

Il Sapore
#13
FÉVRIER
2023

Il Sapore

di carniato

Les tendances
La Pinsa

Les vins
Bolla

Les produits
Farine, Fromages,
Tomate, Charcuterie

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
privilégiés 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	04	TOMATES	27
PINSALAB	08	DESSERTS	32
FARINE	14	BOISSONS	34
INNO VINS	18	BIÈRES	36
FROMAGES	20	CORNER BIO	38
CHARCUTERIE	25	BOLLA	40



Les actualités

Salon sur l'Eau Strasbourg



Après avoir organisé notre grande dégustation de vins au Ritz en Mars 2022, nous voici maintenant à Strasbourg pour partir à la rencontre de nos clients. Le 14 novembre dernier, l'équipe Carniato s'est rendue à Strasbourg pour organiser une dégustation de vins et de produits alimentaires pour ses clients de l'Est de la France. À cette occasion, deux responsables des caves Castello Monaci et Rapitalà ont fait le déplacement ainsi qu'un représentant du Consortium Parmigiano Reggiano DOP et Prosciutto di Parma DOP. Ce bel événement a rassemblé plus de 80 personnes sur la péniche Ill Vino.

Rendez-vous l'année prochaine pour d'autres dates, dans d'autres villes.

Le guide des vins italiens selon Carniato

L'un des berceaux du vin au monde, l'Italie a une histoire intimement liée aux vignes qui peuplent ses régions.

Aujourd'hui, les vins italiens sont toujours aussi appréciés, et leur réputation transcende les frontières.

Il s'agit d'ailleurs du plus grand pays exportateur de vin au monde en matière de volumes, devant la France. En 2021, les exportations de vins italiens ont atteint la valeur record de 7.11 milliards d'euros, soit une croissance de 12,4% depuis 2020, selon une étude du Qualitative Wine Observatory.

Dans ce livre blanc, retrouvez notre guide des vins du Nord de l'Italie. Pour l'obtenir, merci de contacter votre commercial ou de vous connecter sur notre site internet.



Instagram

Chaque mois, Carniato met en avant ses clients sur Instagram en envoyant chez eux une équipe composée du commercial, des membres de l'équipe Marketing ainsi qu'un photographe pour un déjeuner.

L'objectif étant de goûter les plats préparés avec des produits Carniato, de prendre des photos des plats et de l'établissement et de publier ensuite des posts et stories sur le compte instagram [carniato_officiel](#).

Si vous êtes intéressés, vous pouvez contacter votre commercial qui se chargera de nous transmettre la demande. Si le déplacement n'est pas possible dans votre ville, vous pouvez aussi nous faire parvenir les photos directement par message sur notre compte [instagram carniato_officiel](#).

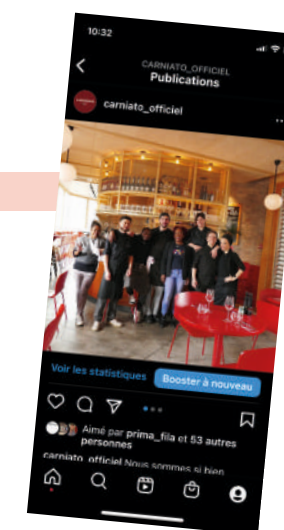
Sirha 2023

Cette année encore, nous avons participé au SIRHA 2023, un grand événement culinaire international qui a eu lieu à Lyon. Durant ces 5 jours, nous avons dégusté des vins de toute l'Italie, des pinsa, des pâtes fraîches et de nombreux produits italiens sublimés par les chefs de l'Association Française des Chefs Italiens.

Un grand merci aux chefs, à nos partenaires présents sur le stand, à toutes les équipes Carniato présentes et à celles qui ont travaillé en amont sur la préparation de ce grand événement et bien sûr à tous nos clients qui nous ont rendu visite ! Grazie a tutti !



RETROUVEZ NOUS STAND
3D87



#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

La Pinsa

le nouveau produit tendance
tout droit venu de Rome

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

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

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



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

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

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

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

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



La nouvelle coqueluche de la scène gastronomique italienne

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

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

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



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

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

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



Interview

Pourriez-vous nous présenter votre société ?

Pinsalab est une entreprise artisanale de pinsa italienne née en 2017. Notre mission consiste à célébrer la tradition gastronomique italienne en amenant sur vos tables un produit délicieux, croquant, facile à digérer et de très bonne qualité. Depuis 2017, notre croissance a été constante. On peut expliquer ce succès par le soin tout particulier que nous apportons au choix de nos matières premières, à nos méthodes de production artisanales, et à nos efforts continus dans le domaine de la recherche et développement. Chacune de nos pinsa est ainsi rigoureusement étalée à la main.

Quelle est la différence entre la pinsa et la pizza ? Quelle est la valeur ajoutée de la pinsa ?

