Il Sapore
#14
AVRIL
2023

Il Sapore

di carniato

Burrata
et autres fromages

Antipasti
Olives, poivrons, tomates

Charcuterie
Coppa, saucisson, mortadelle

Les vins
Castello Monaci

carniato
GRANDI VINI
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 (farcies et extrudées) à base de produits régionaux italiens de qualité.

Atelier de pâtes fraîches italiennes
a'pasta
Depuis 1982

Carniato - 6, route de Stains - 94380 Bonneuil-sur-Marne - Tél : 01 43 77 39 49 - Fax : 01 43 77 39 58
consultez notre site : **www.carniato.com**

Sommaire

SAPORI DELL'ANTICA MURGIA	06	ÉPICERIE	24
BURRATA	08	JUS DE FRUITS	26
FROMAGES	12	BIÈRES	28
CHARCUTERIE	14	PROSECCO BOLLA	30
FIORDELISI	18	COCKTAILS	34
PAINS	22	CASTELLO MONACI	36

#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'impresssion des couleurs à faible impact environnemental**
- **Une bouteille plus légère et écologique que le format « Bordelaise » classique**
- **Une offre variée, du Nord au Sud de l'Italie : Prosecco DOC, Valpolicella DOC, Chianti DOCG, Primitivo Salento IGT, Grillo Sicilia DOC, Bardolino DOC Chiaretto, Nero d'Avola 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**

Interview

Sapori dell'antica Murgia

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

Pourriez-vous présenter votre société ?

Notre entreprise familiale est née en 1987 à Santeramo in Colle, dans les Murge, une région des Pouilles qui se trouve à mi-chemin entre les villes de Bari et de Matera. La famille Donvito, qui l'a fondée et qui la dirige toujours aujourd'hui, s'est d'abord spécialisée dans la production de gâteaux à la ricotta. Puis dans la burrata des Pouilles, qui est devenu notre produit phare, et qui bénéficie d'un véritable engouement international.

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

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

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

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

Pourquoi avoir choisi Carniato comme distributeur ?

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

La Burrata

BURRATA DES POUILLES
Sapori Dell'antica Murgia
Code 203300 - 300g x6

BURRATA DES POUILLES
Sapori Dell'antica Murgia
Code 203303 - 100g x8

BURRATA PUGLIESE AFFUMICATA
Sapori Dell'antica Murgia
Code 203317 - 100g x6

BURRATA DES POUILLES À LA TRUFFE
Sapori Dell'antica Murgia
Code 203306 - 100g x8

BURRATA DES POUILLES À LA TRUFFE
Sapori Dell'antica Murgia
Code 203307 - 300g x6

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

STRACCIATELLA
Sapori Dell'antica Murgia
Code 203311 - 200g

STRACCIATELLA AFFUMICATA
Sapori Dell'antica Murgia
Code 203318 - 200g x5

Stracciatella

La stracciatella est un fromage frais de vache, spécialité traditionnelle des Pouilles dans le sud de l'Italie. De la crème fraîche entière et des filaments de fromage. Il ne s'agit ni plus ni moins que de la partie crémeuse de la burrata, la plus gourmande, celle avec laquelle on garnit l'aumonière de mozzarella.

Mezzaluna burrata limone al pesto Di agrumi

Mezzaluna burrata citron au pesto d'agrumes

Vin conseillé :

Vigna Casalj Alcamo Classico DOC - 25079

Ingrédients :

100g Mezzaluna Burrata citron A'Pasta - 3533

20g Pesto d'agrumes - 5000

100g Burrata Pugliese Sapori Dell'Antica Murgia - 203303

30g Mascarpone Sabelli - 830

20g Parmigiano Reggiano râpé - 70

Faire bouillir 3 litres d'eau avec 30g de sel. Faire chauffer une poêle avec le pesto d'agrumes, le mascarpone et la moitié de la burrata. En même temps, verser les pâtes dans l'eau bouillante. Laisser cuire 2 min. égoutter puis verser les pâtes dans la poêle pendant encore 1 min. Les déposer dans l'assiette. Saupoudrer de parmesan. Ajouter le reste de la burrata en petits morceaux avec le basilic et servir.

Mozzarella Di Bufala

MOZZARELLE DE BUFFLONNE DE CAMPANIE DOP
Rubino
Code 822 - 200g x10

MOZZARELLE DE BUFFLONNE DE CAMPANIE DOP
Rubino
Code 823 - 100g x16

MOZZARELLE DE BUFFLONNE DE CAMPANIE DOP SEAU
Rubino
Code 843 - 25gx20 x6

BOCCONCINI DE MOZZARELLE DE BUFFLONNE DE CAMPANIE DOP
Rubino
Code 842 - 50gx10 x6

TRESSE DE MOZZARELLE DE BUFFLONNE DE CAMPANIE DOP
Rubino
Code 841 - 250g x6

TRESSE DE MOZZARELLE DE BUFFLONNE FUMÉE
Rubino
Code 203302 - 1kg x2

TRESSE DE MOZZARELLE DE BUFFLONNE
Rubino
Code 203301 - 2kg

Autres Fromages

PECORINO AU POIVRE NOIR
Zappala
Code 203134 - 800g x4

PECORINO AU PIMENT
Zappala
Code 203135 - 800g x4

PECORINO À LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER EASTIVUM 1%)
Zappala
Code 203142 - 800g x4

