

*Il Sapore*  
#12  
OCTOBRE  
2022

# *Il Sapore*

di **carniato**

| **Notre atelier A'Pasta**

| **Parmigiano Reggiano DOP**

| **Produits à la Truffe**

| **Melini**



GRANDI VINI

# carniato

GASTRONOMIA

DAL 1955

**VOTRE PARTENAIRE EN VINS & GASTRONOMIE ITALIENNE,  
DEPUIS 1955 !**



**Plus de 3000 produits  
répartis en 20 catégories**

Des arrivages quotidiens directement  
d'Italie, via plus de 150 fournisseurs  
historiques et fiables.

**Une livraison 6 j / 7 partout en France**

Nous disposons de notre propre flotte à Paris  
et en Ile-de-France. Nous avons aussi des partenariats  
priviliégiés avec des transporteurs sur tout le territoire.



**Une présence commerciale proche de chaque client**

Avec 35 professionnels à votre disposition et une présence  
commerciale proche de chaque client.

**Notre propre atelier**

**de production de pâtes fraîches**

Près de 50 recettes (farciées et extrudées)  
à base de produits régionaux italiens de qualité.



# Sommaire



ACTUALITÉS	<b>04</b>	DE CECCO	<b>30</b>
PARMIGIANO REGGIANO	<b>06</b>	MORELLI	<b>32</b>
A'PASTA	<b>12</b>	LA TRUFFE	<b>34</b>
GAMME A'PASTA	<b>18</b>	INTERVIEW DEL BOSCO	<b>36</b>
INTERVIEW MOLISANA	<b>22</b>	LES TOMATES	<b>40</b>
LA MOLISANA	<b>24</b>	MELINI	<b>46</b>
CIPRIANI FOOD	<b>26</b>	CA BIANCA	<b>50</b>
GIUSEPPE COCCO	<b>28</b>		



# Les actualités

## Salon sur l'Eau Strasbourg

Carniato organise une dégustation de vins et de produits alimentaires typiques de la gastronomie italienne.

Cet évènement aura lieu le lundi 14 novembre sur la péniche Ill Vino à Strasbourg. Nous vous attendons nombreux Pour plus d'informations ou pour recevoir votre invitation, contactez votre commercial.



# Sirha 2023

Pour la 3ème année, Carniato participera au SIRHA, évènement incontournable de la gastronomie pour les professionnels, à Lyon du 19 au 23 janvier 2023. Cet évènement sera une occasion pour nous de retrouver nos clients de la France entière et de leur faire découvrir nos produits. A cette occasion, vous pourrez déguster une sélection de nos meilleurs vins en provenance d'Italie mais aussi des spécialités de la gastronomie italienne qui seront cuisinées par un chef !

Nous vous attendons sur notre stand Hall 3 stand D87. Contactez votre commercial pour recevoir vos invitations.



**SIRHA+ LYON**  
19 - 23 JANVIER 2023  
EUREXPO - LYON FRANCE

RETROUVEZ-NOUS  
3D85

## Campagne

### Produits Solidaires

Nous avons le plaisir de vous présenter notre gamme de produits solidaires qui symbolise le partenariat entre ANDES et Carniato, initié en 2017.

Il s'agit d'un pandoro et de deux panettone, un classique et un au chocolat, d'une série limitée de pâtes fraîches, Agnoloni pecorino et miel et d'un vin, Montepulciano Rosso Terre di Chieti bio e sociale.

Cette gamme solidaire est réalisée sur mesure pour Carniato et pour répondre aux attentes des consommateurs Français. En effet, pour chaque produit vendu une partie des bénéfices est reversée à ANDES afin de financer des projets pré-sélectionnés par les équipes d'ANDES et votés par celles de Carniato.



En 2020, Carniato avait édité son premier livre blanc, sur le thème de la Restauration face à la crise sanitaire, un guide détaillant les nouvelles tendances suite à la crise sanitaire et aidant les restaurateurs à s'adapter. En cette fin d'année, nous vous proposons un nouveau Livre Blanc servant de petit guide de dégustation des vins italiens du Nord au Sud. Ce livre blanc présentera une sélection de régions, appellations et étiquettes.

Ce guide sera disponible en téléchargement sur notre site internet.

## Livre blanc

### Le Guide Carniato des Vins Italiens Livre 1 : Les vins du Nord de l'Italie



**PARMIGIANO  
REGGIANO**

Le culte de l'excellence  
et de l'affinage long

Seul fromage à pouvoir porter le nom de Parmesan à la vente en Europe, le Parmigiano Reggiano est le pur produit de son terroir. Sa production qui perdure depuis près de 1000 ans concerne aujourd'hui quelques 307 «Caseifici» agréés, répartis dans 5 provinces d'Emilie Romagne et du sud Lombardie.

30% d'entre eux sont situés en zone de montagne. De la production des meules à sa transformation en portions ou râpé, tout se passe sur ce territoire «béné des dieux».



# Parmigiano Reggiano

**Du lait cru du terroir, du sel et de la pression naturels, rien d'autre.**

Pas moins de 550 litres de lait cru livrés 2 heures maximum après la traite, sont nécessaires à la production d'une meule de Parmigiano Reggiano au poids moyen de 40 kg, soit 14 litres pour 1 kg.



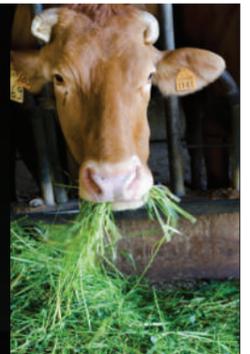
Pour la haute qualité du lait, seuls les fourrages frais et secs sont autorisés pour l'alimentation du cheptel :  
**la fermentation et l'ensilage, générateurs de bactéries, sont interdits.**



**100% D'INGRÉDIENTS  
D'ORIGINE NATURELLE**



**NATURELLEMENT  
SANS LACTOSE**



\* L'absence de lactose est la conséquence naturelle du processus classique de fabrication du Parmigiano Reggiano. Il contient moins de 0,01g / 100 gr de galactose.

**Beaucoup de temps...**

**Son affinage minimum de 12 mois est le plus élevé de tous les fromages AOP.**

Mais c'est seulement aux alentours du 24ème mois qu'il acquiert son profil organoleptique typique marqué par une intensité aromatique, une granulosité et une solubilité incomparables.

Sa gamme d'affinage s'étend bien au-delà et présente des classes sensorielles très distinctes.



## L'art de la caséification

Le lait de aussi haute qualité soit il ne suffit pas à lui seul à justifier la qualité du Parmigiano Reggiano. Les compétences et la sensibilité du «Casaro», le maître fromager, constituent les compléments indispensables. C'est à lui qu'il revient de valoriser cette matière première d'exception dans son environnement microbiologique si particulier en favorisant le développement et le dynamisme des bactéries lactiques indigènes. Elles jouent un rôle central dans la production de ce grand fromage à qui, quel que soit son affinage on reconnaît le parfait équilibre.



## Rigueur et impartialité



Si sa production est aujourd'hui règlementée par la législation sur les AOP, c'est au Consortium de tutelle qu'il revient de veiller au bon respect du cahier des charges réputé comme l'un des plus exigeants au monde. Ainsi chaque meule reçoit à sa naissance une carte d'identité numérique permettant une traçabilité parfaite.



À l'issue des 12 mois d'affinage, chaque meule est contrôlée par un expert qualité « Il battitore » mandaté par le Consortium de tutelle en vue de recevoir l'appellation.

Fissures et poches d'air détectées sont la porte ouverte à l'exclusion (la meule n'est pas marquée au fer rouge de l'appellation, la dénomination sur son pourtour est blanche) ou au déclassement « Parmigiano Reggiano mezzano » selon leur degré d'incidence sur la qualité.

### Chiffres clés

- 1000 ANS D'HISTOIRE
- 307 CASEIFICI AGRÉÉS
- 30% DE CASEIFICI EN ZONE DE MONTAGNE
- 5 PROVINCES ITALIENNES DE PRODUCTION
- 550 LITRES DE LAIT CRU/MEULE
- 12 MOIS D'AFFINAGE MINIMUM
- 24 MOIS D'AFFINAGE MOYEN

\* Reggio Emilia, Modène, Parme, Bologne à gauche de la rivière Reno, Mantoue à droite du fleuve Po.



## Gammes sensorielles et accords



### 12-19 mois

- Couleur jaune paille pâle claire.
- Notes lactiques de beurre frais et de yaourt, notes végétales d'herbe fraîche et de légumes cuits.
- Pâte élastique, peu granuleuse et peu friable.



### 20-26 mois

- Couleur jaune paille intense.
- Notes lactiques de beurre fondu, d'agrumes, de fruits secs et de bouillon de viande ; le tout marqué par un grand équilibre.
- Pâte friable et granuleuse avec nette apparition des cristaux blancs de tyrosine.



### 27-34 mois

- Couleur jaune paille ambré.
- Notes lactiques de croûte de fromage, des notes de fruits secs, de fruits exotiques et des notes épicées.
- Pâte très friable et granuleuse, très soluble, marquée par les cristaux de tyrosine.



