

DELL'ORO[®]

Lurisia

PREMIUM BEVERAGES



DOLFIN
surprise eggs



TREASURE HUNTING TASTE SINCE 1968 ...

Dell'oro, une branche séparée de Vinalfood, a été fondée en 1998 pour se concentrer sur le segment de l'Ho.Re.Ca. belge.

Vinalfood a été fondée le 1 juillet 1968 par Elie Platini. Jusqu'à cette époque, il avait été représentant indépendant de plusieurs marques italiennes. Tout comme son père, Giovanni Platini. Giovanni Platini était un immigrant italien en Belgique qui en 1922 a commencé à lancer des marques italiennes en Belgique. Jusqu'à aujourd'hui, l'entreprise est encore toujours aux mains de la famille Platini. L'actuel directeur, Jean Platini, est le fils du fondateur.

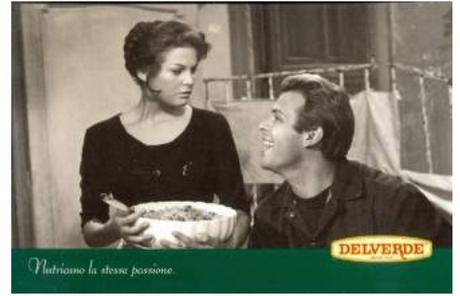
La famille Platini n'a jamais perdu son lien avec l'Italie. Actuellement, les produits italiens constituent encore toujours 75% de l'assortiment. La maison mère s'est en outre aussi plus concentrée sur les produits du Maghreb.

Comme des véritables chasseurs de trésors gustatifs.....



Les pâtes qui respirent profondément

L'usine à pâtes de Delverde se situe au pied du massif montagneux Majella, au beau milieu du parc national Majella des Apennins centraux dans la région des Abruzzes. Au sein de ce paysage époustoufflant, au milieu de petits villages cachés et de champs de blé où l'eau de source pure jaillit, Delverde fabrique des pâtes de la meilleure qualité en sélectionnant uniquement le meilleur blé dur qui est ensuite affiné jusqu'à la perfection. La pureté de l'air donne l'âme à leurs produits possédant les qualités sensorielles que le client exigeant recherche au sein d'un équilibre judicieux en matière d'alimentation saine, naturelle et de qualité.



Nutriamo la stessa passione.

DELVERDE

PÂTES COURTES



FUSILLI N° 29
20 x 500 g - Réf.: del83229

🕒 10 min.



ELCOIDALI N° 21
20 x 500 g - Réf.: del83021

🕒 10,5 min.



RIGATONI N° 19
20 x 500 g - sur demande

🕒 11 min.



MEZZE RIGATONI N° 20
20 x 500 g - sur demande

🕒 10 min.



FARFALLE N° 222
20 x 500 g - Réf.: del83222

🕒 9 min.



DITALI N° 28
20 x 500 g - sur demande

🕒 7 min.



DITALI RIGATI N° 52
20 x 500 g - Réf.: del83052

🕒 10 min.



PENNE ZITA N° 32
20 x 500 g - Réf.: del82032

🕒 10 min.



PENNONI N° 30
20 x 500 g - Réf.: del83030

🕒 10 min.



PENNONI RIGATI N° 31
20 x 500 g - Réf.: del83231

🕒 8 min.



PENNE LISCE N° 33
20 x 500 g - sur demande

🕒 9 min.



PENNETTE N° 34
20 x 500 g - sur demande

🕒 7 min.



TORTIGLIONI N° 37
20 x 500 g - sur demande

🕒 6 min.



LUMACHE RIGATE N° 39
20 x 500 g - sur demande

🕒 9 min.



GNOCCHI N° 43
20 x 500 g - Réf.: del83043

🕒 8 min.



CONCHIGLIE RIGATI N° 44
20 x 500 g - Réf.: del83044

🕒 8 min.



CONCHIGLIETTE N° 45
20 x 500 g - sur demande

🕒 6 min.



CONCHIGLINE N° 46
20 x 500 g - sur demande

🕒 3 min.



ORECCHIETTE N° 61
20 x 500 g - Réf.: del83061

🕒 12 min.



MISTA N° 277
20 x 500 g - sur demande

🕒 8 min.



TUBETTINI RIGATE N° 257
20 x 500 g - sur demande

🕒 8 min.