Un levage long, une forte hydratation, et surtout le mélange de trois farines : de froment, de riz et de soja. Cela présente quelques difficultés au moment de former la pâte, mais permet un résultat croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Autant de caractéristiques qui font de la pinsa un plat beaucoup plus facile à digérer que la pizza. Pour produire nos pâtes à pinsa, nous suivons des processus rigoureux, et nous avons obtenu plusieurs certificats internationaux : BRC, IFS et ISO 22000.

Quelle est votre vision concernant le futur de votre marché ?

Le marché de la pinsa est en croissance constante, et nous pensons que ce n'est que le début. C'est un produit extraordinaire qui n'a rien à envier à sa « sœur » la pizza, et qui est beaucoup plus facile à digérer. Pour les restaurateurs, c'est un produit gagnant : à la mode, il est très apprécié des clients, ne requiert pas de main d'œuvre spécialisée, et sa préparation est très rapide. Nos pâtes sont ainsi cuites au four en seulement cinq minutes. Nous concentrons actuellement nos investissements sur la recherche et développement et sur la communication : la pinsa reste en effet un produit encore peu connu en dehors de l'Italie, mais son potentiel est énorme.



Une suggestion de recette pour la pinsa ?

L'un des avantages de la pinsa est sa versatilité. Elle se prête aussi bien à des classiques comme la margherita, qu'à des recettes salées plus élaborées. Ou encore à une simple préparation à base d'huile d'olive et de romarin, en guise d'accompagnement. Il est enfin tout à fait possible d'en proposer des variations sucrées.

Pourquoi avoir choisi Carniato comme distributeur ?

Nous avons choisi Carniato pour sa longue expérience dans la distribution de produits italiens de haute qualité, et pour son portefeuille qui comporte les meilleurs clients sur le territoire français. Ils possèdent une excellente réputation, et un réseau de vente aux compétences très solides. Carniato est un partenaire idéal pour lancer un nouveau produit italien sur le marché, comme notre pinsa, et nos excellents résultats ont démontré que nous avons eu raison de leur faire confiance.

Quels sont vos produits phares ?

Nous disposons aussi bien d'une gamme surgelée que d'une gamme fraîche, avec différents formats : pinsa traditionnelle ovale, taille maxi, portion unique, etc., pour pouvoir satisfaire les différents besoins des restaurateurs. Nous venons également de lancer un nouveau produit : la pinsa à température ambiante. C'est un produit nouveau sur le marché, pour satisfaire les clients qui souhaitent un plat à plus longue durée de conservation, sans pour autant renoncer à la qualité ni remplir les frigos des restaurateurs pendant trop longtemps.

NOUVEAUTÉS



BASE MINI PINSA AMBIANTE

Pinsalab
Code 43339 - 130g x4

BASE PINSA AMBIANTE CLASSIQUE RONDE

Pinsalab
Code 43338 - 250g x3

BASE PINSA AMBIANTE CLASSIQUE OVALE

Pinsalab
Code 43335 - 230g x2

AUTRES PRODUITS



PINSA RONDE

Pinsalab
Code 43333 - 3x250g x12



PINSA CLASSIQUE

Pinsalab
Code 43334 - 2x230g x10



~~Pinsa~~ Ragusano DOP, Mozzarella, Pomodoro e Rucola

Pinsa Ragusano DOP, Mozzarella, Tomate, Roquette

Vin conseillé :

Alto Reale Nero d'Avola Sicilia DOC Rapitalà - 5282

Ingrédients :

Pinsa classica Pinsalab - 43334

Pomodori Pelati Bio San Matteo - 2618

Mozzarella Fior di Latte en julienne Napoli Sabelli - 835

Ragusano DOP Zappala - 874

Roquette



Prechauffer le four a 300°. En lever le surplus de farine de la pinsa et la faire chauffer au four quelques minutes. Sortir la pinsa du four et la garnir avec un peu de sauce tomate et de mozzarella. Decouper le ragusano en fines lamelles puis les rajouter sur la pinsa. Passer au four 4 minutes avec un four classique, 8 minutes a 250°), ajouter la roquette et servir.

Le secret

des pâtes à pizza les plus épatantes

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

Mais quel est leur secret ?



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

Le goût et la qualité de la pizza dépendent aussi beaucoup de la maturation de la pâte : plus elle est longue et plus la farine se transforme en prenant les odeurs typiques et les goûts des produits finis levés. De plus, un temps de maturation correct facilite l'assimilation des substances élémentaires à l'intestin et donc une meilleure digestibilité. De nombreuses recettes de farines ont ainsi été développées pour répondre aux différents besoins de types de pizzas et aux différentes catégories de fours à pizza. Certaines farines permettent de conserver la pâte plus longtemps, d'autres de réduire le temps de levée ou d'éviter à la pâte de sécher...

W ET P/L : DEUX INDICES POUR MESURER LA QUALITÉ.

L'importance du temps de levée de la pâte.

