Il Sapore
#10
JANVIER
2022
Il Sapore
di carniato
Les Produits :
Farine, Tomate
et Mozzarella
Les Tendances :
Pinsa
Les Vins :
Bolla et #BIO
CARNIATO_OFFICIEL

carniato en quelques chiffres

1955

date de création de Carniato

3 000

références de produits

85 000

expéditions par an avec couverture nationale

5 000 000

de bouteilles de vins vendues par an

Sommaire

CHIFFRES CLÉS	P2	SÉLECTION BOUTIQUES	P30
ACTUALITÉS	P4	LA PINSA	P36
FARINES	P8	PLATS PRÉPARÉS	P40
TOMATES	P16	BOISSONS	P43
FROMAGES	P20	BOLLA	P46
CHARCUTERIES	P28	#BIO	P50

CARNIATO_OFFICIEL

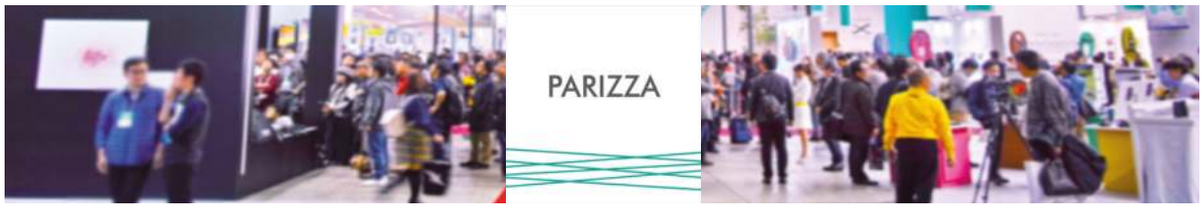
Actualités

Le SIRHA

Nous vous remercions tous pour votre présence sur notre stand du SIRHA !

PARIZZA

Nous vous remercions également pour votre présence sur notre stand de Parizza !



Projet ANDES

Le 15 octobre dernier, deux épiceries ont reçu leur chèque de la campagne de produits « Solidale » 2021.
Les projets retenus étaient les suivants :
- Longueau : l'achat de machines à laver pour l'aménagement d'une buanderie
- Doullens : l'achat d'une chambre froide pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Cette année encore, nous avons invité nos équipes à voter pour leurs 3 projets solidaires préférés. Le dépouillement a été fait et voici nos projets gagnants :
• Rendre l'épicerie Solidaire accessible aux personnes à mobilité réduite
• Acquisition d'une camionnette réfrigérée pour pouvoir livrer des produits frais
• Mise en conserve de fruits et légumes pour éviter tout gaspillage alimentaire

Cette action est importante, et marque, une fois encore, l'engagement fort de Carniato dans la vie associative locale, au travers du partenariat avec ANDES.

Annonce

Ritz Paris

Nous vous invitons à une luxueuse dégustation de grands vins d'Italie le **21 Mars 2022** de **14h30** à **19h** au **Ritz - Paris - 15 Place Vendôme, Paris, 75001, France**.

N'hésitez pas à contacter votre commercial pour plus d'informations !

#bio
CHIANTI
#bio
NERO D'AVOLA
#bio
VALPOLICELLA
#bio
PROSECCO
#bio
ROSÈ
#bio
PRIMITIVO
#bio
CHARDONNAY
#bio
GRILLO

#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'impresssion 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, Bardolino DOC Chiaretto, Nero d'Avola et Chardonnay**
- **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

Tendances

La farine : Une matière première de première qualité

Pas de bonne pizza sans bonne farine ! C'est en effet la farine qui va permettre à la pâte de se lever, qui lui donne sa belle couleur ambrée et son bon goût de blé. Bonne nouvelle : on trouve sur le marché de plus en plus de farines spécifiques de qualité. Mais quel est leur secret ?

Choisir une farine adaptée

La consistance de la pizza dépend du choix de la farine : les farines à haute teneur en amidon, sucres simples et enzymes sont parfaitement adaptées pour les pizzas souples. A l'inverse, les farines plus protéiques seront conseillées pour les pizzas plus croquantes.

Le goût et la qualité de la pizza dépendent aussi beaucoup de la maturation de la pâte : plus elle est longue et plus la farine se transforme en prenant les odeurs typiques et les goûts des produits finis levés. De plus, un temps de maturation correct facilite l'assimilation des substances élémentaires à l'intestin et donc une meilleure digestibilité.

De nombreuses recettes de farines ont ainsi été développées pour répondre aux différents besoins de types de pizzas et aux différentes catégories de fours à pizza. Certaines farines permettent de conserver la pâte plus longtemps, d'autres de réduire le temps de levée ou d'éviter à la pâte de sécher…

W et P/L : deux indices pour mesurer la qualité

Les caractéristiques de qualité des farines de blé tendre dépendent de deux indices appelés « W » et « P/L ».
La « force boulangère », ou « Force W », permet de mesurer la capacité de déformation de la pâte jusqu'à la rupture.
Les catégories de farine sont ainsi classées selon leur W : des farines biscuitières avec un W de 100 à 150 jusqu'aux farines de force au-dessus de 280. Ce sont ces dernières que l'on utilise pour la pâte à pizza. L'indice P/L mesure quant à lui la ténacite et l'extensibilité du mélange.

Il est par ailleurs essentiel d'utiliser des farines qui maintiennent ces caractéristiques constantes pour permettre à la pâte de bien gonfler… et aux clients de se régaler !

Un peu de technique

L'importance du temps de levée de la pâte.

Il est très important de cuire la pâte au juste moment. Si la pâte est trop jeune, elle a un contenu de sucres simples élevés, ils sont les responsables de la coloration de la pizza (caramélisation des sucres).
La pizza tend à se colorer et à brûler rapidement à l'extérieur en restant un peu crue à l'intérieur.
Au contraire, si la pâte est trop vieille, elle a un bas contenu de sucres simples et met donc beaucoup de temps à brunir extérieurement en allongeant les temps de cuisson et en conséquence sèche la pizza.

Selon les caractéristiques que l'on veut obtenir d'une pizza, la personne qui fait la pizza choisit le degré de maturation que la pâte doit avoir au moment de la cuisson.

- **Avec une levée rapide** (+ de levure) le pâton sera pendant 1 heure environ dans le temps d'utilisation idéal. Par conséquent pour couvrir une soirée de 3 heures de cuisson on devra utiliser la pâte avant, donc trop jeune et après, donc trop vieille. Le résultat, c'est des pizzas un peu crues au début de la soirée, bonnes à mi-soirée et sèches en fin de soirée.

- **Avec une levée moyenne** (- de levure), la personne qui fait la pizza aura 3 à 4 heures pour utiliser le pâton au moment idéal et pourra éviter le problème vérifié auparavant.

-**Avec une levée longue** (peu de levure), c'est 6 à 8 heures minimum d'utilisation idéale du pâton.

Les types de pizza

LA PIZZA TONDA

C'est la pizza ronde classique qui existe sous plusieurs formes, dont ces 2 catégories star :

La NAPOLETANA
Avec une pâte aérée et moelleuse cuite au four à bois

Et la ROMANA
Avec une pâte croquante et fine

La NAPOLETANA
Avec une pâte aérée et moelleuse cuite au four à bois

Ainsi que la PIZZA ALLA PALLA
Pizza à la pelle, aussi pizza au mètre

Et la FOCACCIA,
Simplement comme pain ou garnie pour une entrée

Ou la PINSA
En sandwich ou comme base à pizza

les PANZEROTTI
Comme une calzone, mais cuite à l'huile, en friture

La pizza dans tous ses états

Un classique sans cesse renouvelé !

En France, la pizza est tout sauf un détail : notre pays est en effet le plus gros consommateur de pizzas après les États-Unis, avec environ 10 kilos consommés par an et par habitant, soit 750 millions de pizzas dégustées chaque année !

C'est parce que ce marché est immense qu'il se démultiplie et fait apparaitre de multiples tendances, suivant les évolutions des goûts et des habitudes des consommateurs. De nouvelles recettes, de nouveaux ingrédients mais aussi de nouvelles formes apparaissent, sans compter bien sûr l'essor du bio et du sans gluten. L'occasion d'effectuer un petit tour d'horizon… à déguster sans modération.

