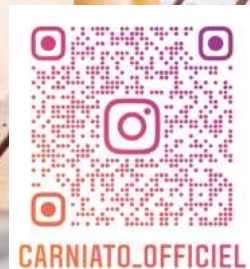


Il Sapore

di carniato



CARNIATO_OFFICIEL

Les Produits :
Apéritifs, fromages
et charcuterie

Les Tendances :
Reprise de la vie Normale
et terrasses

Les Vins :
Castello Monaci

Reprise de la vie Normale

La restauration a été l'un des secteurs les plus touchés par la crise de la COVID 19. Les fermetures à répétition, les nouvelles normes sanitaires, les jauges au sein des établissements et même les pertes d'employés suite à une reprise incertaine ont eu de lourdes conséquences sur le chiffre d'affaires de nombreux acteurs du secteur.

En 2021, le secteur de la restauration en France métropolitaine affichait un retard de 30% en visites et 35% en dépenses par rapport à l'avant crise selon une étude de NPД Groupe. 2022 s'annonce donc comme une année charnière pour de nombreux établissements qui espèrent un retour à normale et un regain d'activité, notamment suite aux dernières annonces gouvernementales.

Les annonces du 16 Février 2022 : ce qui change

En février, le gouvernement annonçait des assouplissements des mesures sanitaires liées à la COVID 19 pour de nombreux acteurs du secteur de l'hôtellerie, des bars et de la restauration. Un bol d'air frais attendu par des établissements en souffrance suite aux précédentes fermetures liées à la 5ème vague.

Parmi les annonces les plus attendues, celle de la **réouverture des bars de nuit et discothèques**. Ces dernières sont autorisées à reprendre leur activité, alors qu'elles subissent une fermeture stricte depuis le 10 décembre 2021.

La **consommation debout ou au comptoir est de nouveau autorisée** pour tous les bars, restaurants, boîtes de nuit ou café. Les clients peuvent également passer leur commande directement au bar, même si les modes de paiement sans contact restent à privilégier.

Le masque n'est également plus obligatoire depuis le 14/03

Ces annonces apportent une vraie lueur d'espoir à ce secteur particulièrement impacté par la pandémie mondiale. Bien que de nombreux restaurateurs ont su adapter leur business plan à cette nouvelle réalité (à travers par exemple la vente à emporter ou la livraison), ces nouvelles mesures signent un "retour à la normale" très attendu, même si certains protocoles sont encore en place.

Le bon maintien des gestes barrières et des règles

d'hygiène restent recommandés au sein des établissements, tout comme le port du masque pour l'ensemble du personnel. Une désinfection régulière des mains, des équipements et des tables fait également partie des bonnes pratiques à maintenir en place. Le paiement sans contact doit être privilégié.

Les établissements de restauration doivent maintenir une **gestion des flux** de personnes optimale, au sein de leur établissement et à l'extérieur, afin de limiter les attroupements et donc les risques de contamination.

Les établissements doivent également désigner au sein de leur personnel un "**réfèrent covid**". Cette personne, qui doit être mentionnée dans votre Plan de Maîtrise Sanitaire, est la personne référente pour la mise en place des protocoles liés à la COVID 19.

Ces mesures font appel au bon sens des restaurateurs et autres acteurs du secteur afin de limiter au maximum la propagation du virus et le déclenchement d'une nouvelle vague.

Un retour à la normale?

Les annonces gouvernementales de février ont offert une véritable lueur d'espoir au secteur de la restauration que la crise a particulièrement touché.

Ces dernières ont permis un retour à la normale pour tous les restaurateurs.

Dans ce contexte de reprise d'activité,

Carniato vous accompagne en faisant vivre l'excellence italienne dans la restauration et en apportant des produits et services adaptés aux besoins de ses clients.



Sommaire

ÉDITO	02	BOUTIQUES	P28
ACTUALITÉS	P4	ANTIPASTI DI MARE	P32
L'APÉRITIF À L'ITALIENNE	P8	ÉPICERIE SUCRÉE	P34
CHARCUTERIE	P12	BIÈRES	P38
FROMAGE	P14	APÉRITIFS ET COCKTAILS	P42
NOUVEAUTÉS	P22	BOISSONS	P44
ANTIPASTI ET ÉPICERIE	P24	CASTELLO MONACI	P46



CARNIATO_OFFICIEL

Actualités

Merci !

Ritz
Paris

Le 21 mars dernier, s'est tenue notre grande dégustation de vins au RITZ.

Venus de toute la France, vous nous avez honorés de votre participation en transformant cet évènement en Journée exceptionnelle.

Merci également à nos partenaires Italiens pour avoir prodigué leurs conseils et enchanté nos papilles au travers des multiples dégustations. Nos équipes commerciales se tiennent à votre écoute pour vous accompagner dans la sélection et les commandes des produits ayant retenus votre attention.



LinkedIn



Depuis 2 ans, Carniato intensifie sa communication digitale et sa présence sur les réseaux sociaux. Après avoir créé un nouveau site internet et un compte Instagram en 2019, Carniato s'attaque cette année à LinkedIn. Depuis Février, l'identité visuelle du compte a été modifiée et le rythme et le contenu des publications ont été changés.

Nous vous invitons tous à consulter notre page et à partager vos actualités avec nous





#BIO

La famille #Bio s'agrandit avec 2 nouvelles références 100% siciliennes: #Bio Chardonnay Terre Siciliane IGT Bio Vegan et #Bio Nero d'Avola Sicilia DOC Bio Vegan

Campagne Rosè dell'Estate

Cette année encore, Carniato propose, pour les beaux jours, son fameux Rosè dell'Estate avec une nouveauté : le Rosè dell'Estate Terre Siciliane IGT Bio !

Trois vins sont proposés cette année pour une campagne qui commence dès le mois d'avril : Rosè dell'Estate Trevenezie IGT, un rosé vénitien léger et fruité, Rosè dell'Estate Terre Siciliane IGT Bio, un rosé sicilien parfumé et typé, 100% bio et l'Antica Villa delle Rose, l'authentique rosé de Vénétie





#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 population jeune (Millennials), attentive au développement durable et à l'environnement, pour préserver notre avenir.