Il est très important de cuire la pâte au juste moment. Si la pâte est trop jeune, elle a un contenu de sucres simples élevés, ils sont les responsables de la coloration de la pizza (caramélisation des sucres). La pizza tend à se colorer et à brûler rapidement à l'extérieur en restant un peu crue à l'intérieur.

Au contraire, si la pâte est trop vieille, elle a un bas contenu de sucres simples et met donc beaucoup de temps à brunir extérieurement en allongeant les temps de cuisson et en conséquence sèche la pizza.

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

- Avec une levée rapide (+ de levure) le pâton sera pendant 1 heure environ dans le temps d'utilisation idéal. Par conséquent pour couvrir une soirée de 3 heures de cuisson on devra utiliser la pâte avant, donc trop jeune et après, donc trop vieille. Le résultat, c'est des pizzas un peu crues au début de la soirée, bonnes à mi-soirée et sèches en fin de soirée.
- Avec une levée moyenne (- de levure), la personne qui fait la pizza aura 3 à 4 heures pour utiliser le pâton au moment idéal et pourra éviter le problème vérifié auparavant.
- Avec une levée longue (peu de levure), c'est 6 à 8 heures minimum d'utilisation idéale du pâton.

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



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

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

Carniato vous accompagne par une offre complète de produits et des précieux conseils.



Produits Farine

alla base di ogni buona pizza



FARINE PIZZA LUNA GIALLA

Iaquone
Code 43301 - 25kg

Idéale pour les pâtes à pizza avec un temps de levée moyen à long. Farine très polyvalente. Adaptée pour la pizza tonda, alla pala, in teglia. Indice W 300/320. Temps de levée: 10-12h



FARINE PIZZA LUNA VERDE

Iaquone
Code 43300 - 25kg

Farine conseillée pour une utilisation rapide des pâtons. Farine très polyvalente. Adaptée à la pizza tonda, alla pala et in teglia. Indice W 230/250. Temps de levée 3-5h

FARINE PIZZA LUNA AZZURRA

Iaquone
Code 43331 - 25kg

Idéale pour les pâtes à pizza avec un temps de levée long, farine très polyvalente, peut être utilisée pour renforcer une farine à W faible. Adaptée pour la pizza tonda, alla pala, in teglia. Indice W 380/400. Temps de levée: 20-24h



FARINE LUNA NERA PLATINIUM

Iaquone
Code 43313 - 25kg



CROCCANTINA PER SPOLVERO

Iaquone
Code 43304 - 5kg



FARINE TONDA NAPOLETANA

Iaquone
Code 43302 - 25kg



FARINE SEMI INTÉGRALE N1

Iaquone
Code 43317 - 10kg



FARINE ALTRI TEMPI MULTICÉRÉALES

Iaquone
Code 43329 - 25kg



FARINE PIZZA SANS GLUTEN

Iaquone
Code 43315 - 5kg



Nouveautés



COLLIO RIBOLLA GIALLA DOC
Formentini
Code 64234 - 75 cl x6



COLLIO SAUVIGNON DOC
Formentini
Code 64235 - 75 cl x6



CHARA TERRA D'OTRANTO DOC
Castello Monaci
Code 6905 - 75 cl x6



**SCIU SUSUMANIELLO
SALENTO IGT**
Castello Monaci
Code 6906 - 75 cl x6



**TAUTOR PRIMITIVO
DI MANDURIA DOC**
Castello Monaci
Code 6907 - 75 cl x6



BLANC FRANCIACORTA DCG BRUT
Monogram
Code 6510 - 75 cl x6



ZERO FRANCIACORTA DCG
Monogram
Code 6511 - 75 cl x6



I GIGANTI ISOLA DEI NURAGHI BIANCO IGT
Contini
Code 5320 - 75 cl x6



I GIGANTI NIEDDERA VALLE DE TIRSO IGT
Contini
Code 5319 - 75 cl x6



APERITIVO VERDE 15%
Luxardo
Code 8543 - 70 cl x6



CRUDE 32%
Amaro
Code 10072 - 70 cl x6



PARMIGIANO REGGIANO DOP 40 MOIS
Parmareggio
Code 76 - 5kg



POIVRONS FARCIS AUX LÉGUMES
Fiordelisi
Code 108236 - 1,5kg



POIVRONS AIGRE DOUX
Fiordelisi
Code 108237 - 2kg



ARTICHAUTS GRILLÉS
Fiordelisi
Code 108235 - 2,7kg

La Mozzarella

Un fromage tout simplement incontournable

La mozzarella est sans conteste l'ingrédient qui, avec la tomate, apporte toute sa gourmandise à la pizza, l'onctuosité en plus. Elle donne du caractère à chaque recette et s'allie parfaitement avec de nombreuses garnitures. Pour son élasticité et sa résistance à la température au four, c'est assurément le fromage de référence de la pizza, bien plus que l'emmental, le gruyère ou le provolone.