BLEU DE BUFFLONNE
Defendi
Code 889 - 1,5kg x2

CAMEMBERT DE BUFFLONNE
Defendi
Code 890 - 300g x4

PARMIGIANO REGGIANO DOP 40 MOIS
Parmareggio
Code 76 - 1/8

PECORINO ROMANO DOP
Caseifici Granterre
Code 203024 - 3,6kg

Tavola per antipasti

Planche antipasti

Vin conseillé :

#Bio Primitivo Salento IGT BIO - 9905

Ingrédients :

Speck Senfter - 1320

Mortadella Bologna IGP Due Torri Alcisa - 1066

San Daniele DOP Gran Riserva 18 mois Alcisa - 1070

Spianata Piccante Cavazzuti - 101806

Pecorino Toscano DOP Busti - 203104

Parmigiano Reggiano DOP 40 mois Parmareggio - 70

Burrata Antica Murgia - 203303

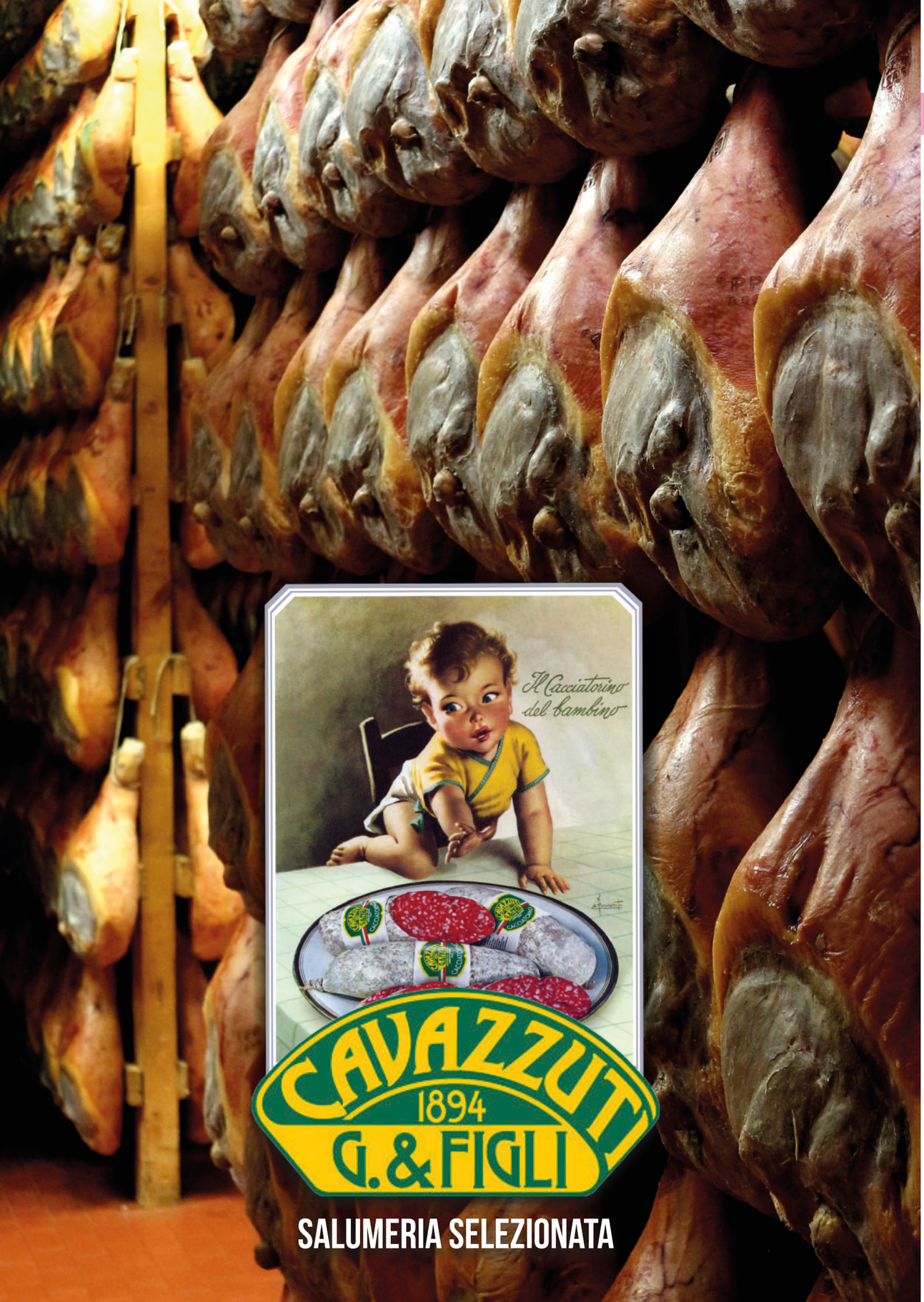
Caciottella Pepperoncino Sabelli - 836

Pecorino Tartufo Zappala - 203142

Artichauts au thon La Reinese - 4483

Piments au thon La Reinese - 4476

Disposer les ingrédients joliment sur une planche apéritifs et dégustez !