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

- ✔ Utilisation de raisins issus de vignes cultivées selon les principes de la culture biologique
- ✔ Utilisation de matériaux éco-compatibles : papier FSC pour les étiquettes et cartons ainsi qu'une technique d'impression des couleurs à faible impact environnemental
- ✔ Une bouteille plus légère et écologique que le format « Bordelaise » classique
- ✔ Une offre variée, du Nord au Sud de l'Italie : Prosecco DOC, Valpolicella DOC, Chianti DOCG, Primitivo Salento IGT, Grillo Sicilia DOC, Bardolino DOC Chiaretto, Nero d'Avola Sicilia DOC et Chardonnay Terre Siciliane IGT
- ✔ 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

L'aperitivo italien, une tradition ancestrale sur le devant de la scène !

L'apéritif italien, ou aperitivo de son vrai nom, a toujours eu une place de choix dans le mode de vie des italiens et chez leurs restaurateurs.

En France, la tendance de cet apéritif twisté aux saveurs transalpines connaît une forte hausse en popularité depuis quelques années, notamment grâce à l'essor sur les terrasses parisiennes du Spritz. Boisson légèrement amère au visuel saisissant (avec ce grand bol orange), tout le monde s'arrache ce cocktail dès l'arrivée des beaux jours.

Mais même si l'aperitivo est tendance, il n'en est pas à son coup d'essai. C'est l'une des plus anciennes formes d'apéritifs de l'histoire, un art subtil d'associations de saveurs italiennes : fromages, charcuteries, olives ou pain toasté ... L'aperitivo représente les meilleurs produits régionaux du pays !

L'occasion idéale pour les restaurateurs de diversifier leurs cartes et attirer une population jeune et branchée dès l'apéritif.

1 - Un apéritif aux saveurs de l'Italie

L'aperitivo est ancré dans l'art de vivre italien.

Une pause chaleureuse entre la journée de travail et le dîner.

Un moment de partage avec des amis autour de bons vins ou cocktails et des fromages, charcuteries ou autres mets à picorer avant le dîner.

Un rituel que l'on connaît aussi très bien en France mais qui est ici décliné dans des saveurs typiques de chaque région de son pays d'origine.

L'aperitivo dans sa forme la plus classique est donc un moment de détente en début de soirée, accompagné de petites bouchées typiques et de cocktails ou vins fortifiés spécifiques à ce moment de dégustation.

Alors, que faut-il avoir sur sa table pour un aperitivo réussi?

Des boissons festives:

L'aperitivo peut être accompagné de boissons diverses et variées en fonction des goûts de chacun. Mais à l'origine, l'aperitivo désignait un vin fortifié aromatisé aux plantes et aux épices. Créé en 1786 à Turin par le distillateur Antonio Benedetto Carpano, cette boisson légèrement alcoolisée était destinée à un public féminin qui cherchait une alternative au vin rouge classique.

De nos jours, des boissons tels que le Spritz, le Bellini ou les proseccos bien frais sont les plus recherchés des consommateurs. Découvrez la sélection de vins italiens Carniato. Du vin au prosecco (ingrédient indispensable du cocktail Spritz), Carniato sélectionne les meilleurs producteurs de chaque région pour des instants de dégustation exceptionnels.

Des bouchées à picorer:

Twistez les classiques planches charcuterie-fromage françaises pour leur donner un goût d'Italie. La richesse des terroirs de ce pays permet une grande variété de goûts et de production, pour des planches uniques qui sauront attirer une clientèle en recherche de diversité !

Ragusano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino, Burrata... Il existe de nombreux fromages uniques au terroir Italien. Une façon simple et efficace de refléter le meilleur de l'Italie dans votre aperitivo !

Pour la viande, sortez des sentiers battus et n'hésitez pas à proposer des sélections locales: Prosciutto di Parma DOC, Culatello, Mortadella Bologna...

Vous pouvez également varier les plaisirs et proposer des antipasti typiques, tels que du poulpe, des encornets grillés, des olives taggiasca, et bien d'autres produits ...

Osez proposer un apéritif typiquement italien et rehausser votre carte aux couleurs de l'Italie grâce à nos produits Carniato. Une sélection pointue auprès des meilleurs acteurs du pays pour des produits de qualité pour tous vos souhaits d'aperitivo !



2 - L'aperitivo: la nouvelle tendance des restaurateurs avisés

Vous l'avez vu, l'aperitivo peut se décliner d'une myriade de façons et autour de nombreux produits, tant qu'ils restent italiens, faciles à boire ou à picorer et festifs.

On comprend pourquoi l'aperitivo est revenu en force sur les terrasses françaises et chez les restaurateurs italiens avisés : son exécution est particulièrement facile, et ne demande aucun savoir-faire.

En effet, le Spritz est maintenant le 10ème cocktail le plus vendu au monde, une "success story" dont les chiffres pre-covid enregistrent des bons de croissance de +20% d'une année à l'autre.

Les restaurateurs l'ont compris, la tendance de l'aperitivo n'est pas prête de s'arrêter. On estime qu'elle prendra même bientôt le dessus par rapport à l'apéritif "traditionnel" français, et les marques italiennes d'alcool et de vermouth prennent de plus en plus de parts de marché.

De nombreux restaurants italiens réputés en France et dans la capitale proposent maintenant leur propre version de l'aperitivo, comme les tables parisiennes présentes dans le classement transalpin 50 Top Italy (Passerini, Le Georges, Dilia, Racines...). La preuve que rien ne saurait arrêter la montée en puissance de cette tendance pourtant ancestrale.

L'art de vie italien est plus populaire que jamais !

L'Italie à la côte! Avec l'arrivée des beaux jours, l'aperitivo s'impose aussi sur de nombreuses terrasses de cafés, bars et bistrots. Pourquoi ne pas allier cette tendance avec le palais français, en proposant un subtil mariage aperitivo - rosé d'Italie ? Une façon ensoleillée de diversifier sa carte et attirer ou fidéliser de nouveaux clients.

