !

Merci à nos clients qui ont mis en place des actions solidaires comme la Fontanella, qui a livré des repas aux collectivités de Puteaux, à Cala Luna et à Grazie, qui ont distribué quotidiennement des repas aux hôpitaux de la région Parisienne.

Les dons de produits aux associations sont une pratique courante chez Carniato depuis quelques années mais en cette période de crise, les besoins étaient encore plus importants. Carniato a distribué de nombreux produits au Secours Populaire, aux Mairies et à tous les acteurs sociaux soit en direct, soit avec l'aide du réseau Phénix et a ainsi contribué à distribuer plusieurs tonnes de marchandise !



Merci aux équipes

Nous tenons à remercier toutes nos équipes qui se sont mobilisées pour que l'activité continue, que cela soit à la société, comme les équipes du F1, du D2, de Rungis ou à la maison, comme toutes les équipes administratives et commerciales. Merci à tous pour votre engagement sans faille !

Nos Clients s'adaptent !

LINO

L'enseigne, à l'ambition nationale, prend ses marques aujourd'hui sur la région de Bordeaux autour de 3 Concepts au sein d'enseignes de grande distribution et galeries marchandes :

- 1 – Corners, au nombre de 3 aujourd'hui à Auchan Bordeaux Lac, Bouliac et Mériadeck
- 2 – Têtes de gondole
- 3 – Restaurants (places assises + à emporter) au sein de galerie marchande comme à Auchan Bordeaux Lac.

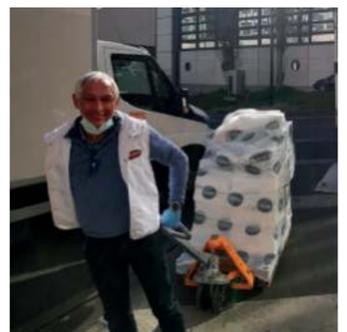
Carniato y fournit Pâtes fraîches A Pasta,

fromages, Pulpe de tomates, charcuterie et boissons italiennes !

La crise sanitaire actuelle entraîne une baisse d'activité de 50%, conséquence du confinement et du fait que les consommateurs ont évidemment aujourd'hui beaucoup plus le temps pour cuisiner !

Lino a dû s'adapter à la situation avec une gamme resserrée et une concentration de ses moyens humains sur un nouveau flux client matinal, alors qu'habituellement plutôt concentré en fin de journée !

Lino retarde ces projets mais l'ambition est toujours au rendez-vous avec l'ouverture prochaine d'une Tête de Gondole XXL sur Auchan Mérignac Mondésir et 1 nouveau restaurant dans l'hyper centre de Bordeaux. Carniato les accompagnera dans ce développement !



Quand l'apéritif

se met au vert

Des légumes à l'apéritif ? Et Pourquoi pas ?

L'apéritif à l'italienne est un art qui ne cesse de se renouveler et une nouvelle tendance aussi fraîche qu'originale part à la conquête des amateurs de goûts vrais et de légèreté.

Un choix idéal pour garder ou retrouver la ligne à l'approche de l'été !

La tendance a été lancée par des étoiles de la restauration américaine et elle a conquis l'Italie. Un chef sur trois propose aujourd'hui un apéritif à base de légumes, notamment à Milan, berceau de l'apéritif.

La bruschetta, dont la base est une tartine de pain grillée, se prête merveilleusement bien à l'élaboration de nombreuses recettes garnies inspirées des antipasti de légumes.

On citera par exemple la délicieuse bruschetta aux artichauts, ricotta, épinards et olives, ou la bruschetta préparée avec du pain au levain naturel, sur laquelle on disposera un mince voile de ricotta de chèvre, de radicchio et de noix.

Le chef milanais étoilé Claudio Sadler a imaginé le Panino Gargano : une miche de pain sur laquelle est étalée une fine couche de ricotta fraîche saupoudrée d'olives, de basilic haché, de sel et de poivre.

Avec les légumes, les épices et pourquoi pas les fruits, les idées de recettes créatives peuvent se multiplier à l'infini !

Mettre les légumes à l'honneur pour l'apéritif, c'est aussi faire le choix de multiplier les saveurs et les couleurs, pour rendre encore plus inoubliable chaque moment de convivialité.