### 35 mois et +

- Couleur jaune paille très ambré.
- Notes tertiaires et d'épices douces dominantes.
- Pâte très friable et granuleuse, très soluble, marquée par les cristaux de tyrosine.

## Pas de limite à l'imagination



Grains



Copeaux



Morceaux



Liquide



Mousse



Tuile



Crème

Pour en savoir plus, [parmigianoreggiano.com](http://parmigianoreggiano.com)  
Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux  





# Solidale



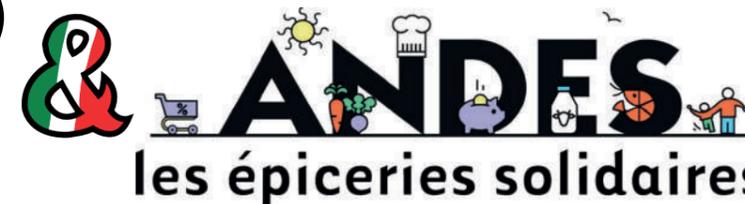
Pandoro  
Solidale  
503560 - par 6 - 750 gr



Panettone Traditionnel  
Solidale  
113508 - par 12 - 500 gr



Panettone aux pépites de chocolat  
Solidale  
113509 - par 12 - 500 gr



## Il gusto della solidarietà

### Pourquoi cette gamme de produits est-elle Solidaire ?

#### Qui sommes-nous ?

Carniato, LE spécialiste des produits gastronomiques et vins italiens à destination des restaurateurs, depuis 1955.

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

#### Les 4 piliers de notre partenariat :



Dons de produits



Mécénat de compétences



Insertion durable par le travail



Co-création de produits solidaires

#### Nos produits solidaires sont :

Un vin rouge issu de la région des Abruzzes et produit par une coopérative vinicole réalisé sur mesure pour Carniato et pour répondre aux attentes des consommateurs Français.

Deux panettone pur beurre, l'un garni de fruits confits et l'autre aux pépites de chocolat, et un pandoro, typiquement italiens.

Et une pâte farcie au pecorino et miel produite dans notre atelier de pâtes fraîches A' Pasta.

Notre gamme «Solidale» (c'est à dire Solidaire, en italien) est constituée de 3 produits. Pour chaque produit vendu une partie des bénéfices est reversée à ANDES afin de financer des projets pré-sélectionnés par les équipes d'ANDES et votés par celles de Carniato. 0,60 € pour chaque panettone, 0,50€ pour le pandoro, 0,40€ pour le vin, 0,40€ pour la pate.

#### Quel est l'impact de cette gamme ?

Depuis le lancement de l'opération «Solidale», nous sommes parvenus à collecter près de 70 000€ et à lancer près d'une vingtaine de projets au profit d'épiceries solidaires dans toute la France.

# Notre atelier A'Pasta



Ah, les pâtes. « La pasta ». Voilà un incontournable de la cuisine italienne qui met l'eau à la bouche de tous les gourmands de 7 à 77 ans... et pas seulement !

Il faut dire qu'en plus d'être réconfortante, la pâte peut aussi devenir la star d'un plat gastronomique lorsqu'elle est travaillée dans les règles de l'art et avec un peu d'inventivité.

Pasta corta, pasta lunga, pasta ripiena, pasta da forno, pasta da minestra, il existe en Italie un nombre impressionnant de variétés de pâtes, chacune destinée à des recettes particulières. De quoi faire tourner la tête des cuisiniers les plus avertis car chez nous, on ne rigole pas avec la pasta.

**Chez Carniato, nous avons fait de la pâte un de nos produits de référence.**

En plus des pâtes sèches de notre catalogue, nous développons depuis plus de 35 ans notre offre A'Pasta : des pâtes fraîches sous toutes les formes et pour tous les goûts.

Ces pâtes sont réalisées dans notre fabrique locale, à quelques minutes de notre siège social pour garantir une maîtrise de la production et réduire notre impact environnemental.

Mais ne vous méprenez pas : ce n'est pas parce que nos pâtes sont confectionnées en France qu'elles ne sentent pas bon l'Italie !

La majorité des ingrédients utilisés dans leur préparation, notamment dans les farces, viennent tout droit de la grande botte et sont labellisés AOP ou DOP - « Denominazione di Origine Protetta ».

**Au sein de la fabrique A'Pasta, nos équipes ont à coeur de perpétuer un savoir-faire précieux.**



En France, il n'existe pas de formation diplômante pour maîtriser la fabrication de la pâte.

Chez Carniato, l'apprentissage du métier se transmet entre les collaborateurs.

« *Le savoir-faire n'est pas individuel, c'est la culture d'entreprise qui garantit le savoir-faire italien qui se ressent dans nos produits* », dit Jorge Valente, le directeur de production de la fabrique.

Employé de Carniato depuis plus de 30 ans, Jorge a contribué au développement de l'entreprise aux côtés de la famille Carniato. Au fil des années, il a appris à reconnaître le bon produit et à le mettre en valeur grâce à un savoir-faire unique qu'il a lui-même acquis de nos fondateurs.

Aux côtés des 10 autres employés de la fabrique, Jorge produit chaque jour des pâtes avec et sans farce mais toujours avec passion. Toute l'équipe est répartie autour de 4 lignes de production :

## 1 - LES PÂTES TRÉFILÉES

Penne, fusilli, rigatoni, radiatori... ces pâtes sont conçues à partir d'une base de semoule, d'oeuf et d'eau, mélangée et pétrie à l'aide d'un dispositif mécanique puis déposée dans un moule en bronze pour lui donner la forme et la texture recherchées.

## 2 - LES PÂTES LAMINÉES À FROID

Tagliatelle, spaghetti, pappardelle, taglierini... chez Carniato, on ne fait pas tout comme tout le monde ! Chez nous, ces pâtes sont préparées sans ajout d'eau, seulement avec un mélange d'oeuf et de semoule. Elles ne sont pas pasteurisées et ont logiquement une durée de vie légèrement réduite par rapport aux autres produits de la gamme (21 contre 30 jours en moyenne). Sur cette ligne de production, nos équipes conçoivent des nouveaux lots tous les jours pour garantir à nos clients des produits d'une fraîcheur imbattable !

## 3 - LES PÂTES FARCIES DOUBLE FEUILLE

Agnononi, malfatti, ravioli... ces pâtes sont fourrées avec une technologie unique de machine sans piston, à dépose pneumatique, qui se rapproche de la technique de la poche à douille. Leur farce est ainsi beaucoup plus molle et a un aspect « fait maison » très apprécié et plébiscité des gourmets. Elles représentent 50 % de nos ventes.

## 4 - LES PÂTES FARCIES SIMPLE FEUILLE

Tortellini, fagottini... ces pâtes sont produites avec des farces de qualité et fourrées grâce à un modèle classique d'injecteur à piston.

# Recettes

En 35 ans d'existence, notre fabrique locale A'Pasta a su étoffer sa carte et propose aujourd'hui de nombreuses pâtes fraîches pour ravir tous les palais.

Pâtes courtes, pâtes longues ou pâtes farcies, nos variétés permettent à la fois de développer votre créativité en imaginant des recettes originales ou de jouer la carte de la simplicité en les accompagnant d'une goûteuse sauce tomate ou d'un simple trait d'huile d'olive.

De plus, nos pâtes farcies se déclinent sous de nombreuses versions : à base de viande, de poisson, de fromage ou de légume.

**Choisir A'Pasta, c'est offrir à votre clientèle une carte dynamique et pleine de goût !**

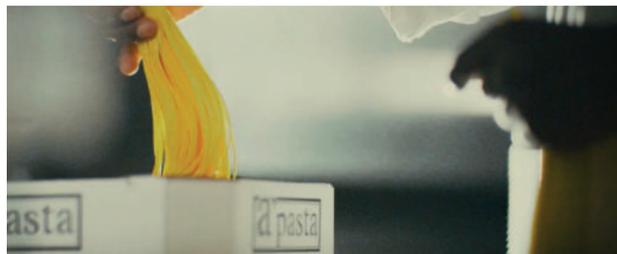


Notre gamme A'Pasta est composée de plus de 40 recettes de pâtes fraîches différentes. Alors que certaines d'entre elles se sont faites une place permanente dans notre catalogue, d'autres sont poussées en édition limitée pour que vous puissiez tester leur popularité auprès de vos clients.

En cette rentrée, notre édition limitée met à l'honneur le Pecorino, fromage emblématique de la Gastronomie Italienne, avec notre recette d'Agnoloni Pecorino Miel, qui se mariera parfaitement avec un filet d'huile d'olive et du romarin. En plus d'être excellente, cette recette est solidaire et pour chaque produit vendu, Carniato reverse une partie des bénéfices à ANDES, l'Association Nationale de Développement des Epicerie Solitaires, avec laquelle Carniato a initié un partenariat depuis 2017.

**Vous avez envie d'en savoir plus sur les éditions limitées à venir ?**

On peut déjà vous confier que, cette année, nos pâtes farcies en édition limitée mettront à l'honneur le foie gras, la ricotta, les artichauts ou encore les asperges vertes... Une bonne façon de réinventer votre offre et d'imaginer de nouveaux plats savoureux pour surprendre vos clients !



