

itinerari

des saveurs



itinerari sélectionne des producteurs
répondant à certains critères :

La garantie de la qualité des matières premières
L'utilisation de méthodes de conservation naturelles
Des méthodologies de production artisanales ou semi-artisanales
Le respect de l'environnement
Des entreprises où l'humain est encore au centre

Ce catalogue ne propose qu'une sélection des produits
qu'**itinerari** peut vous proposer.

N'hésitez pas à nous signaler vos exigences !

LES PRODUITS

Apéro & Co.	page 16
Café gourmand	page 18
Grissini	page 17
Huile d'olive vierge extra	page 7
Olives	page 6
Parmigiano Reggiano	page 5
Pâtes artisanales de blé dur	page 8
Pâtes artisanales sans gluten	page 11
Riz	page 14
Sauces	page 12
Tomates	page 4
Vin	page 19

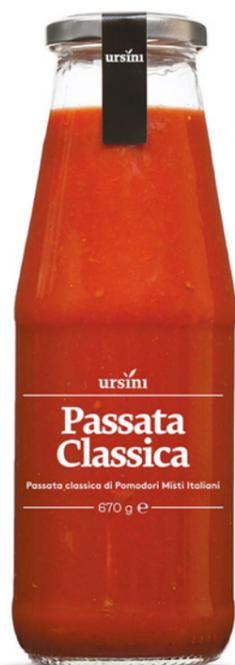
LE GOÛT DU SOLEIL DANS VOS ASSIETTES !

Pour sublimer vos préparations à base de tomate, il est primordial d'utiliser des tomates pleines de saveurs. Que vous préfériez la purée de tomates ou les tomates pelées, vos préparations seront riches en saveurs.

LES TOMATES PELÉES

Les professionnels apprécieront ce produit pour son goût, sa versatilité et la facilité de préparation. En entier, concassé ou en sauce, il délivrera le parfum du soleil d'Italie. Très facile à travailler car ce produit permet d'obtenir rapidement une sauce consistante, savoureuse et parfumée merci la qualité des tomates et leur préparation parfaitement maîtrisée.

Les tomates pelées sont 100% italiennes et préparées selon la tradition : ébouillantées, privées de leur peau et baignant dans le jus de tomate.



Purée de tomate

URPAS690 - 690 gr



Tomates entières pelées

URPEL2500 - 2,5 kg

SAVIEZ-VOUS QUE TOUS LES PARMESANS NE SE VALENT PAS ?

La saveur et les arômes du Parmigiano viennent du lait utilisé pour le produire et du territoire d'élevage. Préférez-vous celui à base de lait de vache Frisonne, Bruna Alpina ou Rossa Reggiana ? De vache élevés dans les plaines ou à la montagne ?

A vous de choisir !

Parmigiano Reggiano 24 mois

lait de vache Frisonne

CA24FR1 - 1 kg

Dans le Parmigiano Reggiano produit avec du lait de vache de race Frisonne, les arômes sont accentués et des notes de beurre chaud et de fruits frais s'apprécient. Des arômes d'agrumes apparaissent aux côtés de notes de fruits secs. Ce Parmigiano Reggiano est équilibré entre sucré et salé, et est parfaitement friable à la dégustation. Son aspect est granuleux.



Parmigiano Reggiano BIO 24 mois

lait de vache Frisonne

CA24FRB1 - 1 kgr

Parmigiano Reggiano avec du lait issu de l'agriculture biologique transformé dans des chaudières et des récipients réservés à la transformation biologique et donc séparé des autres processus de production. Traçabilité et certification : toutes les étapes ainsi réalisées (identification des animaux, alimentation, élevage, transformation) permettent une traçabilité totale du produit et sont certifiées.



Parmigiano Reggiano 36 mois

lait de vache Frisonne

CA36FR1 - 1 kg

L'affinage de 36 mois donne un Parmigiano Reggiano sec, friable et granuleux avec une saveur forte et très intense. La dégustation est une expérience unique. Le nez est intense et il est possible de bien distinguer les notes lactiques de la croûte : fruits secs grillés, principalement noisettes, et un équilibre entre amer et sucré homogène et harmonieux. Une grande complexité aromatique qui rend ce Parmigiano adapté à la dégustation.