RECETTE

Planche Antipasti

par Carniato



Speck Senfter - 1320

Mortadella Bologna IGP Due Torri
Pistacchio Alcisa - 1065

San Daniele DOP Gran Riserva
18 mois Alcisa - 1070

Spianata romana Cavazzuti - 101829

Pecorino Toscano DOP Busti - 203104

Parmigiano Reggiano DOP - 75

Burrata bio Unica - 203331

Caciottella peperoncino Sabelli - 836

Caciottella truffe d'été Sabelli - 837

Artichauts au thon La Reinese - 4483

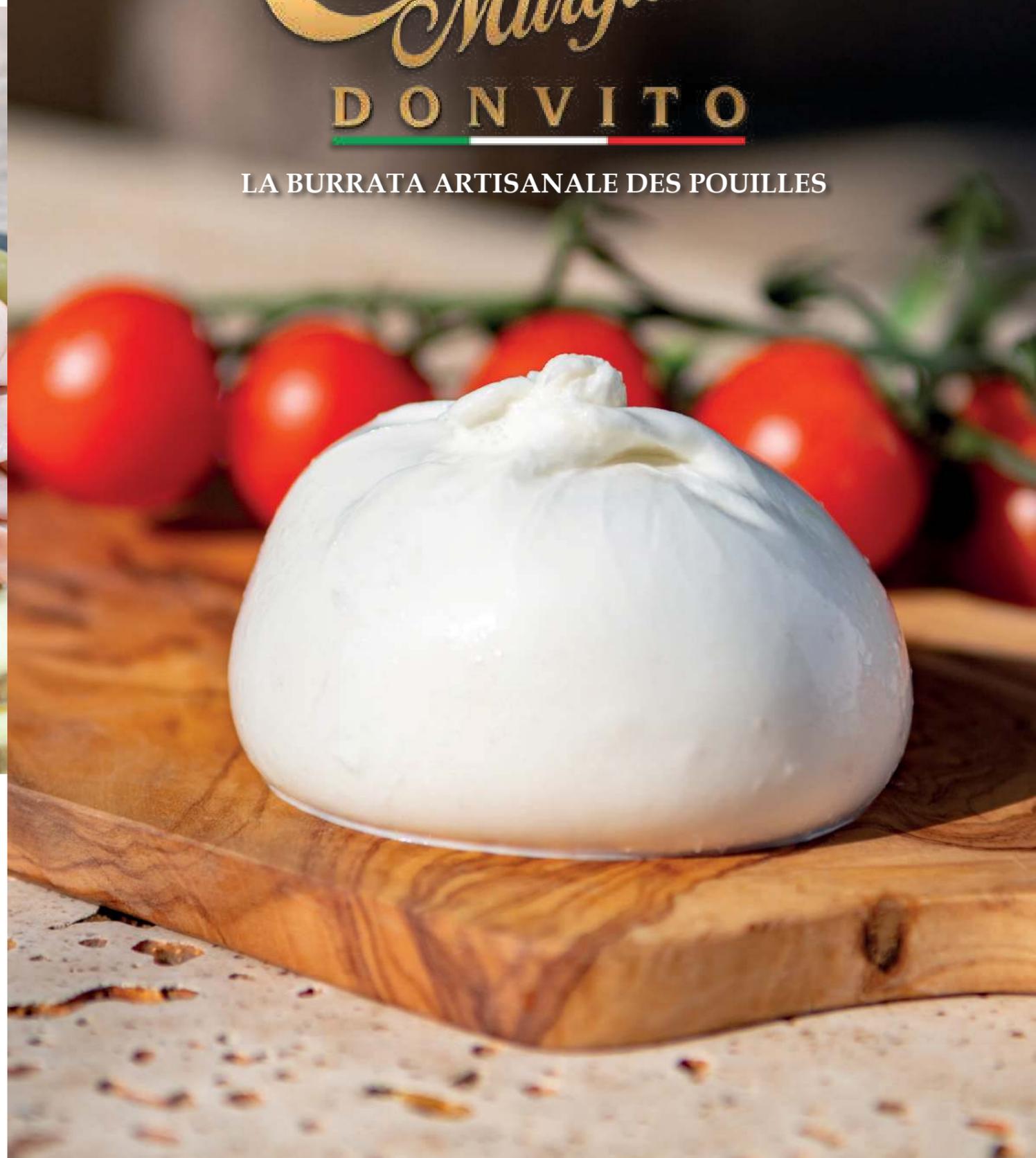
Piments au thon La Reinese - 112049

Nos Rosè dell'Estate accompagneront
parfaitement cette planche !

*Sapori
dell'antica
Murgia*

DONVITO

LA BURRATA ARTISANALE DES POUILLES



Julien Cohen

1- Présentation rapide de l'enseigne établissement

Julien Cohen est restaurateur Italien à Paris depuis plus de 20 ans, sa conception du restaurant italien est un resto traditionnel et authentique au plus proche de l'Italie, comme si nous y étions, une cuisine traditionnelle avec des produits sélectionnés avec soin et de qualité, un service avec un staf entièrement italien, aujourd'hui Julien Cohen gère avec cette même volonté de qualité et d'authenticité ses 5 restaurants sur Paris, dont 2 pizzeria : Pizza Chic et Grazie, et 3 restaurants : les Cailloux, L'Altro et Il professore.

2- Comment cela s'est passé pour vous à l'annonce du confinement ? Comment vous êtes-vous réorganisés ? Avez-vous fermé totalement vos établissements ?

Le samedi 14 mars, je n'ai eu que 3 heures pour fermer l'ensemble de mes resto, cela a été très dur, tout le staf était paniqué, cette soirée et le dimanche nous étions tous dévastés, mais dès le lundi, j'ai été rassuré par les dispositions que le gouvernement a mis en place rapidement pour aider les resto dans cet évènement incroyable, et j'ai décidé la mise en place de la vente à emporter dans mes 2 pizzeria et la fermeture de mes 3 resto.

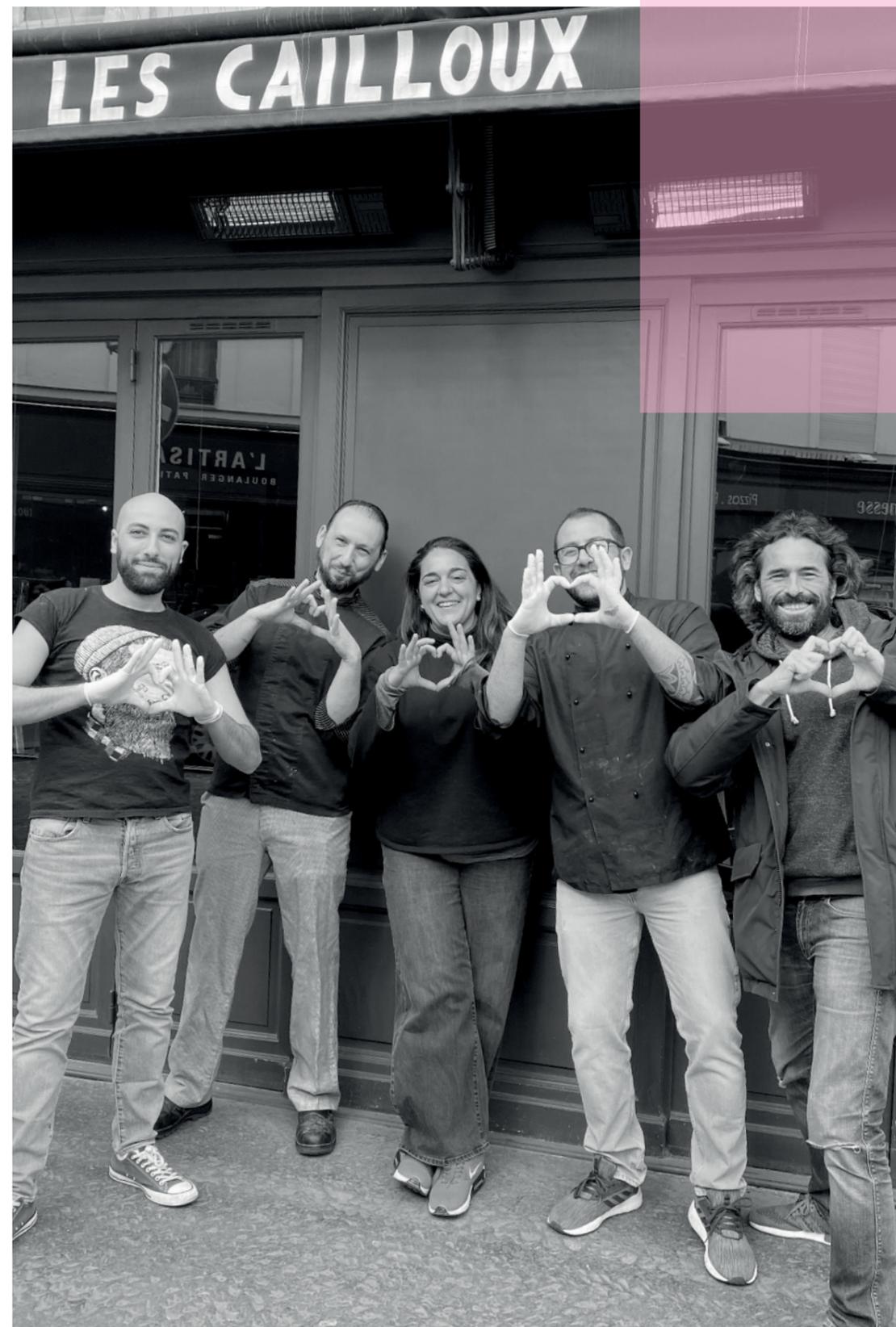
3- Parlez-nous des actions solidaires que vous avez menées durant cette crise.

J'ai eu la connaissance par un ami de la difficulté pour les personnels soignants des hôpitaux de se restaurer facilement. J'ai donc décidé dès le 22 mars de préparer dans la cuisine des cailloux, avec l'aide de certains de mes collaborateurs volontaires, des repas pour le personnel soignant de la Pitié Salpêtrière, puis la demande montant en température nous livrons à présent 950 repas dans 6 hôpitaux parisiens (Salpé, Cochin, l'hôtel dieu, Saint Antoine, Pompidou et enfin Bichat), mais aussi grâce à des amis restaurateurs nous pouvons aussi procurer des repas aux personnes en difficultés par l'intermédiaire de Refettorio et Tiptoque puis des associations à Saint Denis.