**Mais alors, comment ces recettes sont-elles sélectionnées ?**

Chaque année, la gamme A'Pasta s'étoffe de 4 nouvelles recettes en édition limitée et de 2 recettes permanentes.

Pour être retenue et proposée à la vente, chacune d'entre elles passe par un comité de validation dont Jorge Valente, le directeur de la production de la fabrique A'Pasta, fait partie. Au total, les équipes se retrouvent au minimum 3 fois par an pour goûter et sélectionner les recettes les plus prometteuses selon elles et en accord avec les tendances du moment.

## La recette du succès...

En 2020, malgré la crise sanitaire liée à l'épidémie de Covid-19, les pâtes A'Pasta ont continué de régaler ceux qui ont consommé en livraison ou à emporter. Les recettes les plus populaires ont été les malfatti à la truffe, les malfatti ricotta/épinards, les agnoloni aux 4 fromages, les fagottini au jambon cru ou encore notre édition limitée à la burrata des pouilles et au citron. Et côté pâtes « classiques », ce sont les spaghetti et les tagliatelles qui ont eu le plus de succès !

# Aguments commerciaux

En plus de leur goût savoureux, les pâtes fraîches A'Pasta possèdent de nombreuses autres qualités. Elles permettent notamment de vous garantir un coût de revient minimal et une marge par plat conséquente.

Choisir A'Pasta, c'est proposer à votre clientèle des produits italiens authentiques tout en nous laissant la tâche de sélectionner et d'assembler les matières premières.

En nous faisant confiance, vous gagnez du temps, de l'argent et des clients toujours contents !

**Les bons produits, ça nous connaît chez Carniato.**

## VOS PÂTES FRAÎCHES MÉRITENT LE MEILLEUR.

Nos pâtes fraîches sont faites avec une des meilleures semoules du marché, celle d'Alpina Savoie, anciennement Chiron Moulins.

Produite en filière auprès d'agriculteurs partenaires, cette semoule de qualité contient 13 % de protéine et garantit un circuit court respectueux du produit et de son producteur. Les oeufs qui entrent dans la composition de nos pâtes sont eux pasteurisés et proviennent de poules élevées en France et en plein air.

Enfin, le fait que notre fabrique locale soit située juste à côté de notre siège nous permet de réduire encore un peu plus notre impact environnemental.

Des avantages non négligeables dans un contexte où les consciences écologiques sont de plus en plus éveillées et où chacun se doit de faire un effort pour préserver notre planète.

Chez Carniato, nous avons la chance d'avoir des produits qui viennent directement d'Italie grâce à nos fournisseurs

partenaires et aux marchés italiens avec lesquels nous avons noué une relation de confiance depuis plus de 65 ans. De cette façon, notre sourcing en matière première est beaucoup plus large que ceux de nos concurrents.

Nous avons accès à des produits de niche pour créer nos farces, comme les brisures de truffe, le véritable parmigiano reggiano DOP ou encore la burrata. Ces collaborations nous permettent de créer des recettes de pâtes farcies inédites et dans l'air du temps : burrata des pouilles & citron, burrata des pouilles & camembert au lait cru, noix de Saint Jacques...



## Le saviez-vous ?

Toutes les farces qui agrémentent nos pâtes sont produites à partir des mêmes produits que nous vendons en négoce à nos restaurateurs. Pour garantir une fraîcheur et une qualité incomparables, elles sont préparées le matin et utilisées le jour même.



# Qualité & Traçabilité

Chez Carniato, nous vous donnons accès au meilleur de l'Italie. Nos produits et nos services répondent à des hauts standards de qualité et se renouvellent constamment pour répondre à vos attentes. Ainsi, la conception et la distribution de nos pâtes A'Pasta se font dans le respect du savoir-faire italien et avec beaucoup d'attention. Tout comme celle des autres produits de notre catalogue, la qualité de nos pâtes fraîches est maîtrisée et garantie par des actions menées par nos équipes, au sein même de notre fabrique et de nos bureaux.

## 1 - NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE

Parce que vous êtes les meilleurs témoins de la qualité de nos produits, nous mettons un point d'honneur à travailler à vos côtés pour répondre au mieux à vos attentes.

En plus d'une veille réglementaire continue faite par notre service qualité et un cabinet externe spécialisé, nous échangeons directement avec nos clients et prospects pour comprendre leurs besoins et leurs attentes. Ainsi, nous connaissons chacun de nos clients personnellement et nous sommes ouverts à l'élaboration d'offres et de contrats sur-mesure. Notre service après-vente est également briefé pour vous répondre et gérer efficacement vos réclamations au quotidien. Chacune de vos demandes est enregistrée et un bilan des réclamations est fait 2 fois par an pour servir à l'amélioration de nos services.

Parce que la générosité de l'Italie ne se retrouve pas que dans nos produits, nous serons toujours disponibles pour vous conseiller et vous aider à faire les choix les plus adaptés dans notre catalogue !

## 2 - LA CONFIANCE N'EXCLUT PAS LE CONTRÔLE

Tout au long du traitement de vos commandes, nous faisons de nombreuses vérifications pour nous assurer que tout se déroule comme prévu. Notre premier objectif : être à la hauteur de vos attentes et pérenniser avec vous une relation de confiance durable.

Pour vous satisfaire, nous sélectionnons personnellement tous les fournisseurs avec qui nous travaillons à l'élaboration de notre catalogue. Chacun d'entre eux doit remplir

un questionnaire de référencement et signer un cahier des charges complet. Une fois leurs produits reçus, nous effectuons également des contrôles définis en fonction des familles de produits, dont un plan de contrôles microbiologiques pour les produits de négoce, les matières premières et nos produits finis.

Mais ce n'est pas tout ! Une fois nos produits assemblés, notamment dans nos recettes de pâtes fraîches, ils subissent de fréquents check-up quantité et conditionnement. Leur aspect est régulièrement vérifié et nos chambres froides sont contrôlées en permanence par un système d'alerte pour que les valeurs de pasteurisation soient toujours respectées. Pour nous, les bonnes conditions de stockage et d'entreposage de nos produits sont indispensables à la qualité du plat final que vos clients retrouveront dans leur assiette.

## 3 - TRAÇABILITÉ AMONT/AVAL

Même si notre chaîne de contrôle est maîtrisée, nous sommes préparés au rappel de certains produits dans le cas où ces derniers poseraient un problème.

Ainsi, nous avons mis en place un dispositif d'identification des lots achetés et vendus.

Ce dispositif nous permet de retrouver facilement le(s) fournisseur(s), le(s) client(s), ainsi que les résultats des contrôles réalisés sur le lot pour rectifier le tir le plus rapidement possible.

Et même si nous n'avons que très rarement dû avoir recours à ce dispositif, nous déclenchons régulièrement des tests traçabilité pour vérifier l'efficacité de notre système.

### Le saviez-vous ?

Au sein de la fabrique A'Pasta, toutes les gammes de produits sont passées en revue une fois par semaine, voire deux à trois fois pour les produits les plus fragiles.



## Penne « A Pasta » pesto vert ricotta

*Penne au pesto et à la ricotta*

### Vin conseillé :

*Gavi DOCG Ca Bianca - 25041*

### Ingrédients :

*Penne Rigate A'pasta - 3554*

*Pesto alla Genovese Menu - 4571*

*Ricotta Granarolo - 878*

*Sel*



Faire chauffer le pesto à la poêle avec un peu de ricotta. Pendant ce temps, faire bouillir de l'eau salée (30 g sel pour 10 L d'eau). Faire cuire les pâtes 3 minutes. Ajouter un peu d'eau de cuisson dans la préparation pesto ricotta.

Egoutter les pâtes et les verser dans la sauce.  
Bien mélanger et servir.

# Gamme

# A' Pasta



**MALFATTI AL BRASATO**  
A'Pasta  
Code 3523 - 2kg



**TORTELLONI À LA VIANDE**  
A'Pasta  
Code 6980 - 2kg



**MALFATTI AUX SAINT JACQUES**  
A'Pasta  
Code 3516 - 1kg x3



**FAGOTTINI JAMBON DE PARME**  
DOP  
A'Pasta  
Code 9671 - 2kg



**TORTELLONI NOIR AU CRABE**  
A'Pasta  
Code 3524 - 2kg



**MEZZALUNA BURRATA**  
DES POUILLES À LA TRUFFE 1%  
A'Pasta  
Code 3552 - 1kg x3



**AGNOLONI CAMEBERT AU LAIT**  
CRU & BURRATA DES POUILLES  
A'Pasta  
Code 3551 - 1kg x3



**FAGOTTINI PARMIGIANO REG-**  
GIANO DOP & BASILIC  
A'Pasta  
Code 3553 - 2kg



**AGNOLONI AUX QUATRE FROMAGES**  
A'Pasta  
Code 3529 - 2kg



**FIORE AU GORGONZOLA**  
A'Pasta  
Code 3528 - 2kg

# Gamme A' Pasta



**MALFATTI À LA TRUFFE 1%**  
A' Pasta  
Code 3510 - 1kg x3



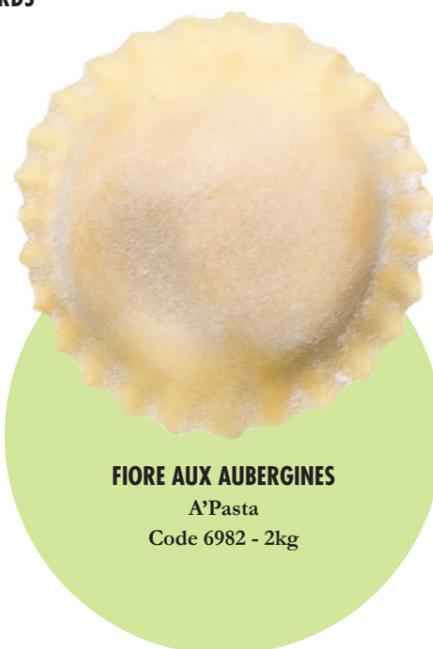
**TORTELLINI AUX CÈPES**  
A' Pasta  
Code 3512 - 2kg