Parmigiano Reggiano 24 mois «produit de montagne»

lait de vache Frisonne

CA24MO1 - 1 kg

Le Parmigiano Reggiano « de montagne » diffère de celui des plaines déjà à la couleur, qui est d'un jaune paille très intense. Mais la vraie différence est dans le goût. Quand il touche le palais, ce Parmigiano Reggiano révèle sa véritable caractéristique : la singularité des arômes et des saveurs typiques des alpages, qui donnent au fromage un goût fort, accentué et toujours varié.



Parmigiano Reggiano 24 mois

lait de vache Bruna Alpina

CA24BR1 - 1 kg

Le Parmigiano Reggiano produit avec du lait de vaches de race Bruna Alpina a une grande rondeur et une grande harmonie dans les saveurs. Il est riche en arômes de noisettes, beurre cuit, yaourt, foin, épices. Son caractère fort et agréable au goût le rend idéal pour le dîner. Le lait de la race Bruna Alpina permet d'obtenir un Parmigiano Reggiano avec une plus grande quantité de protéines et riche en valeurs nutritionnelles.



Parmigiano Reggiano 24 mois

lait de vache Rossa Reggiana

CA24RO1 - 1 kg

Le Parmigiano Reggiano produit avec du lait de vaches de la race Rossa Reggiana a une saveur riche et une couleur jaune paille plus intense. Dans sa pâte granuleuse et parfumée, vous pourrez redécouvrir le parfum des herbes typiques de la zone de production. Le lait de vache « Rossa Reggiana » est particulièrement adapté à la production de Parmigiano Reggiano en raison de son pourcentage élevé de caséine et de ses bonnes propriétés fromagères.



OLIVES TAGGIASCA

Ces olives sont petites, de forme allongée, avec la peau très fines et une couleur qui présente une quantité incroyable de nuances : elles s'appellent olives « Taggiasca » du nom du village de Taggia, dans la province de Imperia, sur la rivière du Ponant Ligure. La saveur est douce, équilibrée mais avec une légère amertume et c'est leur spécial capacité à maintenir une consistance ferme dans le temps à les rendre particulièrement adaptés à la conservation sous huile ou en saumure.



en saumure

RSTGS300 - 300 gr
ORTGS680 - 680 gr

ORTGS2800 - 2,8 kg
ORTGS5000 - 5 kg

dénoyautées
en huile d'olive vierge extra

ORTGDH900 - 900 gr
ORTGDH2700 - 2,7 kg

dénoyautées
seches

ORTGDS100 - 100 gr
ORTGDS650 - 650 gr
ORTGDS1800 - 1,8 kg

OLIVES EN SAUMURE



URLES550 - 550 gr

URBCS550 - 550 gr

URCOS550 - 550 gr

URAGRH - 260 gr

Les caractéristiques organoleptique des olives Leccino sont : un fruité d'olives fraîches avec des notes d'herbe et des notes d'herbe aromatiques, en particulier menthe et basilic. Le goût est légèrement amer et épicé, avec des tons de légumes (laitue, chicorée, artichaut et amande douce au final).

La Bella di Cerignola est une olive grande, à la chair compacte, croustillante, charnue et douce. La chair de chaque olive représente environ 85% du fruit entier.

DES HUILES D'EXCELLENCE

L'huile est une composante importante dans le goût d'une assiette, surtout quand elle est utilisée crue, comme dans une salade ou sur de la viande grillé

Bien évidemment, le goût et la qualité des huiles dépendent des variétés d'olives utilisées et des caractéristiques du terroir ou elles sont cultivées, sans oublier la qualité du processus, à partir de la récolte jusqu'à la mise en bouteille, en passant par l'extraction de l'huile. Mais ils sont primordiaux les choix du « Mastro Oleario », l'équivalent du maître de chai pour l'huile. C'est lui qui décide quelles olives récolter et quand ainsi que quand les presser et comment les mélanger. Il peut créer des huiles très différentes à partir des mêmes olives : doux ou piquantes, intenses ou délicates.



Olio Roi est un producteur de la Ligurie avec une riche histoire familiale qui démarre en 1900 lorsque Giuseppe, l'arrière-grand-père construit le premier moulin à huile en utilisant le bois et les pierres de la vallée Argentina, cœur de la production de l'olive Taggiasca. L'entreprise reste une activité familiale qui maintenant est gérée par Paolo Roi, qui avec son père passe tout son temps dans le moulin à huile familial.