Evolution ou révolution ?

La pizza a toujours su évoluer, et ceci dès sa création. Elle n'était d'ailleurs à l'origine, au XVIe siècle, qu'une galette au saindoux et au basilic, et les pizzaïolos de l'époque se sont inspirés des macaronis à la tomate pour imaginer une garniture plus succulente : la pizza telle que nous la connaissons était née !

La Regina, la Margherita et la Quatre fromages sont depuis longtemps les catégories de pizzas les plus consommées, mais des recettes plus originales et plus sucrées sont très tôt apparues, comme par exemple la déclinaison hawaïenne à l'ananas. Face à la concurrence des burgers et des tacos, la pizza a su répondre en se réinventant sans cesse depuis plusieurs années. D'abord avec une multiplication de nouvelles recettes conservant la pâte de la pizza comme support, mais imaginant des garnitures toujours plus surprenantes et élaborées : pizza poire-gorgonzola ou chèvre-épinard, aux figues, aux sardines, aux oeufs durs ou aux légumes frits. Les amateurs de saveurs complexes et inattendues se régalent de pizzas au magret de canard, foie gras, figues et pignon de pain. Mais la pizza peut aussi être végétale, composée de légumes cuisinés comme une salade de tomate avec de l'ail, des herbes, de l'huile d'olive et du fromage frais.

Pizzas de tous les pays

Une autre tendance notable est inspirée de la « cuisine fusion », qui est l'art de mélanger les recettes de différents pays. Certains restaurants proposent ainsi des pizzas naan, c'est-à-dire préparées à partir d'un pain plat indien recouvert de sauce tomate, de jambon, de mozzarella, de champignons et de roquette. Et pourquoi pas se laisser tenter par la pizzadilla, une pizza élaborée sur une base de tortilla mexicaine ?

La pizza sous toutes ses formes

La pizza peut aujourd'hui se déguster sous de multiples formes : pizza al taglio, pinsa, rotolo, portafoglio… roulée, tressée ou pliée en 4 pour être mangée plus facilement dans la rue façon street-food. L'innovation en matière de pizza est aussi à aller chercher du côté des formats proposés : ventes à la part, pizzas à partager, mini-pizzas… autant de propositions innovantes liées au nomadisme et aux nouvelles habitudes de consommation. La commande se fait désormais parfois au poids ou au mètre, et certaines enseignes proposent des pizzas personnalisables, s'inspirant des bars à salade : le client choisit alors sa pâte, sa sauce et bien sûr sa garniture.

Authenticité et transparence

Les consommateurs français se méfient de plus en plus des produits standardisés et sont davantage demandeurs de transparence sur l'origine, la composition et même parfois l'apport nutritionnel ou encore les conditions de production des ingrédients. Le besoin de naturalité se manifeste notamment par le refus des produits chimiques et des OGM. La pizza bio, préparée à partir de produits issus de l'agriculture biologique, a le vent en poupe.

Mais ça n'est pas tout : on trouve aujourd'hui également, et de plus en plus facilement, des pizzas sans gluten, sans lactose, végétariennes ou végan. Elles ont l'avantage de pouvoir s'adapter à tous les régimes spéciaux, même s'il faut alors en modifier la recette : la pizza sans gluten doit se préparer avec de la farine de riz, par exemple, à la place de la traditionnelle farine de blé.

Et pour la fin du repas …

La pizza est bonne pâte et se plie à tous les désirs. Pourquoi ne pas l'essayer pour le dessert ? Car elle se consomme aussi de plus en plus sucrée : au Nutella, à la crème, au citron, à la banane ou aux fraises… pour le plus grand plaisir des clients les plus gourmands !

alla base di ogni buona pizza

Interview

Depuis plus de 70 ans, la famille Iaquone s'est spécialisée dans la production de farines de tous types. Nichée dans la vallée de Comino, au cœur du Parc National des Abruzzes, le premier moulin construit par le fondateur Rocco Iaquone produit encore aujourd'hui sa farine dans la plus pure tradition romaine et napolitaine. Grâce à son programme de recherche et développement qui lui permet d'améliorer constamment la qualité de ces produits, Molino Iaquone est aujourd'hui l'entreprise de référence sur le marché de la farine à pizza.

Quels sont vos produits phares ?

Nous produisons des farines et des préparations destinées aux professionnels pour faire des pizzas, des pâtisseries, des pâtes fraîches, du pain et de la friture.

Une suggestion de recette pour sublimer l'un de vos produits phares ?

Pour les pizzas, il existe énormément de recettes et de procédés différents, car il y a beaucoup de critères à prendre en compte. Cela dépend de quel genre de pizza on veut obtenir, de quel type de farine on utilise (nous en produisons vingt-cinq différentes), du type de fermentation, du temps de levage et de maturation, etc. Nous offrons à tous nos clients pizzaiolos un support technique dédié en fonction des besoins de chacun, dans le but d'obtenir le meilleur goût, la plus grande légèreté de pâte et une excellente digestibilité.

En quoi vos produits sont-ils différents par rapport à ceux de vos concurrents ?

Depuis les années 90, nous investissons dans notre projet de recherche et développement PIQuDi (Pizza Italienne de haute Qualité et Digestibilité) qui nous aide à mieux comprendre quelles doivent être les caractéristiques de nos farines pour produire tous les types de pizza, tout en veillant à la digestibilité, au goût, à la légèreté de la pâte et à la standardisation de la qualité. Nos farines reposent sur un équilibre spécifique, aussi bien en termes de protéines (W, PL, etc.) que de capacités de fermentation et de maturation. Ces qualités constantes permettent aux pizzaiolos d'éviter toute surprise et de transformer plus en profondeur la farine, qui est par nature peu digeste et peu goûteuse, en pizza de qualité supérieure.

Quelles sont vos valeurs et vos engagements ? (savoir-faire, certifications...)

Notre savoir-faire en ce qui concerne la sélection des grains remonte désormais à quatre générations. Il a été enrichi par nos investissements en recherche et développement, qui nous ont permis d'approfondir nos connaissances en biochimie naturelle, aussi bien en ce qui concerne les grains ou les farines que les pâtes et les pizzas. Nous sommes également certifiés BRC et ISO.

Pourquoi avoir choisi Carniato comme distributeur ?

Carniato est l'entreprise de référence en ce qui concerne le marché français de la restauration. Nous avons pu constater depuis de nombreuses années qu'il s'agit d'une entreprise sérieuse et digne de confiance : ce choix était donc pour nous une évidence. Les avancées réalisées ensemble ces quinze dernières années en sont la meilleure preuve.

Quelle est votre vision du futur de votre marché ?

Le marché de la pizza continue à se développer en France, et la tendance observée ces quinze dernières années vers une spécialisation et une augmentation de la qualité des pizzas va se poursuivre. Nous anticipons également une plus grande diversification de l'offre en ce qui concerne les types de pizzas : napolitaine, romaine, ronde, « in teglia » (moulée), pinsa, focaccia, etc. En ce qui concerne le positionnement sur le marché, nous observons depuis plusieurs années des pizzerias qui proposent des prix plus élevés, mais aussi de meilleure qualité, avec des garnitures plus raffinées et plus recherchées. Elles commencent également à proposer des pizzas qui offrent un meilleur bilan nutritionnel, et un équilibre en termes de macronutriments qui correspond aux attentes d'une clientèle soucieuse de sa ligne, ou d'un meilleur équilibre en termes de protéines et de glucides. Mais aussi des pizzas qui contiennent plus de fibres, un index glycémique moins élevé, et qui contiennent plus de micronutriments. Le marché de la pizza est donc plus dynamique que jamais, et il continue de croître, ce qui permet de se lancer sans crainte dans de nouveaux projets.

PER • PIZZA • PANE • PASTELLA • PASTICCERIA E PASTA FRESCA • CASA • BIO • FORMULA DELLA SALUTE

Farine de blés tendres italiens, type 00.

FARINE LUNA VERDE

Code 43300 - 10kg

Odeur et goût agréables et caractéristiques du blé.
Farine conseillée pour une utilisation rapide des pâtons, farine très polyvalente.