**MALFATTI RICOTTA ÉPINARDS**  
A' Pasta  
Code 3525 - 2kg



**MEZZALUNA AUX CÈPES**  
A' Pasta  
Code 3526 - 2kg



**FIORE AUX AUBERGINES**  
A' Pasta  
Code 6982 - 2kg



**SPAGHETTI**  
A' Pasta  
Code 6990 - 2kg



**TAGLIATELLE NIDI**  
A' Pasta  
Code 3547 - 2kg



**TAGLIERINI**  
A' Pasta  
Code 3571 - 2kg



**TAGLIERINI AIL ET BASILIC NIDI**  
A' Pasta  
Code 3494 - 2kg



**FUSILLI**  
A' Pasta  
Code 3557 - 2kg



**PENNE RIGATE**  
A' Pasta  
Code 3554 - 2kg



**RIGATONI**  
A' Pasta  
Code 3570 - 1kg

# Interview

## Pourriez-vous présenter votre société ?

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

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

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

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

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

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

## Quels sont vos produits les plus fameux en France ?

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



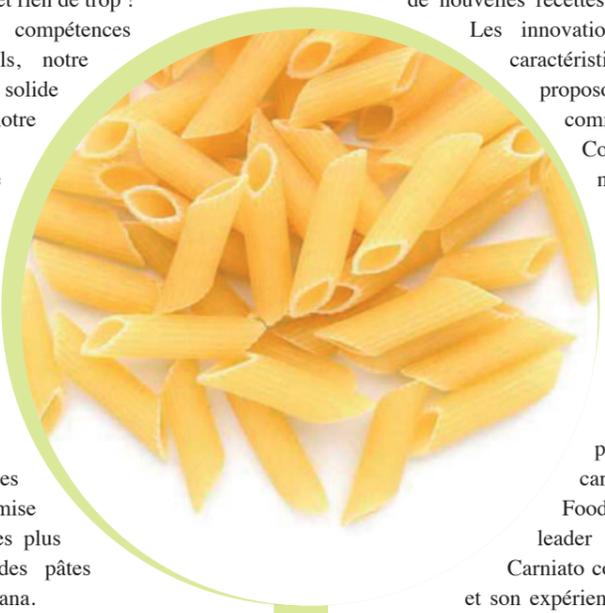
## Quelles sont les grandes tendances du marché ?

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

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

## Pourquoi avez-vous choisi Carniato ?

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



# La Molisana



# La Molisana



**FUSILLI N°28**  
La Molisana  
Code 116141 - 1 kg x12



**PENNE RIGATE N°20**  
La Molisana  
Code 116139 - 1 kg x12



**LINGUINE N°6**  
La Molisana  
Code 116137 - 1 kg x12



**SPAGHETTI N°15**  
La Molisana  
Code 116138 - 1 kg x12



**FARFALLE RIGATE N°66**  
La Molisana  
Code 116103 - 500 g x24



**FUSILLI N°28**  
La Molisana  
Code 116114 - 500 g x24



**RIGATONI N°31**  
La Molisana  
Code 116115 - 500 g x24



**SPAGHETTI N°15**  
La Molisana  
Code 116116 - 500 g x24

**SPAGHETTI À L'ENCRE DE SEICHE**  
La Molisana  
Code 116163 - 500 g x24



**GNOCCHI DI PATATE**  
La Molisana  
Code 116107 - 500 g x12



**FETTUCINE ALL'UOVO N°204**  
La Molisana  
Code 116121 - 250 g x12



**LASAGNE ALL'UOVO N°220**  
La Molisana  
Code 116123 - 500 g x12



**FUSILLI N°28**  
La Molisana  
Code 116153 - 500 g x12



**PENNE RIGATE N°20**  
La Molisana  
Code 116158 - 400 g x12

# Cipriani Food

L'histoire de Cipriani Food dure depuis 90 ans. Elle est le résultat du travail de quatre générations qui sont parvenues à collaborer en étant guidées par une vision commune. L'histoire d'une famille italienne qui représente l'excellence sur la scène internationale de la restauration.

Depuis 1931, le Harry's Bar accueille ses clients au coeur de Venise. Un siècle de tradition de la meilleure restauration italienne.



**TAGLIARELLE AUX ŒUFS**  
Cipriani Food  
Code 110210 - 250 g x12



**TAGLIARELLE AUX ŒUFS & ÉPINARDS**  
Cipriani Food  
Code 110211 - 250 g x12



**PAPPARDELLE AUX ŒUFS**  
Cipriani Food  
Code 110212 - 250 g x12



**TAGLIOLINI AUX ŒUFS**  
Cipriani Food  
Code 110200 - 250 g x12



**TAGLIOLINI AUX ŒUFS & ÉPINARDS**  
Cipriani Food  
Code 110201 - 250 g x12

Le speck Alpe interprète le goût typique des Dolomites, donné par maturité de 19 semaines.



**FUSILLI BIO**  
Cipriani Food  
Code 110213 - 500 g x12



**SPAGHETTI BIO**  
Cipriani Food  
Code 110215 - 500 g x18



**RIGATONI BIO**  
Cipriani Food  
Code 110214 - 500 g x12



**TAGLIARDI AUX ŒUFS**  
Cipriani Food  
Code 110205 - 250 g x12



**BELINI**  
Cipriani Food  
Code 110256 - 750 mL x6

Le Bellini est un célèbre cocktail symbole du style italien dans le monde. La recette, à base de purée de pêches blanches et de Prosecco, a été inventée par Giuseppe Cipriani, propriétaire du Harry's Bar à Venise, en 1948. Apéritif sucré dont le goût velouté de pêches, strictement blanches, se mêle au brio du Prosecco, donnant vie à un cocktail légèrement alcoolisé à la saveur fraîche et fruitée. Idéal avant les repas au bar ou pour égayer une soirée à la maison entre amis.



# Giuseppe Cocco



Dès l'âge de 14 ans, Domenico Cocco a commencé à travailler dans une fabrique de pâtes à Fara San Martino. Il a consacré sa vie à ce travail fascinant, il en a conservé tous les secrets et, en 1944, les a transmis à son fils Giuseppe, tout comme ses anciens maîtres l'avaient fait pour lui. Aujourd'hui, la production familiale de Giuseppe Cocco emploie les mêmes machines, les mêmes procédés et les mêmes astuces qu'au début du siècle dernier.



**LINGUINE N°34**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116016 - 500 g x24



**FARFALLE N°36**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116015 - 500 g x24



**ORECCHIETTE N°59**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116036 - 500 g x20



**CASERECCIA N°66**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116045 - 500 g x24



**PENNE RIGATE N°42**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116012 - 500 g x24



**PENNETTE N°35**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116040 - 500 g x24



**FUSILLI N°43**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116011 - 500 g x24



**SPAGHETTI N°33**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116017 - 500 g x24



**PAPPARDELLE AUX ŒUFS N°10**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116025 - 250 g x20



**TAGLIATELLE ALL'ANTICA N°83**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116032 - 500 g x20



**FUSILLO GIGANTE N°86**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116023 - 500 g x20



**RIGATONI N°37**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116014 - 500 g x24



**MEZZI RIGATONI N°46**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116041 - 500 g x24



**TAGLIATELLE AUX ŒUFS N°13**  
Cav. Giuseppe Cocco  
Code 116026 - 250 g x20



# De Cecco



**LINGUINE N°7**  
De Cecco  
Code 111200 - 500 g x24



**SPAGHETTI N°12**  
De Cecco  
Code 111204 - 500 g x24



**BUCATINI GRANDI N°16**  
De Cecco  
Code 111228 - 500 g x16



**PENNE RIGATE N°41**  
De Cecco  
Code 111210 - 500 g x24



**CASARECCIA N°88**  
De Cecco  
Code 111218 - 500 g x24



**FUSILLI N°34**  
De Cecco  
Code 111207 - 500 g x24

Il y a plus de cent ans, dans les Abruzzes, commençait l'histoire d'une entreprise qui, comme toutes les grandes entreprises, comptait sur une armée d'hommes remplis de passion. Au fil du temps, beaucoup de choses ont changé : aujourd'hui l'entreprise De Cecco est synonyme d'extrême qualité dans le secteur des pâtes.

Par contre, la volonté de transmettre et de consolider les principes de production du Fondateur reste inchangée : du blé de grande qualité, de la semoule fraîche tout droit de son propre moulin, des tréfileuses en bronze, le séchage lent à basse température et un contrôle permanent de la qualité.