Qu'elle soit fabriquée à partir du lait de buffionnes ou préparée à base de simple lait de vache, on peut la poser directement tranchée sur la pizza ou bien râpée sur toute son étendue. Elle recouvrira vite la pizza d'une couche de fondue particulièrement appétissante après cuisson, grâce à sa texture caoutchouteuse et à son taux d'humidité assez élevé qui lui permet de fondre sans brûler. On dit qu'elle a peu de saveur, mais son petit goût acidulé se marie très bien avec les tomates. Pour un résultat aussi parfait qu'esthétique et gourmet.

Produits Fromage

La mozzarella Sabelli

Le "Caseificio Sabelli" a été fondé à Molise en 1921. Aujourd'hui, l'entreprise est gérée par la quatrième génération de la famille Sabelli, avec une technologie innovante et un excellent réseau de distribution et de logistique. Sabelli propose une gamme de mozzarella large et complète, pour répondre à tous les besoins des clients avec des produits sains et authentiques.



**MOZZARELLA
FIOR DI LATTE PREMIUM**
Sabelli
Code 840 - 3kg

**MOZZARELLA FIOR DI LATTE
EN CUBES**
Sabelli
Code 833 - 3kg

MOZZARELLA EN JULIENNE
Sabelli
Code 839 - 3kg



**MOZZARELLA FIOR DI LATTE
TAILLE NAPOLI**
Sabelli
Code 835 - 3kg

Mozzarella & Burrata

Originaire de la région des Pouilles, la burrata est un fromage à pâte filée, semblable à la mozzarella mais à la consistance plus souple. Elle est remplie manuellement d'une farce crémeuse: la Stracciatella. Elle se déguste très fraîche, le plus souvent nature ou avec un peu de sel et d'huile d'olive. Elle peut également être utilisée pour la préparation de pâtes, pizza, le garnissage de lasagnes...



STRACCIATELLA
Sapori Dell'Antica Murgia
Code 203305 - 1,5kg x2

BURRATA DES POUILLES
Sapori Dell'Antica Murgia
Code 203300 - 6x300g

BURRATA DES POUILLES
Sapori Dell'Antica Murgia
Code 203303 - 8x100g

**MOZZARELLA DE BUFFLONNE
DE CAMPANIE DOP**
Rubino
Code 822 - 200g x10

**MOZZARELLA DE BUFFLONNE
DE CAMPANIE DOP**
Rubino
Code 823 - 100g x16

Autres fromages

Gorgonzola

Les débuts de sa fabrication remontent au haut Moyen-Age, mais c'est seulement depuis le XI^e siècle qu'il est marbré de bleu. Ce fromage à pâte persillée à base de lait de vache était auparavant produit dans le village de Gorgonzola, tout près de Milan, en Lombardie. Il est maintenant également produit dans le Piémont. Sa technique de fabrication est particulière : le caillé chaud de la traite du matin est placé au fond, sur le côté et le dessus des moules, tandis que le caillé froid du soir est introduit au milieu. La qualité et l'authenticité de ce fromage est assurée de différentes manières. Une législation sévère définit les critères de production et la zone "d.o.p." de la récolte du lait et de la maturation; en outre, elle établit que toute forme de gorgonzola doit être marquée à l'origine et indiquer le producteur. Enfin, le gorgonzola, pour qu'il puisse être vendu comme tel, doit être emballé dans des feuilles d'aluminium sur lesquelles des petits g sont imprimés sur toute la feuille dans un relief particulier. En l'absence des marques du Consortium sur les deux faces planes et sur l'aluminium gaufré, ce fromage n'est pas du gorgonzola.



**GORGONZOLA CASA
LEONARDI DOP**
Igor
Code 454 - 1,5kg x4



GORGONZOLA DOP EN CUBES
Igor
Code 456 - 500g x4



**PARMIGIANO REGGIANO DOP
FORMA 22 MOIS**
Parmareggio
Code 10 - 38kg



TALEGGIO DOP
Ambrosi
Code 860 - Xkg xX



SCAMORZA FUMÉE
Ambrosi
Code 832 - 300g x10



TALEGGIO DOP
Igor
Code 459 - 38kg



RAGUSANO DOP
Zappala
Code 874 - 1,5kg x1

Charcuterie



**JAMBON CUIT
GRANROSA**
Casa Modena
Code 1922 - 8kg x2



**JAMBON CUIT
AUX HERBES**
Casa Modena
Code 1080 - 8kg



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



**JAMBON DE PARME DOP
DÉOSSÉ ROND 24 MOIS**
Casa Modena
Code 101865 - 8kg



**JAMBON DE PARME DOP
ROND 22 MOIS**
Casa Modena
Code 101862 - 8kg



BRESAOLA DI SOTTOFESA
Casa Modena
Code 1310 - 2,9kg x2



SPIANATA PIQUANTE
Cavazzuti
Code 101806 - 2,2kg x3



GUANCIALE
Sila&Sila
Code 1222 - 1,8kg x4



SPECK DES ALPES 1/2
Senfter
Code 1320 - 2,5kg x4



SALUMERIA SELEZIONATA



Piadina bresaloes, pomodoro, ricotta e rucola

Piadina bresaloes, tomates, ricotta, roquette

Vin conseillé :

*Tralcetto Il Bianco Di Ciccio Trebbiano d'Abruzzo
DOC Zaccagnini - 20414*

Ingrédients :

Piadina Arrotolabile Lorian - 111635

Ricotta Granarolo - 878

Chiffonade de Bresaola Fratelli Parmigiani - 1362

Tomates, roquette, sel et poivre

Faire chauffer légèrement la piadina au four.