ANELLINI N° 264
20 x 500 g - Réf.: del83064

🕒 4 min.



RISO N° 66
20 x 500 g - sur demande

🕒 8 min.



PRIMIERA N° 67
20 x 500 g - sur demande

🕒 3 min.



ACINI DI PEPE N° 69
20 x 500 g - sur demande

🕒 8 min.



STELLINE N° 73
20 x 500 g - sur demande

🕒 4 min.



FILINI N° 86
20 x 500 g - sur demande

🕒 3 min.

L'air clair comme du cristal et le magnifique paysage du parc national Majella garantissent un cadre parfait pour des pâtes qui respectent la nature.



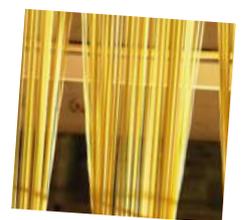
L'eau pure de la source de la rivière Verde : le secret des pâtes réalisées selon les règles de l'art.



La matrice en bronze est essentielle pour le processus de bonnes pâtes, permettant d'obtenir des pâtes poreuses avec une texture un peu plus brute et une couleur plus foncée, où la semoule à grains bruts est encore visible.



Un des seuls producteurs industriels de pâtes à utiliser encore le procédé traditionnel de séchage lent.





PÂTES LONGUES



CAPELLINI N° 1
24 x 500 g - Réf.: del83001
4 x 3 kg - sur demande

⌚ 3 min.



FEDELINI N° 2
24 x 500 g - Réf.: del83002
4 x 3 kg - sur demande

⌚ 5 min.



SPAGHETTINI N° 3
24 x 500 g - Réf.: del83003
4 x 3 kg - sur demande

⌚ 7 min.



SPAGHETTI N° 4
24 x 500 g - Réf.: del83004
4 x 3 kg - sur demande

⌚ 11 min.



PERCIATELLINI N° 5
24 x 500 g - Réf.: del83005
4 x 3 kg - sur demande

⌚ 5 min.



BUCATINI N° 6
24 x 500 g - Réf.: del83006
4 x 3 kg - sur demande

⌚ 7 min.



MEZZE ZITA N° 8
24 x 500 g - Réf.: del83008
4 x 3 kg - sur demande

⌚ 5 min.



LINGUINE N° 11
24 x 500 g - Réf.: del83011
4 x 3 kg - sur demande

⌚ 6 min.



FETTUCELLE N° 13
24 x 500 g - Réf.: del83013
4 x 3 kg - sur demande

⌚ 10 min.

ONDINE



LASAGNA ONDINE
disponible en:
12 x 500 g
ONDINE SEMOLA N° 106 - Réf.: del83106
ONDINE SPINACE N° 108 - Réf.: del83108
ONDINE AL UOVO N° 109 - Réf.: del83109

⌚ 25 min.

I GIGANTI



MANICHE N° 229
12 x 500 g - Réf.: del83229

⌚ 12 min.



CALAMARI N° 195
12 x 500 g - Réf.: del83195

⌚ 12 min.



PACCHERI N° 197
12 x 500 g - Réf.: del83197

⌚ 12 min.



LUMACONI N° 238
12 x 500 g - Réf.: del83238

⌚ 13 min.



CONCHIGLIONI N° 240
12 x 500 g - Réf.: del83240

⌚ 14 min.



SPAGHETTI N° 9
12 x 250 g - Réf.: del83009

⌚ 11 min.



I NIDI



CAPELLI D'ANGELO N° 78
12 x 250 g - Réf.: del83078

⌚ 3 min.



FETTUCELLE SEMOLA N° 81
12 x 250 g - Réf.: del83081

⌚ 5 min.



FETTUCELLE UOVO N° 89
12 x 250 g - Réf.: del83089

⌚ 6 min.



TAGLIATELLE SEMOLA N° 82
12 x 250 g - Réf.: del83082

⌚ 5 min.



TAGLIATELLE UOVO N° 91
12 x 250 g - Réf.: del83091

⌚ 6 min.



TAGLIATELLE SPINACI N° 134
12 x 250 g - Réf.: del83134

⌚ 5 min.



PAPPARDELLE SEMOLA N° 83
12 x 250 g - Réf.: del83083

⌚ 7 min.