**PUNTALETTE N°73**  
De Cecco  
Code 111239 - 500 g x24



**CAVATAPPI N°87**  
De Cecco  
Code 111217 - 500 g x24



**ZITA N°18**  
De Cecco  
Code 111247 - 500 g x24



**PAPPARDELLE**  
De Cecco  
Code 111270 - 500 g x24



**RIGATONI NAPOLETANI N°124**  
De Cecco  
Code 111268 - 500 g x12



**TAGLIATELLE N°104**  
De Cecco  
Code 111282 - 250 g x12



**FUSILLI N°34**  
De Cecco  
Code 111417 - 500 g x12



**PENNE RIGATE N°41**  
De Cecco  
Code 111422 - 500 g x12



**SPAGHETTI N°12**  
De Cecco  
Code 111441 - 500 g x20



# Morelli



# Pasta Di Gragnano

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



**FREGULA TOSTATA**  
Morelli  
Code 110241 - 250 g xX



**PICI DI TOSCANA**  
Morelli  
Code 110220 - 500 g x12



**BUSIATE**  
Morelli  
Code 110237 - 500 g x6



**LINGUINE AU SAFRAN**  
Morelli  
Code 110231 - 250 g x8

Le Consortium de Gragnano Città della Pasta a été fondé en 2003 et regroupe les entreprises historiques produisant des Pasta di Gragnano. L'action commune des fabricants de pâtes du Consortium a conduit, en octobre 2013, à l'obtention de la première reconnaissance de qualité communautaire attribuée aux pâtes alimentaires en Italie et en Europe. Le système européen des Indications Géographiques Protégées des denrées alimentaires a été créé dans le but d'harmoniser les normes de protection existantes dans certains pays de l'Union européenne.



La zone de production et de conditionnement de l'indication géographique protégée Pasta di Gragnano comprend l'ensemble du territoire de la commune de Gragnano, dans la province de Naples. Les Pasta di Gragnano, produites à partir d'un mélange de semoule de blé dur et d'eau locale, ont toutes des caractéristiques de production spécifiques. Elles doivent essentiellement leur réputation à l'utilisation de tréfileuses en bronze qui confèrent à la pâte sa rugosité et sa porosité caractéristiques (parfaitement adaptée aux sauces) ainsi qu'à un long séchage. Après malaxage, la pâte est soumise à divers cycles de ventilation avec de l'air chaud, au cours desquels se forme une croûte superficielle constituée de la partie la plus externe de la pâte, devenue complètement sèche.

La production se termine par un refroidissement et une stabilisation. Les pâtes sont ensuite emballées dans les 24 heures sur le lieu de production, afin d'éviter toute perte d'humidité susceptible de compromettre les qualités organoleptiques du produit et de limiter les manipulations pendant le transfert. Ces pâtes au goût jamais altéré sont ainsi dignes de la certification IGP, gage d'authenticité et de qualité.



**SPAGHETTI IGP**  
Pasta Di Gragnano  
Code 115042 - 500 g x12



**TAGLIOLINI LIMONE & PEPE**  
Morelli  
Code 110236 - 250 g x8



**TAGLIATELLE AUX CÈPES**  
Morelli  
Code 110240 - 250 g x8



**TAGLIOLINI AUX TRUFFES**  
Morelli  
Code 110226 - 250 g x8



**LINGUINE AIL - BASILIC**  
Morelli  
Code 110224 - 250 g x8



**LINGUINE AU PIMENT ROUGE**  
Morelli  
Code 110223 - 250 g x8



**LINGUINE À L'ENCRE SEICHE**  
Morelli  
Code 110225 - 250 g x8



**VESUVIO IGP**  
Pasta Di Gragnano  
Code 115049 - 500 g x12



**MEZZI PACCHERI PISCIA IGP**  
Pasta Di Gragnano  
Code 115043 - 500 g x12



**PENNE RIGATE IGP**  
Pasta Di Gragnano  
Code 115045 - 500 g x12

# La Truffe

## le diamant noir de la restauration

Aliment gastronomique par excellence, la truffe est connue et adulée des Hommes depuis l'Antiquité.

Appelée à l'origine "tuber" pour "tubercule" en latin, la truffe a toujours fasciné, sa rareté donnant lieu à des légendes extraordinaires quant à son origine. Les Romains pensaient que ce champignon venait d'un éclair lancé par Jupiter près d'un chêne, lui conférant des vertus mystiques et même -selon la légende- aphrodisiaques.

Les siècles passant, la truffe est toujours l'un des aliments les plus rares et luxueux qui existe. Tous les fins gastronomes s'arrachent ce petit champignon.

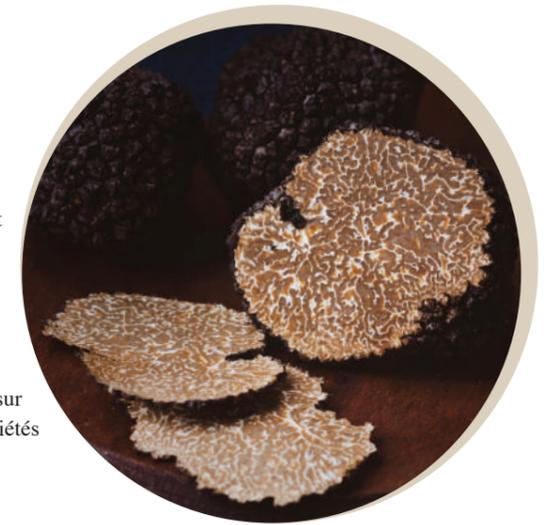
De nos jours, la demande pour les truffes ne cesse de grandir, au point de largement surpasser l'offre. Les sélectionner avec soin auprès des meilleurs producteurs est donc indispensable. Carniato source avec expertise truffe et autres produits dérivés dans l'un de ses plus grands pays producteurs: l'Italie !



### La truffe d'été (Tuber Aestivum)

La truffe d'été est une cousine proche de la truffe noire, avec qui elle est d'ailleurs souvent confondue. Son aspect extérieur est similaire mais son intérieur est de couleur chair, avec des veines blanches marquées et moins nombreuses que celles de la truffe noire. En résulte un arôme plus délicat que celui de sa proche cousine.

De nos jours, la truffe d'été, cultivée d'avril à août, revient en force sur le marché mondial ! Bien moins rare, elle prend le pas sur des variétés de truffes plus chères et moins accessibles.



### La truffe blanche, dit Truffe d'Alba ou "Truffe du Piémont" (Tuber Magnatum Pico)

Star des plus belles tables du monde bien qu'extrêmement rare, la truffe blanche a un parfum intense mais raffiné. Elle est originaire du Piémont, ce qui lui confère son statut d'ambassadrice internationale de la gastronomie italienne.

Facilement reconnaissable grâce à son apparence lisse et blanche et son intérieur clair, c'est l'une des raretés les plus recherchées au monde.

De nombreuses autres variétés de truffes comestibles existent, comme la truffe grise ou la truffe blanchette. A chaque tubercule sa subtilité !



### 1 Les différentes variétés de truffe

Vous le savez peut-être, mais toutes les truffes ne sont pas égales entre elles. Provenance, type de famille, poids...de nombreux paramètres diffèrent entre deux champignons. Il existe d'ailleurs au moins 60 variétés de truffes dans le monde !

Sur ces 60, seules une trentaine d'entre elles, principalement en provenance d'Europe, sont comestibles. Et parmi ces 30 ci, seulement 6 sont reconnues pour leurs qualités organoleptiques et le plus couramment utilisées en gastronomie.

L'un des premiers pays producteurs de truffe au monde, l'Italie possède de nombreuses différentes variétés de truffes. Les plus connues - et intéressantes gustativement ! - sont au nombre de 3: la truffe noire, la truffe d'été et la truffe blanche.



### La truffe noire (Tuber Melanosporum)

La Truffe Noire est l'une des variétés les plus couramment utilisées en cuisine. Ses arômes typiques de sous-bois et noisette en font une addition recherchée aux plats de pâtes ou risottos.

D'apparence, la truffe noire est ronde et de couleur grise ou noire. Sa récolte se fait de mi-novembre à fin mars, la rendant particulièrement recherchée lors de fêtes de Noël.

C'est la truffe la plus "facile" d'accès, qui a donné son nom de "diamant noir" à cette famille de champignons !

### 2 La truffe, un succès mondial incontesté

Bien qu'il existe de nombreuses variétés de truffe, celles-ci restent rares et difficiles à cultiver. La truffe a besoin de conditions très particulières pour se développer, et ne peut pas être produite en grande quantité.

Cette rareté, malgré une demande sans cesse croissante, ne fait qu'augmenter le prix de ce tubercule. Ce qui est loin de dissuader les consommateurs d'utiliser de la truffe dans leurs recettes!

Afin de pallier cette demande, de nombreux acteurs de la restauration produisent maintenant des produits à base, ou aromatisés à la truffe. Parmi eux, on peut retrouver des sauces ou crèmes à base de truffe, ou même des condiments avec de la brisure de truffe.