Étaler sur la piadina de la ricotta, des tranches de bresaola coupées finement, des tranches de tomates
et des feuilles de roquette.

Assaisonner de sel et poivre et rouler.

Couper en rondelles et servir.



La tomate

Un fruit qui se déguste à toutes les sauces

Que serait l'Italie sans tomate, et surtout sans sauce tomate ?

La salsa di pomodoro accompagne à merveille le riz, les pommes de terre et bien sûr les pâtes. Elle est aussi l'ingrédient indispensable de toute pizza réussie, qu'elle recouvre généreusement au naturel ou agrémentée d'herbes fraîches.

La qualité d'une sauce tomate dépend bien sûr d'abord de la variété de tomate utilisée. La tomate San Marzano, par exemple, est une tomate de forme allongée à la couleur rouge vif qui convient parfaitement à la fabrication de coulis et de sauces. Peu juteuse, elle se prête en effet très bien à la cuisson. Elle bénéficie aussi d'une appellation d'origine protégée (AOP), gage de qualité.

La sauce tomate peut être composée de tomates entières ou pelées, concassées, sous forme de pulpe ou de coulis, mais elle doit toujours avoir un bel aspect rouge vif et brillant. Sa texture sera un peu dense et homogène, et sa saveur toujours intense et fraîche. Il suffit d'un peu d'huile, d'ail ou d'oignon, pour la sublimer. On peut aussi y faire fondre quelques noix de beurre pour la rendre encore plus onctueuse et veloutée.

La sauce tomate est un ingrédient indispensable à la pizza mais elle est aussi un formidable atout santé : riche en vitamines A, B et C, elle contient aussi du potassium, du magnésium, du phosphore, du calcium et du lycopène aux grandes qualités antioxydantes. Riche en eau, elle est hypocalorique et peut être consommée sans modération : bonne dégustation !



Produits Tomates

Notre gamme d'essentiels de la marque San Matteo est distribuée en exclusivité dans toute la France. Notre objectif assumé est de fournir un produit de grande qualité, pour tous les budgets: peu d'acidité, un produit peu transformé, très peu d'eau, un degré Brix élevé (LA garantie du goût et de la qualité). La marque San Matteo est présente chez plus de 2000 professionnels de la restauration et représente un standard de qualité désormais reconnu.

SAN MATTEO

TOMATES PELÉES
San Matteo
Code 2610 - 3/1 x6



TOMATES PELÉES BIO
San Matteo
Code 2618 - 3/1 1 x6



**PULPE DE TOMATES BIO
EN CUBES**
San Matteo
Code 2617 - 3/1 1 x6

PULPE DE TOMATES
San Matteo
Code 2660 - 5/1 x3

AUTRES PRODUITS

TOMATES PELÉES
La Torrente
Code 73501 - 3/1 x6



PULPE DE TOMATES EN DÉS
La Torrente
Code 73502 - 3/1 x6



**SUPER PIZZA PULPE FINE
NATURE**
Ardita
Code 2662 - 10kg



**SUPER PIZZA PULPE FINE
ORIGAN**
Ardita
Code 41023 - 5/1



Autour de la Pizza

L'un des premiers pays producteurs de truffes au monde, l'Italie, possède de nombreuses variétés différentes de truffes. Les plus connues, et intéressantes gustativement sont au nombre de 3: la truffe noire, la truffe d'été et la truffe blanche. Référence des produits italiens de qualité, Carniato vous accompagne dans l'élaboration de plats à base de truffe. De la truffe blanche à la truffe noire, toutes sont sélectionnées avec attention par nos experts, auprès de producteurs engagés de qualité.



**CRÈME CHAMPIGNONS
TRUFFE 1%**
Menu
Code 5011 - 660g x6



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



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



**OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES
AUX HERBES**
Madama Oliva
Code 4809 - 1,8kg x6



ARTICHAUTS À LA ROMAINE
Bel Campo
Code 4561 - 3/1 x6



AUBERGINES GRILLÉES
Di Vita
Code 120005 - 3/1 x6



**CONDIMENT À BASE D'HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA AU PIMENT**
Olidi
Code 4089 - 250ml



Bruschetta mozzarella, blu di buffala, guanciale

Bruschetta mozzarella, bleu de bufflonne, guanciale

Vin conseillé :

Moscato d'Asti DOCG ca Bianca - 25042

Ingrédients :

Pain à Bruschetta Morato - 111633

Mozzarella Fior di Latte a cubetti Sabelli - 833

Bleu de bufflonne Defendi - 889

Guanciale Doux Sila&Sila - 1222

Préchauffer le four en mode grill.
Découper des petits morceaux de bleu de bufflonne.
Déposer la mozzarella et les morceaux de bleu de bufflonne sur la bruschetta.
Passer sous le gril 2 minutes.
Trencher le guanciale très fin et l'ajouter sur la bruschetta.
Déguster chaud.