BIO INTEGRALE



FETTUCCELLE N° 181
BIO INTEGRALE
12 x 250 g - Réf.: del83181

🕒 6 min.

TAGLIATELLE N° 182
BIO INTEGRALE
12 x 250 g - Réf.: del83182

🕒 6 min.



PENNE RIGATE N° 145
BIO INTEGRALE
20 x 500 g - Réf.: del83145

🕒 10 min.



MEZZI RIGATONI N° 120
BIO INTEGRALE
20 x 500 g - Réf.: del83120

🕒 10 min.



FUSILLI N° 146
BIO INTEGRALE
20 x 500 g - Réf.: del83146

🕒 9 min.

“pâtes de grains entiers de l'agriculture biologique”



SPAGHETTI N° 141
BIO INTEGRALE
24 x 500 g - Réf.: del83141

🕒 8 min.

LINGUINE N° 142
BIO INTEGRALE
24 x 500 g - Réf.: del83142

🕒 10 min.



LE CASARECCE N° 163
BIO INTEGRALE
20 x 500 g - Réf.: del83163

🕒 7 min.





Bases de luxe

Fontana Formiello offre une variété de traditionnels essentiels standard italien, proviennent de producteurs spécialisés soigneusement sélectionnés.

Produits Fontana Formiello sont fournis par la troisième génération de la famille Coppola, qui a commencé à servir d'alimentation de haut qualité de partout d'Italie de la ville Fontana Formiello en Mercato San Severino en 1908.

Carnaroli Risotto



Carnaroli Risotto est cultivé dans la province de Vercelli, aux pieds des Alpes, en Italie. Depuis le 15ème siècle, le riz est cultivé dans cette province, qui est toujours la plus importante région rizicole en Europe aujourd'hui. La combinaison de climat exceptionnel, type de sol, le paysage et l'expertise locale, assure l'unicité de ce riz italien. Ses longs grains conservent bien sa texture pendant la cuisson, le rendant idéal pour un beau risotto et une salade de riz.



Disponible en:
6 x 1 kg - sur demande

Arborio Risotto

Arborio Risotto est également cultivé dans la province de Vercelli. La combinaison de climat exceptionnel, type de sol, le paysage et l'expertise locale, assure l'unicité de ce riz italien. Ses grains arrondis absorbent le bouillon sans devenir trop mou, le rendant idéal pour cuisiner un risotto onctueux et crémeux.



Disponible en:
6 x 1 kg - sur demande

Venero Nero Risotto

Venero Nero Risotto est aussi cultivé dans la province de Vercelli. Venero Nero est originaire de Chine, était le riz noir, ou "le riz interdit", a été servi exclusivement à l'empereur et sa cour, en croyant avoir les qualités aphrodisiaques. Dans les années 90, une variété de riz noir asiatique a été croisé avec le riz italien Padano, un rond, type de riz à grain moyen et nommé Venero Nero. Il est très nutritif et a une saveur aromatique de noisette et une texture ferme et légèrement caoutchouteuse. Une fois cuite, la couleur change légèrement de brillant noir ébène à un riche violet foncé.



Disponible en:
6 x 1 kg - sur demande



Polenta Svelta

Polenta Svelta est fabriqué de farine de maïs grossièrement moulu et est précuit à la vapeur pour faire une cuisson rapide tout en assurant que toutes les propriétés nutritionnelles et organoleptiques de la farine de maïs restent inchangés. Polenta est un plat italien nord très traditionnel où il a été un aliment de base depuis le début du 16ème siècle, lorsque la culture du maïs a été introduit en Europe de l'Amérique. Cette polenta est dérivée de la sélection de différentes variétés de maïs du nord de l'Italie afin d'obtenir un mélange spécial d'une qualité extraordinaire.

Disponible en:
20 x 500 g - sur demande





La qualité sans compromis.

Flora a été créée comme une marque de riz précuit à la fin des années 1960. Son lancement a fortement innové le secteur et Flora est à cette époque de suite devenue la marque de premier plan en matière de riz toujours al dente.

La marque a progressivement évolué et a transmis son image incontestable de riz toujours parfaitement cuit à une gamme plus large de produits répondant aux besoins modernes : des produits goûteux qui se préparent rapidement et facilement.