La demande grandissante pour la truffe ou les produits dérivés ont fait entrer de nouveaux acteurs sur ce marché particulièrement concurrentiel. Malheureusement, tous ne sourcent pas avec attention leurs champignons, d'où l'importance de sélectionner ces produits avec soin, auprès des meilleurs partenaires !

# Interview

## Del Bosco Tartufi



Depuis près de vingt ans, Del Bosco Tartufi développe un savoir-faire unique autour de son produit phare : la truffe. De la cueillette dans les forêts verdoyantes de l'Ombrie jusqu'à la confection artisanale de nombreux produits dérivés, rien n'est laissé au hasard. L'entreprise s'est donc logiquement très vite imposée comme un acteur unique sur ce segment très porteur du marché de la gastronomie italienne.

### Présentez-nous votre entreprise et son histoire.

Del Bosco Tartufi naît de la réunion de plusieurs trufficulteurs qui se sont associés il y a une vingtaine d'années, dans le but de conjuguer la vente de truffes fraîches, de conserves et de produits intermédiaires. Le bosco (la forêt), est l'endroit où les fondateurs se retrouvaient tous les jours pour partir à la recherche de truffes, et c'est là qu'ils ont pris la décision de créer Del Bosco Tartufi. L'entreprise est basée en Ombrie, la région la plus verte et la plus riche en truffes d'Italie. Notre approche est encore aujourd'hui très artisanale, car nous voulons mettre en valeur une matière première délicate. Toutes nos truffes sont donc sélectionnées et conditionnées par des mains expertes, même si avec le temps nous nous sommes équipés de machines dernier cri pour l'étiquetage et la mise en conserve.

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

Nos produits sont sans conservateurs, sans colorants ni allergènes, dans le but de préserver notre excellente matière première. Cela implique des cycles de production plus longs et plus coûteux, mais qui permettent d'obtenir un produit d'une grande qualité. Nos produits phares sont notre Sauce à la truffe noire, notre Huile d'olive aux truffes et notre Carpaccio de truffes. Notre Sauce à la truffe noire est un best-seller dans plusieurs pays européens : elle est utilisée par beaucoup de chefs pour réaliser des pâtes aux truffes, ou pour être travaillée en omelette ou avec des viandes. Nous venons aussi de lancer un nouveau produit, la Poudre de truffe, qui est très facile à utiliser et qui permet de sublimer des plats simples : du riz, des frites, des soupes, voire même du popcorn. La truffe est un produit unique en son genre, qui se marie très bien avec beaucoup de plats différents, qu'il s'agisse de poissons, de viandes, ou même de pizzas.

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

Nous disposons de très nombreuses certifications: FDA, halal, vegan OK, IFS, kosher, etc. Notre mot d'ordre est : « être aux côtés de nos partenaires ». Cela signifie que nous ne nous contentons pas de vendre nos produits. Nous nous investissons aussi dans notre relation avec nos partenaires, en leur proposant des formations sur site et du matériel destiné au marketing. Le marché de la truffe est en forte croissance, et même sur des marchés très mûrs comme la France, il est fondamental pour nous d'accompagner nos clients et de leur fournir les bonnes informations sur l'utilisation de nos produits.

### Pourquoi avoir choisi Carniatio comme distributeur ?

Tout simplement parce que Carniatio fait le lien parfait entre la France et l'Italie, et qu'il s'agit du leader en matière d'importation de produits italiens de qualité. Carniatio est le distributeur le mieux structuré en France, et il garantit à nos produits un débouché sur ce marché de façon particulièrement fiable, rapide et professionnelle. Nous avons rapidement créé des liens d'amitié et de confiance avec les équipes de Carniatio, et nous avons aujourd'hui beaucoup de projets communs à court terme.

### Quelle est votre vision du futur de votre marché ?

Le marché de la truffe est en forte croissance, aussi bien dans les pays qui connaissent encore mal ce produit, que dans des pays qui le travaillent depuis longtemps comme la France, l'Italie, l'Allemagne ou l'Espagne. Deux secteurs en particulier connaissent une croissance rapide : la grande distribution et la restauration collective (comme les pizzerias ou les chaînes internationales). Nous voulons profiter de cette dynamique en développant des produits destinés à tout un chacun, que ce soit en termes de qualité et de prix, tout en continuant à innover en mettant au point des nouveaux produits à base de truffe.



## Mezzaluna farciti ai porcini, salsa al tartufo

*Mezzaluna aux cèpes, sauce aux truffes*

### Vin conseillé :

*Vignetti la Selvanella Chianti Classico Riserva DOCG, Fattorie Melini - 5300*

### Ingrédients :

*Mezza luna aux cèpes A'Pasta - 3526*

*Carpaccio de truffes - 5007*

*Quelques champignons de Paris et cèpes frais*

*Parmigiano reggiano DOP Parmareggio - 69*

*Huile d'olive, persil*

Faire cuire pendant 2 minutes 100 g de mezza luna. Pendant ce temps, faire revenir les champignons coupés en lamelles à la poêle avec de l'huile d'olive.

Verser les mezza luna dans la préparation et laisser cuire 2 minutes. Ajuster l'assaisonnement (sel, poivre). Verser dans l'assiette, poser les lamelles de truffes, des copeaux de parmesan et une feuille de persil. Servir.