Les jambons

JAMBON DE PARME DOP DESOSSE ROND 24 MOIS
Cavazzuti
Code 101865 - 8kg

JAMBON DE PARME DOP 16 MOIS
Cavazzuti
Code 101811 - 8kg x2

JAMBON DE PARME DOP 20 MOIS
Cavazzuti
Code 101863 - 8kg x2

Prosciutto di Parma DOP

Le Prosciutto di Parma est un jambon d'exception, connu dans le monde entier, il est l'un des plus grands symboles du Made in Italy. Il a un goût doux et raffiné. Il est composé de seulement deux ingrédients : cochons italiens de races sélectionnées et sel marin pour le salage. Le Jambon de Parme est sans additifs et sans nitrites ajoutés. Ce jambon de Parme peut être affiné d'un minimum de 12 mois jusqu'à 36 mois et plus, dans la zone typique d'Emilie Romagne, pour une saveur inimitable. Un véritable régal de finesse. L'Appellation d'Origine Protégée garantit le rigoureux respect du Cahier des Charges du Consortium qui parcourt toute la filière de production, de la naissance du cochon à la période d'affinage. Le Jambon de Parme est un produit qui se distingue également par son origine très ancienne, remontant même à l'époque de l'Empire romain préchrétien.

JAMBON SAN DANIELE DOP GRAN RESERVE
Alcisa
Code 1070 - 7,5kg x2

SPECK DE MONTAGNE 1/2 GRAN RESA
Senfter
Code 101803 - 3kg x4

JAMBON CUIT AVEC 1,5% DE TRUFFE ITALIENNE
Citterio
Code 101146 - 3kg x4

JAMBON CRU BORGO EMILIA
Casa Modena
Code 40008 - 6kg x2

Interview

SALUMIFICI GranTerre

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

Pourriez-vous présenter votre société ?

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

Quels sont vos produits phares ?

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

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

Ce sont les valeurs traditionnelles de coopératives agricoles : le lien avec le territoire, la proximité avec les éleveurs, avec les agriculteurs qui produisent la nourriture pour les cochons, et avec les ouvriers qui transforment la viande en produits finis. Nous essayons de créer des produits traditionnels en conservant notre savoir-faire italien, tout en prenant en compte les nouvelles attentes de notre clientèle en ce qui concerne une alimentation équilibrée. Nous travaillons ainsi à la réduction des gras, du sel et des nitrites, tout en veillant au respect des procédés de maturation, qui sont séculaires. Ce sont nos trois grands axes : la tradition, le goût, et le bien-être du consommateur. Avec près de 150 ans d'expérience, notre philosophie est de spécialiser chaque entreprise sur un produit spécifique, tout en respectant les contraintes géographiques qui nous garantissent de nombreuses AOP et toutes les certifications BRC et IFS qui nous permettent de travailler à l'export.

Pourquoi avoir choisi Carniato comme distributeur ?

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

Charcuterie

DEMI MORTADELLE BOLOGNE IGP DUE TORRI PISTACHE
Alcisa
Code 1065 - 7kg x2

CHIFFONADE MORTADELLE
Fratelli Italiani
Code 1365 - 80g x5

SPIANATA PIQUANTE
Cavazzuti
Code 101806 - 2,2kg x3

SAUCISSON DE JAMBON MAGRONETTO
Cavazzuti
Code 101846 - 3kg

SAUCISSON ITALIEN ALLA CACCIATORE DOP
Cavazzuti
Code 101858 - 270g

COPPA DE PARME IGP
Cavazzuti
Code 1510 - 1,8kg x2

COPPA
Citterio
Code 101060 - 2kg x2

BRESAOLA PUNTA D'ANCA 1/2
Casa Modena
Code 1312 - 1,6kg x2

MORTADELLE AVEC 1,5% DE TRUFFE D'ÉTÉ ET PISTACHE
Casa Modena
Code 1757 - 2,2kg x2

Interview

FIORDELISI

Et si vous nous parliez un peu de vous ?