Aujourd'hui le nom de Flora est synonyme du meilleur résultat possible. Ils choisissent en effet uniquement les meilleures sortes et

exclusivement du riz italien et ils contrôlent chaque phase de la production afin de veiller à ce que chaque repas soit parfait dans l'assiette.

Riso Flora est depuis 1999 un produit de Colussi Group, une entreprise alimentaire familiale italienne de taille. Elle a commencé comme un petit fabricant de denrées alimentaires artisanales en 1911. Grâce à leur quête d'excellence incessante, Colussi est devenue une entreprise solide dont les différents produits de qualité méritent leur succès sur les principaux marchés européens.



Disponible en:

Arborio
10 x 1 kg - Réf.: flo435con

Risotte Ribe
10 x 1 kg - Réf.: flo438con

Carnaroli
10 x 1 kg - Réf.: flo435con

Arancini

Les Arancini ou arancine sont des boulettes de riz cuites et l'on dit qu'elles ont été inventées en Sicile au 10^{ième} siècle. Les Arancini sont hormis du riz en général remplies de ragù (sauce de viande), de sauce tomate, de mozzarella, et/ou de petits pois.

Il existe un certain nombre de variantes locales qui diffèrent en matière de forme et de fourrage. Le nom vient de la forme et de la couleur faisant penser à une orange (le mot italien pour orange est arancia, et arancina signifie petite orange).

La plupart des arancini vendues dans les cafés siciliens sont des arancini con ragù. Bon nombre de cafés proposent aussi des arancini con burro ou des arancini spéciales, comme des arancini con funghi, con Pistacchi, ou con melanzane. Les arancini sont considérées comme un plat typique de la ville de Messine, où elles ont probablement été inventées et elles y ont en général une forme conique. A Rome, elles sont en général fourrées de fromage. A Naples, les boulettes de riz sont appelées palline di riso.



Saviez-vous que?

Le riz italien possède un grain ferme résistant mieux à la cuisson que le riz à grain long d'Asie qui s'effrite plus rapidement. Le gouvernement italien a défini quatre classes de qualité en matière de riz : Comune (riz domestique, pour le potage et le pouding), Semifino (pour la potage, la timbale et comme entrée), Fino (pour le risotto, la salade de riz et comme entrée) et Superfino (riz de luxe pour le risotto).

Arborio

Le riz Arborio est un riz à grain court italien. Il tire son nom de la ville d'Arborio dans la vallée du Pô, où il est cultivé. Une fois cuits, les grains s'arrondissent et deviennent crémeux avec une texture ferme. Le riz possède un goût riche en amidon, mais se marie bien avec d'autres goûts. Il peut être utilisé pour la préparation du risotto, mais aussi pour le pouding au riz.



Carnaroli

Le Carnaroli, un riz à grain de moyenne de taille, est cultivé dans le nord de l'Italie, où on l'appelle le 'roi des riz'. Cette variété a été créée en 1945 après le croisement de Vialone et de Lencino. Le Carnaroli est toujours une qualité superfino et s'utilise traditionnellement pour faire du risotto. Le Carnaroli se cuit en environ quatorze minutes al dente et garde mieux sa forme que les autres sortes de riz, surtout en le cuisant lentement comme pour le risotto.



Polenta Valsugana

En Italie, la polenta a toujours été un des repas les plus répandus, car c'est goûteux, facile à préparer, donne rapidement une sensation de satiété et convient aux jeunes et aux moins jeunes. A l'origine, la préparation de la polenta durait très longtemps avec au moins une heure de cuisson. Aujourd'hui, grâce à la Polenta Valsugana, vous pouvez facilement préparer le plaisir d'une longue tradition en à peine quelques minutes.



Polenta Pronta

Vous n'avez pas beaucoup de temps pour préparer le repas ? Essayez la Polenta Pronta, emballée dans des sachets à conservation. C'est tellement facile, ouvrez l'emballage, coupez la polenta et chauffez-la comme vous voulez : au four, sous le grill, dans la poêle ou dans un four à micro-ondes.

Disponible en:
512 x 00 g - Réf.: val29252



Polenta Express

La Polenta express est une farine de maïs appréciée, produite à partir de graines de maïs moulues et précuites à la vapeur. Ce qui fait que la polenta est prête en à peine 8 minutes.