Utilisation :

- ☑ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☑ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☑ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☐ Focaccia

Indice W :
230/250

Temps de levée :
3 - 5 heures

Durée d'utilisation du pâton :
Idéale 12 hrs
Maximum 24 - 36 hrs

Farine de blés tendres italiens, type 00.

FARINE LUNA GIALLA

Code 43301 - 10kg

Idéale pour les pâtes à pizza avec un temps de levée moyen à long, farine très polyvalente

Utilisation :

- ☑ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☑ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☑ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☐ Focaccia

Indice W :
300/320

Temps de levée :
10 - 12 heures

Durée d'utilisation du pâton :
Idéale 24 - 48 hrs
Maximum 72 hrs

Farines

FARINE TAGLIO ALLA ROMANA

Code 43310 - 10kg

FARINE ALLA PALA

Code 43303 - 10kg

LA CROCCANTINA

Code 43304 - 10kg

FARINE LUNA NERA PLATINUM

Code 43313 - 25kg

FARINE LUNA AZURRA

Code 43331 - 25kg

FARINE D'ALTRI TEMPI 1

Code 43317 - 10kg

FARINE SLIM ALLA SOIA

Code 43316 - 25kg

FARINE MACINA D'ALTRI TEMPI MULTICEREALI

Code 43329 - 25kg

Une sélection des meilleures tomates italiennes cultivées en plein champ pour une bonne cuisine italienne.

Tomates

Carniato n'apporte que les meilleures tomates italiennes

Depuis près de 30 ans, Carniato a toujours mis un focus très important sur le fait d'apporter, en France, des tomates Italiennes d'une excellente qualité.

En effet, la tomate est une des bases de produits phares de la cuisine Italienne comme la pizza ou de nombreuses sauces pour pâtes.

Chaque été, les équipes Carniato se rendent sur place afin de rencontrer les interlocuteurs, mais aussi de contrôler la récolte et les méthodes de production des tomates qui sont ensuite travaillées en polpa, en pelati ou en passata.

Notre gamme d'essentiels (pelati, polpa) est sous la marque San Matteo, distribuée en exclusivité dans toute la France. Depuis 3 ans, cette gamme s'est étendue avec des références Biologiques, afin de suivre les besoins du terrain & des consommateurs.

Notre objectif assumé est de fournir un produit de grande qualité, pour tous les budgets : **peu d'acidité, un produit peu transformé, très peu d'eau, un degré Brix élevé (LA garantie de goût & de qualité)**

La marque San Matteo est présente chez plus de 2000 professionnels de la restauration et représente un standard de qualité désormais reconnu.

En plus de cette marque propre, Carniato a aussi fortement contribué au développement de la **DOP San Marzano** (cultivée en Campanie), une tomate plus premium et devenue l'alliée des pizzaïolo souhaitant faire monter en gamme leurs pizzas & ajouter de la territorialité.

Notre gamme s'est aussi étendue en Sicile, où nous travaillons main dans la main avec **Agromonte** depuis plus de 6 ans désormais. Nous avons ainsi pu développer très fortement la présence de la tomate cerise Sicilienne (Pomodoro Ciliegino), une tomate initialement méconnue et peu utilisée dans les cuisines hexagonales.

En 2022, nous souhaitons accélérer encore plus avec le développement de la tomate cerise jaune, qui permet d'apporter une vraie nouveauté gustative et visuelle sur les pizzas.

Le saviez-vous ?
Le travail de sourcing se réalise principalement sur 3 régions :
Emilie-Romagne, Campanie et Sicile

PULPE DE TOMATE BIO

Code 2617 - 3/1

TOMATES PELÉES BIO

Code 2618 - 3/1

TOMATES ENTIÈRES PELÉES

Code 2610 - 3/1

PULPE DE TOMATES

Code 2660 - 3/1

Tomates

TOMATES PELÉES
SAN MARZANO DOP

Code 3927 - 3/1

TOMATES PELÉES

Code 2612 - 3/1

TOMATES PELÉES

Code 73601 - 3/1

TOMATES PELÉES

Code 73501 - 3/1

SUPER PIZZA
PULPE DE TOMATES
FINE ORIGAN

Code 41023 - 5/1

SUPER PIZZA
PULPE DE TOMATES
FINE NATURE

Code 2610 - 3/1

PULPE DE TOMATES
EN CUBES

Code 73502 - 3/1

Recette de Giovanni

Pinsa Ragusano, mozarella, tomate et roquette

Ingrédients :

Pinsa Classica Pinsalab - 4334
Pomodori Pelati BIO San Matteo - 2618
Mozzarella Fior di Latte en julienne Napoli Sabelli - 835
Ragusano DOP Zappala - 835
Roquette

Préchauffer le four à 300°. Enlever le surplus de farine de la pinsa et la faire chauffer au four quelques minutes.

Sortir la pinsa du four et la garnir avec un peu de sauce tomate et de mozzarella.
Découper le ragusano en fines lamelles puis les rajouter sur la pinsa.

Passer au four 4 minutes (avec un four classique, 8 minutes à 250°), ajouter la roquette et servir.

Interview

Solidement ancrée dans la petite ville d'Ascoli Picena, l'entreprise familiale Sabelli, qui produit de la mozzarella haut de gamme, vient de fêter son centenaire. La relation privilégiée qu'elle entretient avec les producteurs de lait locaux est depuis toujours au cœur de son modèle.

Présentez-nous votre entreprise et son histoire.

Nous sommes une entreprise familiale fondée en 1921 par Nicolangelo Sabelli dans la région du Molise, au sud de l'Italie, berceau de la production de la mozzarella fior di latte. Son fils, Archimede Sabelli, va transformer l'entreprise au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Après avoir décidé d'émigrer au nord de l'Italie, en quête de nouvelles opportunités, il choisit de s'installer dans les Marche, une région très riche en production de lait. Grâce à son implication auprès des agriculteurs locaux, il réussit petit-à-petit à s'implanter, avant de déménager dans les années 70 à Ascoli Piceno, près des Abruzzes, une région très riche en lait. En 1977, il fait construire l'usine où nous sommes encore basés aujourd'hui. Entourés de membres de la famille, l'entreprise grandit jusqu'à devenir une SAS. Nous nous sommes aussi étendus en 2013 avec l'acquisition de l'entreprise Trevisana Latte, ce qui nous a permis d'allier la tradition très artisanale de la mozzarella du Sud avec une mozzarella plus industrielle héritée du savoir-faire de Trévise. Aujourd'hui, nous avons près de six cents employés, et nous sommes le deuxième plus grand producteur de mozzarella en Italie.

Quels sont vos produits phares ? Une suggestion de recette pour les sublimer ?

Notre spécialité sont les fromages à pâte filée, c'est-à-dire la mozzarella, la ricotta et la scamorza. La mozzarella est devenue un produit connu dans le monde entier grâce à la pizza : c'est aujourd'hui encore l'un de ses premiers usages. On la retrouve aussi dans beaucoup de recettes typiques de la gastronomie italienne : dans la lasagne, ou encore en salade dans la caprese, qui représente un véritable must pendant la période estivale. Notre produit, très artisanal et très goûtu, se prête aussi très bien à être consommé seul, avec une pincée de poivre et de sel. Il faut cependant rappeler que dans ce cas, la mozzarella doit à tout prix être servie à température ambiante. C'est un peu comme le vin rouge : quand elle est trop froide, elle perd beaucoup de ses subtilités gustatives.

Quelles sont vos valeurs et vos engagements ? (traditions, savoir-faire, certifications...)

Nous incarnons toujours aujourd'hui les valeurs de notre fondateur, Archimede Sabelli : la recherche des meilleures matières premières, et notamment du lait, et une production essentiellement manuelle. Cela nous a permis d'obtenir de nombreuses certifications, notamment BRC et ISF, qui garantissent des standards internationaux de qualité.

Pourquoi avoir choisi Carniato comme distributeur ?