Monocultivar Taggiasca (ORMTAG500 - 500 ml)

Le « Monocultivar Taggiasca » est une huile d'olive vierge extra de la plus haute qualité. Elle est idéale pour assaisonner à cru. Arômes doux et délicats, denses et persistants, adaptés pour accompagner tout type de plat. Il ne dédaigne pas la viande ou les légumes, crus ou cuits.



Carte Noire DOP (ORCART500 - 500 ml)

L'huile Carte Noire est produite exclusivement à partir d'olives Taggiasca certifiées D.O.P. et donc totalement traçables. C'est une huile vierge extra élégante, comme son nom et son emballage rétro. La meilleure expression de l'olive Taggiasca D.O.P. de la «Valle Argentina». L'odeur est fraîche, avec des notes d'herbe et d'artichaut, de pomme verte fruitée et d'olive. En bouche est agréablement pâteuse. L'arrière-goût révèle des légères notes de fruits secs. Son caractère délicat le rend parfait pour assaisonner les aliments crus.



L'olivier est dans l'ADN de la famille Ursini depuis longtemps ! Le surnom de ses membres est en effet « puti » qui signifie « producteur d'olivier » dans le dialecte des Abruzzes. Déjà à partir du XIXème siècle la famille est reconnue pour la maîtrise de ses membres qui étaient parmi les plus demandés par les latifundistes du territoire qui appréciaient leurs compétences dans le soin des plantes d'olivier.



Terre dell'Abbazia

URTAB3 - 3 lt
URTAB5 - 5 lt

Huile d'olive vierge extra de catégorie supérieure obtenue uniquement par des moyens mécaniques à partir d'olives : Gentile di Chieti, Cucco, Leccino, Olivastra, Crognalegno et Dritta. Elle convient à la cuisson et à la consommation à cru. Le conditionnement « bag-in-box » (poche dans une boîte) permet une conservation optimale de l'huile.

HUILES AROMATISÉES

A base d'huile d'olive vierge extra de qualité supérieure



Truffe

URTRU100 - 100 ml
URTRU250 - 250 ml

Piment

URPIM100 - 100 ml
URPIM250 - 250 ml

Citron

URCIT100 - 100 ml
URCIT250 - 250 ml



Artigiani Pastai dal 1867



POUR FAIRE DES BONNES PÂTES, IL FAUT DES BONNES PÂTES !

Depuis 1867, la famille Masciarelli transmet de génération en génération son savoir-faire. Utilisation d'eau de source du parc national de la Majella, farine d'origine 100% italienne, tréfilage au bronze, séchage lent à basse température : sont les atouts de ces pâtes artisanales pleines de gout et à la cuisson impeccable.

Anelloni (PMANE - 500 gr)



Utilisation : recettes à base de poissons, fruits de mer ou viande

Fusilli (PMFUS - 500 gr)



Utilisation : leur forme particulière permet aux fusilli de se mélanger aussi bien aux sauces les plus élaborées qu'aux plus simples

Lumaconi (PMLUM - 500 gr)



Utilisation : pour la préparation de plats originaux, avec de nombreuses recettes de farce, dont la cuisson doit être conclue au four, avec une fine couche de sauce ou de béchamel.

Caserecci (PMCAS - 500 g)



Utilisation : ce format est idéal pour recueillir le condiment. Leur surface lisse et délicate offre un support parfait pour toutes les sauces, légères ou gourmandes.

Fusilloni (PMFUS2 - 500 gr)



Utilisation : particulièrement indiqués pour les plats aux saveurs fortes et relevées ou pour les recettes à sauter à la poêle

Maccheroncini (PMMAC - 500 g)



Utilisation : préparations de soupes et potages mais aussi avec les sauces tomate légères.

Farfalle (PMFAR - 500 gr)



Utilisation : s'associent bien à des sauces délicates. Elles sont également idéales pour des salades de pâtes

Gnocchetti sardi (PMGNO - 500 gr)



Utilisation : Particulièrement appréciés avec les recettes traditionnelles, agrémentés de ricotta fraîche ou fromage pecorino, les Gnocchetti sont succulents accompagnés d'une sauce tomate ou une sauce de viande.