Disponible en:
12 x 375 g - Réf.: val28872



Polenta Express Single Portion

Devrait-il être encore plus vite? Ensuite, optez pour ces petits pots à portion unique, précuites selon la méthode exclusive de la double vapeur. Une recette micro-ondes savoureuse et saine, prête en 2 min 1/2! Choix des goûts: formaggi (fromage), funghi (champignons) et 5 céréales (5 céréales).

Disponible en:
Formaggi (kaas) - 8 x 70 g - Réf.: val28932
Funghi (champignons) - 8 x 70 g - Réf.: val28934
5 Cereali (5 granen) - 8 x 70 g - Réf.: val28930

Saviez-vous que?

Comment est-ce que la polenta a été créée ? Une figure essentielle est certainement Christophe Colomb, qui après la découverte des Amériques en 1492 a aussi découvert le maïs, complètement inconnu en Europe. Mais selon les études archéologiques, il a déjà été cultivé et apprécié depuis plus de 3000 ans par les Mayas et les Aztèques. Le maïs sous forme de polenta a été usité sur notre continent au seizième siècle. La culture a commencé à Veneto et partir de là par le biais des routes maritimes vénitienne, il s'est répandu ainsi dans toute la région autour de la Méditerranée.

La polenta était, au début du dix-neuvième siècle, une des denrées alimentaires les plus répandues dans la cuisine italienne parce que pour la préparer il suffisait d'avoir de l'eau et elle donne rapidement une sensation de satiété. A partir de la deuxième moitié du vingtième siècle, la polenta a été considérée comme une vraie spécialité gastronomique.

Un détail intéressant supplémentaire : la polenta est par nature sans gluten. Au sein de notre société actuelle souffrant d'intolérance au gluten, elle est donc un excellent compagnon à table.



Arroz Basmati

Ce riz Basmati se compose de divers grains fins et longs avec un arôme délicat et un goût exquis.

Disponible en:
12 x 1 kg - Réf.: mia310009



Arroz Vaporizado

Riz non collant pré-cuit avec grand grain.

Disponible en:
12 x 1 kg - Réf.: mia310024

Arroz Redondo

Parfait pour absorber les saveurs. La caractéristique la plus importante est l'absorption des arômes du bouillon avec lequel il est préparé, de sorte que ce riz reste lâche et entier.

Disponible en:
12 x 1 kg - Réf.: mia310007



Garbanzos

Les pois chiches sont une source naturelle de nutriments. Ils sont pleins de minéraux, fer, fibres et protéines. Ils sont croquants, ont un goût de noisette et polyvalent pour être utilisé dans la cuisine. Cette légumineuse polyvalente ajoute de la saveur à tous vos plats, de houmous crémeux à salades surprenantes.

Disponible en:
10 x 1 kg - Réf.: mia312050
bocale - 12 x 570 g - Réf.: mia319012

Le Gourmet Garbanza de Sur
bocale - 12 x 570 g - Réf.: mia319018



Lentejas Rojas

Les lentilles rouges ont les mêmes avantages pour la santé de lentilles vertes, mais sont plus douces au goût. Ici aussi disponible comme lentilles cassées: sans coquille et et alors plus vite cuit.

Disponible en:
lentilles rouges - 10 x 1 kg - Réf.: mia313046
lentilles rouges cassées - 10 x 1 kg - Réf.: mia313047

Lentejas

Les lentilles vertes sont une source naturelle de nutriments, pleines de minéraux, de fibres et de protéines. Une bonne base pour beaucoup de salades et soupes.

Disponible en:
6 mm - 10 x 1 kg - Réf.: mia313001
4 mm - 10 x 1 kg - Réf.: mia313050
bocale: 12 x 560 g - Réf.: mia319016



Guisantes Partidos

Les pois cassés verts sont une source naturelle de nutriments, pleins de protéines, de fibres et de vitamine C. Une bonne base pour, entre autres choses, la soupe de pois classique.

Disponible en:
Verdes (vert) - 10 x 1 kg - Réf.: mia311110
Amarillos vrac (jaune) - 10 x 1 kg - Réf.: mia311111



Maïs Popcorn

Maïs Popcorn est une source naturelle de nutriments et riche en fibres. Vous pouvez faire du maïs soufflé si sain ou malsain que vous le souhaitez. Par exemple, au lieu d'utiliser l'huile de tournesol ou l'huile d'olive, optez pour l'huile de coco. Soyez prudent avec le sucre ou le sel et ajoutez, par exemple, un peu de romarin pour un goût surprenant.