# Les produits

## à base de truffe



**SAUCE NOIRE  
À LA TRUFFE D'ÉTÉ (3%)**  
Del Bosco Tartufi  
Code 120266 - 770 g x12



**SAUCE «TARTUFATA» NATURELLE (6%)**  
Del Bosco  
Code 120262 - 770 g x6



**CRÈME À LA TRUFFE BLANCHE (5%)**  
Del Bosco Tartufi  
Code 120263 - 350 g x6



**PECORINO À LA TRUFFE (1%)**  
Zappala  
Code 203142 - 800 g x4



**PECORINO LE DELIZIE AL TARTUFO**  
Famiglia Busti  
Code 203123 - 1 kg x3



**BURRATA PUGLIESE TARTUFO TUBER  
AESTIVUM VITTAD 2.93%**  
Antica Murgia  
Code 203307 - 300 g x1



**TRUFFES D'ÉTÉ ENTIÈRES**  
Del Bosco  
Code 120261 - 150 g x12



**TRUFFES D'ÉTÉ TRANCHÉES**  
Del Bosco Tartufi  
Code 120260 - 350 g x6



**CARPACCIO DE TRUFFES**  
Menù  
Code 5007 - 350 g x3



**BURRATA PUGLIESE TARTUFO TUBER  
AESTIVUM VITTAD 2.93%**  
Antica Murgia  
Code 203306 - 100 g x8



**MORTADELLE TRUFFE D'ÉTÉ (1%)  
ET PISTACHES**  
Casa Modena  
Code 1757 - 2,5 kg x2



**CRÈME CHAMPIGNONS (83%)  
ET TRUFFE BLANCHE (1,1%)**  
Menù  
Code 4576 - 750 g x6

**SPRAY CONDIMENT À BASE D'HUILE D'OLIVE  
VIERGE EXTRA AROMATISÉ TRUFFE**

Fratelli Mantova  
Code 4092 - 200 ml x6



**SAUCISSE TRUFFE (1%)**  
Toscana  
Code 1005 - 1 kg x3



**JAMBON CUIT IL TARTUFO  
AVEC TRUFFES (1.5%)**  
Citterio  
Code 101146 - 6 kg x1



**MEZZALUNA BURRATA  
DES POUILLES À LA TRUFFE 1%**  
A'Pasta  
Code 3552 - 1 kg x3



**CONDIMENT À BASE  
D'HUILE D'OLIVE ARÔME TRUFFE**  
Urbani  
Code 120240 - 100 ml x12



**CRÈME DE TRUFFES BLANCHES D'ÉTÉ (5%)**  
Urbani  
Code 120244 - 100 g x12

**POUDRE DE TRUFFE**  
Tartufi & Co  
Code 120278 - 150 g x12

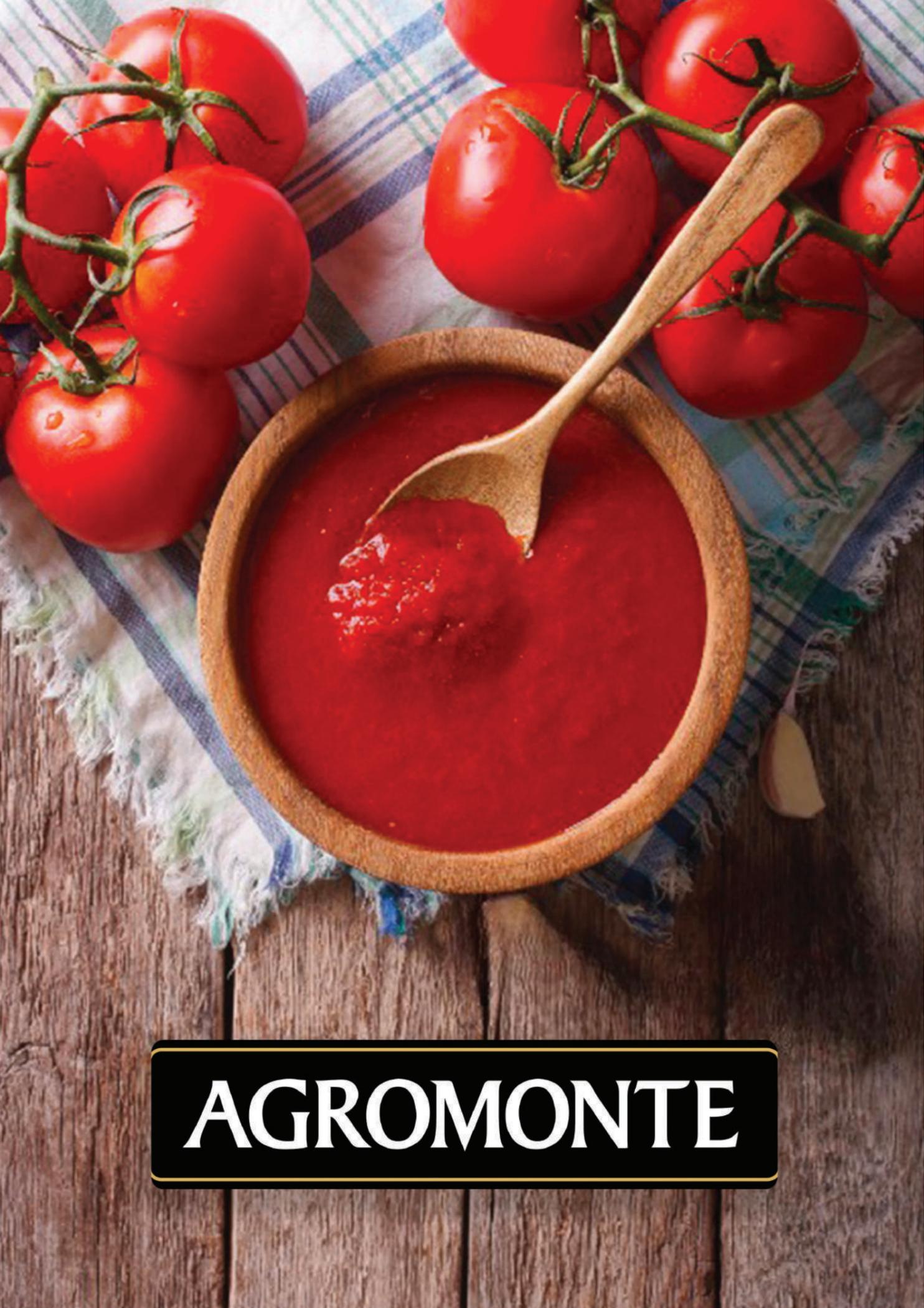


**CHIPS À LA TRUFFE BLANCHE  
SEL DE MER**  
Tartufi & Co  
Code 120277 - 90 g x16

**MALFATTI À LA TRUFFE 1%**  
A'Pasta  
Code 3510 - 1 kg x3



**GNOCCHI À LA TRUFFE**  
Tartufi & Co  
Code 120275 - 400 g x12



# Les tomates



**COULIS DE TOMATES CERISES JAUNES**

Agromonte  
Code 113038 - 520 g x12



**SAUCE TOMATES CERISES**

Sapuri  
Code 113012 - 300 g x12



**SAUCE TOMATES CERISES JAUNES**

Agromonte  
Code 113039 - 330 g x12



**SAUCE TOMATES CERISES**

Agromonte  
Code 113018 - 2 kg x2



**SAUCE TOMATES CERISES**

Menu  
Code 4510 - Boîte 4/4 x6



**SAUCE TOMATES CERISES**

Menu  
Code 4587 - Boîte 3/1 x6



**SAUCE TOMATES CERISES**

Menu  
Code 4592 - Bib 10 kg x1



**TOMATES PELÉES**

San Matteo  
Code 2610 - 3/1 x6



**PULPE DE TOMATES BIO EN CUBES**

San Matteo  
Code 2617 - 3/1 1 x6



**TOMATES PELÉES BIO**

San Matteo  
Code 2618 - 3/1 1 x6

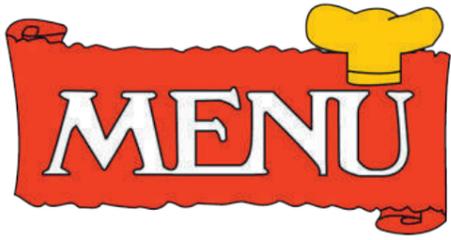


**TOMATES PELÉES**

Di Leo  
Code 2612 - 3/1 x6

# AGROMONTE

# Menù



La famille et les traditions sont les valeurs qui ont toujours guidé l'entreprise Menù, depuis sa fondation en 1932. Spécialisée dans la production de conserves haut de gamme, et de centaines d'autres produits destinés à la restauration, cette entreprise familiale basée en Emilie-Romagne, privilégie avant tout la fraîcheur des ingrédients. En respectant toujours scrupuleusement la périodicité des récoltes, pour obtenir à chaque fois les meilleurs produits.

## Présentez-nous votre entreprise et son histoire.

Menù est la plus ancienne des entreprises italiennes de conserves et de spécialités destinées à la restauration. Si elle produisait à l'origine des charcuteries, après la Seconde Guerre mondiale, elle doit s'adapter à la pénurie de matières premières et se spécialise dans les conserves. A partir de là, Menù va progressivement se développer et devenir leader sur le marché de la restauration italienne. Aujourd'hui, nous avons près de 40.000 clients en Italie : à peu près un restaurant sur quatre. Nous avons aussi plus de 700 produits différents dans notre catalogue, et nous exportons nos produits dans plus de 70 pays différents.

## Quels sont vos produits phares ?

Notre crédo, c'est de travailler exclusivement avec des ingrédients frais, sans jamais avoir recours à la congélation. Nos tomates, utilisées dans de nombreux produits issus de notre gamme de sauces, sont ainsi toujours récoltées au mois d'août, et issues des meilleures régions d'Italie, comme les Pouilles. C'est la même chose pour les oignons, les artichauts ou les olives : nous voulons fournir à nos clients des produits de qualité optimale. Notre calcul est simple : quand les légumes sont de saison, nos clients peuvent les utiliser directement. Quand ce n'est plus la saison, ils peuvent faire confiance à nos conserves, car leur qualité exceptionnelle ne varie jamais. Notre sauce tomate Pomodorina, qui est l'un de nos best-sellers, est ainsi produite exclusivement à partir de produits cueillis à la saison optimale: oignon, ail, céleri, etc.

## Quelles sont vos valeurs et vos engagements ?

La Menù est une entreprise familiale : les bénéfices ont toujours été réinvestis, et c'est pourquoi notre usine

de Medolla est aujourd'hui l'une des plus modernes d'Europe. En 2012, un tremblement de terre l'a en grande partie détruite, et nous avons décidé de la reconstruire dès le premier jour. Nous sommes toujours à l'écoute de nos employés et de nos clients, et c'est d'ailleurs souvent eux qui nous suggèrent ou nous réclament de nouveaux produits.

## Pourquoi avoir choisi Carniatio comme distributeur ?

La relation entre Menù et Carniatio est très ancienne : c'est l'un de nos premiers partenaires à l'étranger. Sur le marché français, Carniatio est le porte-étendard de l'italianité, et ils disposent de moyens sans commune mesure en termes de couverture du territoire national, de réactivité et de relation avec les clients. Ils ont en outre parfaitement compris notre philosophie : quitte à avoir des coûts de production légèrement supérieurs, le surplus de qualité se révèle être gagnant pour nos clients. C'est donc un partenaire qui partage parfaitement nos valeurs.

## Quelle est votre vision du futur de votre marché ?

La mondialisation a beaucoup changé la donne. Il y a encore dix ans, on pouvait prévoir qu'une tendance qui apparaissait aux États-Unis allait finir par arriver en Europe. Aujourd'hui, n'importe quel phénomène peut se développer n'importe où et se diffuser partout dans le monde. De ce point de vue, la cuisine italienne en a bénéficié et s'est beaucoup modernisée. Nous pensons donc que l'exigence des clients va toujours aller en augmentant, car aujourd'hui ils voyagent de plus en plus et sont en mesure de goûter eux-mêmes des produits d'exception à l'étranger. Ils ne se contentent donc plus de mauvaises imitations, et veulent retrouver cette authenticité dans leurs assiettes.