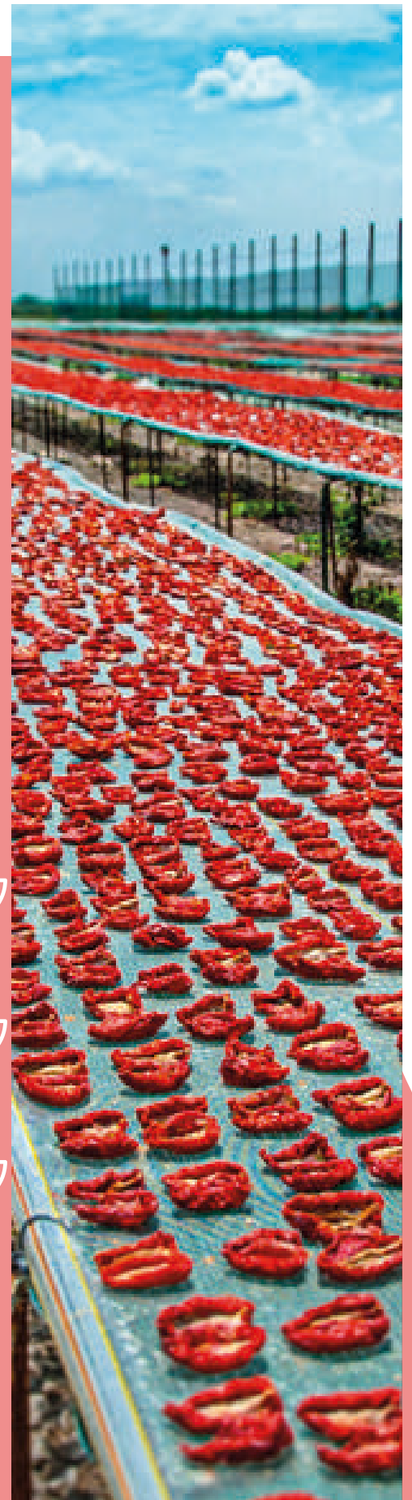
Fiordelisi est une entreprise familiale fondée par Antonio Fiordelisi en 1954 et développée par ses 4 fils qui dirigent encore l'entreprise. Notre activité principale est la production et la transformation de tomates séchées au soleil et de tomates semi-séchées, où nous sommes non seulement leader en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

Quelles sont vos principales gammes de produits vendus en France ?

Nous proposons essentiellement des tomates semi-séchées, des tomates séchées au soleil, de la crème de tomates et de la crème d'artichauts. Quelles sont les grandes tendances du marché ? La tendance du marché est bien sûr d'abord pour nous de continuer à proposer des produits de grande qualité. Mais nous veillons aussi à la qualité de nos emballages, en fabriquant des packs faciles à manipuler et sans gaspillage de matériaux.

Pourquoi avoir choisi Carniato pour votre distribution en France ?

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



Antipasti

COURGETTES SÉCHÉES MENTHE
Fiordelisi
Code 108230 - 1,5kg x6

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

POIVRONS CERISE FARCIS FROMAGE
Fiordelisi
Code 108225 - 1,5kg x6

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

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

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

OIGNONS FARCIS THON ET OLIVE
Bel Campo
Code 112080 - 900g x4

OLIVES FARCIES AU GORGONZOLA
Bel Campo
Code 112068 - 1,1kg x6

POIVRONS AIGRE DOUX
Fiordelisi
Code 108237 - Xkg xX

ROSÉ DELL'ESTATE

Trevenezie IGT

Code 5757
Bouteille 75 cl

Ce rosé Indicazione Geografica Tipica est le plus classique des Rosé dell'Estate.

Traditionnellement présent sur les tables d'été des meilleurs restaurants italiens depuis plus de 20 ans, il exprime ce qui se fait de mieux en vin rosé du nord de l'Italie.

Variétés · Corvina, Molinara, Rondinella, Merlot

Région de production
Vignoble dans l'est du Lac de Garde (province de Verona).

Type de sol · Morenic

Mode de conduite · Pergola véronaise

Vendange · Mi-septembre

Méthode de vinification
Les raisins sont fermentés avec une macération de 24 heures des peaux dans le moût, afin d'obtenir la couleur rose clair typique. Le vin fermente lentement à basse température (14-16°C) avec des levures sélectionnées. Le vin nouveau reste dans des cuves en acier inoxydable jusqu'à la mise en bouteille.

Profil sensoriel
Couleur rose clair, nez frais et parfumé avec des arômes de pamplemousse rose, de fruits à noyau et des notes exotiques (melon) ; bouche sèche, croquante et fruitée avec une longue finale.

Accompagnement
Antipasti, entrées, poisson, et pizza. Idéal avec tous les plats estivaux comme les caprese (mozzarella et tomates), le jambon et le melon, la salade de pâtes.

Conservation · 1 an **Allergène** · Sulphites

ROSÉ DELL'ESTATE

Terre Siciliane IGT BIO

Code 5763
Bouteille 75 cl

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

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

Variétés · Nero d'Avola and Shiraz.

Région de production
Raisins cultivés en Sicile.

Altitude et aspect · Entre 300 et 400m

Type de sol · Sol argileux

Mode de conduite · Guyot

Vendange · 10 premiers jours de septembre

Méthode de vinification
Le vin est vinifié en respectant les règles biologiques et végétaliennes. Les raisins sont cueillis, égrappés et vinifiés avec une brève macération des peaux. Après un débourbage à froid, la fermentation a lieu avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.

Profil sensoriel
Couleur rose clair. Arômes floraux et fruités, en bouche rond et élégant, avec des arômes distinctifs de baies rouges sur la longue finale.