Mezze penne (PMMPE - 500 g)



Utilisation : grâce à leurs dimensions réduites, s'amalgament parfaitement à la sauce, surtout les plus crémeuses, à la tomate ou aux fromages ou encore aux soupes classiques à savourer à la cuillère.



Artigiani Pastai dal 1867



Mezzi rigatoni (PMMRI - 500 g)



Utilisation : succulents agrémentés de sauces de viande ou de légumes à condition d'être suffisamment épaisses et de pouvoir pénétrer à l'intérieur en se glissant dans les rayures.

Penne rigate (PMPER - 500 g)



Utilisation : avec la sauce « arrabbiata », les sauces à base de viande ou de légumes, pour les pâtes au four.

Rigatoni (PMRIG - 500 g)



Utilisation : s'adapte aux différentes sauces tomate ou de légumes, mais le mariage parfait est celui avec les sauces de viande

Paccheri (PMPAC - 500 g)



Utilisation : pour la préparation de pâtes sèches agrémentées de sauces bolognaise épaisse en mesure de pénétrer dans les pâtes et leur donner de la saveur.

Pennoni (PMPEN - 500 g)



Utilisation : pour la préparation de pâtes au four et agrémentés de sauces de viande, légumes ou pesto.

Sedani (PMSED - 500 g)



Utilisation : ils sont idéals tant avec une simple sauce tomate et basilic qu'avec des condiment plus forts comme une sauce de viande et de champignons. Ils sont parfaits pour la préparation de pâtes au four.

Penne lisce (PMPEL - 500 g)



Utilisation : avec tous les types de sauce de viande, avec les assaisonnements à base de légumes, pour toutes les recettes de la tradition méditerranéenne.

Regina rigate (PMREG - 500 g)



Utilisation : pour préparer des potages ou des « minestrone » végétaux et pour les potages de légumes ou les bouillons.

Tubetti (PMTUB - 500 g)



Utilisation : pour la préparation de potages de légumineuses comme flageolets ou lentilles ou encore pour la préparation de pastasciutta particulièrement délicates, agrémentées de sauces légères à base de tomate et basilic.



Artigiani Pastai dal 1867



Bucatini (PMBUC - 500 g)



Utilisation : ce format, plutôt universel, se marie parfaitement avec les sauces à base de beurre, viande ou poisson.

Linguine (PMLIN - 500 g)



Utilisation : avec le Pesto, avec beurre et sauge ou avec une sauce de tomate fraîche enrichies de légumes et fines herbes.

Tagliolini (PMTAG - 500 g)



Utilisation : soupes de viande et de légumes, recettes de pastasciutta agrémentées de sauces légères à base de tomate, beurre ou fromages mous.

Chitarra (PMCHI - 500 g)



Utilisation : les Spaghettis à la Chitarra sont appréciés avec des sauces à base de viande, de tomates et aubergine ou de poisson.

Spaghetti (PMSp5 - 500 g)



Utilisation : les spaghettis peuvent s'accompagner à une quantité incroyable de sauces

Fettuccine (PMFET - 500 g)



Utilisation : particulièrement conseillées dans les recettes de pâtes agrémentées de sauce tomate et sauce bolognaise et pour les préparations à base de poisson.

Spaghettini (PMSP3 - 500 g)



Utilisation : sauces chaudes ou froides à base de tomate fraîche, de légumes ou de fines herbes, sauces de poisson à base de mollusques et fruits de mer.



DES PÂTES SANS GLUTEN BONNES POUR TOUT LE MONDE !

Si trop souvent il est considéré que les pâtes sans gluten soient réservées à une minorité de personne, malades ou peut-être même un peu fanatique, chez Maidea ils pensent qu'il n'y a qu'une seule façon de faire des pâtes : de bien les faire. Des farines 100% italiennes, sans additifs ou émulsifiants, sans soja, production artisanale, séchage lent, tréfilage au bronze : le résultat sont des pâtes bonnes pour tous !

Casarecce (MACAS - 500 g)



Penne rigate (MAPER - 500 g)



Spaghetti (MASPA - 250 g)



Fusilli (MAFUS - 500 g)



Rigatoni (MARIG - 500 g)



Tagliatelle (MATAG - 250 g)



Mezze maniche (MAMEM - 500 g)



Sedani rigati (MASED - 500 g)



Paccheri (MAPAC - 250 g)



Tubetti rigati (MATUB - 500 g)





VITE ET BIEN ?