Au début nous avons financé ces repas sur nos propres deniers, mais rapidement nous avons eu l'aide de fournisseurs partenaires comme Carniato, et enfin nous avons fait appel à un fond de dotation : <http://fondsdedotationmerci.org/> pour pouvoir couvrir cette campagne jusqu'à fin mai, (à voir : <http://fondsdedotationmerci.org/nos-actions/ensemble-avec-le-personnel-soignant>)

4- Et pour vous le déconfinement comment cela va se passer ?

Je vais continuer à assurer la vente à emporter avec mes 2 pizzeria, mais je ne réouvrirai mes établissements que lorsque je pourrai de nouveau accueillir mes clients dans des conditions normales, car pour moi un restaurant est un lieu convivial et agréable et je souhaite qu'il le reste.



PRODUITS

La charcuterie

Les saveurs authentiques du nord de l'Italie

Pas de gastronomie italienne sans charcuterie ! Maitrisant les techniques du salage et du fumage depuis l'Antiquité, les Italiens ont développé des centaines de spécialités charcutières au fil des siècles. En voici deux parmi les plus emblématiques.

Le Felino

Le saucisson de Felino I.G.P. représente l'une des traditions d'excellences de la province de Parme, dans la région Émilie-Romagne. Il tire d'ailleurs son nom d'une des communes de la région. Il est préparé avec de la pure viande de porc soigneusement sélectionnée puis grossièrement broyée, avec un simple ajout de sel, de poivre en grains et de nitrate, puis d'ails pilés dans un mortier et dissous dans un vin blanc sec. Le mélange est ensuite embossé, c'est-à-dire introduit dans un boyau naturel qui permet au saucisson de sécher rapidement et de respirer.

Le Felino se distingue des autres produits de sa catégorie par sa compacité, sa consistance ferme, son homogénéité, et sa couleur rouge rubis. Sa forme allongée, son petit diamètre et surtout son goût doux et délicat sont appréciés de tous les vrais amateurs de charcuterie.

La Coppa di Parma

La Coppa di Parma I.G.P est produite exclusivement à Parme et dans les provinces limitrophes du nord de l'Italie : à Modène, Reggio d'Émilie, Mantoue et Pavie.

Elle est constituée d'un mélange de parties grasses et maigres du porc. Son nom provient de la matière première utilisée : la coupe est en fait élaborée à partir du muscle cervical du porc - la nuque - aussi appelée «coppino».

La coppa est salée à la main, massée et son affinage d'au moins 6 mois lui donne son goût typique.

Délicieusement fondante, elle est consommée crue, tranchée en viande séchée, jambon cru et salami. Elle se déguste coupée en fines tranches à l'apéritif, et parfois sautée avec des pâtes et du parmesan.



La CHARCUTERIE

LA PANCETTA

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. ~1,6 kg - par 2 • Code 1068 •

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. 1,5 kg - par 5 • Code 101805 •



MILANO

Cavazzuti
Code 1561 - ~ 3 kg par 1



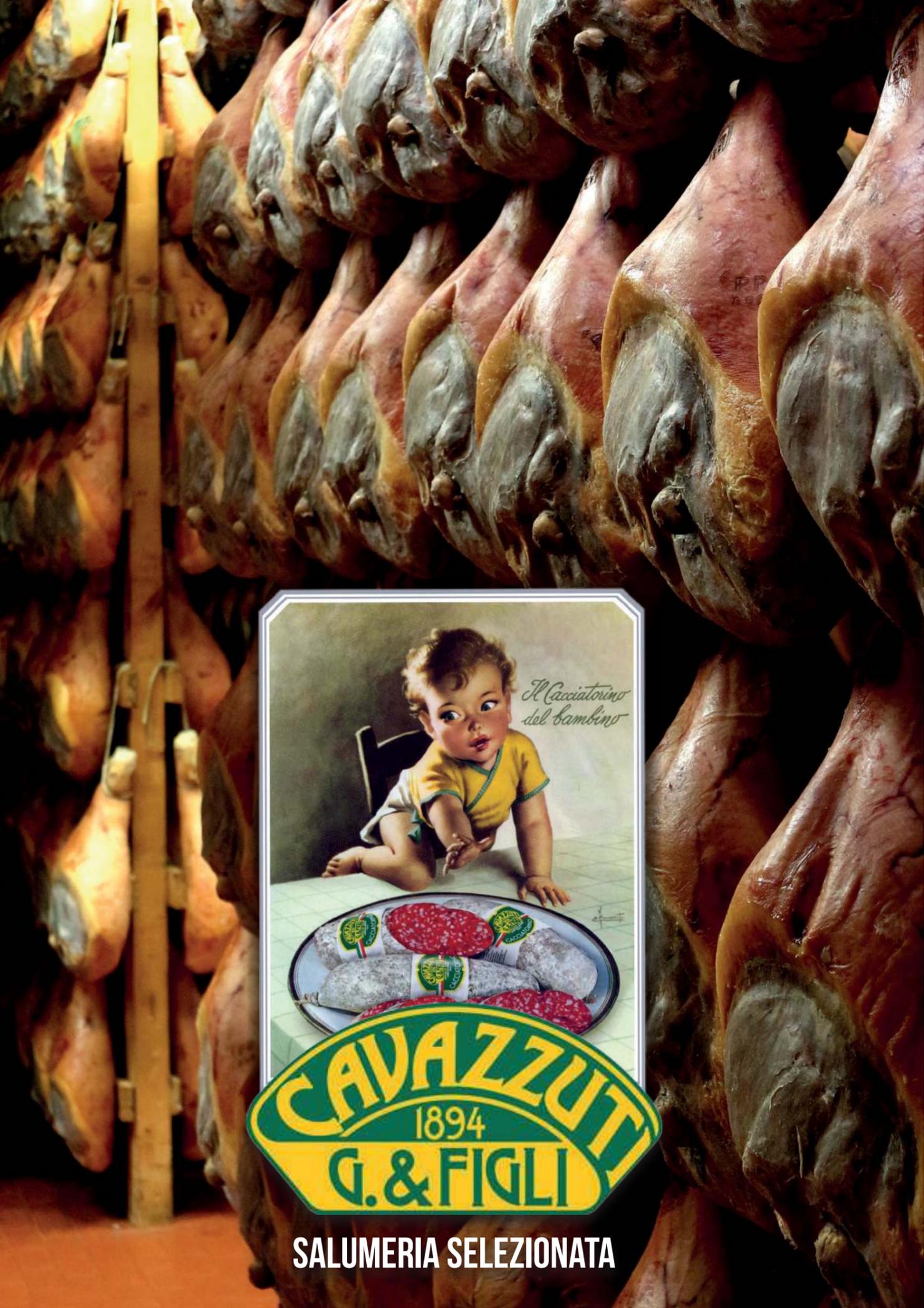
SPIANATA PICCANTE

Cavazzuti
Code 101806 - ~ 2,2 kg par 3



SPIANATA ROMANA

Cavazzuti
Code 101829 - ~ 2,2 kg - par 3



SALUMERIA SELEZIONATA

LE CULATELLO

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.

Code 101828 - ~4 kg - par 1



LA MORTADELLE

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.