Accompagnement
Plats typiques de l'été italien comme «Caprese» ou Mellon et Jambon, ou salades, pizza, viande blanche.

Conservation · 1 an en bouteille dans un endroit frais et sombre
Allergène · Sulphites

Pains

Pinsa

La Pinsa, le nouveau succès de la retsauration italienne
Bien mieux qu'une simple pizza
+ facile à digérer
+ personnalisable
+ croustillante
• Composée un d'un mélange de farine de Blé, riz et soja
• Longue fermentation d'au moins 24h
• 80% d'eau dans la pâte
• Croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur
• Très personnalisable: se prêtre aussi bien aux recettes salées que sucrées
• 25% moins calorique qu'une pizza

PINSA CLASSIQUE FRAÎCHE
Pinsa Lab
Code 43334 - 2x230g x10

PINSA RONDE FRAÎCHE
Pinsa Lab
Code 43333 - 3x250g x12

MINI PINSA AMBIANTE
Pinsami
Code 43339 - 130g x2

PINSA CLASSIQUE RONDE AMBIANTE
Pinsami
Code 43338 - 250g x3

PINSA CLASSIQUE AMBIANTE
Pinsami
Code 43335 - 230g

PAIN CARASAU 1/2
F.LLI Carta
Code 119000 - 500g x12

BRUSCHETTA AU ROMARIN
Granbon
Code 115010 - 150g x10

BRUSCHETTA HUILE D'OLIVE
Granbon
Code 115011 - 150g x10

GRESSINS AU SÉSAME
Casa Vecchio Mulino
Code 118007 - 300g x14

GRESSINS CLASSIQUES
Casa Vecchio Mulino
Code 118003 - 300g x14

GRESSINS AU ROMARIN
Casa Vecchio Mulino
Code 118002 - 300g x14

Tapas All'Italiana

Tapas à l'italienne

Vin conseillé :

Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut - 5739

Ingrédients :

Salade de jeunes pousses

Bruschette à l'huile d'olive Granbon - 115011

Ricotta di bufala Cirigliana - 826

Poivrons grillés La Fiamente 1/2 - 73612

Caponata d'aubergines Agromonte - 113019

Huile d'olive vierge extra BIO 100% Italia Mantova - 107236

Préparer un lit de jeunes pousses dans une assiette.
Arroser d'huile d'olive et poser les bruschette (9) sur la salade.
Couper les poivrons en fines lamelles.
Déposer la ricotta sur les bruschette.
Ajouter une lamelle de poivron sur quelques bruschette.
Déposer de la caponata sur les bruschette restantes et servir.

Épicerie
Sucrée

ESPRESSO BARISTA ARABICA GRAINS
Kimbo
Code 14082 - 1kg

CAFÉ INTENSE GRAINS
Kimbo
Code 14088 - 1kg

CAFÉ CREMA CLASSIQUE GRAINS
Kimbo
Code 14079 - 1kg

Kimbo

Savourez le goût authentique de Naples, où le café est est une passion. Kimbo est l' ambassadeur de la culture du café napolitain : c'est la 1ère marque dans le secteur retail dans la région de la Campanie, dont Naples est la capitale. Grâce à la qualité du processus lié à la chaîne d'approvisionnement, sa tasse de café réunit les particularités uniques du café napolitain, en mettant en valeur son trait le plus distinctif : sa torréfaction caractéristique.

AMARETTINI CROQUANTS
Primavera
Code 3641 - 500g x8

CHICCO NAPOLETANO
Leone
Code 3245 - 1kg x4

CHOCOTASSE
Chocotasse
Code 113693 - 60ml x64

BACI DI CHIOSTRO
Chiostro Di Saronno
Code 113599 - 500g x8

AMARETTI MOELLEUX TRADITION
Virginia
Code 3642 - 900g x5

AMARETTI MOELLEUX TRADITION
Virginia
Code 120103 - 900g x5

Baba al limoncello crema al basilico e gelato

Baba au limoncello, chantilly au basilic et glace citron

Vin conseillé :

Pantelleria Moscato Liquoroso DOC Cantine Pellegrino - 7621

Ingrédients :

Baba au Limoncello Piemme - 3155

Huile d'olive vierge extra Frantoai - 120386

Sorbet citron, crème liquide 25cl, sucre glace 30g, feuilles de basilic

Mettre la crème bien froide dans un saladier et commencer à fouetter à vitesse moyenne, quand le mélange commence à épaissir, rajouter le sucre glace en pluie et battre plus fort jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Mixer les feuilles de basilic avec un filet d'huile d'olive et incorporer délicatement dans la chantilly.
Disposer les babas dans l'assiette, déposer un peu de chantilly au basilic entre chaque baba et ajouter une boule de glace au milieu de l'assiette. Servir et déguster immédiatement.
Cette recette peut être déclinée avec les babas au rhum Piemme ou agrumes et n'importe quel parfum de glace au choix.