Avec nos sauces prêtes à l'emploi la préparation des pâtes se fait à tout moment sans renoncer à la qualité et au goût !

Un mix de sauces traditionnelles ou créatives qui vous permettront d'élargir votre carte sans prendre de risques. En effet, elles enrichiront votre garde-manger d'un choix de produits 100% italiennes, de qualité et toujours disponibles. Vous pourrez ainsi satisfaire toute demande de vos clients, même si sporadique ou de la dernière minute.

Souhaiteriez-vous encore plus de choix ?
Demandez-nous !

LES SAUCES TRADITIONNELLES BIOLOGIQUES



Sauce Arrabbiata
URARBI500 - 500 gr

La sauce Arrabbiata d'Ursini est préparée selon la tradition italienne. La spécialité de cette sauce très simple reside dans le contrast entre le plaisir du piquant du piment et la douceur sucrée des tomates cultivées au soleil d'Italie.

Avec quilles pâtes? idéale pour assaisonner les penne et les sedani

Quantité pour : 6 personnes (480 gr de pâtes)



Sauce aux olives
UROLBI500 - 500 gr

La sauce aux olives d'Ursini est préparée comme à la maison : un plaisir simple et sain à base de produits typiquement italiens. Que des tomates et des olives mûries au soleil d'Italie et des herbes fraîches.

Avec quilles pâtes? Tous les types de pâtes

Quantité pour : 6 personnes (480 gr de pâtes)



Sauce Puttanesca
URPUBI500 - 500 gr

La sauce à la puttanesca a une longue histoire qui pourrait remonter au début du XIXème siècle. L'équilibre parfait entre la sauce tomate, les olives, les câpres, l'ail et le piment donne à cette sauce le parfum et le goût qui l'ont rendu célèbre.

Avec quilles pâtes? Tous les types de pâtes, en particulier spaghetti, linguine, sedani et farfalle

Quantité pour : 6 personnes (480 gr de pâtes)



Sauce aux Poivrons
URPEBI500 - 500 gr

Symbole du soleil et de l'été italiens, le poivron se marie très bien avec les tomates pour une sauce végétarienne riche et savoureuse préparée comme à la maison.

Avec quilles pâtes? Tous les types de pâtes, en particulier penne et sedani

Quantité pour : 6 personnes (480 gr de pâtes)



Sauce Frantoiana (URFRA170 - 170 g)

Une sauce avec une incroyable complexité de goûts et d'arômes. Avec un surprenant équilibre entre terre et mer, la Frantoiana dégage des saveurs à la fois intenses et délicates. Ses ingrédients principaux sont les olives dénoyautées et l'huile d'olives vierge extra mais son goût tout particulier vient de l'ajout d'ail rouge en chemise, aubergines violettes et « radicchio » (chicorée rouge) locale. Pour la rendre plus riche en bouche, dans sa sauce Frantoiana Ursini ajoute du piment doux, des petits câpres et du poisson bleu.

Avec quilles pâtes? Tous les types de pâtes

Quantité pour : 3 personnes (240 gr de pâtes)



Sauce Matto (URMAT170 - 170 g)

Une sauce qui met à l'honneur tout le plaisir gustatif et la richesse nutritionnelle de l'artichaut, le chardon le plus aimé en cuisine, dont l'Italie est le principal producteur au monde. La palette de saveurs de cette sauce blanche s'enrichit de la force du poireau mais surtout du délicieux goût des noix. Une sauce gourmande, végétarienne et saine, merci le mariage entre les qualités diurétiques de l'artichaut et les Omega3 des noix.

Avec quilles pâtes? Tous les types de pâtes

Quantité pour : 3 personnes (240 gr de pâtes)



Sauce bolognaise au bœuf du Piémont (RIRAG180 - 180 g / RIRAG500 - 500 g)

Dès la première bouchée on sent que cette sauce à la viande, rien de plus courant dans la cuisine italienne, a quelque chose de différent. En lisant la liste des ingrédients, on se rend compte que cette rondeur en bouche et cette richesse d'arômes viennent du vin utilisé dans cette recette traditionnelle du Piémont. On apprécie également la rondeur du goût venant de la particularité de la viande piémontaise : maigre et juteuse.