Proposer à sa carte un apéritif italien typique, l'aperitivo, c'est s'assurer de façon simple, efficace et peu coûteuse d'être adapté aux nouvelles tendances du marché et promouvoir des produits de terroir. Carniato vous accompagne dans la sélection des produits essentiels à l'aperitivo auprès de partenaires et producteurs de confiance.





*Il Cacciatorino
del bambino*

CAVAZZUTI
1894
G. & FIGLI

SALUMERIA SELEZIONATA

Recette de Giovanni

Planche apéritive à l'italienne

Ingrédients :

1253 Saucisson Cacciatore - Casa Modena ; 1252 Saucisson Abruzzese - Casa Modena ;
1254 Saucisson Milano - Casa Modena ; 1251 Saucisson Napoli - Casa Modena ;
2000 Salamella Napoli – Casa Modena ; 1065 Mortadella Bologna IGP Due Torri Pistacchio - Alcisa ;
1310 Bresaola di Sottofesa – Casa Modena ;
101810 Prosciutto di San Daniele DOP 14 MOIS - Cavazzuti ;
203136 Pecorino Poivre roquette et olive – Zappala ; 871 Ragusano DOP - Zappala ;
889 Bleu de bufonne – Defendi ; 890 Camembert de bufonne – Defendi ;
80 Parmigiano Reggiano – Parmareggio ;
203318 Stracciatella fumée – Antica Murgia ; 108227 Artichauts grillés Bio - Fiordelisi ;
4810 Olives Vertes Cerignola Madama Oliva ; Salade, tomates cerise



Charcuterie



SPECK MONTAGNA
1/2 GRAN RESA
Senfter

Code 101803 - ~3 kg - par 4



CULATELLO
Cavazzuti

Code 101828 - ~4 kg - par 1

Produit dans la région de Parme, le Culatello est sans aucun doute la charcuterie la plus noble de la gastronomie italienne. Il est obtenu à partir de la meilleure partie de la cuisse de porc, privée de sa couenne, désossée et parée à la main, pour lui donner sa forme caractéristique de poire, il est aromatisé avec du sel et du poivre.



PROSCIUTTO DI PARMA DOP
DISSOSSATO TONDO 24 MOIS
Cavazzuti

Code 101865 - ~8 kg - par 1



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP
GRAN RISERVA 18 MOIS
Alcisa

Code 1070 - ~7,5 kg - par 2



JAMBON CUIT à la truffe (1,5%)
Citterio

Code 101146 - 6 kg



Une marque bolognaise historique et prestigieuse, dont la mortadelle est un des fleurons. Une recette étroitement liée à la tradition, simple, et des morceaux choisis de haute qualité, font de la mortadelle "Due Torri" Alcisa une référence pour le marché et pour le palais.



DEMI MORTADELLE BOLOGNA IGP
DUE TORRI PISTACCHIO

Alcisa
Code 1065 - ~7 kg - par 2



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



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



SALAME MILANO
Cavazzuti
Code 1561 - ~ 3 kg par 1



Salame Finocchiona IGP
Cavazzuti
10773 - 2,5 kg - par 1



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



L'entreprise calabraise de la famille Falcone se transmet de générations en générations.

En 2016, c'est la cinquième. Les produits sont multiples et tous visent à redécouvrir des goûts anciens, des produits typiques Calabrais, une charcuterie riche d'histoire et au goût unique.