Jus de fruits

JUS ACE BIO
Di Frutta
Code 7048 - 20cl x24

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

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

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

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

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

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

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

Bières

Moretti

En 1942, par un après-midi ensoleillé, Lao Menazzi Moretti pensif se promène dans la ville d'Udine. Il a son appareil photo à la main et son oeil curieux cherche des histoires à immortaliser. Son regard est attiré par un homme assis dans un café. Lao Moretti l'aborde et lui demande s'il accepte d'être photographié, comme ça, parce qu'en cet après-midi ensoleillé de cette année difficile, cet homme lui semble une page de sérénité à préserver. Il lui demande si, en échange de la photo, il veut quelque chose pour sa peine, et de sous son chapeau, l'homme à la moustache lui sourit : "Cal mi dedi di bevi, mi baste" - "offre-moi un verre, ça suffit". Un autre beau signe du destin, demander une bière à Lao Moretti. Ainsi, tandis que l'homme à la moustache sirotait sa bière, Lao l'a photographié et ce cliché est devenu l'icône de la Birra Moretti, la bière des Italiens. L'icône d'une rencontre franche et sincère, pour la boisson qui unit par excellence.

BIÈRE L'AUTHENTIQUE
Moretti
Code 7001 - 33cl x24

BIÈRE MORETTI SANS ALCOOL PACK DE 4
Moretti
Code 7024 - 33cl x6

BIÈRE ORO
N'artigiana
Code 8060 - 33cl x12

BIÈRE AMBRÉE
N'artigiana
Code 8062 - 33cl x12

N'artigiana

N'artigiana est un hommage à l'artisanat, à l'art du savoir-faire, avec coeur 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'oeuvre. Une histoire qui défie les siècles, qui ne connaît pas de fin. De l'art de la crèche de San Gregorio Armeno à la tradition orfèvre de Borgo Orefici, en passant par les luthiers du centre historique, jusqu'aux artisans du corail de Torre del Greco, l'histoire de Naples est étroitement liée à celle des boutiques, des liens familiaux, des traditions artisanales locales..

Flea

L'orge de Birra Flea plonge ses racines dans une histoire qui vient de loin. C'est à Gualdo Tadino, près de la Rocca Flea, que l'empereur Frédéric II est passé vers 1242, après le terrible incendie qui avait détruit les lieux. Ému par le sort de la cité alliée, le Souverain a voulu donner un signe de sa bonté en la dotant d'un mur défensif et en restaurant la Rocca, posant la première pierre de ses propres mains. Des graines semées il y a des siècles par l'empereur Frédéric II et des eaux renommées de Gualdo Tadino est née Flea Craft Beer. De la passion de Matteo et Maria Cristina pour les histoires fantastiques qui se racontent en Ombrie sont issus les noms de leurs bières. Les bières Flea sont non filtrées, non pasteurisées, de haute fermentation et refermentation en bouteille.

BIÈRE COSTANZA
Flea
Code 6040 - 33cl x12

BIÈRE VIOLANTE
Flea
Code 6043 - 33cl x12

BIÈRE FEDERICO II EXTRA
Flea
Code 6042 - 33cl x12

BIÈRE ISABELLE
Flea
Code 6044 - 33cl x12

BIÈRE LANCIA
Flea
Code 6041 - 33cl x12

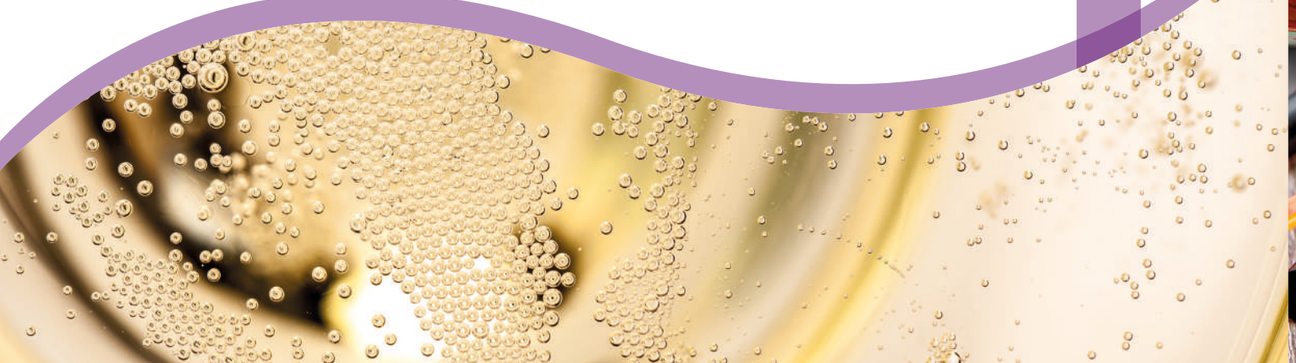
LA VITA È BOLLA
FONDATA NEL 1883
BOLLA
PROSECCO
ROSÉ
D.O.C.
EXTRA DRY
BOLLA
PROSECCO
D.O.C.
EXTRA DRY
BOLLA
PROSECCO
D.O.C.
BIOLOGICO
BOLLA
VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.
MILLESIMATO 2021
BRUT