Carniato est notre distributeur depuis près de vingt-cinq ans, et il nous a d'emblée semblé être le partenaire idéal en ce qui concerne l'exportation vers le marché français. Nous avons toujours eu un excellent rapport avec eux, caractérisé avant tout par la loyauté : pendant plusieurs années, Carniato a d'ailleurs été notre unique client en France. Leur excellent travail a permis de faire connaître la marque Sabelli dans ce pays.

Quelle est votre vision du futur de votre marché ?

La mozzarella est désormais devenue un produit de consommation courant à l'international : ses dérivés industriels prennent donc logiquement de plus en plus de place par rapport à d'autres formes plus artisanales. Notre groupe a réussi à s'adapter à cette grande tendance, tout en conservant une production de haute qualité, destinée à un marché haut de gamme. Nous essayons aussi de nous démarquer pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs : produits bios et sans lactose, ou encore développement de nouveaux produits très porteurs, comme la burrata et la straciatella. conscients du fait que Carniato, comme nous, a le cœur vert et se soucie profondément de l'environnement et nous l'apprécions beaucoup.

Mozzarella

MOZZARELLA
FIOR DI LATTE BIO

Code 847 - 3kg

MOZZARELLA
FIOR DI LATTE PREMIUM

Code 840 - 3kg

MOZZARELLA
JULIENNE
Code 839 - 3kg

MOZZARELLA FIOR DI LATTE
EN JULIENNE NAPOLI

Code 835 - 3kg

MOZZARELLA FIOR DI LATTE
EN CUBES
Code 833 - 3kg

Fromages

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Code 822 - 200g

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Code 823 - 100g

TRECCIONE DI BUFALA AFFUMICATA

Code 203302 - 1kg

BURRATA PUGLIESE

Code 203300 - 6 x 300g
Code 203303 - 8 x 100g

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BOCCONCINI

Code 843 - 25g x 20
Code 842 - 50g x 10

Fromages

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Code 75 - 1/8

GORGONZOLA DOP EN CUBES

Code 456 - 500g

RAGUSANO 1/4 DOP

Code 871 - 3,25 kg

ASIAGO PRESSATO FRAIS DOP

Code 845 - 1/4

Le saviez-vous ?

L'asiago est un fromage italien typique du Nord de l'Italie et plus particulièrement de Trente, de Vicence et de Padoue. Au bon lait de vache, l'asiago posséde une DOP, c'est à dire l'équivalent en français de l'AOC soit Appellation d'Origine Contrôlée. A la saveur douce et délicate, c'est un fromage à pâte pressée dont l'affinage ne dure que de 20 à 40 jours. Il sera idéal dans des plateaux de fromages, en association avec des confitures ou des moutardes de fruits, mais aussi et surtout avec des gnocchi, sur une pizza ou dans la polenta pour la rendre plus crémeuse.

NOUVEAUTÉS

TORTA BABA RHUM

Code 3161 - 650g

BURRATA PUGLIESE

Code 203323 - 2 x 500g

BABA ENTIER

Code 3162 - 700g

ALIMENTAIRE

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

CEDRATA BIO

Code 7073 - 27,5 cl

FREGULA SARDA

Code 110241 - 500g

TAGLIATELLE AUX CEPES

Code 110240 - 250g

NOUVEAUTÉS

ROSSO IGT
TERRE SICILIANE

Code 6050 - 75 cl

CHARDONNAY
TERRE SICILIANE IGT

Code 9908 - 75 cl

NERO D'AVOLA
SICILIA DOC

Code 9907 - 75 cl

FALANGHINA DEL SANNIO DOC
TABURNO

Code 13000 - 75 cl

VINS

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

FIANO SANNIO DOC
TABURNO

Code 13002 - 75 cl

GRECO SANNIO DOC
TABURNO

Code 13001 - 75 cl

BIÈRE ORO
ÉDITION LIMITÉE MARADONA

Code 8060 - 33 cl

AGLIANICO SANNIO DOC

Code 13003 - 75 cl

BIÈRE AMBRATA

Code 8020 - 33 cl

BIÈRE ROSSA

Code 8061 - 33 cl

Interview

Grandi Salumifici Italiani est l'entreprise leader sur le marché des charcuteries italiennes. Détentrice de près d'une dizaine d'AOP, cette entreprise plus que centenaire valorise des savoir-faire anciens, tout en prêtant particulièrement attention à l'évolution des habitudes des consommateurs.

Présentez-nous votre entreprise et son histoire.

Grandi Salumifici Italiani fait partie du groupe Gran Terre, qui est né de la fusion, en 2019, de deux coopératives : Unibon et Gran Terre. L'histoire de Grandi Salumifici Italiani a commencé il y a plus de 150 ans avec la famille Senfter, dans la région de l'Alto Adige. Aujourd'hui, nous sommes en termes de volumes de ventes, la première entreprise de charcuterie d'Italie, avec près de treize entreprises. Nous détenons la plupart des dénominations d'origine AOP et IGP liées aux charcuteries : jambons de Parme et San Daniele, Speck, Mortadelle, saucissons de Cremona et Cacciatore, Bresaola et saucisson Finocchiona. Chacune de nos entreprises, basées en Emilie-Romagne, en Toscane ou en Alto-Adige, est spécialisée sur un produit en particulier, afin d'en garantir l'excellence.

Quels sont vos produits phares ?

Sur le marché français, nous vendons beaucoup de jambons crus et cuits, des saucissons et du jambon speck, principalement à travers nos marques historiques Cavazzuti, Alcisa et Casa Modena, distribuées exclusivement par Carniato. Ces produits sont surtout utilisés en entrées, comme encas, dans la préparation de sandwiches, en tant qu'ingrédient pour les pizzas, ou encore pour des recettes italiennes traditionnelles comme les pâtes alla carbonara, avec l'utilisation du guanciale. Bien que nous proposions une multiplicité de produits, tous se caractérisent par leur italianité et leur ancrage dans une tradition séculaire de savoir-faire et de production.

Quelles sont vos valeurs et vos engagements ? (savoir-faire, certifications...)

Ce sont les valeurs traditionnelles de coopératives agricoles : le lien avec le territoire, la proximité avec les éleveurs, avec les agriculteurs qui produisent la nourriture pour les cochons, et avec les ouvriers qui transforment la viande en produits finis. Nous essayons de créer des produits traditionnels en conservant notre savoir-faire italien, tout en prenant en compte les nouvelles attentes de notre clientèle en ce qui concerne une alimentation équilibrée. Nous travaillons ainsi à la réduction des gras, du sel et des nitrites, tout en veillant au respect des procédés de maturation, qui sont séculaires. Ce sont nos trois grands axes : la tradition, le goût, et le bien-être du consommateur.

Avec près de 150 ans d'expérience, notre philosophie est de spécialiser chaque entreprise sur un produit spécifique, tout en respectant les contraintes géographiques qui nous garantissent de nombreuses AOP et toutes les certifications BRC et IFS qui nous permettent de travailler à l'export.

Pourquoi avoir choisi Carniato comme distributeur ?

Aux côtés d'autres agences coopératives d'Emilie-Romagne, nous détenons une partie du capital de Carniato. Nous souhaitions en effet dépasser le stade d'une simple relation entre fournisseur et distributeur pour devenir de véritables partenaires, avec qui nous prenons les décisions commerciales et stratégiques. En particulier en ce qui concerne le marché français et les restaurants spécialisés dans la cuisine italienne : sur ce secteur, Carniato dispose d'un leadership indiscutable.

Quelle est votre vision du futur de votre marché ?

Si les habitudes de consommation ont évolué ces dernières années, l'intérêt des consommateurs étrangers envers la gastronomie italienne ne varie pas, bien au contraire : il est en constante augmentation. Notre vision, c'est à la fois de maintenir nos traditions et notre italianité, tout en nous adaptant aux nouvelles habitudes des consommateurs. Aujourd'hui on ne consomme plus de charcuterie pour ses valeurs nutritionnelles, mais pour se faire plaisir.

Charcuteries

SAN DANIELE DOP
GRAN RISERVA 18 MOIS
Alcisa
Code 1070 - ~7,5 kg - par 2

PROSCIUTTO DI PARMA DOP
20 MOIS
Cavazutti
Code 101863 - ~8 kg - par 2

PROSCIUTTO DI PARMA DOP
ROND 22 MOIS
Cavazutti
Code 101862 - ~8 kg - par 2

PROSCIUTTO DI PARMA DOP
12 MOIS
Casa Modena
Code 1100 - ~7 kg - par 2

Le saviez-vous ?