Soppressata piccante
Sila & Sila
1215 - 3 x ~400 gr - par 3

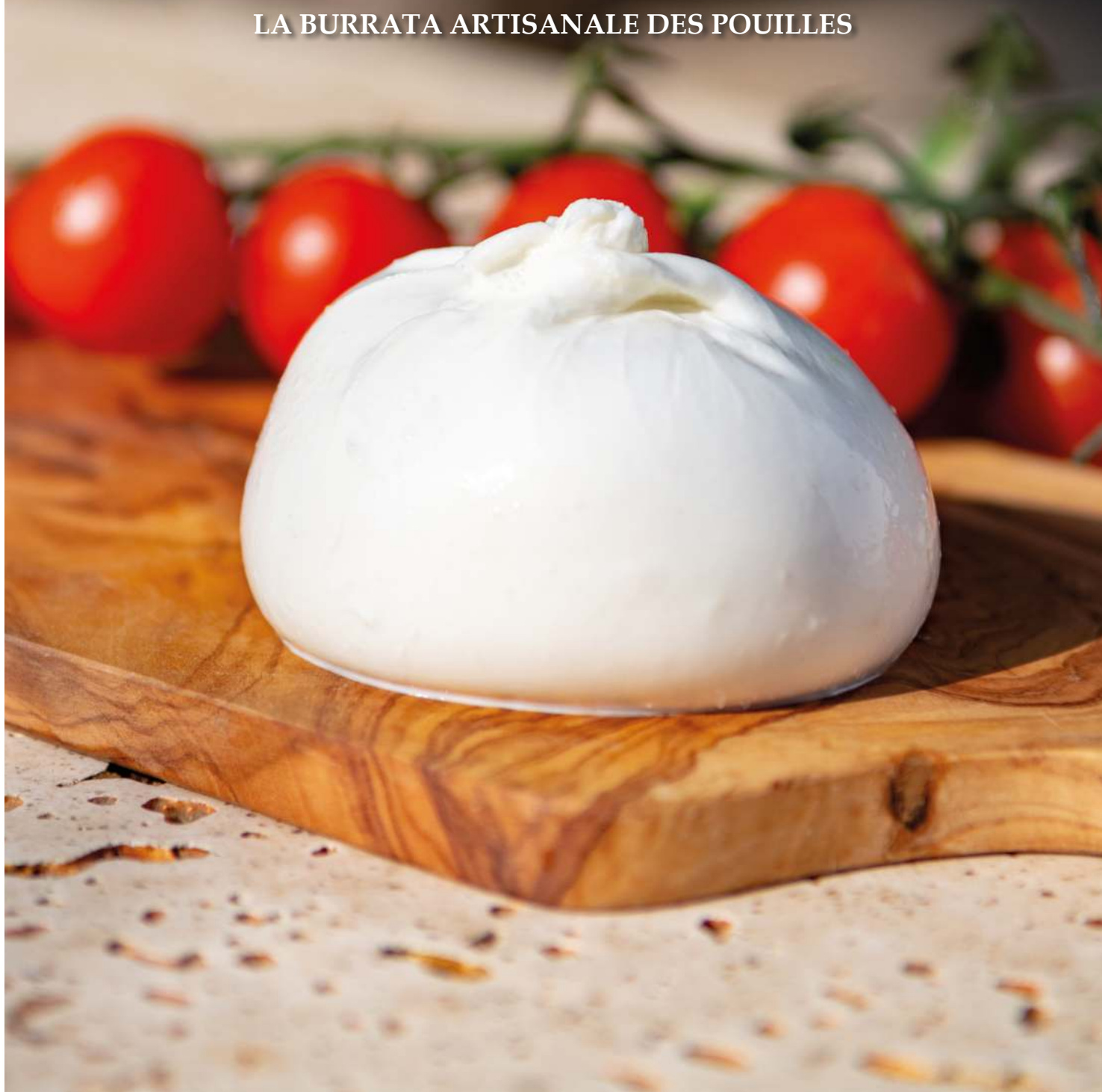


Spianata Calabria
Sila & Sila
1220 - ~ 1,7 kg - par 4

*Sapori
dell'antica
Murgia*

DONVITO

LA BURRATA ARTISANALE DES POUILLES



Interview



Saponi dell'antica Murgia est la propriété de la famille Donvito. Nichée dans les Murge, une région du sud de l'Italie connue pour ses terres agricoles vieilles de plusieurs siècles, elle produit, à échelle humaine, de la burrata et des produits à base de ricotta.

Présentez-nous votre entreprise et son histoire.

Notre entreprise familiale est née en 1987 à Santeramo in Colle, dans les Murge, une région des Pouilles qui se trouve à mi-chemin entre les villes de Bari et de Matera. La famille Donvito, qui l'a fondée et qui la dirige toujours aujourd'hui, s'est d'abord spécialisée dans la production de gâteaux à la ricotta. Plus récemment, nous avons développé la burrata des Pouilles, qui est devenue notre produit phare, et qui bénéficie d'un véritable engouement international. Mais nous avons gardé une taille modeste : nous sommes neuf employés au total, qui gèrent à eux seuls tous les aspects de notre entreprise.

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

Comme je le disais, la burrata est un produit qui connaît un développement exceptionnel, et la demande nous pousse à créer de plus en plus de goûts et de formats différents : burratina de 50 grammes, burrata fumée, burrata à la truffe, au citron, aux herbes, etc. Autant de produits qui peuvent se consommer seuls ou en salade : ce sont les deux usages principaux, car il s'agit d'un fromage frais et très goûteux.

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

Nos valeurs centrales sont l'exactitude et la confiance. Nos rapports avec nos partenaires et nos clients sont fondés sur la confiance, une notion qui est selon nous à l'origine de toute relation de travail. Travailler en confiance, c'est la condition pour évoluer d'un point de vue économique : il ne s'agit pas seulement de créer un produit d'exception, mais aussi d'en convaincre nos partenaires. En ce qui concerne les certifications, notre burrata est BRC et IFS. Les gâteaux à la ricotta sont également en voie de certification, car c'est un produit encore peu connu à l'étranger, mais pour lequel la demande est en augmentation constante. Il s'agit d'une ricotta au lait de vache et de bufflonne, qui est cuite au four, et à laquelle on ajoute de la crème, de l'amidon, des œufs et de la farine. C'est un produit confectionné sans conservateurs : la qualité reste toujours notre priorité.

Pourquoi avoir choisi Carniato comme distributeur ?

Nous avons commencé à travailler avec Carniato il y a plus de vingt ans. Grâce au travail exceptionnel qu'il réalise pour nous, ils ont l'exclusivité pour nos produits sur le marché français. Nous exportons également dans de nombreux autres pays de l'Union Européenne. Là où Carniato fait certainement la différence, c'est au niveau de la ponctualité et de l'exactitude. Ils sont extrêmement organisés et ont une très grande réactivité : notre relation a donc toujours été excellente.

Quelle est votre vision du futur de votre marché ?

La burrata est désormais un produit consommé dans le monde entier. C'est donc un produit qui va devenir très concurrentiel, et où certains producteurs vont sans doute tenter de tirer leur épingle du jeu en baissant les prix. Or, il est très difficile de maintenir une telle qualité si on opte pour des procédés de production à bas coût. Nous avons donc décidé, au contraire, de continuer à privilégier avant tout cette qualité.



Giuseppe Caponetti,
Export Manager



Burrata



BURRATA PUGLIESE TARTUFO 1%

Antica Murgia
Code 203307 - 6x300g
Code 203306 - 8x100g



BURRATA PUGLIESE

Antica Murgia
Code 203323 - 2 x 500g



BURRATA PUGLIESE

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



BURRATA PUGLIESE dans un pot individuel

Antica Murgia
203322 - 120 gr - par 10



BURRATINA

Antica Murgia
Code 203321 - 4 x 50 gr



BURRATA PUGLIESE FUMÉE

Antica Murgia
Code 203317 - 6 x 100 gr - par 1



STRACIATELLA FUMÉE

Antica Murgia
Code 203318 - 200 gr - par 5



Recette de Giovanni



Arancini burratina et jambon

Ingrédients :

4121 - Riz Carnaroli Tarantola 200gr

203321 - Burratina Antica Murgia 50g

1360 - Chiffonade de Jambon blanc Fratelli Parmigiani

Farine - Chapelure - Sel - Huile - Beurre

Faire cuire le riz dans 600ml d'eau bouillante salée pendant environ 15 minutes et assurez-vous que l'eau soit totalement absorbée à la fin de la cuisson.

Ajouter le beurre, mélanger et laisser refroidir. Pendant ce temps, découper la burratina et le jambon en petits morceaux. Former ensuite de petites boules de riz, et insérer au milieu des morceaux de jambon et de burrata.