Disponible en:
10 x 1 kg - Réf.: mia317170





Alubias Blancas Cannellini

Les haricots blancs sont une source naturelle de nutriments. Ils sont une source de fibres, de fer et de vitamine B1. En outre, ils contiennent beaucoup de protéines, ce qui les rend parfait pour fonctionner comme un substitut de viande. Les haricots blancs sont un excellent ajout aux salades ou dans la sauce tomate à l'ancienne.

Disponible en:
10 x 1 kg - Réf.: mia311001
bocale - 12 x 570 g - Réf.: mia319000

Alubias Fabadas

Les haricots blancs sont une source naturelle de nutriments. Ils sont une source de fibres, de fer et de vitamine B1. En outre, ils contiennent beaucoup de protéines, ce qui les rend parfait pour fonctionner comme un substitut de viande. Les haricots blancs sont un excellent ajout aux salades ou dans la sauce tomate à l'ancienne.



Disponible en:
8 x 900 g - Réf.: mia311080



Alubia Carilla

Haricots cornille ou oeil noir jouent un rôle important dans l'alimentation humaine en raison de son apport important en protéines (plus du double de la plupart des céréales classiques), mais il apporte aussi beaucoup d'amidon et de l'acide folique. La graine est également riche en fer, zinc ou calcium. Il a une saveur légèrement sucrée.

Disponible en:
10 x 1 kg - Réf.: mia311159



Judion de la Granja

Les fèves de beurre géantes sont étonnamment douces et au bon goût, ce qui est inattendu de haricots de tel calibre. Ils ont une texture mince et crémeuse. Uniquement disponible sous la marque de luxe Legumet.

Disponible en:
bocale - 12 x 570 g - Réf.: mia319017



Alubias Pintas Borlotti

Borlotti ou haricots pinto sont une joie à regarder et à manger. Par leur taches gaies, ils égaiant chaque repas. Ils sont très similaire aux haricots bruns, mais sont plus doux et leur goût est plus fin. Les borlotti sont une bonne base pour une salade ou une soupe.

Disponible en:
10 x 1 kg - Réf.: mia311040
bocale - 12 x 570 g - Réf.: mia319004



Habas

Les haricots Lima ou haricots beurre sont crémeux et, comme son nom l'indique, ont le saveur de beurre. Ils peuvent être utilisés dans toutes sortes de plats, des salades et les ragoûts et les soupes. Ici également disponible en version grillée.

Disponible en:
entiers: 10 x 1 kg - Réf.: mia311105
cassées: 10 x 1 kg - Réf.: mia311104



Alubias Moradas

Haricots rouges sont utilisés dans, entre autres, chili con carne et sont riches en magnésium.

Disponible en:
10 x 1 kg - Réf.: mia311118



Frijol Negro

Les haricots noirs contiennent beaucoup de fibres, de minéraux comme le magnésium, le phosphore, le fer ou le manganèse, de vitamine 1 et de folates. Et même des oméga 3. Sans oublier que leur saveur est douce et agréable comparée à celle d'autres haricots.

Disponible en:
10 x 1 kg - Réf.: mia311129



Sol D'or, la terre d'or de la famille Platini

Sol D'or a été ramené à la vie fin des années 60 par Elie Platini, qui est également le fondateur de Vinalfood. Il a ensuite cherché des légumineuses en conserve de bonne qualité, ce qui n'était pas si facile à trouver. Après une longue recherche, il a trouvé le fabricant parfait et il a commencé une série de légumineuses en conserve. Il a baptisé la marque Sol D'or "la terre de l'or."

La plupart des légumineuses ont depuis été repris de notre gamme. Mais une semblait être si indispensable, la Ceci Lessati, que ça fait toujours encore partie de notre gamme. En outre, l'emballage du Ceci Lessati est encore l'emballage d'origine, qui a été conçu dans les années 60. Totalement rétro, alors!



L'oldtimer de Sol D'or, pois chiches cuits en conserve. Ces pois chiches précuits de haute qualité ont un goût de noisette délicieux. Ils se sentent à la maison dans la cuisine indienne et d'Afrique du Nord. Ils sont donc les plus connus pour le houmous et falafel. Mais aussi dans la cuisine italienne, ils sont largement utilisés dans des pâtes, des potages et des salades.