Produits Pain

La piadina est une spécialité culinaire italienne composée d'un feuillet à base de farine de froment, de saindoux ou d'huile d'olive, de sel et d'eau, traditionnellement cuit sur un plat en terre cuite (teggia) ou sur une plaque en métal ou en pierre. Il s'agit d'un plat typique d'Emilia-Romagna, anciennement appelé « pain des pauvres », qui est actuellement très apprécié des locaux comme des touristes, pour les repas comme pour les en-cas, accompagné de charcuterie ou de fromage.



PIADINA IGP
Loriana
Code 111636 - 225g x3



FOCACCIA AUX OLIVES
Pizza + 1
Code 122112 - 780g x8



FOCACCIA AUX TOMATES CERISE
Pizza + 1
Code 122110 - 750g x6



FOCACCIA CLASSIQUE
Pizza + 1
Code 122111 - 750g x6



BRUSCHETTA
Alimenta
Code 2101 - 30g x6



SALTIMBOCCA OVALE
Alimenta
Code 2100 - 125g x4

BRUSHELLE PAIN POUR BRUSCHETTA
Morato
Code 111633 - 4x100g x8



Desserts



AMARENA FABBRI
Fabbri
Code 4082 - 1,25kg x6



TOPPING CIOCCOLATO
Fabbri
Code 4069 - 950g x6

TOPPING CARMELLO
Fabbri
Code 4067 - 950g x6



CREMA GIANDUIA
Caffarel
Code 113928 - 210g x12



BABA RHUM SORRENTO 14°
Piemme
Code 3142 - 3,15kg x2



BABA AUX AGRUMES
Piemme
Code 3163 - 600g



CANNOLI SICILIANI MAXI
Pagef
Code 120201 - 12pcs x12



ASSORTIMENT FEUILLETÉS FOURRÉS
Sapori Veri
Code 120202 - 1,5kg



MINI CROSTATINA FRUITS DES BOIS
Sapori Veri
Code 120203 - 1,5kg



MINI CROSTATINA À L'ABRICOT
Sapori Veri
Code 120204 - 1,5kg



Pinsa alla crema di gianduia e pere

Pinsa à la crème de gianduia et poires

Vin conseillé :

Dosage Zero Franciacorta DOCG Monogram - 6511

Ingrédients :

Pinsa tonda Pinsablab - 43333

Crema gianduia caffarel - 113928

Poire

Préchauffer le four à 300°.

Enlever le surplus de farine de la pinsa et la faire chauffer au four quelques minutes.

Sortir la pinsa du four et y étaler la creme de gianduia.

Découper les poires et les disposer sur la pinsa puis déguster.