Mettre de la farine dans un saladier, y ajouter une pincée de sel et quelques cuillères d'eau afin d'obtenir un mélange dense. Tremper les arancini dans le mélange et les tremper ensuite dans un saladier contenant la chapelure.

Faire frire les arancini dans de l'huile pendant environ 5 minutes. Déguster chaud



ROSÉ DELL'ESTATE



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 !



Mozzarella



**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP**

Code 822 - 200g



**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP**

Code 823 - 100g



**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP BOCCONCINI**

Code 843 - 25g x 20

Code 842 - 50g x 10



**PÉTALES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP**

820 - 1 kg - par 2

50 pétalles de 20 gr



MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Code 203301 - 2 kg



**MOZZARELLA DI BUFALA
AFFUMICATA**

Code 203302 - 1 kg -x2



Fromages



BLEU DE BUFFLONNE
Defendi
Code 889 - 1/4



CAMEMBERT DI BUFALA
Defendi
890 ~ 300 gr - par 4



RAGUSANO 1/4 DOP
Zappala'
Code 871 - 3,25 kg



Pecorino Siciliano DOP
Zappala'
872 - 6 kg - par 1



Pecorino Piment
Zappala'
203135 - 800 gr - par 4



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



Pecorino Poivre roquette et olives
Zappala'
203136 - 800 gr - par 4

Le saviez-vous ?

Le Ragusano est un fromage AOP produit à partir de lait de vache cru. Jeune il est doux et fondant en bouche, il devient plus corsé et épicé avec la maturité. Sa saveur piquante se déguste à la fois sur un plateau de fromages en fin de repas que râpé dans différents plats.



ANTICA VILLA DELLE ROSE

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC 2021

L'AUTHENTIQUE ROSÉ DE VÉNÉTIE



NOUVEAUTÉS



BRUSCHETTA
Alimenta
Code 2101 - 6 x30g



SALTIMBOCCA
Alimenta
Code 2100 - 4 x 125g

ALIMENTAIRE

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



PECORINO À LA TRUFFE
Zappala'
Code 203142 - 800g



MOZZARELLA EN JULIENNE
FIOR DI LATTE BIO 
Sabelli
Code 847 - 2,5 kg



PECORINO RÂPÉ
Agriform
Code 203141 - 250g

NOUVEAUTÉS



**ABRUZZO DOC
PECORINO**
Zaccagnini
Code 20526 - 75 cl



**MO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
RISERVA DOC**
Cantina Tollo
Code 5814 - 75 cl



COLLIO CHARDONNAY DOC
Formentini
Code 64237 - 75 cl



**TRALCETTO MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC**
Zaccagnini
Code 20527 - 37,5 cl



COLLIO PINOT GRIGIO DOC
Formentini
Code 64239 - 75 cl

VINS

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



**LACRYMA CHRISTI
DEL VESUVIO BIANCO DOP**
Torre Varano
Code 13004 - 75 cl



**LACRYMA CHRISTI
DEL VESUVIO ROSSO DOP**
Torre Varano
Code 13005 - 75 cl



COLLIO RIBOLLA GIALLA DOC
Formentini
Code 64234 - 75 cl



COLLIO SAUVIGNON DOC
Formentini
Code 64235 - 75 cl

Interview



Pouvez-vous décrire votre entreprise ?

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.

Quels sont les produits les plus 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 tendances sur votre 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 avez-vous choisi Carniato pour votre distribution en France ?

Carniato fait partie des plus grands leaders de la distribution de spécialités italiennes en France. Nous nous sentons honorés d'être un partenaire historique d'une entreprise aussi bien structurée.

Que pensez-vous de Carniato ? Quelles sont ses forces ?

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.



Antipasti



AUBERGINES GRILLÉES BIO À L'HUILE
Fiordelisi
Code 108228 - 1,5 kg - par 6



TOMATES SÉCHÉES BIO
Fiordelisi
Code 108229 - 1,5 kg - par 6



ARTICHAUTS GRILLÉS À L'HUILE BIO
Fiordelisi
Code 108227 - 1,5 kg - par 6



ARTICHAUTS FARCIS CÂPRES/THON
La Reinese
Code 4483 - 1,5 kg - par 2



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



OLIVES FARCIES PIMENTS
La Reinese
Code 4484 - 1,5 kg - par 2



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



**INVOLTINI DE TOMATES SÉCHÉES
FARCIES AU THON**
Bel Campo
Code 112081 - 1,1 kg - par 4



OLIVES FARCIS AU THON ET OLIVE
Bel Campo
Code 112068 - 1,1 kg - par 4

Épicerie



FOCACCIA CLASSIQUE

Pizza+1

Code 122111 - 1,5kg



FOCACCIA TOMATES CERISES

Pizza+1

Code 122110 - 1,5kg



BRUSCHETTA

Morato

111633 - 4 x 100 gr - par 8



GRESSINS AUX OLIVES

Casa Vecchio Mulino Grissini

118008 - 300 gr - par 14



FAGOLOSI ROMARIN

Grissinbon

118011 - 125 gr - par 15



GRESSINS TRADITIONNELS

Grissinbon

3605 - 125 gr - par 15



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Basso

Code 120702 - 500ml - par 12



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Frantoia

Code 120386 - 1L - par 6



CREMA DI BALSAMICO

Fini

120532 - 25 cl - par 6



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

GRAN RISERVA GOLD

Fattoria Estense

120522 - 25 cl - par 6



PINSA CLASSIQUE
Pinsa Lab
Code 43334 - 2x230 g x8



PINSA TONDA
Pinsa Lab
Code 43333 - 3x240 g x12

Sélection Boutiques



Dans une terre à la grande culture gastronomique naissent les produits des Maîtres Charcutiers de Casa Modena.

Des saveurs uniques, fruit du savoir-faire territorial, de l'expérience productive transmise d'une génération à l'autre et du désir typiquement émilien d'allier à la tradition une pincée d'innovation.