Code 1066 - ~15 kg - Ø 22 cm - par 1



PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO TONDO 24 MOIS

Cavazzuti
Code 101865 - ~8 kg - par 1



MORTADELLA TRUFFE D'ÉTÉ ET PISTACHES

Casa Modena
Code 1757 - ~2,5 kg - par 2

SPECK ALPE 1/2

Senfter
Code 1320 - ~2,5 kg - par 4



SAN DANIELE DOP GRAN RISERVA 18 MOIS

Alcisa
Code 1070 - ~7,5 kg - par 2



RECETTE

Artichauts et Poivrons grillés accompagnés de burrata

par Camiolo

Artichauts à la romaine Bel Campo 4561
Poivrons grillés Pucci 4422
Burrata Antica Murgia 203303
Spianata romana Cavazzuti 101829
Huile d'Olive Frantoïa 120386
Vinaigre Balsamique Lodovico Campari 120523
Roquette

ROSÉ DELL' ESTATE TREVENEZIE IGT

Code 5757 - Btl 75 cl

Ce rosé Indicazione Geografica Tipica est le plus classique des Rosé dell'Estate. Traditionnellement présent sur les tables d'été des meilleurs restaurants italiens depuis plus de 20 ans, il exprime ce qui se fait de mieux en vin rosé du nord de l'Italie.

**Rosé dell'Estate Trevenezie.
Franchement vénitien,
léger et fruité.
Notre Best-seller !**

ROSÉ
E DELL' ESTATE
TREVENEZIE

75cl



INTERVIEW

Sapori dell'antica Murgia



Et si vous nous parliez un peu de vous ?

Sapori dell'antica Murgia est née en 1987. Nous sommes une entreprise familiale située à Santeramo In Colle, une petite ville au cœur des Pouilles, au sud-est de l'Italie. Nous avons commencé en proposant des produits exclusivement élaborés à partir de recettes appartenant à la tradition gastronomique des Pouilles. Bien sûr, nous faisons aujourd'hui appel à des technologies modernes pour nos produits, mais nous continuons à suivre strictement le même process de fabrication afin de garantir leur authenticité. Et nous ne travaillons toujours qu'avec des ingrédients frais, comme à l'origine.

Quelles sont vos principales gammes de produits vendus en France ?

Notre Burrata et notre Delizie di Ricotta, une gamme de produits sucrés et salés à base de ricotta cuite au four et enrichis d'une large gamme de parfums délicieux

Quelles sont les grandes tendances du marché ?

Je dirais que le marché accorde une plus grande importance qu'avant aux outils technologiques qui permettent de mieux protéger la chaîne de production alimentaire.

Pourquoi avoir choisi Carniato pour votre distribution en France ?

Tout simplement parce que Carniato est le leader du secteur gastronomique en France. Ils sont impeccablement organisés et répondent avec précision et fiabilité à chacune de nos demandes.



La BURRATA

**BURRATA CLASSICA
BIANCA GIOIA**
Code 203335 - 125 gr - par 8



BURRATA PUGLIESE CITRON
Antica Murgia
Code 203315 - 8 x 100 gr - par 1



**BURRATA PUGLIESE
À LA CIBOULETTE**
Antica Murgia
Code 203313 - 8 x 100 gr - par 1



BURRATA PUGLIESE TARTUFO
0.25% Antica Murgia
Code 203307 - 6x300g et 203306 8x100g



BURRATA PUGLIESE FUMÉE
Antica Murgia
Code 203317 - 6 x 100 gr - par 1



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



BURRATA PUGLIESE
Antica Murgia
Code 203300 - 6 x 300 gr - par 1
Code 203303 - 8 x 100 gr - par 1

PRODUITS

La mozzarella di bufala

L'or blanc de l'Italie

La « Mozzarella di bufala » est comme son nom l'indique une mozzarella au lait de bufflonne, la femelle du buffle domestique. Plusieurs autres fromages italiens sont faits à partir de bufala, comme la provola ou la ricotta. Ce sont toujours des fromages délicats, car le lait de bufflonne est l'un des plus chers du marché. Véritable or blanc, le lait de bufflonnes est très pauvre en cholestérol et riche en minéraux, protéines et oméga 3.

Pourquoi la mozzarella di bufala est-elle tant appréciée ?

Parce qu'elle est parfaitement douce et ronde, et que sa blancheur de porcelaine révèle une incomparable saveur, à la fois aigrelette et crémeuse.

Sa fabrication obéit à un véritable rituel. Après avoir été pasteurisé, le lait doit coaguler entre exactement 33 °C et 36 °C. On coupe ensuite le lait caillé en morceaux dans de l'eau très chaude (le nom « mozzarella » vient de l'italien « mozzare » qui signifie « couper »). On peut alors filer la pâte (en l'étirant jusqu'à obtention d'un mélange homogène) puis la façonner en boule ou en tresse, avant de la mettre à refroidir.

La mozzarella di bufala est enfin prête à être dégustée toute fraîche, simplement relevée d'un léger filet d'huile d'olive. Un véritable régal !



D'où vient-elle ?

La mozzarella di bufala Campana bénéficie d'une appellation AOP garantissant sa production dans la région de Campanie exclusivement, et plus particulièrement dans les provinces de Naples, Caserte et Salerne.

L'appellation d'origine « mozzarella di bufala » est quant à elle attribuée aux bufflonnes élevées dans l'une des provinces précédemment citées mais aussi dans les Pouilles ou la région du Latium.

La BUFALA



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP
Code 822 - 200 gr - par 10
Code 823 - 100gr - par 16



BURRATA DI BUFALA
Code 846 - 150 gr - par 6



BOCCONCINI DI BUFALA
Campana DOP
Code 842 - 50 gr x 10 - par 6



MOZZARELLA DI BUFALA
Campana DOP
Code 844 - 125 gr x 8 - par 1

TRECCIONE DI BUFALA AFFUMICATA
Code 203302 - 1 kg - par 2



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BIO
Ambrosi
Code 864 - 125 gr - par 12



TRECCIONE DI BUFALA BIANCA DOP
Code 203301 - 2 kg - par 1



Caseificio Busti

Et si vous nous parliez un peu de vous ?

Caseificio Busti est une entreprise fondée en 1955 en Toscane, au milieu des collines de Pise. En parfaite symbiose entre l'homme et la nature, nous n'avons cessé de nous renouveler depuis notre création, tout en maintenant bien vivante notre tradition !

Quelles sont vos principales gammes de produits vendus en France ?

Nous vendons de nombreux fromages en France, et plus particulièrement notre Ricotta fraîche au lait de brebis ainsi que notre Pecorino Toscano AOP. Nous proposons également tous les fromages de notre gamme «Le Delizie», comme le Pecorino aux pistaches, à la truffe, au piment frais... et enfin notre fameux Frescopecora BIO dont même la croûte est comestible !

Quelles sont les grandes tendances du marché ?

En ce qui concerne notre marché, nous avons tout d'abord un grand succès avec les différents types de ricotta fraîche que nous proposons (au lait de brebis pur ou en version mixte lait de vache et de brebis). Notre AOP Pecorino Toscano marche aussi très bien, tout comme certaines de nos spécialités : notre pecorino aux pistaches, notre pecorino Roncione au lait cru, qui doit son nom à une grotte naturelle où il termine sa période de maturation, notre Pecorino Pascoli di Pienza e Val D'Orcia, un jeune pecorino fabriqué uniquement avec du lait frais collecté par nos soins auprès d'agriculteurs des environs.