Le jambon de Parme est avant tout un jambon sec élaboré au sud de la région de Parme, un territoire à la qualité de l'air et à l'humidité spécifiques particulièrement favorables
à la maturation longue et naturelle du jambon.
Mais attention : pour pouvoir bénéficier de son Appellation d'Origine Protégée, les producteurs doivent respecter un cahier des charges bien particulier.
Le jambon de Parme A.O.P. se caractérise par une période de maturation qui peut aller de 12 à 36 mois et plus, l'absence de tout additif ou conservateur et une traçabilité complète avec
notamment le tatouage d'élevage et l'identification de l'abattoir.
Le jambon doit aussi provenir de porcs d'au moins 9 mois provenant du nord et du centre de l'Italie, nourris de petit-lait de Parmesan et de céréales.
Après abattage, les cuisses du cochon sont retaillées, baguées et recouvertes de sel. Elles absorbent le sel en profondeur durant plusieurs mois et perdent environ 10% de leur poids.
Elles sont ensuite lavées, séchées, recouvertes d'un mélange de graisse de porc, de sel et de poivre puis affinées dans des salles peu aérées pour développer leurs arômes.

JAMBON CUIT GRANMAGRO
Casa Modena
Code 1921 - ~8 kg - par 2

JAMBON CUIT GRANROSA
Casa Modena
Code 1922 - ~8 kg - par 2

Charcuteries

SPIANATA PICCANTE
Cavazzuti
Code 101806 - ~ 2,2 kg par 3

Le saviez-vous ?
La Spianata Piccante est un produit de charcuterie italienne préparé avec de la de viande de porc maigre hachée et des lardons en dés. Elle est ensuite salée, agrémentée de piment puis affinée. Elle est idéale dans des plateaux de charcuteries, des salades ou sur des pizza.

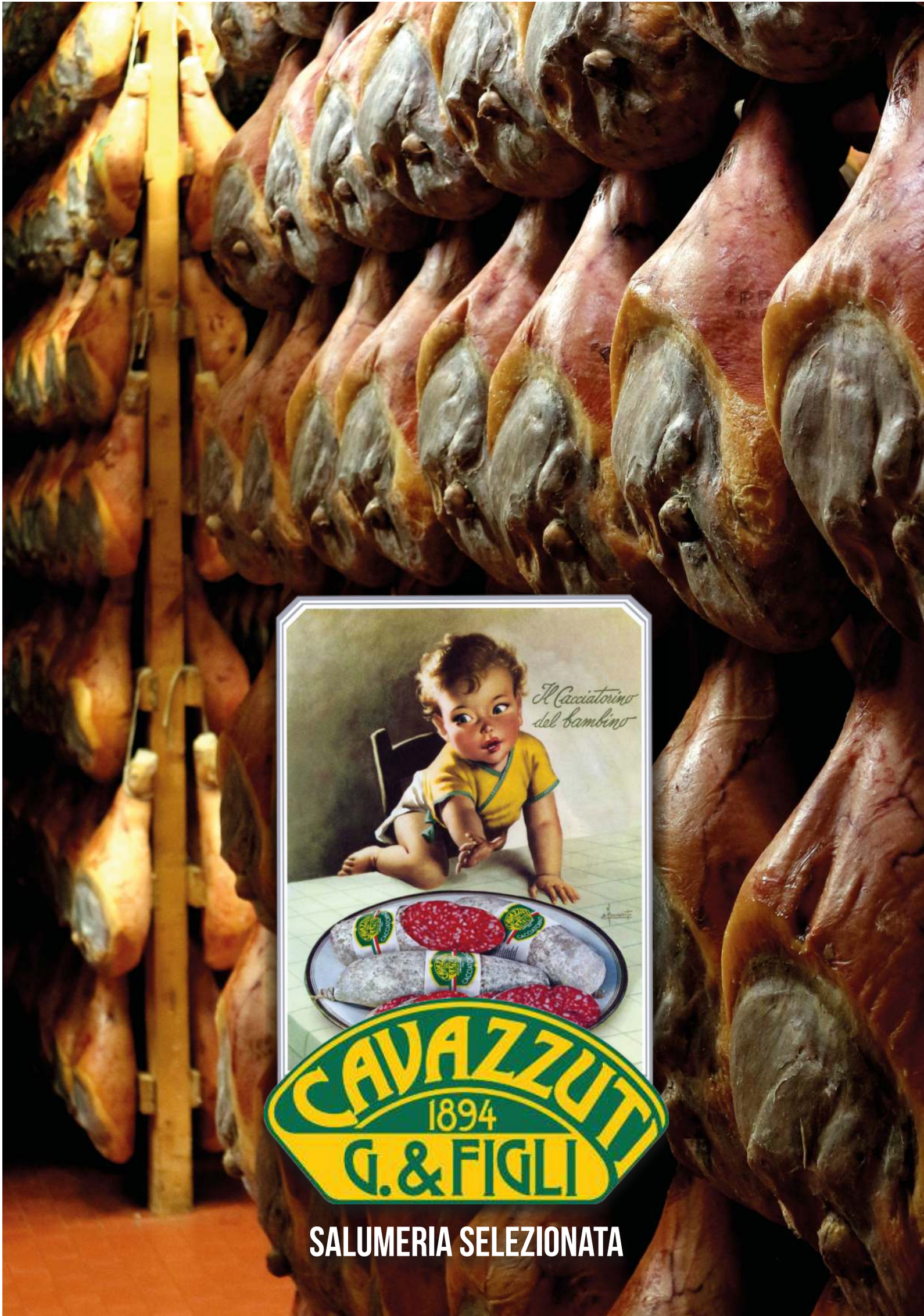
COPPA DI PARMA IGP
Cavazzuti
Code 1510 - ~ 1,8 kg par 2

MORTADELLE PISTACHE
Casa Modena
Code 1755 - ~ 3 kg par 2

Le saviez-vous ?
La bresaola, charcuterie italienne originaire de Lombardie, est une viande séchée faite à partir de viande de bœuf, assaisonnée et consommée crue. C'est une viande maigre qui présente une bonne qualité nutritionnelle. Elle se déguste crue et marinée avec huile d'olive et citron, en apéritif ou en salade.

BRESAOLA PUNTA D'ANCA 1/2
Casa Modena
Code 1312 - ~ 1,6 kg par 2

SPECK ALPE 1/2
Senfter
Code 1320 - ~2,5 kg - par 4


Il Cacciatorino
del bambino
CAVAZZUTI
1894
G.&FIGLI
SALUMERIA SELEZIONATA

Sélection Boutiques

MALFATTI À LA TRUFFE 1%

Code 3510 - 3x1kg

MALFATTI RICOTTA ÉPINARDS

Code 3525 - 2kg

MALFATTI AUX SAINT JACQUES

Code 3516 - 3x1kg

MEZZA LUNA BURRATA CITRON

Code 3533 - 3x1kg

MEZZA LUNA BURRATA DES POUILLES À LA TRUFFE 1%

Code 3552 - 3x1kg

AGNOLONI CAMEMBERT AU LAIT CRU & BURRATA DES POUILLES

Code 3551 - 3x1kg

Sélection Boutiques

BLEU DE BUFFLONNE

Code 889 - 1/4

SAUCE AUX CHAMPIGNONS (63%) ET TRUFFE D'ÉTÉ(1,1%)

Code 4576 - 750g

PESTO ALLA GENOVESE EXTRA

Code 2730 - 1,5kg

GRANA PADANO DOP RÂPÉ FRAIS

Code 53 - 1kg

PINSA

Code 43334 - 2x230g

FEUILLES À LASAGNES

Code 3543 - 2kg

Sélection Boutiques

PIMENTS FARCIS AU THON
La Reinese
Code 4476 - 1,5 kg - par 2

PIMENTS FARCIS FROMAGE
Fiordelisi
Code 108225 - 1,5 kg - par 6

SCHIACCIATINA À L'HUILE D'OLIVE

Code 120137 - 150g

GRESSINS À L'HUILE D'OLIVE

Code 118004 - 300g

TAGLIARELLE

Code 110210 - 250g

TAGLIOLINI

Code 110200 - 250g

Sélection Boutiques

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC AMABILE

Code 6069 - 75 cl

MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC

Code 20410 - 75 cl

CORIBANTE SYRAH MALVASIA NERA SALENTO IGT

Code 5308 - 75 cl

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

COCKTAIL BELLINI
Cipriani
Code 110256 - 75cl x6

SPRITZ
Luxardo
Code 7800 - 1L x6

LIMONCELLO DI SORRENTO IGP
Piemme
Code 20258 - 70ml - par 6

Recette de Giovanni

Piadina Breasaola, tomates, Ricotta et roquette

Ingrédients :

Padina Arrotolabile Loriana - 111635
Ricotta Granarolo - 878
Chiffonade de Bresaola Fratelli Parmigiani - 1362
Tomates
Roquette
Sel et poivre

Faire chauffer légèrement la piadina au four.