Une nouvelle gamme de saucissons de chez Casa Modena en format 200g représentant l'Italie du Nord au Sud.



SAUCISSON NAPOLI
Casa Modena
1251 - 200 gr - par 10



SAUCISSON ABRUZZESE
Casa Modena
1252 - 200 gr - par 10



SAUCISSON CACCIATORE DOP
Casa Modena
1253 - 175 gr - par 10



SAUCISSON MILANO
Casa Modena
1254 - 200 gr - par 10

Sélection Boutiques



MALFATTI À LA TRUFFE 1%

Code 3510 - 3x1kg



MALFATTI RICOTTA ÉPINARDS

Code 3525 - 2kg



MEZZA LUNA BURRATA CITRON

Code 3533 - 3x1kg



FEUILLES À LASAGNES

Code 3543 - 2kg



Recette de Giovanni



Pinsa portafoglio mortadelle, ricotta et courgette

Ingrédients :

43333 - Pinsa Tonda Pinsalab

1365 - Chiffonade de Mortadelle à la pistache Fratelli Parmigiani

878 - Ricotta Granarolo

Courgette Jaune

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 de la ricotta puis disposer des tranches de courgettes coupées finement et la mortadella.

Plier la pinsa en portefeuille, la passer au four 4 minutes (avec un four classique, 8 minutes à 250°) et servir.



SPRITZ

LUXARDO®

Non Solo l'Aperitivo

Antipasti di mare



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."



BOCCONCINI POULPE
Medusa
Code 4488 - 1,9kg - par 2



FILETS DE SARDINES MARINÉS À L'HUILE
Medusa
4480 - 1,9 kg par 2



PETITS ENCORNETS GRILLÉS
Medusa
Code 4437 - 1kg - par 4



VONGOLE AU NATUREL
Medusa
Code 4434 - 750g



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



FILETS D'ANCHOIS À L'HUILE D'OLIVE
Balena
Code 120003 - 90g - par 24

ROSÉ DELL' ESTATE



ROSÉ DELL'ESTATE TERRE SICILIANE IGT BIO 

Code 5763 - Btl 75 cl

Ce rosé Indicazione Geografica Tipica BIO est une invitation à la découverte d'un véritable représentant de la Sicile.

Il naît de la grande tradition vinicole des collines très ensoleillées du centre ouest de la Sicile.

Rosé dell'Estate Terre Siciliane BIO
Typiquement sicilien, parfumé et typé.
Il faut en profiter !



Recette de Giovanni



Baba au limoncello – glace citron – chantilly au basilic

Ingrédients :

3155 - Baba au Limoncello Piemme

Crème glacée citron ; Crème liquide 25cl ; Sucre glace 30g ; Feuilles de basilic ; Huile d'olive

Préparation de la chantilly au basilic : Mettre la crème bien froide dans un saladier et commencer à fouetter à vitesse moyenne, quand le mélange commence à épaissir, rajouter le sucre glace en pluie et battre plus fort jusqu'à obtention de la consistance voulue. Mixer les feuilles de basilic avec un filet d'huile d'olive et incorporer délicatement dans la chantilly.

Disposer les babas dans l'assiette, déposer un peu de chantilly au basilic entre chaque baba et ajouter une boule de glace au milieu de l'assiette.

Servir et déguster immédiatement. Cette recette peut être déclinée avec les babas au rhum Piemme et n'importe quel parfum de glace au choix.

Épicerie Sucrée



BABA AU LIMONCELLO SORRENTO 14°

Piemme
Code 3155 - 650g - par 6



BABA AU RHUM SORRENTO 14°

Piemme
Code 3152 - 650g - par 6



CANNOLI SICILIANI MIGNON PAGEF

120200 - 16 Pièces - par 16



FEUILLETÉS FOURRÉS

Sapori Veri
Code 120202 - 1,5kg - par 1



MINI CROSTATINA À L'ABRICOT

Sapori Veri
Code 120204 - 1,5kg - par 1



MINI CROSTATINA AUX FRUITS ROUGES

Sapori Veri
Code 120203 - 1,5kg - par 1



AMARETTI MOELLEUX AU CHOCOLAT

Chiostro di Saronno
113587 - 900 gr - par 5



AMARETTI MOELLEUX AU CITRON

Chiostro di Saronno
113588 - 900 gr - par 5



AMARETTI MOELLEUX À LA PISTACHE

Chiostro di Saronno
113589 - 900 gr - par 5





LA VITA È BOLLA

FONDATA NEL 1883



Bières



Luigi Moretti ouvre sa fabrique de bière et de glace à Udine en **1859**, alors que le Frioul fait encore partie de l'empire austro-hongrois. Il avait trente-sept ans, était issu d'une famille de commerçants et portait une longue moustache.

La moustache « **Baffo d'ORO** » toute une histoire, en **1942**, par un après-midi ensoleillé, Lao Menazzi Moretti pensif se promène dans la ville d'Udine ; il a son appareil photo à la main et son œil curieux cherche des histoires à immortaliser.

Son regard est attiré par un homme assis dans un café. **Lao Moretti** l'aborde et lui demande s'il accepte d'être photographié : comme ça, parce qu'en cet après-midi ensoleillé de cette année difficile, cet homme lui semble une page de sérénité à préserver. Il lui demande si, en échange de la photo, il veut quelque chose pour sa peine, et de sous son chapeau, l'homme à la moustache lui sourit et lui dit :

"Cal mi dedi di bevi, mi baste" qui signifie : **"offre-moi un verre, ça suffit"**. Un autre beau signe du destin, demander une bière à **Lao Moretti**.

Ainsi, tandis que l'homme à la moustache sirotait sa bière, Lao l'a photographié et ce cliché est devenu l'icône de la Birra Moretti pour toujours. L'icône d'une rencontre franche et sincère, pour la boisson qui unit par excellence. L'image de la moustache est devenue le protagoniste d'affiches dans la ville et a été utilisée sur l'étiquette.

La Birra Moretti est devenue la bière des Italiens.



BIRRA 0 (SANS ALCOOL)
Moretti
Code 7024 - 4 x 33 cl



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

'na biretta.