Avec quilles pâtes? Tous les types de pâtes, mais surtout tagliatelle, rigatoni et penne

Quantité pour : 3 personnes (240 gr de pâtes)



Pesto rouge (RIPRO180 - 180 g)

La recette de Pesto rouge de Riolfi relève la saveur de la tomate tout en restant dans la délicatesse. Le plus de gourmandise vient uniquement des tomates séchées dont la saveur est appréciée par tout le monde.

Avec quilles pâtes? Tous les types de pâtes, en particulier les pâtes courtes

Quantité pour : 3 personnes (240 gr de pâtes)



Sauce aux noix (RINOC180 - 180 g)

Le goût et la mèche typiques des noix sont bien présents avec un plein de gourmandise. Une sauce qui remplit la bouche et qui voile le palais avec la saveur rassurante de la noix. Les passionnés de sauces aux noix y retrouvent l'intensité velouté qui est sa caractéristique.

Avec quilles pâtes? Pâtes courtes et des pâtes farcies

Quantité pour : 3 personnes (240 gr de pâtes)



La philosophie directrice des tous les choix de l'entreprise Cascina Oschiena est de créer un système de culture

combinant la plus haute qualité de production et la protection de l'environnement. Tous les riz semés sont des variétés historiques, authentiques et certifiées. Cascina Oschiena est inscrite au Registre des agriculteurs de riz « classique » contrôlés, vérifiés et validés par l'Agence nationale du Riz, qui garantit l'authenticité et l'historicité de la variété de riz contenue dans le paquet.



Apollo Classico* (COAP1K - 1 kg / COAP500 - 500 gr)

Le riz « Apollo » est une variété longue et cristalline qui représente l'alternative italienne aux riz aromatiques exotiques « Indica » tel que le Basmati ou le Jasmine. Faible en gras, le riz Apollo est un aliment sain et facile à digérer. Sa cuisson est très rapide et sa préparation très simple, ce qui le rend versatile et permet d'obtenir des résultats de grande qualité.

Temps de cuisson : 12-14 minutes (ne tolère pas la surcuisson)
Utilisation : timbales - salades de riz - en entrée ou comme plat principal - accompagnement de plats épicés et délicats de légumes, de viande ou de poisson



Arborio Classico* (COAR1K - 1 kg / COAR500 - 500 gr)

Le riz Arborio Classico est une variété historique connue pour ses excellentes propriétés culinaires. La grande taille du grain et sa perle centrale et allongée en font l'un des meilleurs riz à risotto, garantissant un excellent «mantecatura» et la capacité d'absorber les assaisonnements, en rehaussant leur goût et leur saveur.

Temps de cuisson suggéré : 15-17 minutes
Utilisation : risottos - entrées - salades - timbales - accompagnements - soupes



Carnaroli Classico* (COCA1K - 1 kg / COCA500 - 500 gr)

Le Carnaroli Classico est une variété historique avec d'excellentes propriétés culinaires qui lui permettent d'être considéré un parmi les meilleurs riz à risotto. La grande taille du grain et son pourcentage élevé d'amylose assurent une excellente tenue pendant la cuisson. La graine reste « al dente » dans le cœur et assure un excellent équilibre avec les assaisonnements, en libérant progressivement l'amidon de surface pendant la cuisson.

Temps de cuisson : 14-16 minutes
Utilisation : risottos - timbales - accompagnements - salades - riz au lait



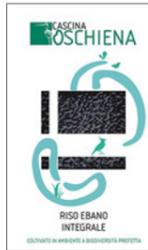
Carnaroli Classico* complet (COCAC1K - 1 kg)

Le riz Carnaroli Classico complet a une teneur élevée en fibres, protéines, vitamines, minéraux.

Temps de cuisson : 35-40 minutes
Utilisation : hors-d'œuvre - salades - timbales - accompagnements - soupes et plats uniques en combinaison avec des légumes, du poisson ou de la viande



* La désignation « Classico » est attribuée à la seule variété originale alors que la dénomination Apollo, Carnaroli ou Arborio tout court regroupe des variétés différentes de riz du même groupe. Cela implique que seulement des semences certifiées ont été utilisées et que le riz a été conservé dans des silos séparés qui empêchent les contaminations. Un choix engageant pour le producteur qui permet d'obtenir un riz de qualité supérieures et au caractéristiques propres à la seule variété originale.