Etaler sur la piadina de la ricotta, des tranches de bresaola coupées finement, des tranches de tomates et feuilles de roquette. Assaisonner de sel et poivre et rouler.

Couper en rondelles et servir.

Pains

PIADINA
Loriana
Code 111635 - 300g

PIADINA ROMAGNOLA IGP
Loriana
Code 111636 - 350g

Le saviez-vous ?
Originaire du nord de l'Italie, plus particulièrement de la région de l'Emilie Romagne, l'histoire de la piadina remonterait au 16ème siècle. À l'époque, elle était utilisée comme un substitut au pain et était donc considérée comme un plat de pauvres. À partir des années 1960, elle a commencé à devenir de plus en plus populaire et bénéficie désormais du label européen IGP (Indication Géographique Protégée), l'équivalent de l'appellation française AOP.

FOCACCIA AU ROMARIN

Code 122115 - 1,5kg

FOCACCIA A L'HUILE D'OLIVE

Code 122112 - 1,5kg

FOCACCIA CLASSIQUE

Code 122111 - 1,5kg

FOCACCIA TOMATES CERISES

Code 122110 - 1,5kg

Tendances

La pinsa, le nouveau produit tendance tout droit venu de Rome

La pinsa, ou *pinsa romana*, est la nouvelle coqueluche des fins gourmets en quête d'authentiques saveurs italiennes. Une pâte savoureuse à mi-chemin entre la pizza et la focaccia, qui saura conquérir les palais les plus affutés par sa légèreté et sa gourmandise.

Arrivée tout droit de Rome, dont elle fait office de spécialité culinaire à ne pas manquer depuis l'antiquité, la pinsa n'est pas une invention moderne. Au contraire, elle est d'ailleurs régulièrement considérée comme l'ancêtre de la pizza "classique", même si sa pâte fine, légère et croustillante la marque comme la nouvelle botte secrète des restaurateurs avisés.

Chez Carniato, la pinsa est déjà une évidence. Un de nos produits phares, sélectionné avec soin chez l'un de ses meilleurs producteurs, destiné à devenir l'allié de toutes vos recettes !

La pinsa, un brin d'histoire et un soupçon de recette

Plat typique de la cuisine romaine, la pinsa y était déjà présente dès l'antiquité. Une recette ancienne qui servait à l'époque de plat de base à la population paysanne qui avait accès à toutes les matières premières pour la créer facilement: mil, orge, épeautre, sel et diverses herbes aromatiques.

Peu connue du grand public, elle a peu à peu sombré dans l'oubli face à ses cousins plus classiques, la pizza et la focaccia, dont les déclinaisons interminables de plus ou moins bonne qualité ont créé un véritable besoin de renouveau chez les consommateurs férus de saveurs italiennes authentiques.

Depuis ses débuts, la recette de la pinsa a bien évolué. De nos jours, elle combine farine de blé, farine de riz, farine de soja, levure et eau dans une pâte d'une finesse aromatique et d'une légèreté étonnante. Un régal qui, grâce à sa forte concentration d'eau, équivaut à 30 ou 40% de calories en moins qu'une pizza classique ! Une pâte dont le goût et la légèreté correspondent en tout point aux attentes des clients en quête de nouveauté sur les menus des trattorias.

Composée uniquement de matières premières de la plus grande qualité, la pinsa Carniato allie artisanat et tradition culinaire italienne pour produire une pâte à l'extérieur croustillant mais tendre à l'intérieur. Le nom pinsa vient d'ailleurs du terme Latin 'Pinsere", qui signifie étirer et qui fait référence à son onctuosité et son épaisseur, plus fine qu'une pizza ou une focaccia. Une consistance unique et légère qui en fait l'alliée parfait de vos recettes les plus savoureuses.

La nouvelle coqueluche de la scène gastronomique italienne

Alors que la pinsa existe effectivement depuis l'antiquité, elle vit un véritable renouveau sur la scène gastronomique internationale. Que ce soit pour concurrencer d'autres styles de tartes ou simplement diversifier sa carte, de nombreuses tables de références à travers la France la remettent au goût du jour.

Du petit troquet de quartier au restaurant niché dans les plus beaux arrondissements de la capitale, la pinsa romana est le nouveau plat tendance à ne pas rater. Une base idéale pour des accompagnements sélectionnés avec soin, de la sauce à la garniture. Légumes grillés, prosciutto di parma DOP, Fontina DOP ou encore huile d'olive haut de gamme s'associeront avec merveille à cette pâte fine et légère.

D'ailleurs, ce sont toutes vos recettes de pizza ou de focaccia qui peuvent être déclinées sans soucis sur la pinsa Carniato, du salé au sucré! Depuis 1955, Carniato fait rayonner l'aura de la gastronomie italienne sur toute la France, portant un catalogue de plus de 3000 produits sélectionnés avec soin. De quoi renouveler sa carte en un clin d'œil et rester toujours à l'avant-garde des nouvelles tendances.

La pinsa, un plat à (re)découvrir d'urgence

Plus que jamais, les clients recherchent de l'authenticité dans les échanges et dans leurs plats. Remettre la pinsa au goût du jour et l'adopter sur son menu, c'est non seulement diversifier son offre, mais prouver à sa clientèle que l'on peut rester à l'affût des dernières tendances sans jamais sacrifier le goût.

Un tour de force pour les restaurateurs à l'œil et au palais avisé qui ne passera pas inaperçu et qui permettra de fidéliser une clientèle sans cesse en recherche de renouveau et de saveurs authentiques. Un plat 100% italien et 100% Carniato.

HANDMADE IN ITALY

Pinsa

LAB

PINSA CLASSIQUE
Pinsa Lab
Code 43334 - 2x230 g x8

PINSA TONDA
Pinsa Lab
Code 43333 - 3x240 g x12

Recette de Giovanni

Pinsa à la crème de Gianduia et poires

Ingrédients :

Pinsa Tonda Pinsalab - 43333
Crema Gianduia Caffarel - 113928
Poires

Préchauffer le four à 300°. Enlever le surplus de farine de la pinsa et la faire chauffer au four quelques minutes.

Sortir la pinsa du four et y étaler la crème de gianduia. Découper les poires et les disposer sur la pinsa puis déguster.

Interview

EUROCHEF®
ITALIA

L'entreprise Eurochef est leader sur le marché des plats cuisinés de gastronomie italienne destinés à la restauration et à la grande distribution. Avec comme objectif, depuis près de vingt ans, de faciliter la vie aux consommateurs et aux professionnels en leur proposant des produits de qualité, tout en leur faisant gagner du temps et de l'argent.

Présentez-nous votre entreprise et son histoire.

Eurochef Italia est née en 1998 à Sommacampagna, près de la ville de Vérone en Vénétie, sous l'impulsion de Stefano Stanghelli. Il désirait ainsi répondre aux besoins croissants dans le domaine de l'alimentation rapide et équilibrée, en proposant une ligne de plats cuisinés et frais, de qualité supérieure, inspirés de la grande gastronomie italienne. Aujourd'hui, cette alliance de compétences et de qualité de service permet à l'entreprise Eurochef Italia d'être reconnue comme le leader incontestable sur ce segment de marché.