Tout a commencé dans les ruelles de la banlieue de **Rome**, où nos fondateurs ont grandi parmi les graffitis et les ruines antiques. Où l'inattendu est un mode de vie. Où il y a une attention mutuelle, par opposition à un véritable esprit de combat.

Inspirés par nos racines et nos origines, nous sommes **'na biretta. Une brasserie aux origines modestes, avec un désir ardent, celui de laisser une trace dans le monde.**

Nous, les **'na biretta**, ne nous conformons pas ! Nous ne voulons pas brasser une autre bière sans caractère.

Nous voulons rester fidèles à notre façon de faire, nos bières sont audacieuses, vivantes et surprenantes.

De **notre premier amour léger et rafraîchissant - la Chiara -** à **notre relation la plus mature - la Rossa.**

Nous allons vous faire repenser les bières italiennes.



'NA BIRETTA CHIARA
Na'biretta
Code 7003 - 33 cl par 12



'NA BIRETTA ROMA FORTE
Na'biretta
Code 7025 - 33 cl par 12



'NA BIRETTA ROSSA
Na'biretta
Code 7005 - 33 cl par 12



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



Bières



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



BIRRA FEDERICO II EXTRA IPA

Code 6042 - 33 cl - par 12

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

6,6% vol



BIRRA VIOLANTE BELGE ALE

Code 6043 - 33 cl - par 12

Bière de couleur jaune intense, pur malt, produite avec 100% de malt d'orge, au goût intense, avec une tendance à l'amertume et un arrière-goût de caramel, mousse compacte, crémeuse et adhérente.

8% vol



BIRRA ISABELLA SANS GLUTEN ALE

Code 6044 - 33 cl - par 12

Bière jaune paille, sans gluten, produite avec du malt d'orge et de blé, au goût sec, fruité, équilibré et à l'amertume persistante, à la mousse compacte, crémeuse et adhérente.

4,9% vol

Bières non filtrées, non pasteurisées, de haute fermentation et refermentation en bouteille.

Apéritifs



SPRITZ
Luxardo
Code 7800 - 1L x6



BITTER
Luxardo
Code 7790 - 1L x6



AMARETTO 24°
Luxardo
Code 8525 - 70 cl x6



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



VERMOUTH BIANCO
Bosca
Code 7429 - 1l - par 12



**PROSECCO SPUMANTE DOC
EXTRA DRY**
Bolla
Code 5743 - 75 cl - par 6



**PROSECCO DOC
EXTRA DRY BIO**
#BIO
Code 9900 - 75 cl - par 6

Cocktails

Le Spritz

- Spritz Luxardo - Code 7800
- Prosecco DOC Bolla - Code 5743
- Acqua minerale Filette décidément gazeuse - Code 25604
- 1 rondelle d'orange

Originaire de Venise, Le Spritz s'est fait maintenant connaître partout dans le monde.

Des glaçons en abondance, 3 cl de Luxardo Spritz, 6 cl d'eau pétillante, 12 cl de Prosecco Bolla... et une tranche d'orange pour décorer le verre. C'est simple et très chic !



Limone Fizz

- 4 cl Limoncello Piemme - Code 20258
- 8 cl Prosecco doc Bolla - Code 5743
- Acqua minerale Filette décidément gazeuse - Code 25604

Ce cocktail est particulièrement agréable avec les produits des mers italiennes. Frais et pétillant, il accompagne ces produits à l'apéritif et donne aussi un délicat tonus à certains grands fromages italiens, dont la principale caractéristique est la finesse de leur goût. A consommer avec modération !



Amaretto tonic

- 4 cl Amaretto Luxardo - Code 8525
- 8 cl Prosecco DOC Bolla - Code 5743
- 2 cl jus de citron frais

Ce cocktail réunit dans un seul verre deux très grands représentants du nord de l'Italie :

le Prosecco de Vénétie et l'Amaretto de Lombardie.

Un subtil mélange qui va très bien avec des produits typiques des mers du sud de l'Italie et qui en exalte les parfums. A consommer avec modération !



Martinez

- 60 ml Vermouth Bianco Bosca - Code 7429
- 30 ml Old Tom Gin
- 1 cuillère à soupe de Maraschino - Code 8040
- 2 goûtes d'orange amer
- 1 soupçon de citron

Recette à réaliser au Shaker.

Frapper les ingrédients avec les glaçons, verser en filtrant.

Vous pouvez ajouter un zeste de citron en déco.



Boissons



MOLE COLA
Bio
Code 7054 - 330 ml par 24



MOLE COLA
Sans sucres ajoutés
Code 7050 - 330 ml par 24
Code 7053 - 330 ml par 24



MOLE COLA
Classique
Code 7051 - 330 ml par 24
Code 7052 - 330 ml par 24

Début 2013 naît Molecola, un projet 100% italien qui plaît aux yeux, conquiert le palais et est bon... aussi dans le social! Molecola a un CŒUR ITALIEN car c'est le résultat extraordinaire de la collaboration de réalités italiennes qui partagent leur expérience et leur imagination dans un projet unique dans le goût et le cœur.



THÉ CITRON
Polara
Code 7071 - 27,5 cl par 4



THÉ PÊCHE
Polara
Code 7072 - 27,5 cl par 4



CEDRATA BIO
Code 7073 - 27,5 cl



MELOGRANO SICILIA BIO
Polara
Code 7065 - 27,5 cl



ARANCIATA SICILIA BIO DOP
Polara
Code 7066 - 27,5 cl



ARANCIATA ROSSA SICILIA BIO IGP
Polara
Code 7067 - 27,5 cl



LIMONATA SICILIA BIO IGP
Polara
Code 7064 - 27,5 cl



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



NECTAR POIRE WILLIAMS BIO
DiFrutta
Code 7040 - 25 cl par 24



NECTAR DE PÊCHE BIO
DiFrutta
Code 7041 - 20 cl par 24



NECTAR D'ABRICOT BIO
DiFrutta
Code 7042 - 20 cl par 24



JUS D'ORANGE BIO
DiFrutta
Code 7045 - 20 cl par 24



JUS DE POMME BIO
DiFrutta
Code 7046 - 20 cl par 24



JUS DE TOMATE BIO
DiFrutta
Code 7043 - 20 cl par 24



CASTELLO M 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.**

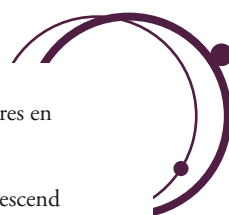


Les caractéristiques des sols

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.