Boissons



**MOLE COLA SANS SUCRES
CANETTE**
Mole Cola
Code 7050 - 33cl x24



MOLE COLA CANETTE
Mole Cola
Code 7051 - 33cl x24



MOLE COLA BOUTEILLE
Mole Cola
Code 7052 - 33cl x24



**MOLE COLA SANS SUCRES
BOUTEILLE**
Mole Cola
Code 7053 - 33cl x24

MOLE COLA BIO

Mole Cola
Code 7054 - 33cl x24



MEDITERRANEA TONIC
Polara
Code 7076 - 200ml



GINGER BEER
Polara
Code 7077 - 200ml



INDIAN TONIC
Polara
Code 7075 - 200ml



ORANGE SICILE BIO DOP
Polara
Code 7062 - 27,5cl x24



**JUS D'ORANGE, CAROTTE
ET CITRON**
Di Frutta
Code 7063 - 20cl x24



GRENADE BIO SICILE
Polara
Code 7065 - 27,5cl x24



JUS D'ANANAS
Di Frutta
Code 7064 - 20cl x24



NECTAR DE POIRES BIO
Di Frutta
Code 7040 - 20cl x24



JUS D'ORANGE PRESSÉ BIO
Di Frutta
Code 7045 - 20cl x24



JUS DE POMME BIO
Di Frutta
Code 7046 - 20cl x24



NECTAR DE PÊCHES BIO
Di Frutta
Code 7041 - 20cl x24



NECTAR D'ABRICOT BIO
Di Frutta
Code 7042 - 20cl x24



JUS DE TOMATES BIO
Di Frutta
Code 7043 - 20cl x24



Bières



BIÈRE L'AUTENTIQUE
Moretti
Code 7001 - 33cl x24



BIÈRE NA BIRETTA ROUSSE
Birradamare
Code 7005 - 33cl x12



BIÈRE NA BIRETTA CLAIRE
Birradamare
Code 7003 - 33cl x12



BIÈRE NABIO
Birradamare
Code 7007 - 33cl x12



BIÈRE ROME ROUSSE
Birra Roma
Code 7027 - 33cl x12

BIÈRE ROME BLONDE
Birra Roma
Code 7026 - 33cl x12

BIÈRE ROME DAMMEN IPA
Birra Roma
Code 7028 - 33cl x12

Birra Roma est fondée près de Rome en 2004 par deux passionnés de la bonne bière : Elio Miceli et Massimo Salvatori, avec la collaboration du brasseur Loan Bratuleanu. Nos bières artisanales sont réalisées avec « Cuore », issues des meilleures matières premières et de l'orge de notre propre production. Notre slogan «Le Birre fatte con il Cuore» traduit notre philosophie : produire nos bières avec Amour et Passion.



BIÈRE COSTANZA
Flea
Code 6040 - 33cl x12



BIÈRE LANCIA
Flea
Code 6041 - 33cl x12



BIÈRE ISABELLE
Flea
Code 6044 - 33cl x12



BIÈRE VIOLANTE
Flea
Code 6043 - 33cl x12

BIÈRE FEDERICO II EXTRA
Flea
Code 6042 - 33cl x12



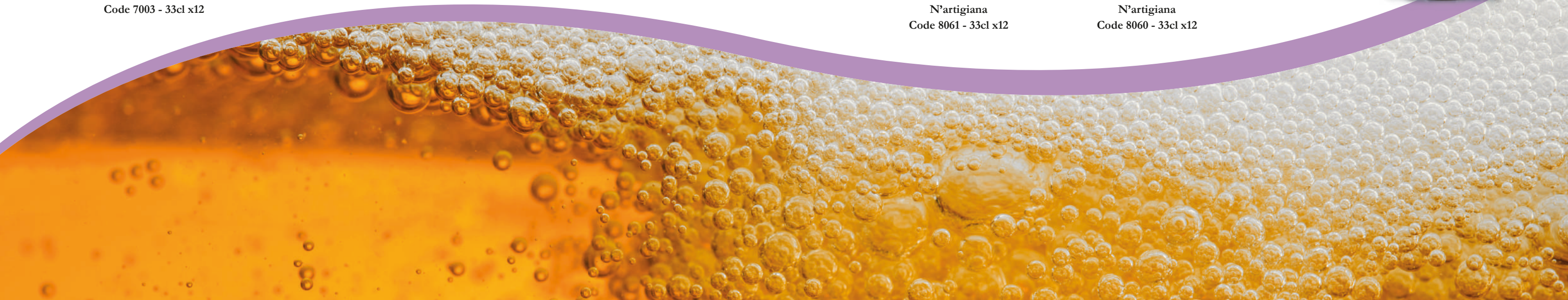
BIÈRE ROSSA
N'artigiana
Code 8061 - 33cl x12



BIÈRE ORO
N'artigiana
Code 8060 - 33cl x12

N'artigiana est un hommage à l'artisanat, à l'art du savoir-faire, avec cœur et passion. Nous nous inspirons de la précision et du travail minutieux des artisans napolitains, toujours capables d'enchanter le monde entier avec leurs petits et grands chefs-d'œuvre. Une histoire qui défie les siècles, qui ne connaît pas de fin

BIÈRE AMBRÉE
N'artigiana
Code 8062 - 33cl x12



Corner Bio



TOMATES SÉCHÉES BIO
Fiordelisi
Code 108229 - 1,5kg x6



ARTICHAUTS GRILLÉS BIO
Fiordelisi
Code 108227 - 1,5kg x6



AUBERGINES SÉCHÉES GRILLÉES BIO
Fiordelisi
Code 108228 - 1,5kg x6



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO MEDITERRANEO
Mantova
Code 120553 - 1l x6



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO MEDITERRANEO
Mantova
Code 107238 - 1l x6



FARINE 00 BIO
Molino Iaquone
Code 43312 - 5kg x2

La famille est une dimension culturelle transmise depuis quatre générations, profondément liée aux valeurs de l'artisanat, de la territorialité et du vin authentique. L'histoire de la famille est faite de mains sages et d'esprits industriels qui, depuis plus d'un siècle, prennent soin de la terre et de la plante comme une mère avec ses enfants.