Quels sont vos produits phares ?

Cela dépend beaucoup des marchés auxquels nos produits sont destinés. De façon générale, nos plats les plus appréciés sont nos entrées et nos produits à base de viande. C'est dû à notre savoir-faire en matière de préparation et de cuisson de la viande, et à l'attention que nous portons au processus de production de nos pâtes. Nous n'achetons jamais de produits déjà travaillés : chez nous, tout est produit en interne. Nos pâtes sont fraîches, exclusivement composées de blé dur italien et tréfilée au bronze, ce qui est gage d'une qualité supérieure.

Une suggestion de recette pour sublimer ce produit phare ?

Nos lasagnes peuvent être saupoudrées de parmesan Grana Padano avant d'être cuites au four, afin d'être gratinées, et ensuite accompagnées de basilic frais, pour un résultat encore plus délicieux. Les aubergines alla parmigiana, quant à elles, peuvent être servies sur un plat décoré à l'aide de pesto alla genovese.

Quelles sont vos valeurs et vos engagements ? (savoir-faire, certifications...)

L'humain reste pour nous la valeur fondamentale, car c'est la ressource qui se trouve à l'origine de toute activité, et qui jouera évidemment un rôle fondamental dans tous les défis qui se présenteront à nous à l'avenir. La formation, le perfectionnement des techniques, l'aspect humain, l'éthique professionnelle et l'esprit de groupe sont des piliers importants de notre entreprise. Ce qui est également central, c'est l'attention que nous accordons au développement durable : nous venons ainsi de lancer une gamme de produits conditionnés avec de l'aluminium recyclé. Le but étant en définitive de toujours chercher à nous améliorer. En ce qui concerne les certifications, nous sommes certifiés IFS, BRC et nous proposons de nombreux produits étiquetés bio.

Pourquoi avoir choisi Carniato comme distributeur ?

Carniato est le leader dans le domaine de la distribution de produits italiens en France, sans doute en raison de l'attention toute particulière qu'il prête à l'italianité et au soin qu'il accorde au marché professionnel. Nous avons donc beaucoup d'intérêts en commun ; et nous espérons que cette collaboration très fructueuse se prolongera dans le futur.

Quelle est votre vision du futur de votre marché ?

Notre vision du futur est très positive : la cuisine italienne est toujours plus appréciée dans le monde, et nous pensons que les produits italiens certifiés et de bonne qualité vont continuer de bénéficier de cette tendance. Nos plats cuisinés ont une valeur ajoutée en ce qui concerne le service, puisqu'ils permettent à nos clients de contrôler les coûts et de satisfaire le consommateur. Depuis la pandémie de Covid-19, ce dernier est de plus en plus attentif à la qualité de ce qu'il consomme, et aussi à la protection de l'environnement : notre rôle est donc d'apporter une plus-value à ces clients plus exigeants.

Plats préparés

LASAGNE VERDURE
Eurochef
Code 102108 - 2,5 kg x2

LASAGNE EMILIANA
Eurochef
Code 102107 - 2,5 kg x2

PARMIGIANA DI MELANZANE
Eurochef
Code 102106 - 2,5 kg x2

CANNELLONI RICOTTA EPINARDS
Eurochef
Code 102110 - 2 kg x2

POLPETTE DE BOEUF
Eurochef
Code 102113 - 2 kg x2

LASAGNE RAGU DE VEAU
Eurochef
Code 102116 - 2,5 kg x2

CANNELLONI A LA VIANDE
Eurochef
Code 102111 - 2 kg x2

ESCALOPE MILANESE
Eurochef
Code 102128 - 2 kg x2

Desserts

BABA AU RHUM SORRENTO 14°
Piemme
Code 3152 - 650g - par 6

Le saviez-vous ?
Nos babà sont fabriqués par les mains expertes de nos pâtissiers, suivant une recette qui compte 50 ans d'histoire. Le babà, dessert emblématique de la tradition parthénopéenne qui représente une excellence typique made in Italy. L'association entre la tendre pâte des babà et le parfum suave du rhum font de ce dessert traditionnel une tentation.

PANETTONE CHEF

Code 113548 - 900g - par 12

AMARENA FABBRI

Code 112025 - 230g - par 6

RICOTTA LIMONE

Code 3660 - 1.8kg - par 2

AMARETTI MOELLEUX

Code 3642 - 900g - par 5

FEUILLETÉS FOURRÉS

Code 120202 - 1,5kg - par 1

MINI CROSTATINA À L'ABRICOT

Code 120204 - 1,5kg - par 1

MINI CROSTATINA AUX FRUITS ROUGES

Code 120203 - 1,5kg - par 1

Boissons

ARANCIA ROSSA
Polara
Code 7012 - 6x27,5 cl par 4

LIMONE ZENZERO
Polara
Code 7018 - 6x27,5 cl par 4

MANDARINO VERDE
Polara
Code 7017 - 6x27,5 cl par 4

LIMONATA
Polara
Code 7013 - 6x27,5 cl par 4

GASSOSA
Polara
Code 7010 - 6x27,5 cl par 4

CHINOTTO
Polara
Code 7011 - 6x27,5 cl par 4

CEDRATA
Polara
Code 7073 - 6x27,5 cl par 4

THÉ CITRON
Polara
Code 7071 - 6x27,5 cl par 4

THÉ PÊCHE
Polara
Code 7072 - 6x27,5 cl par 4

MELOGRANO SICILIA BIO
Polara
Code 7061 - 6 x 27,5 cl par 4

ARANCIATA SICILIA BIO DOP
Polara
Code 7062 - 6 x 27,5 cl par 4

ARANCIATA ROSSA SICILIA BIO IGP
Polara
Code 7063 - 6 x 27,5 cl par 4

LIMONATA SICILIA BIO IGP
Polara
Code 7060 - 6 x 27,5 cl par 4

Le saviez-vous ?
La tradition sicilienne dans les boissons gazeuses, plus de 60 ans d'histoire sous le signe des meilleurs produits
C'est en 1953 que Peppino Polara a lancé son entreprise et produit le premier gazeux.
Aujourd'hui, nous continuons à le faire selon les anciennes recettes, toujours avec des ingrédients de qualité et de qualité, pour offrir aux consommateurs des boissons au goût intense.

Birra Flea®

Cruda e pura.

carniato vous présente sa nouvelle gamme de bières artisanales

NOUVEAUTÉ

BIÈRE ORO

Code 8060 - 33 cl par 12

BIÈRE ROSSA

Code 8061 - 33 cl par 12

BIÈRE AMBRATA

Code 8062 - 33 cl par 12

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

NA'BIRETTA BIO
Na'biretta
Code 7007 - 33 cl par 12

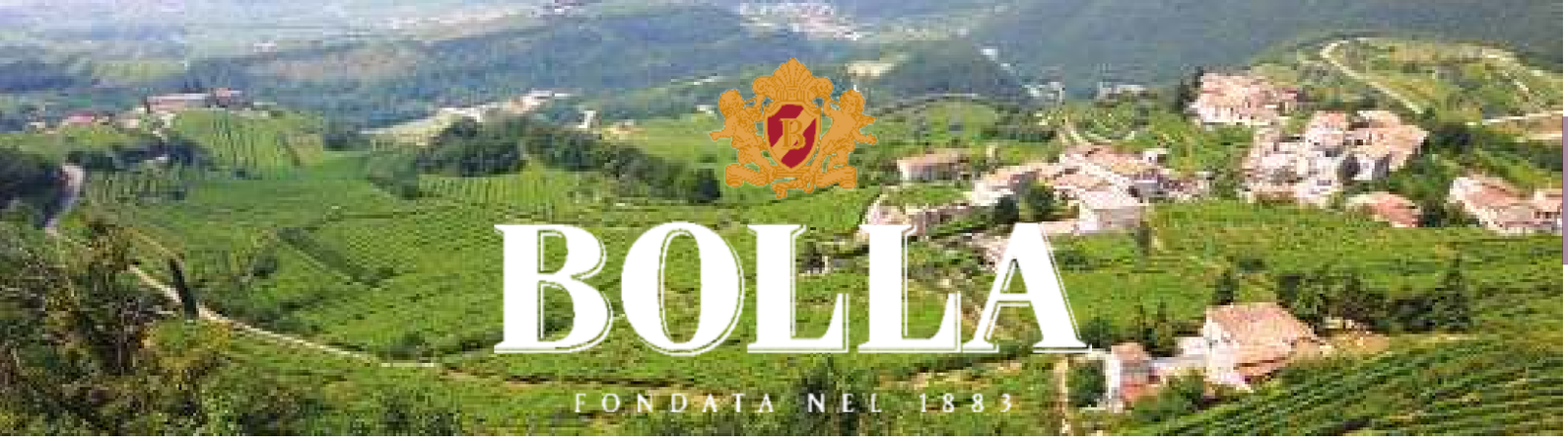
BIRRA ROMA ROSSA
Birra Roma
Code 7027 - 33 cl par 12