# Les produits



**SAUCE POINTES D'ASPERGES**  
Menù  
Code 4588 - Boîte 4/4 x6



**CRÈME DE CÈPES**  
Menù  
Code 4578 - 750 g x6

**SAUCE AUX NOIX**  
Menù  
Code 4579 - 750 g x6

**CRÈME DE SAUGUE**  
Menù  
Code 4599 - 300 g x6



**SAUCE BOLOGNAISE**  
Menù  
Code 4500 - Boîte 4/4 x6



**SAUCE ZINGARA**  
Menù  
Code 4512 - XXX g xX



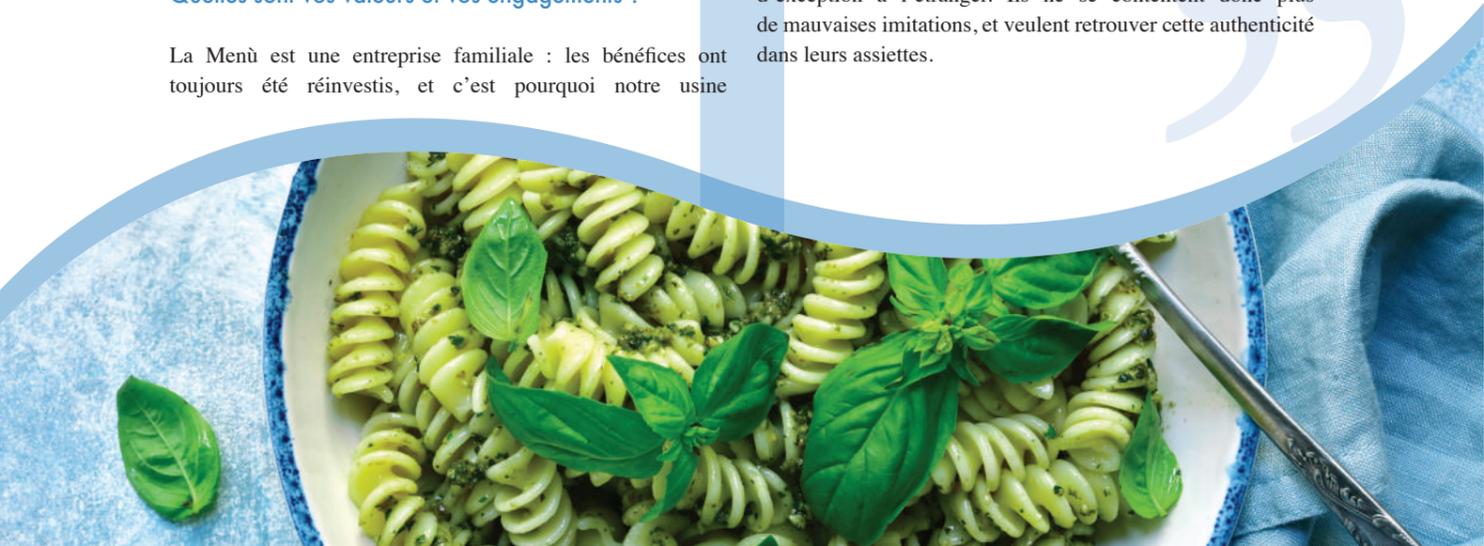
**PESTO AUX PISTACHES**  
Menù  
Code 4590 - 400 g x6



**PESTO À LA GÉNOISE**  
Menù  
Code 4571 - XXX g xX



**PESTO AUX AGRÛMES**  
Menù  
Code 5000 - 300 g x6



# #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



FATTORIE MELINI  
DAL 1705

# Fattorie Melini

depuis 1705

- 5e plus grande région d'Italie par la superficie (23000 km<sup>2</sup>) et la neuvième par la population (3,6 millions d'habitants).

- Les vignobles couvrent environ 60 000 ha dont 35 000 ha en DOC.

- La Toscane présente une grande diversité de sols : d'origine volcanique (dérivants principalement de l'activité de l'Amiata), d'argile, de grès et de calcaire.

→ Cette diversité des sols la grande diversité de cépages et de styles dans les vins.

- 66% du territoire est composé de collines, aux sols principalement composés de « Macigno » (pierre meulière).

- Le territoire du Chianti Classico est, lui, plutôt argilo calcaire avec une présence de sable et de galets. On parle souvent de l'« Alberese » (un type de calcaire).

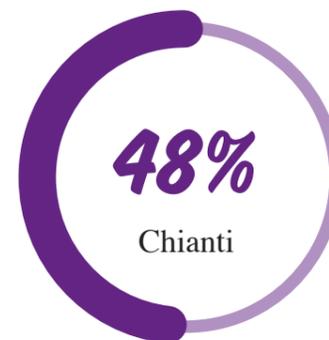
- La Toscane bénéficie de 11 DOCG, de 39 DOC et de 5 IGT.

- La production annuelle est 2,7 millions d'hl, incluant 55% en DOCG / DOC.

- 80% de la production est du vin rouge.

# Les principales

appellations Toscanes



# Présentation Œnologue, Alessandro Zanette

Il est l'un des plus jeunes directeurs et œnologues du groupe.

Né en 1983 à Sacile (en 2006, il a obtenu un diplôme d'œnologie à l'université de Padoue) Pendant ses études, il a acquis une expérience importante dans les caves de la région de Trévise et les régions du Frioul.

Il a rejoint la cave Melini à Gaggiano en 2007 et a immédiatement commencé à superviser la gestion agronomique, œnologique et industrielle de la cave.

Melini, a confié à Alessandro Zanette la tâche de faire du vin avec les raisins provenant de ses 136 hectares.



# Les Vins



**SAN LORENZO CHIANTI DOCG**  
Fattorie Melini  
Code 5150/5151 - 75 cl x6



**GRANAIO CHIANTI CLASSICO DOCG**  
Fattorie Melini  
Code 5155/5156 - 75 cl x6



**LILIUM GOVERNO TOSCANA IGT**  
Fattorie Melini  
Code 5950 - 75 cl x6



**I COLTRI TOSCANA IGT**  
Fattorie Melini  
Code 5870 - 75 cl x6

**VIGNETI LA SELVANELLA  
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG**  
Fattorie Melini  
Code 5300 - 75 cl x6

*Complexe et élégant*

**Le Cépage :** 100% Sangiovese Grosso  
**Le vin :** Couleur rubis; parfum ample et complexe, avec des notes de confiture de framboise et d'iris; en bouche, il est plein, chaud et sapide, avec un fond élégant et persistant de sousbois.  
**Accord mets / vins :** Viande rouge, gibier, fromages affinés



# Ca'Bianca

## depuis 1952

Le Piémont, qui signifie « au pied de la montagne », est historiquement l'une des régions les plus prestigieuses pour le patrimoine du vin italien. Ses magnifiques collines, des Langhe et du Monferrato, situées au pied des Alpes, offrent un climat idéal à la culture de la vigne.

Le deuxième producteur de vins d'appellation après le Veneto. La région dispose du plus grand nombre de zones d'appellation : DOC (Denominazione di Origine Controllata) et DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) et s'enorgueillit de posséder la plus forte proportion de vins classés, 4 régions de production principale :

- La province d'Asti : 4 DOCG (Asti, Barbera d'Asti, Brachetto d'Acqui, Ruché di Castagnole, Monferrato)

- Les Langhe : 7 DOCG (Barolo, Barbaresco, Roero, Alta Langa, Dogliani, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Ovada)

- Le Monferrato : 3 DOCG (Barbera del Monferrato Superiore, Gavi, Nizza)

- Le nord : 3 DOCG (Erbaluce di Caluso, Gattinara, Ghemme)



### Tour de Piemonte

Une cave très dynamique, qui offre une gamme complète de toutes les dénominations principales de l'oenologie piémontaise.



### Cœur aromatique, allure novatrice

Elle est née dans la zone de production des vins aromatiques Moscato et Brachetto, sur laquelle de solides fondations ont été maintenues, tout en construisant, tant au niveau viticole qu'oenologique, une forte réaction aux innovations territoriales, le démontrant d'abord avec Barbera d'Asti et encore aujourd'hui avec l'Alta Langa.



### Mise en valeur par la technologie

Des technologies avancées sont utilisées dans la production de chaque vin, permettant d'exalter la typicité du territoire et de faciliter la diffusion de nos produits.

# Les Vins

## GAVI DOCG

Ca'Bianca  
Code 25041 - 75 cl x6

*Léger, frais et floral*

**Le Cépage :** Cortese

**Le vin :** Couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le parfum sec, fin et délicat aux notes de fleurs blanches, de poire et d'agrumes; en bouche une sapidité marquée, couplée d'une élégante sensation acide.

**Accord mets / vins :** Idéal avec les entrées à base de fruits de mer, le risotto, les plats à base de poisson et les crèmes de légumes.



## MOSCATO D'ASTI DOCG

Ca'Bianca  
Code 25042 - 75 cl x6



## BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

Ca'Bianca  
Code 25057 - 75 cl x6



## ASTI SPUMANTE DOCG

Ca'Bianca  
Code 6667 - 75 cl x6



## BAROLO DOCG DOCG

Ca'Bianca  
Code 25037 - 75 cl x6



## CHERSÌ BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

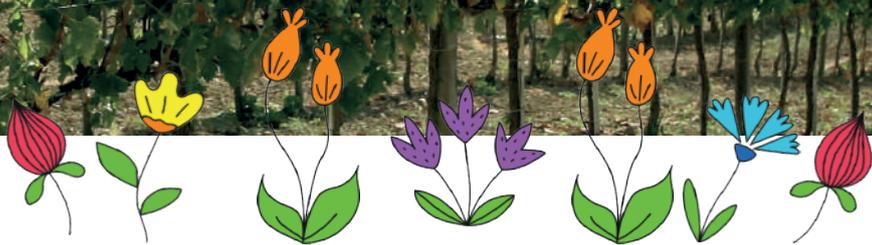
Ca'Bianca  
Code 25044 - 75 cl x6

# SOLIDALE

## ROSSO TERRE DI CHIETI

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
BIOLOGICO

CANTINA TOLLO



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