Interview



Pouvez-vous décrire votre entreprise ?

Je suis Luigi Seracca Guerrieri et je représente la quatrième génération de Castello Monaci. Diplômé en droit à Milan, j'ai travaillé dans un important cabinet d'avocats à Milan pendant quatre ans, j'ai ensuite changé de vie et obtenu un Master en France, à Angers, dans la Loire, en viticulture et œnologie et marketing du vin (d'une durée de deux ans).

Par la suite, j'ai travaillé à Calmasino (VR) au siège du Gruppo Italiano Vini, notre société partenaire, puis j'ai déménagé, après de nombreuses expériences en Italie et à l'étranger, à Salice Salentino où je travaille exclusivement pour Castello Monaci, me consacrant au développement de la marque et l'hospitalité dans l'entreprise (sujet très important dans les Pouilles).

Pouvez-vous nous présenter la cave et ses méthodes de travail ?

La cave est située à Salice Salentino, dans la province de Lecce, dans le Salento, et son plus grand potentiel est d'avoir 210 hectares de vignobles qui garantissent la cohérence dans la qualité et le style des vins.

Notre façon de travailler combine la tradition dans l'utilisation presque exclusive des vignes indigènes de la région (primitivo, negroamaro, Malvasia Nera di Lecce) avec les nouveaux principes de la viticulture de précision.

Même dans la cave, nous sommes revenus à l'utilisation du ciment, partie intégrante de la vinification historique du Salento, accompagnée de l'utilisation des techniques les plus modernes. Une grande attention dans le vignoble et dans la cave est portée à la durabilité environnementale, un élément qui nous caractérise depuis 2004.

Quelles sont les tendances sur votre marché ?

Concernant les marchés, l'Italie, et surtout le Salento, sont le principal marché. Ceci est très important pour la marque car être "prophète chez soi", surtout dans une zone aussi touristique et très visible, donne aussi beaucoup de crédibilité à l'étranger.

Les marchés les plus orientés sur le Primitivo sont l'Allemagne, la Suisse et les USA, mais aussi dans une moindre mesure la Belgique et la Hollande.

La France et le Japon, en revanche, sont des marchés qui ont bien fonctionné sur la marque et sont capables de vendre de nombreuses références (mais surtout des vins rouges).

Avant le début de la pandémie, nous avons commencé à travailler régulièrement en Espagne, en Russie et en Angleterre mais malheureusement, en raison de diverses vicissitudes, ces pays ont beaucoup ralenti les achats.

Que pensez-vous de Carniato comme partenaire ? Quels sont ses points forts ?

Quant à la France, je suis honoré d'avoir Carniato comme importateur.

Une relation d'amitié et de confiance s'est établie qui donne des résultats extraordinaires.

La collaboration a également été renforcée par une visite de ma part à Paris pour une dégustation avec la force de vente avant le cycle de vente trimestriel et deux visites du directeur de Carniato avec les clients les plus importants de Castello Monaci.

La route avait été très bien tracée et cette pandémie ne nous a pas aidés mais nous sommes prêts à repartir avec une grande détermination quand tout sera revenu à la normale.

Je crois qu'en plus de l'affection et de la considération qui unissent Castello Monaci à Carniato, la force de Carniato réside dans la crédibilité de la force de vente (que j'ai connue individuellement et qui m'a toujours fait une excellente impression pour ses compétences et les compétences managériales) mais aussi dans la logistique et dans un catalogue très complet et diversifié, devenu aujourd'hui une référence de la cuisine italienne en France.

Vins

ARTAS PRIMITIVO IGT

Elégant, enveloppant
Code 25210 - 75 cl x6

Le Cépage : 100% Primitivo.

Zone de Production : Salento.

Le vin : Elevé environ 6 mois en petits fûts de chêne et 6 mois dans de grands tonneaux.

Couleur rouge rubis brillante et intense.

Parfum bien marqué, complexe et éthéré.

La saveur est pleine, chaude, souple, très enveloppante, avec des tanins doux et élégants. Il se prolonge jusqu'au final avec un agréable fond de fruits rouges.

Accord mets / vins : Rôtis de viandes rouges, gibier, fromages de chèvre d'affinage moyen.



Pilùna Primitivo Salento IGT

Gouleyant, Fruité

Code 25208 - 75 cl x6

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.

ACANTE

FIANO SALENTO IGT

Frais, vif, plein

Code 25208 - 75 cl x6

Le Cépage : 100% Fiano

Zone de Production : Salento.

Le vin : Acante signifie "vide" en dialecte du Salento : le vin prend ce nom car il est très agréable à boire et le verre est donc souvent vide. La récolte a lieu pendant la nuit afin de préserver le plus possible l'acidité et de procéder à la fermentation pendant les heures les plus fraîches de la journée, en évitant les changements de température. Couleur jaune paille pâle. Nez généreux d'ananas, de poire et de miel. Le palais velouté se développe avec une saveur fraîche et vive, un corps bien équilibré avec des notes de fruits frais et une agréable finale de noisettes grillées.

Accord mets / vins : Parfait avec le risotto aux saint Jacques; avec des salades, des plats riches en poissons et fruits de mer, des viandes blanches, du poisson grillé, des fromages frais et des légumes grillés.



SIMERA

Chardonnay Salento IGT

Code 25205 - 75 cl x6



MARU

Negroamaro Salento IGT

Code 25207 - 75 cl x6

Code 25211 - 37,5 cl x12



NOUVEAUTÉ

CHARÀ

Terra d'Otranto DOC

Code 6905 - 75 cl x6



R O S É

F DELL' ESTATE



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