BIRRA BIONDA COSTANZA
Code 6040 - 33 cl - par 12

Bière de couleur jaune clair, produite avec 100% de malt d'orge, goût frais, légèrement fruité, peu amer, mousse compacte, crémeuse et adhérente.
5,2% vol

BIRRA BIANCA LANCIA
Code 6041 - 33 cl - par 12

Bière légère de couleur jaune paille voilée, produite avec du malt d'orge et du malt de froment.
Goût frais, légèrement acidulé, très fruité et peu amer, mousse compacte, crémeuse et adhérente.
5% vol



Un succès depuis plus de 135 ans

Première cave de Vénétie à mettre en bouteille l'Amarone en 1953 à l'occasion du 80ème anniversaire d'Abele Bolla, fondateur de la cave

Trois générations de vignerons collaborateurs

Avec 100 familles de vignerons qui collaborent avec la cave depuis plus de 3 générations, Bolla est un acteur emblématique la région de Vérone.

Authenticité et lien avec le territoire

La Cave Bolla représente aujourd'hui un patrimoine qui compte près de 200 hectares de vignobles sélectionnés pour leur aptitude œnologique dans tous le territoire en Valpolicella Classica et Veronese.

Fondation
1883

Fondateur
Abele Bolla

Oenologue
Christian Zulian

Hectares de vignes
Christian Zulian

Cépages
Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone

Interview

ENOLOGO
CHRISTIAN ZULIAN

Il est diplômé de l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige dans le Trentin et diplômé en sciences agricoles sur une route orientée vers la viticulture et l'œnologie.

Après avoir obtenu son diplôme, il est retourné à San Michele pour se spécialiser dans les composés polyphénoliques du vin.

Début 2000, son désir d'acquérir de l'expérience en dehors de son pays natal l'a conduit en Toscane, où il a commencé à travailler comme agronome et œnologue dans l'un des domaines les plus dynamiques et stimulants du monde du vin italien.

Au fil des années, il s'est vu confier de nouvelles responsabilités qui lui permettent de se développer professionnellement et d'évoluer dans différentes régions viticoles, en Italie et à l'étranger.

Il est toujours très attaché à la Toscane, à laquelle il se considère lié par la culture viticole et l'approche œnologique.

En 2015, il décide de se lancer dans une nouvelle aventure en tant qu'œnologue et directeur de la cave Bolla, une importante cave de Valpolicella depuis plus de 135 ans.

Académicien italien de la vigne et du vin, il est membre du Collège des professionnels du Lien de la Vigne.

Vins

Le Origini
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA

Corsé, complexe, épicé

Code 5734 - 75 cl x6

Le Cépage : 80% Corvina e Corvinone, 20% Rondinella.

Zone de Production : Dans les hautes vallées de Marano et de Negrar, appartenant à des vignerons historiques.

Le vin : Robe grenat soutenu, veloutée, au disque violacé.
Nez de cerises sauvages, confiture, poire, mûre, vanille, réglisse et bois de cèdre.
Corpulent, chaleureux en bouche avec de nettes senteurs de cacao et d'épices...

Accord mets / vins : Idéal avec des viandes rouges grillées, des côtes de bœuf, des biftecks, des filets au poivre, des gibiers ou encore des fromages à pâte dure bien affinés.
Excellent aussi en fin de repas, pour le simple plaisir de le savourer.

Le Poiane
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOCG

Structuré et raffiné

Code 5736 - 75 cl x6

Seconde fermentation, lente, sur les peauxde l'Amarone. Enveloppant en bouche et d'une structure tannique souple. Le Poiane, vin rouge, presque noir, typique du terroir, évoquant le monde de la fauconnerie et de la chasse

Le Cépage : 70% Corvina et Corvinone, 30% Rondinella et autres variétés autochtones

Zone de Production : Les vignobles se trouvent dans la localité de Jago di Negrar.

Le vin : Robe rouge rubis intense.
Nez vineux exhalant des notes d'épices et de poivre noir, complexe et raffiné avec une saveur sèche, veloutée et harmonieuse.

Accord mets / vins : Excellent à boire seul, pour lui-même, il accompagne aussi très bien les plats à base de viande. Avec une belle grillade ou des fromages affinés.

RHETICO
Amarone Della Valpolicella Classico
Code 5774 - 75 cl x6

LA DORIA
BARDOLINO CLASSICO DOC
Fruité et délicat
Code 5728 - 75 cl x6
Code 5729 - 37,5 cl x6

Le Cépage : 65% Corvina, 35% Rondinella.

Zone de Production : Des vignobles des communes de Cavaion Veronese, de Bardolino et de Lazise

Le vin : Robe rouge rubis.
Nez frais et fleuri avec de puissantes notes de framboise et de marasque égayées de quelques pointes d'épices et de fleurs.
Saveur fruitée et particulièrement riche, délicate mais de bonne corpulence et d'une excellente persistance.

Accord mets / vins : Avec des premiers plats relevés, des risottos, des viandes blanches et en sauce.

CRESO
Verona IGT Rosso
Code 5892 - 75 cl x6

IL CALICE
Valpolicella Classico DOC
Code 5732 - 75 cl x6
Code 5733 - 37,5 cl x6

RETRO
Rosso Verona IGT
Code 5893 - 75 cl x6

LA CANESTRIA
Bardolino DOC Chiaretto
Code 5726 - 75 cl x6
Code 5727 - 37,5 cl x6

PINOT GRIGIO
Delle Venezie DOC
Code 5738 - 75 cl x6

4 régions représentées

Objectif

Gruppo Italiano Vini est le numéro 1 en Italie pour la production et la commercialisation de vins. Respectueux des valeurs du terroir et environnementales, GIV présente un nouveau projet axé sur le bio :

#bio

Le but est de promouvoir l'agriculture biologique en s'adressant à une cible de consommateurs respectueuse de l'environnement, afin de protéger nos générations futures

L'engagement GIV

- Utilisation de raisins issus de vignes cultivées selon les principes du BIO
- Utilisation de matériaux éco-compatible : papier FSC pour les étiquettes et cartons, utilisation de techniques et de couleurs à faible impact environnemental
- Une bouteille plus légère et écologique que le format « Bordelaise »classique
- Une offre variée : Prosecco DOC, Valpolicella DOC, Chianti DOCG, Primitivo Salento IGT, Grillo Sicilia DOC, Bardolino DOC Chiaretto

NOUVEAUTÉ

Nero d'Avola Sicilia DOC
Vino Biologico
Code 9907 - 75 cl x6

NOUVEAUTÉ

Chardonnay Terre Siciliane IGT
Vino Biologico
Code 9908 - 75 cl x6

Valpolicella DOC
Vino Biologico
Code 9901 - 75 cl x6

Prosecco DOC Extra Dry
Vino Biologico
Code 9900 - 75 cl x6

Chiaretto di Bardolino DOC
Vino Biologico
Code 9904 - 75 cl x6

Chianti DOCG
Vino Biologico
Code 9903 - 75 cl x6

Primitivo Salento IGT
Vino Biologico
Code 9905 - 75 cl x6

Grillo Sicilia DOC
Vino Biologico
Code 9902 - 75 cl x6

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