Ebanò completo (COEB1K - 1 kg / COEB500 - 500 gr)

Le riz Ebanò completo est une variété au grain arrondi. Les anthocyanes noires, contenues dans la partie externe du grain, lui confèrent sa couleur naturelle et ses excellentes propriétés antioxydantes. C'est un riz à l'arôme caractéristique qui rappelle le pain fraîchement sorti du four.

Temps de cuisson : 35-40 minutes
Utilisation : risottos - salades - en accompagnement de poissons, crustacés et viandes



Ermes completo (COER1K - 1 kg)

Le riz complet Ermes est une variété à grain allongé et au parfum délicat. Les anthocyanes rouges, contenues dans la partie externe du grain, donnent la couleur rouge naturelle et les excellentes propriétés antioxydantes.

Temps de cuisson : 35-40 minutes
Utilisation : salades - en combinaison avec du poisson, de la viande ou du fromage - bouilli et assaisonné avec de l'huile d'olive vierge extra



Selenio Originario (COSE1K - 1 kg)

Le riz Selenio est une variété historique avec de petits grains ronds et cristallins. Compte tenu de ses qualités, de ses caractéristiques organoleptiques et de sa faible teneur en amylose, le sélénium devient rapidement collant et reste mou même après cuisson.

Temps de cuisson : 13-15 minutes
Utilisation : pâtisseries - soupes - sushis - plats orientaux traditionnels



Le riz produit par Cascina Oschiena pousse dans un environnement qui protège la biodiversité, reconnu par l'Union européenne comme zone de protection spéciale « Natura 2000 ». Les produits de Cascina Oschiena sont également labellisés « Friend of the earth - Certification de produits agricoles et d'élevage durables ».



POUR L'APÉRO, LES ENTRÉES OU MÊME COMME ACCOMPAGNEMENT
Une sélection de produits que vous pouvez associer à des olives, à des grissini ainsi qu'à des produits frais comme de la charcuterie ou des fromages pour offrir des planchettes apéro ou des entrées gourmandes et originales

Anchois (filets)
en huile d'olive vierge extra



RSANC100 - 100 gr
RSANC200 - 200 gr

Artichauts (cœurs)
en huile d'olive vierge extra



RSART180 - 180 gr
RSART1500 - 1,5 kg

Aubergines aux herbes
en huile d'olive vierge extra



RSAUB280 - 280 gr

Cépes aux herbes
en huile d'olive vierge extra



RSCEPH180 - 180 gr

Cépes
en huile d'olive



RSCEP280 - 280 gr
RSCEP1500 - 1,5 kg

Oignon de Boretto
en huile d'olive vierge extra



RSOBO280 - 280 gr

Poivrons farcis au thon
en huile d'olive vierge extra



RSCAP180 - 180 gr
RSCAP280 - 280 gr
RSCAP1500 - 1,5 kg

Tomates séchées



RSTOS280 - 280 gr (huile olive)
RSTOS1000 - 1 kg (huile tournesol)

Crème d'artichauts



ORCRA180 - 180 gr

Pulpe d'olives Taggiasca



ORPOTA180 - 180 gr
ORPOTA680 - 680 gr

Tartare de tomates séchées



ORPOSE180 - 180 gr
ORPOSE680 - 680 gr

Tartare d'olives Leccino



URPELE170 - 170 gr

POUR GRIGNOTTER OU POUR L'APÉRO



Ces produits traditionnels du territoire piémontais sont idéals pour grignoter ou pour l'apéro. Ils se marient très bien avec la charcuterie et les fromages

Grissins réalisés selon la recette classique piémontaise et produits avec des ingrédients de qualité et la sagesse artisanale. Croustillants, friables et savoureux, les sensations au nez sont très délicates, mais elles gagnent en personnalité en bouche grâce à l'arôme intense de grillé et de biscuit salé.



Grissini à l'huile
BRGREVO140 - 140 gr



Grissini frais

BRGRFR2 - 2 kg

ÉTIRÉS À LA MAIN

Selon la tradition, ces grissins artisanaux sont étirés à la main après un processus lent qui leur confère une friabilité parfaite. Ils ont la particularité d'être plus légers et plus aérés, mais sans renoncer au plaisir du goût.