Pourquoi avoir choisi Carniato pour votre distribution en France ?

Carniato est le meilleur des partenaires pour représenter notre entreprise et promouvoir nos produits en France. Les professionnels de Carniato accordent beaucoup d'attention à la sélection et à la qualité des produits. Ils représentent au mieux l'excellence italienne en France. Ils savent bien gérer les commandes et garantir la qualité des marchandises que nous envoyons d'Italie.

Les FROMAGES



IL FRESCOVERDE
Famiglia Busti
Code 203109 - ~1.5 kg - par 3



PECORINO MARZOLINO BIO
Famiglia Busti
Code 203106 - ~1 kg - par 3



FRESCOPECORA BIO
Famiglia Busti
Code 203105 - 600 gr - par 3



CACIOTTELLA AL TARTUFO
0,2%
Sabelli
Code 837 - 1 kg - par 3



LE DELIZIE IL MANDORLO
Famiglia Busti
Code 203103 - ~1 kg - par 3



IL PECORINO TOSCANO DOP
Famiglia Busti
Code 203104 - ~2.5 kg - par 2



LE DELIZIE AL TARTUFO
Famiglia Busti
Code 203123 - ~1 kg - par 3

FORMAGGI
della
FAMIGLIA
BUSTI
FAMIGLIA PISA ITALIA

ZOOM

Les gressins

Une tradition italienne à croquer !

Les gressins sont des biscuits apéritifs typiquement italiens un peu particuliers. Ils se grignotent le plus souvent nature mais leurs formes allongées de petites baguettes en font aussi le support de dégustations plus originales et délicieuses..

Les gressins (grissini en italien) sont des bâtonnets de pain sec ultra-croustillants de la taille d'un long crayon. Ils sont originaires de Turin et leur recette daterait du 14e siècle. On dit aussi que leur naissance remonterait à 1679, lorsqu'un boulanger de la cour, sous les indications d'un médecin, inventa le gressin pour nourrir un futur roi en mauvaise santé, incapable de digérer la mie du pain.

Ils sont depuis toujours composés de farine, d'eau, de levure, de sel et d'une goutte d'huile d'olive.



Le gressin originel était légèrement plus épais, plus long, fait à la main, souvent tordu et sa texture ressemblait à celle du pain.

Les gressins sont souvent proposés d'office sur les tables des restaurants italiens. En version amuse-bouche, ils se consomment alors nature, simplement ornés de grains de pavot ou de sésame.

Ils peuvent aussi tout à fait accompagner un apéritif plus consistant, servis avec des antipasti (olives, fromages...) ou en mode « dipping », directement dans une tapenade. Ils peuvent enfin constituer un hors d'œuvre à part entière, combinés avec d'autres ingrédients comme le prosciutto, enveloppés avec du salami, associés à une salade de tomate et de parmesan... une garniture parfaite pour de nombreuses recettes italiennes. Son petit goût subtil, agréablement acidulé, se marie parfaitement à la pizza, et bien sûr plus particulièrement à la pizza margherita.

Épicerie SALÉE



GRESSINS TORINESI RESTAURANT
Code 3600 - 320 x 12 gr - par 1



LINGUETTE ROMARIN
Code 118111 - 120 gr - par 12



TERRA BARI DOP
Puglia
Code 120185 - 75 cl - par 12



FRANTOIA
Code 120386 - 1 litre - par 6



FAGOLOSI
Code 3607 - 250 gr - par 12



ACETO BALSAMICO DI MODENA
Estense Bronzo IGP
Code 4105 - 25 cl - par 6



GRESSINS HUILE D'OLIVE
Code 118004 - 300 gr - par 14



ACETO BALSAMICO DI MODENA
Aceto Argento IGP
Code 120525 - 25 cl - par 6

Fiordelisi



FIORDELISI

Et si vous nous parliez un peu de vous ?

Fiordelisi est une entreprise familiale fondée par Antonio Fiordelisi en 1954 et développée par ses 4 fils qui dirigent encore l'entreprise. Notre activité principale est la production et la transformation de tomates séchées au soleil et de tomates semi-séchées, où nous sommes non seulement leader en Europe mais aussi un exemple reconnu de production de haute qualité. L'expérience acquise au cours des années nous a permis de développer et de proposer une large gamme de produits propres à satisfaire aussi bien les besoins des restaurants que ceux des détaillants.

Quelles sont vos principales gammes de produits vendus en France ?

Nous proposons essentiellement des tomates semi-séchées, des tomates séchées au soleil, de la crème de tomates et de la crème d'artichauts.

Quelles sont les grandes tendances du marché ?

La tendance du marché est bien sûr d'abord pour nous de continuer à proposer des produits de grande qualité. Mais nous veillons aussi à la qualité de nos emballages, en fabriquant des packs faciles à manipuler et sans gaspillage de matériaux.

Pourquoi avoir choisi Carniato pour votre distribution en France ?

Nous entretenons une longue relation commerciale basée sur la confiance avec Carniato, qui est une entreprise très réputée en France. Carniato est reconnu comme l'un des importateurs de produits alimentaires italiens les plus compétents et les plus fiables.

L'ÉPICERIE



**OIGNONS FARCIS
AU THON ET OLIVES**
Bel Campo
Code 112080 - 950 gr par 4



TOMATES SÉCHÉES
Fiordelisi
Code 3281 - 2,9 kg - par 4



MÉLANGE MÉDITERRANÉEN
Pucci
Code 4466 - 2 kg - par 2

ARTICHAUTS CÂPRES - THON

La Reinese
Code 4483 - 1,5 kg - par 2 ~ 55 Pièces



**POIVRONS CERISE
AU FROMAGE**
Fiordelisi
Code 108225 - 1.5 kg par 6



AUBERGINES GRILLÉES BIO
Fiordelisi
Code 108228 - 1,5 kg - par 6



**OLIVE VERDI DI CASTELVETRO-
NOCCIOLATE**
Madama Oliva
Code 4808 - 1130 gr par 6

RECETTE

Spaghetti encre de seiche aux vongole

par Carniato

90g de spaghetti encre de seiche Molisana 116163

100g de vongole veraci dell'Adriatico Menu 5001

4 tomates cerise coupées en 2

Ail, persil, huile d'olive

Porter à ébullition 3 litres d'eau avec 30 gr de gros sel.
Faire cuire 13 minutes 100g de spaghetti Molisana.
Pendant ce temps, faire revenir l'ail avec l'huile d'olive et ajouter les 100 gr de vongole veraci dell'Adriatico avec 4 tomates cerise coupées en 2 et le persil.
Egoutter et mélanger avec la préparation des vongole.
Servir.