MADDA NERELLO MASCALESE TERRE SICILIANE IGP BIO NATURE
Flavia
Code 7626 - 1l x4



ALLE CATARATTO ZIBIBBO TERRE SICILIANE IGP BIO NATURE
Flavia
Code 7625 - 1l x5



CICCIO NERO D'AVOLA SICILIA DOP BIO NATURE
Flavia
Code 7624 - 1l x5



ALFARA CATARATTO SKIN CONTACT TERRE SICILIANE IGP BIO NATURE
Flavia
Code 7627 - 1l x6



PECORINO BIOLOGICO TULLUM DOP
Cantina Tollo
Code 5811 - 750ml x6



ROSATO BIOLOGICO TERRE DI CHIETI IGP
Cantina Tollo
Code 5811 - 750ml x6



ROSSO BIOLOGICO TULLUM DOP
Cantina Tollo
Code 5812 - 750ml x6

Vins nature

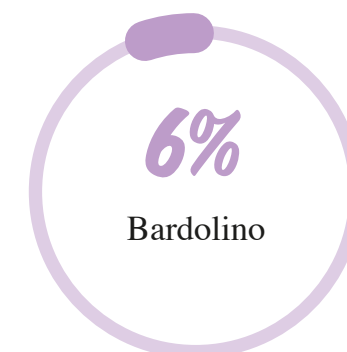
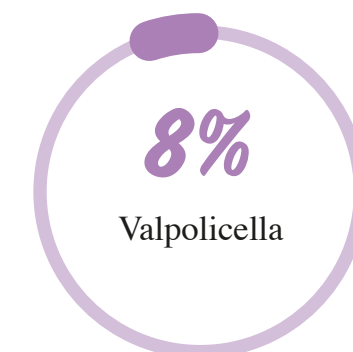
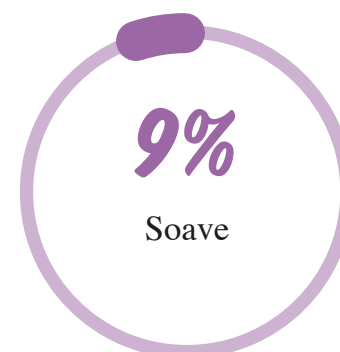


Bolla
depuis 1883

- 1ère région viticole d'Italie en volume, 3ème vignoble en superficie.
- Région variée (partie alpine, collines, reliefs préalpins, basses terres, territoire côtier).
- Sa production représente 15% des vins italiens.
- 98% de la production avec une dénomination d'origine (DOCG, DOC, IGP).
- 80 250 ha en production.
- Production de rouge/rosé 28%, blancs 72%.
- Dénominations DOCG (14), DOC (28), IGT (10).
- Beaucoup de cépages internationaux (cabernet sauvignon, merlot...) dans le centre de la région et autour des plaines, forte présence de cépages autochtones.

Les principales

DOC en Vénétie



Présentation Œnologue,

Christian Zulian

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

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

Début 2000, son désir d'acquérir de l'expérience en dehors de son pays natal l'a conduit en Toscane, où il a commencé à travailler comme agronome et œnologue dans l'un des domaines les plus dynamiques et stimulants du monde du vin italien. Au fil des années, il s'est vu confier de nouvelles responsabilités qui lui permettent de se développer professionnellement et d'évoluer dans différentes régions viticoles, en Italie et à l'étranger.

Il est toujours très attaché à la Toscane, à laquelle il se considère lié par la culture viticole et l'approche œnologique. En 2015, il décide de se lancer dans une nouvelle aventure en tant qu'œnologue et directeur de la cave Bolla, une importante cave de Valpolicella depuis plus de 135 ans. Académicien italien de la vigne et du vin, il est membre du Collège des professionnels du Lien de la Vigne.



LE ORIGINI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA

Bolla
Code 5734 - 750 mL x6

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

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



LE POIANE VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

Bolla
Code 5736 - 750 mL x6

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

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



TUFAIE SOAVE SUPERIORE CLASSICO DOCG

Bolla
Code 5737 - 750 mL x6

Le vin : Couleur jaune paille avec nuances dorées. Le nez est intense et fleuri de fleurs d'aubépine et le sureau. La bouche est enveloppante et pulpeuse, avec des abricots confits et des fruits jaunes mûrs, des arômes minéraux persistants qui s'unissent aux arômes doux typiques du Soave.

Accord mets / vins : Idéal avec les viandes rouges et le gibier mais aussi parfait avec les fromages affinés et persillés (type gorgonzola).



IL CALICE VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Bolla
Code 5732 - 750 mL x12

Le vin : Robe rouge rubis intense moirée de reflets grenat. Nez de fruits noirs très intense. Saveur sèche, riche et harmonieuse avec un fond distinct de fruits des bois.

Accord mets / vins : Avec des rôtis et du gibier, des fromages affinés mais non piquants, des premiers plats relevés.



LA DORIA BARDOLINO CLASSICO DOC

Bolla
Code 5728 - 750ml x12



LA CANESTRAIA CHIARETTO DI BARDOLINO DOC

Bolla
Code 5726 - 750ml x12

IL GAMBERO SOAVE CLASSICO DOC

Bolla
Code 5730 - 750ml x6





www.carniato.fr

6 Rte de Stains
94380 Bonneuil-sur-Marne
+33 (0)1 43 77 39 49



@carniato_officiel