Le Prosecco

Probablement l'un des vins les plus connus du grand public , le Prosecco est la bulle italienne par excellence. C'est un DOC à lui tout seul, qui provient des provinces : Trevise, Padoue, Vicence, Venise, Belluno, Pordenone, Udine, Gorizia et Trieste. Les collines autour de la ville de Trevise, entre les villages de Conegliano et Valdobbiadene, offrent des terroirs qualitatifs particulièrement réputés, qualifiés en DOCG Prosecco Superiore. Le Prosecco est élaboré à partir d'un cépage autochtone du nom de Glera. On peut y ajouter (dans la limite de 15%) d'autres cépages tels que le Verdiso, le Perera ou le Blanchetta. Dans tous les cas, c'est un vin festif, avec une robe légère, des arômes fins et un goût frais avec des bulles délicates et des parfums enivrants qui se déguste principalement à l'apéritif mais pas seulement. La consommation de Prosecco s'est démocratisée ces dernières années. Une mode aidée par un niveau de qualité qui ne cesse de grimper. Les typologies de Prosecco sont essentiellement trois : « spumante », « frizzante » et « tranquille » en fonction de l'effervescence.

Alors comment les différencier ?

Le Prosecco spumante est un vin mousseux. Sa seconde fermentation est principalement menée en cuve selon la methode Charmat. Ces prosecco « spumante » peuvent aussi varier en taux de sucre. Le prosecco "brut", le plus courant, est un vin foncièrement sec à la degustation. L'extra-dry, avec un taux de sucre résiduel entre 12 et 17 g/litre, est très apprécié à l'apéritif. Enfin, le prosecco Dry, le plus sucré de la gamme (17- 32 g/litre) sera à réserver sur des desserts à base de fruits frais ou à accorder avec des plats de cuisine exotique. Plus traditionnel, le Prosecco frizzante est souvent élaboré selon la methode ancestrale. Quelques Prosecco sont aussi produits selon la methode traditionnelle.



Cocktails

Spritz Verde Luxardo

Luxardo Aperitivo Verde est la version verte et légèrement plus amère de notre célèbre Aperitivo Luxardo, Base Spritz. Une infusion bien équilibrée de diverses herbes, racines et différents types d'agrumes donne naissance à ce nouvel ajout à la gamme Luxardo. Sa faible teneur en alcool en fait un produit idéal pour créer des boissons à faible teneur en alcool, parfaites pour les apéritifs. Mélangez-le avec du Prosecco et du soda pour une version verte de notre Spritz parfait.

Ingrédients :

40ml Aperitivo Verde Luxardo - 8543

80ml de Prosecco DOC Extra Dry Bolla - 5743

Un trait d'Eau Pétillante Filette - 25604

1 rondelle de citron vert pour la décoration

Des glaçons

Amaretto Spritz

Ce cocktail réunit dans un seul verre deux très grands représentants du nord de l'Italie : le Prosecco de Vénétie et l'Amaretto de Lombardie. Un subtile mélange qui va très bien avec des produits typiques des mers du sud de l'Italie et qui en exalte les parfums.

Ingrédients :

4 cl Amaretto Luxardo - 8525

8cl Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene Brut Bolla - 5739

Le Mojito di Sorrento

Le respect de la tradition est à la base de la culture du citron dans la péninsule de Sorrente, un produit typique, unique en Italie et dans le monde, qui a reçu l'Indication Géographique Protégée IGP, une garantie importante de la qualité de la matière première dont vient le Limoncello Piemme. C'est un citron ovale, de taille moyenne à grande, avec une pulpe jaune paille particulièrement succulente et un zeste au parfum très particulier, dû à la richesse des huiles essentielles présentes. Il est cultivé, sous la supervision du Consorzio del Limone di Sorrento IGP, de Vico Equense à Massa Lubrense dans des terres surplombant la mer riche en éléments volcaniques, selon la méthode traditionnelle des pergolas et de la "paille". Aucun produit chimique n'est utilisé sur les fruits qui en se déposant sur la peau, altérerait le goût et l'arôme des produits dérivés.

Ingrédients :

6cl Limoncello Piemme - 20258

1cl de sirop de sucre

Gassosa Polara - 7010

Rondelles de concombre

Feuilles de basilic

Le Limone Mule

Un cocktail aux tonalités piquantes et aux arômes intenses. Le Limoncello et la ginger beer créent un brillant mélange de saveurs. À servir avec des belles feuilles de basilic frais et du gingembre dans un verre en cuivre Mule !

Ingrédients :

5cl Limoncello Piemme - 20258

1cl jus d'orange BIO - 7045

1cl jus de pomme BIO - 7046

Ginger beer Polara - 7077

CASTELLO MONACI
Salento. Disegnati dal Sole.