PRODUITS DE LA MER

La marque Medusa

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

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



SALADE DE LA MER AU NATUREL
Medusa
Code 4435 - 3 kg par 1



FILETS D'ANCHOIS À L'HUILE
Re Filetto
Code 3912 - 700 gr par 12



BOCCONCINI DI SARDA OLIVE
Medusa
Code 4486 - 1900 gr par 2



FRITTO MISTO
Medusa
Code 4450 - 1 kg par 2



BOCCONCINI POULPE
Medusa
Code 4487 - 1900 gr par 2



THON ROSE À L'HUILE D'OLIVE
Rizzoli
Code 120130 - 600 gr par 4



FILETS ANCHOIS
Rizzoli
Code 120515 - 720 gr par 6

RECETTE

Cannoli siciliens

par Carniato

6 pièces Cannoli Siciliani Maxi PAGEF 120201

100g Ricotta de brebis Busti 1,6 kg 203100

Sucre glace

Oranges confites

Fouetter la ricotta de brebis.
Ajouter une pincée de sel et du sucre glace pour en faire
une crème fine.
Farcir les cannoli avec le mélange.
Déposer une lamelle d'orange confite de chaque côté.
Saupoudrer le tout de sucre glace et servir.

L'ÉPICERIE SUCRÉE

Les 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.



**AMARETTI MOELLEUX
AL PISTACCHIO**
Code 113589 - 900 gr - par 5



BABA RHUM 14°
Code 3152 - 700 gr - par 6



DOLCE RICOTTA CITRON
Code 3660 - 1,8 kg - par 2



CANNOLI SICILIANI MIGNON
Code 120200 - 16 Pièces - par 16



AMARENA
Code 4060 - 600 gr - par 6



CHOCOTASSE
60 ml x 64 pièces
Code 113693 - par 1



TENDANCE

Vente à emporter : un nouveau relais de croissance

Quand les restaurants s'adaptent au confinement

Durant la période de confinement,

les restaurants sont autorisés à pratiquer la vente à emporter à condition de respecter les mesures barrières (marquage au sol, réservation à l'avance des plats, paiement sans contact...).

Avec moins de monde en cuisine et une carte souvent plus réduite, ces nouvelles contraintes sont aussi l'occasion de se réinventer autour d'un nouveau modèle de restauration, entre traiteur et restaurant.

De plus en plus d'enseignes se sont adaptées afin de maintenir leur activité tout en continuant de régaler leurs clients. La plupart des ventes à emporter concernent les burgers, les tacos et bien sûr les pizzas, qui sont toujours autant plébiscitées. Certains restaurants



proposent aussi des plats du jour régulièrement renouvelés, servis en portions individuelles ou familiales. Ils peuvent être proposés chauds et prêts à consommer ou à réchauffer.

La cuisine gastronomique n'est pas oubliée et de nombreux restaurants italiens continuent de proposer leurs entrées, plats et desserts les plus emblématiques : salades de poulpe, risottos à la milanaise, tagliatelles aux morilles mais aussi tiramisu ou charcuteries à emporter...

Une bonne nouvelle qu'il est important de signaler : la vente à emporter attire de nouveaux clients qui ne se rendaient pas forcément au restaurant auparavant. De quoi redonner le sourire pour l'après-confinement !

carniat'home

En cette période exceptionnelle, **carniato** met tout en œuvre pour rendre ses produits disponibles auprès de vos clients avec 3 offres différentes



Offre Little Italia - code 6504 :
Sauce Sapuri - 2 x 330 gr
Pesto Genovese - 190 gr
Pâtes G.Cocco - 3 x 500 gr
Riz arborio - 1 kg
Pandoro - 500 gr



Offre Dolce Vita - code 6505 :
Sauce Sapuri - 2 x 330 gr
Sauce tomates basilic - 290 gr
Pesto Genovese - 190 gr
Pâtes G.Cocco - 4 x 500 gr
Riz arborio - 1 kg
Huile d'Olive extra vierge - 25 cl
Amaretti mou Virginia - 125 gr
Pandoro - 500 gr



Offre Tutta l'Italia a casa - code 6506 :
Sauce Sapuri - 2 x 330 gr
Sauce tomates basilic - 290 gr
Pesto Genovese - 190 gr
Pâtes G.Cocco - 5 x 500 gr
Riz arborio - 1 kg
Huile d'Olive extra vierge - 25 cl
Vinaigre Balsamique Modena IGP Bronzo - 25 cl
Gressins - 125 gr
Crème Bruschetta (tapenade) aux olives - 180 gr
Crème de Gianduia Caffarel - 210 gr
Amaretti mou Virginia - 125 gr
Pandoro - 500 gr

prix d'achat sur demande - contactez votre commercial pour bénéficier de l'offre



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

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

Mozzarella Julienne
Sabelli
839 - 3 kg - par 1

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

Pomodori pelati bio
San Matteo
2618 - 3/1 - par 6

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



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

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

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

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

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



Birra l'Autentica
7001 - 33 cl - par 24

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

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

Prosecco Extra Dry
Maschio
5687 - 20 cl - par 24

Acqua minerale naturale
25605 - 50 cl - par 12

Mole Cola
7051 - 33 cl - par 24

Mole Cola sans sucres
7050 - 33 cl - par 24



Acqua minerale frizzante
25606 - 50 cl - par 12



Prosecco DOC
Spumante Extra Dry
BOLLA
5743 - 75 cl x 6

MontePietrosio
Terre Siciliane IGT
5875 - 75 cl x 12

Rosé Dell'Estate
Terre Siciliane IGT
5763 - 75 cl - par 12

Rosé Dell'Estate
Trevenezie IGT
5757 - 75 cl - par 12



Lasagnes aux oeufs
La Molisana
116123 - 500gr



Penne rigate n°20
116139 - 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





Cruda e pura.



BIRRA



BIRRA COSTANZA
Code 6040 - 33 cl - par 12



BIRRA BIANCA LANCIA
Code 6041 - 33 cl - par 12



BIRRA FEDERICO II EXTRA IPA
Code 6042 - 33 cl - par 12



BIRRA VIOLANTE BELGE ALE
Code 6043 - 33 cl - par 12



**BIRRA ISABELLA
SANS GLUTEN ALE**
Code 6044 - 33 cl - par 12



BIRRA ALLA SICILIANA
Code 6998 - 50 cl par 15



BIRRA ALLA TOSCANA
Code 6999 - 50 cl par 15



BIRRA L'AUTENTICA
Code 7001 - 33 cl - par 24



SPRITZ

LUXARDO®

Non Solo l'Aperitivo

L'APÉRITIF



HUGO SPRITZ LUXARDO
Code 8536

Prosecco #Bio
9900 75cl x 6

Hugo Spritz
Le Hugo Spritz est un cocktail originaire du Haut Adige. Ce cocktail est une alternative originale au Spritz. Cet apéritif frais et aromatique met tout le monde d'accord et plaît aux hommes comme aux femmes ! On le prépare généralement directement dans le verre avec du prosecco, du sîreau de fleur de sureau, un peu d'eau gazeuse et quelques feuilles de menthe... salute !



CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE
Bolla
Code 5739 - 75cl x6



PROSECCO DOC EXTRA DRY BIOLOGICO
Bolla
Code 6900 - 75cl x6



SPRITZ LUXARDO
Code 7800 - 1L x6



LIQUEUR FLEUR DE SUREAU VOLARE
Code 10001 - 70cl x 6



COCKTAIL BELLINI
Cipriani
Code 110256- 75 cl x 6



DiFrutta
il succo
si ribella!