Grissini à l'eau
BRGMACQ140 - 140 gr



Grissini à l'huile
BRGMEVO140 - 140 gr



Grissini aux olives
BRGMOLI140 - 140 gr



Grissini au romarin
BRGMROS40 - 140 gr



Grissini au sésame
BRGMSSES140 - 140 gr



Un petit voyage dans l'univers des biscuits du Piémont, une région où la riche production de beurre de haute qualité et l'excellente eau de source des Alpes ont donné origine à cette tradition pâtissière.

IDÉALS POUR UN CAFÉ GOURMAND OU POUR ACCOMPAGNER LE THÉ



Amaretti

BRAMA250 - 250 gr



Petits biscuits croquants à base de Armelline (de noyaux d'abricots) dans une version typique du Piémont. Peuvent accompagner des glaces et sont également très appréciés dans certaines préparations de pâtisserie.



Baci di dama

BRBDD200 - 200 gr



Les « Baci di dama » (Baiser de dame) sont deux biscuits à la noisette farcis au chocolat noir



Canestrei di Biella

BRCAN150 - 150 gr



Wafers farcis au chocolat noir



Krumiri

BRKRU250 - 250 gr



Biscuits à la forme caractéristique, typiques du Piémont. Ils peuvent accompagner un vin de dessert ou de liqueur. Excellents avec des crèmes douces ou du sabayon. En hiver, ils peuvent accompagner très bien une tasse de chocolat chaud.



Lingue di gatto

BRLIN150 - 150 gr



Très utilisées en pâtisserie pour la préparation de charlottes ou bavaroises. Excellentes pour accompagner des glaces ou des mousses.



Paste di Meliga

BRMEL300 - 300 gr



Le Paste di Meliga sont des délicieux sablés de la tradition piémontaise faits avec un mélange de farine de blé et de farine de maïs italien auxquelles sont ajoutés quelques autres ingrédients (beurre, sucre, miel, œufs et zeste de citron)



Torcetti

BRTOR200 - 200 gr



Ces biscuits tiraient l'inspiration des grissinis, dont ils sont une sorte de version sucrée. L'ingrédient principal est le beurre de la région et ils sont recouverts de sucre.



À VENIR :
CONDITIONNEMENTS SPÉCIFIQUES POUR L'HO.RE.CA.

TOUT COMME LA FRANCE, L'ITALIE COMPTE D'INNOMBRABLES VINS DIFFÉRENTS

Nous avons sélectionné deux producteurs dont nous avons une connaissance directe concernant la qualité du vin et de sa production.

Retrouvez ici de vins qui sont rarement distribués en France.



Montefalco rosso
Ombrie

LCMR - 750 ml

60% Sangiovese
20% cépage autochtone du territoire
10% Refosco
10% Tannat



Trebiano Spoletino
Ombrie

LCTS - 750 ml

100% Trebbiano spoletino



Le territoire de Montefalco est surtout célèbre pour des vins extraordinaires, comme le Montefalco Sagrantino Passito DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie), dont Montefalco Rosso AOP et le Montefalco Sagrantino Secco DOCG. En plus de ces vins, ils existent également des grands blancs de haute valeur œnologique, comme le Trebbiano Spoletino AOP. L'un des secrets de la qualité des vins de « Le Cimate » réside dans les sols qui se caractérisent par une nature limoneuse modérément calcaire, profonde et fraîche avec exposition sud-est.



Les vignobles du domaine Giametta sont situés en Sicile à Camporeale, à une altitude d'environ 400 mètres au-dessus du niveau de la mer. Juste là, dans le terroir le plus prestigieux de Sicile, entre Palerme et Trapani, les plaines battues par les vents chauds du sirocco et la douce brise marine cèdent la place aux collines douces et ensoleillées.



Vignafante bianco
Ombrie

LCVB - 750 ml

50% Chardonnay
30% Grechetto
20% Viognier



Vignafante rosso
Ombrie

LCVR - 750 ml

70% Sangiovese
30% Merlot



Catarratto
Sicile

GICA - 750 ml

100% Catarratto Terre Siciliane I.G.P.



Grillo
Sicile

GIGR - 750 ml

100% Grillo D.O.C. Sicilia