Castello Monaci

Le Salento est defini comme le talon de l'Italie en raison de sa forme : il ressemble à une langue de terre, entourée par deux mers, la mer Ionienne et la mer Adriatique.
Elle est influencee par la mer (salinite de la terre), le soleil (la région qui compte le plus grand nombre d'heures d'ensoleillement en Italie) et le vent (anti-moisissure naturelle).
Le territoire de Castello Monaci est divisé en trois zones differentes : Brindisi, Trepuzzi et Salice Salentino.

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

• Plus de 90% des vins sont produits en IGT.

• Les Pouilles ont plusieurs IGT: Puglia, Tarantino, Valle dell'Itria, Salento , Daunia et Murgia.

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

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

PILUNA PRIMITIVO SALENTO IGT
Castello Monaci
Code 25208 - 750 ml x6

Pilùna, ou "pot de tuf" en grec, est le nom choisi pour ce Primitivo.
Les grappes sont vendangées à la main, uniquement à l'aube, lorsque la température est plus fraîche. Une partie du vin vieillit en barriques françaises à torréfaction diverse pendant 6 mois et le reste s'affine dans les cuves en acier.
À la robe rouge pourpre foncé, c'est un vin qui présente du corps et de la structure. Un grand bouquet de fruits rouges bien mûrs, avec des notes de poivre et de vanille et un rappel du maquis méditerranéen. En bouche, il est doux et concentré.

CORIBANTE SYRAH MALVASIA NERA SALENTO IGT
Castello Monaci
Code 5308 - 750 ml x6

Un vin gourmand au bouquet fruité qui vous surprendra par sa fraîcheur et son harmonie en bouche. Un vin inspiré par les Coribanti : des danseurs qui, au rythme du tambourin, déclenchent des danses frénétiques et une musique entraînante, transmettant une énergie et une harmonie inégalées. La même énergie et la même chaleur qui se dégagent des cépages Syrah et Malvasia Nera de Lecce.

MARU NEGROAMARO SALENTO IGT
Castello Monaci
Code 25207 - 750ml x6

ARTAS PRIMITIVO SALENTO IGT
Castello Monaci
Code 25210 - 750ml x6

AIACE SALICE SALENTINO RISERVA DOC
Castello Monaci
Code 25214 - 750ml x6

LIANTE SALICE SALENTINO DOC
Castello Monaci
Code 25206 - 750ml x6

KREOS NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGT
Castello Monaci
Code 25209 - 750ml x6

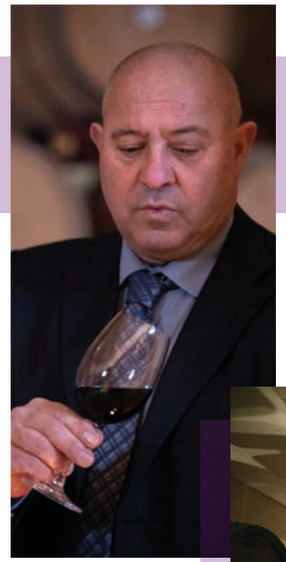
ACANTE FIANO SALENTO IGT
Castello Monaci
Code 25203 - 750ml x6

CHARA TERRA D'OTRANTO DOC
Castello Monaci
Code 6905 - 750ml x6

SIMERA CHARDONNAY SALENTO IGT
Castello Monaci
Code 25205 - 750ml x6

Présentation Œnologue,

Leonardo Sergio



Né en 1962, Leonardo Sergio a obtenu son diplôme de géomètre en 1981 et est devenu œnologue agréé en 1984 à l'Institut œnologique Basile Caramia de Locorotondo. II a acquis de l'expérience dans les procédures de vinification dans l'une des plus importantes caves des Pouilles, en gérant leur laboratoire. Pendant les 13 années suivantes, il a travaillé comme consultant en viticulture pour 12 caves des Pouilles et de Calabre, gérant toute la chaîne de production, de la gestion du vignoble à la mise en bouteille. Depuis 2001, il travaille comme œnologue et directeur de production à Castello Monaci.

NOUVEAUTÉS

SUSUMANIELLO SALENTO IGT
Castello Monaci
Code 25041 - 750 ml x6

Le Cépage : Susumaniello
Le vin : Couleur rouge intense, avec un arôme parfumé de fruits rouges, avec des notes balsamique du maquis méditerranéen. En bouche le vin est élégant, assez structuré; le vieillissement de six mois, tant en barriques qu'en fûts, lui confère un arrière-goût épicé.
Accord mets / vins : Accord parfait avec des viandes rouges grillées ou des viandes rouges rôties mijotées, fromages affinés

TAUTOR PRIMITIVO DI MANDURIA DOC
Castello Monaci
Code 6907 - 750 ml x5

Le Cépage : 100% Primitivo
Le vin : De couleur violet rouge intense. Nez de fruits rouges macérés, confiture de mûres et de groseilles se terminant par des notes iodées dues à la proximité de la mer. Chaleureux, onctueux et profond en bouche et doté d'une bonne élégance.
Accord mets / vins : Idéal avec le gibier et la cuisine des Pouilles

carniato

DAL 1955

www.carniato.fr

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

@ carniato_officiel