BELLO FUORI, BUONO E BIO DENTRO - Beau à l'extérieur, bon et bio à l'intérieur

Les BOISSONS



NECTAR POIRE WILLIAMS
DiFrutta
Code 7040 - 25 cl



NECTAR DE PÊCHE
DiFrutta
Code 7041 - 20 cl



NECTAR D'ABRICOT
DiFrutta
Code 7042 - 20 cl



NECTAR D'ABRICOT
DiFrutta
Code 7042 - 20 cl



JUS DE TOMATE
DiFrutta
Code 7043 - 20 cl



JUS D'ORANGE
DiFrutta
Code 7045 - 20 cl



JUS DE POMME
DiFrutta
Code 7046 - 20 cl



THÉ VERT PÊCHE
Amate
Code 7030 - 25 cl



THÉ VERT CITRON
Amate
Code 7031 - 25 cl



MOLE COLA
Sans sucres ajoutés
Code 7053 - 330 ml



Mole Cola BIO
Code 7054 - 33 cl - par 24



Mole Cola
Code 7052 - 33 cl - par 24

ZOOM

Castello Monaci

Les Pouilles

Cette région tout en longueur est située dans le talon de l'Italie. Environ 85.000 hectares pour la plupart en plaine, le climat maritime chaud, les sols principalement calcaires d'origine sédimentaire et la production totale de vins : 5.000.000hl

- Production des Vins Rouge et Rosé : 65% | Vins blancs 35%.
- 4 DOCG, 29 DOC, 6 IGT.
- 74% des vignobles est planté avec des cépages rouges.

La Puglia représente 14% de la production italienne de vin, mais seulement 3% de la production en DOC et 25% de la production des vins de table.

- Plus de 90% des vins sont produits en IGT.
- Les Pouilles ont plusieurs IGT : Puglia, Tarantino, Valle dell'Itria, Salento, Daunia et Murgia.

• La plus importante est l'IGT Puglia qui est la 5ème plus importante IGT d'Italie avec 600 000 hl produits en 2015.

• L'IGT Salentino est située dans le talon de la botte alors que l'IGT Puglia couvre toute la région.



Le Salento est défini comme le talon de l'Italie en raison de sa forme : il ressemble à une langue de terre, entourée par deux mers, la mer Ionienne et la mer Adriatique.

Elle est influencée par la mer (salinité de la terre), le soleil (la région qui compte le plus grand nombre d'heures d'ensoleillement en Italie) et le vent (anti-moisissure naturelle).

Le territoire de Castello Monaci est divisé en trois zones différentes : Brindisi, Trepuzzi et Salice Salentino.

Les caractéristiques des sols

Brindisi : la proximité de la mer (à quelques km du littoral de Brindisi) donne des sols à prédominance sableuse, pauvres en squelette. Un vent fort qui nettoie les grappes et absorbe l'eau des précipitations en peu de temps.

Trepuzzi : sol rouge en raison de la grande présence de fer ; avec une extraordinaire capacité de drainage de l'eau qui descend facilement dans le sous-sol en évitant la stagnation.

Salice Salentino : Le tuf, la roche de la terre, est transformé, dégradé et remué pour donner un squelette et un meilleur contrôle de l'eau. Sa couleur blanche, ramenée à la surface, réfléchit la lumière du dessous, élargissant ainsi les effets bénéfiques du soleil.



CASTELLO **M** MONACI

C'est de la richesse du Baroque de Lecce et des mouvements et couleur de la mer et du vent, éléments symboliques du Salento, que naît l'inspiration pour la nouvelle image des vins rouges, blancs et rosés de la LINEA SELEZIONI DEL CASTELLO, avec pour objectif de représenter le plus possible le territoire d'origine.

Castello Monaci est une réalité importante dans le Salento. Mené par la famille Memmo-Seracca, fervent défenseur de la valorisation de la typicité et la variété d'un territoire unique au monde.

210 hectares de vignobles avec une production basée principalement sur des cépages autochtones comme le Primitivo, le Negroamaro ou le Fiano qui exprime le mieux trois domaines avec des sols et des microclimats très différents : Brindisi, Salice Salentino et Trepuzzi.

L'entreprise s'est engagée depuis des années en faveur de la durabilité environnementale grâce à un protocole strict visant à préserver un territoire unique à protéger.



Maru Negroamaro salento IGT

Rond, Structuré

Le Cépage : 100 % Negroamaro

Zone de Production : Salento.

Le vin : En dialecte du Salento, Maru signifie «austère», «sombre», en référence aux qualités sévères exprimées par le raisin. Une partie du vin mûrit pendant 6 mois dans des barriques françaises de deuxième et troisième passage, tandis que l'autre partie reste en acier.

Couleur rubis-grenat.

Arômes très vifs et bien équilibrés avec des notes de garrigue méditerranéenne et d'eucalyptus, et des nuances de fruits noirs et de tabac à pipe. La bouche montre une saveur pleine, acidulée et minérale, veloutée mais légèrement amère, ronde et magnifiquement structurée.

Accord mets / vins : Parfait avec le ragoût, avec les pâtes (sagne'ncannulate), les polpette de viande en sauce, la soupe de pois chiches, la viande rouge rôtie ou en ragoût (agneau et chevreau).

Code 25207 - 75 cl x6

Code 25211 - 37,5 cl x12



Pilùna Primitivo salento IGT

Gouleyant, Fruité

Le Cépage : 100% Primitivo

Zone de Production : Salento.

Le vin : Pilùna, ou «pot de tuf» en grec, est le nom choisi pour ce Primitivo

Les grappes sont vendangées à la main, uniquement à l'aube, lorsque la température est plus fraîche. Une partie du vin vieillit en barriques françaises à torréfaction diverse pendant 6 mois et le reste s'affine dans les cuves en acier.

À la robe rouge pourpre foncé,

C'est un vin qui présente du corps et de la structure. Un grand bouquet de fruits rouges bien mûrs, avec des notes de poivre et de vanille et un rappel du maquis méditerranéen. En bouche, il est doux et concentré.

Accord mets / vins : Parfait avec les côtelettes d'agneau ; idéal avec les viandes rouges rôties ou braisées (porc et gibier), les savoureux plats de pâtes en sauce.

Code 25208 - 75 cl x6

CORIBANTE Rosso Salento IGT Code 5308 - 75 cl x6



SIMERA Chardonnay Salento IGT Code 25205 - 75 cl x6



LIANTE Salice Salentino DOC Code 25206 - 75 cl x6

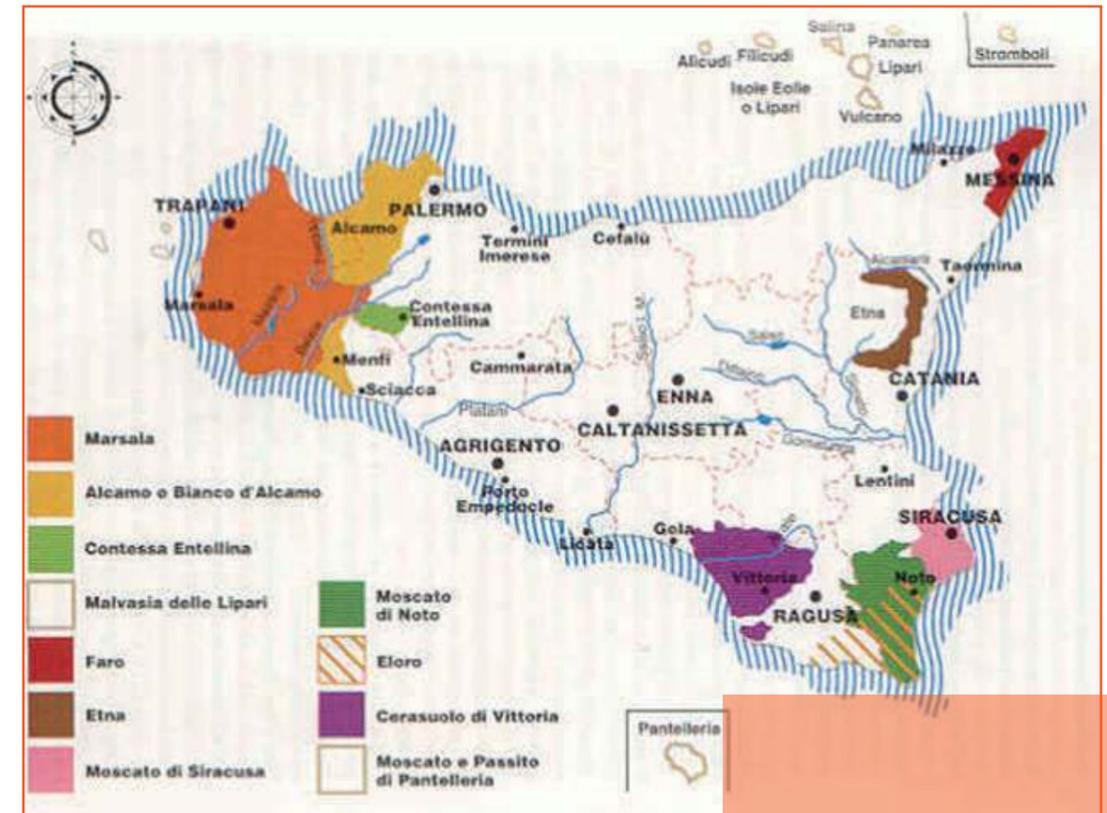


KREOS Negroamaro Rosato Salento IGT Code 25209 - 75 cl x6



AIACE Salice Salentino Riserva DOC Code 25214 - 75 cl x6





ZOOM

Tenuta Rapitalà

La sicilia nel cuore

Rapitalà est un vrai nom, il vient de l'arabe (Rabat-Allah «jardin d'Allah») et témoigne que ces campagnes étaient cultivées depuis l'Antiquité.

La Tenuta Rapitalà est située à Camporeale, dans la province de Palerme, l'une des plus anciennes villes de Sicile.

Les propriétés du domaine comprennent 163 hectares de vignobles, dont la plupart se trouvent dans la région d'Alcamo à l'ouest de la Sicile, dans un territoire suffisamment aéré, lumineux et favorable à l'exercice de toutes les fonctions végétatives-productives de la vigne.

La Sicile est la plus grande île de la Méditerranée. 4ème région viticole d'Italie en volume (après la Vénétie, les Pouilles et l'Emilie-Romagne).

Sa production représente environ 10% des vins italiens.

Les vins avec une dénomination d'origine (DOP et IGP) représentent 60% de la production régionale.

La Sicile est le 1er vignoble biologique italien avec 38.935 hectares (37,6% de la superficie nationale), suivi par les Pouilles et la Toscane, avec une croissance moyenne de 21% par an.

Vignoble principalement de colline et reliefs modestes, réputé pour ses rouges charpentés conséquence du climat chaud.

La Sicile produit néanmoins des blancs intéressants ainsi que des rouges fins et élégants.

Le climat y est chaud et sec et plus humide sur les côtes au nord-est

Multitude de terroirs par climat et sols : zones arides et humides; sols volcaniques, sableux, argileux, calcaires et aussi sols humides

En 1968, Hugues Bernard conte de la Gatinais épouse Gigi Guarrasi, descendante d'une grande

famille palermitaine. Ensemble, ils créent sur ces ruines cette cave avec des critères modernes.

Aujourd'hui, la cave est dirigée par son fils Laurent avec le même soin et la même passion.

La Tenuta Rapitalà s'étend sur 163 hectares dans le territoire de Camporeale, sur un corps unique, dans la province d'Alcamo, sur de douces collines entre 300 et 600 mètres, sur un terrain où s'alternent argile et sable.

Rapitalà est parmi les premières caves à planter des vignes françaises en Sicile comme le Chardonnay et le Pinot Noir.



PORTRAIT

Silvio Centonze

L'oenologue Tenuta Rapitalà



Silvio Centonze est né à Marsala en 1973. Il a obtenu un diplôme de technicien du vin à l'Institut technique agricole de Marsala en 1993 et, en 1996, il a obtenu un diplôme en œnologie et viticulture à l'université de Padoue.

Pendant ses études universitaires et jusqu'en 1999, il a effectué une importante expérience professionnelle dans la recherche et le développement au sein d'une entreprise leader dans le domaine des services pour l'œnologie, en exerçant également des activités de conseil dans certaines caves siciliennes.

Depuis 1999, il est responsable de l'œnologie à la Tenuta Rapitalà, l'une des plus importantes entreprises viticoles siciliennes.

La philosophie de Rapitalà, alliée à l'expérience de l'œnologue Centonze et de ses collaborateurs, donne des vins qui conservent les saveurs et les arômes de la terre de Sicile, sans négliger l'élégance du goût des palais les plus raffinés.

Piano maltese bianco terre siciliane IGT

Frais, savoureux

Les Cépages : Grillo, Catarratto
et Chardonnay.

Zone de Production Camporeale
(Palermo), vignes sélectionnées sur
le Domaine Tenuta Rapitalà situées
à 400 mètres d'altitude

Le vin : De couleur jaune aux reflets
pénétrants qui anticipent un grand
arôme chaleureux et fruité et un corps
qui fascine pour sa personnalité. C'est
un vin au parfum frais méditerranéen.
En bouche, il est sapide et élégant avec
sa typique veine d'amande amère.

Accord mets/vins : pour les poissons
nobles (bar, daurade, grands crustacés)
et qui s'adapte tout aussi bien aux
viandes blanches froides.



ROSAMMURI

Rosato Terre Siciliane IGT
Code 5280 - 75 cl x6
Code 5260 - 37,5 cl x12



ALTO

Nero d'Avola Sicilia DOC
Code 5250 - 75 cl x6



VIGNA CASALJ

Alcamo Classico DOC
Code 25079 - 75 cl x6



NUHAR
Pinot Nero Nero d'Avola Sicilia DOC
Code 25078 - 75 cl x6



NADIR
Syrah Sicilia DOC
Code 25220 - 75 cl x6



Campo Reale Nero d'Avola sicilia DOC

Puissant, enveloppant

Le Cépage 100% Nero d'avola.

Zone de Production Camporeale
(Palermo), vignes sélectionnées sur le
Domaine Tenuta Rapitalà situées à 400
mètres d'altitude

Le vin : La maturation se fait sous acier,
et pour une petite partie en barriques,
pour accentuer les caractéristiques
d'harmonie et de complexité que ce
cépage sait exprimer. Couleur rubis
intense. Parfum enveloppant qui
annonce une structure immédiate et
puissante, un tanin non envahissant et
une acidité délicate.

Accord mets/vins : volailles et volailles
nobles (pintade, canard, dinde), viande
blanche rôtie et fromages affinés.



ROSÉ

ESTATE DELL'



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMMER AVEC MODÉRATION.