La légumineuse est riche en fibres et en protéines et est approprié comme un substitut de viande, ce qui revient souvent dans la cuisine végétarienne. Les pois chiches contiennent également de l'acide folique.

Disponible en:
24 x 400 g - Réf.: sol1230240400
12 x 800 g - Réf.: sol1470120800



Ceci Lessati



Farina di Mais per Polenta Fioretto

Fioretto, la farine de maïs jaune à grain fin. Idéal pour préparer une polenta crémeuse.

Disponible en:
10 x 1 kg - Réf.: sol2606sol4ka1

Farina di Mais per Polenta Bramata Oro

Bramata Oro, la farine de maïs jaune granuleuse. Cette variante est idéale pour préparer des tranches croustillantes de polenta grillée. Il y a moins d'eau nécessaire pour obtenir une structure solide et d'être délicieusement croustillant.

Disponible en:
10 x 1 kg - Réf.: sol2401sol4ka1



Farina di Mais Bianca per Polenta Fioretto

Farine de maïs Fioretto blanc.

Disponible en:
10 x 1 kg - Réf.: sol3602sol4ka1



L'histoire de la Grèce antique ...

La maison de vin Massimo Leone est une jeune entreprise, fondée en 2007 par un entrepreneur dynamique de Foggia, de la volonté de restaurer et de protéger le lien entre l'histoire et l'environnement de la vinification traditionnelle.

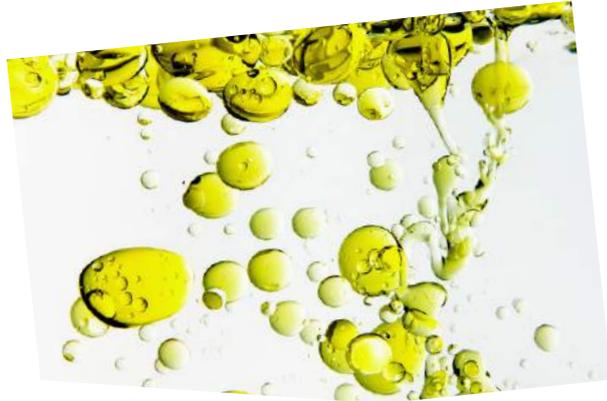
Massimo Leone est situé dans le centre du village de Tavoliere, où se trouvait autrefois la ville d'Arpi Dauna, une ville prospère fondée par Diomède, roi d'Étolie. Arpi était une ville riche et prospère au deuxième millénaire avant notre ère. C'était alors l'une des villes les plus importantes de la Grèce antique. Alessio Leone s'est inspiré des anciens écrits grecs et a planté des raisins locaux sur les traces indélébiles de l'empire grec perdu. Les vins de Massimo Leone peuvent être trouvés dans notre catalogue de vin.



Olio di Oliva Extra Vergine

Cette haute qualité de huile d'Olive Extra Vierge, produit par leurs propres oliveraies, avec des notes d'herbes aromatiques comme la menthe, la sauge, le romarin, fleurs, feuilles fraîches, amandes, noix de pin, pomme, banane, vanille, les tomates, la laitue et les artichauts, est aujourd'hui produit de niche apprécié par les consommateurs plus prudents et plus sensibles.

Disponible en:
7 x 500 ml - Réf.: mas1001





Fruttato

La Costa d'Oro Fruttato est une huile d'olive extra vierge 100% italienne, de nature riche en antioxydants (polyphénols). Comme les olives sont pressées au bon moment de maturation, l'on obtient un merveilleux résultat organoleptique.



Disponible en:



Goûtez l'histoire de la qualité

Est-ce qu'il y a de la magie en Italie ? Un lieu d'exception ? Nous voulons bien le croire que c'est un peu des deux. Avec plus de 100 travailleurs, Costa d'Oro produit plus de 20.000 tonnes d'huile d'olive extra vierge par an, que l'on exporte vers 85 pays sur les 5 continents. Costa d'Oro est une des plus grandes entreprises familiales d'Italie. Suite à la tradition méditerranéenne, l'usine se trouve à Spoleto et est entourée de merveilleuses collines remplies d'oliviers.



Il Grezzo

Il Grezzo est trouble de nature parce qu'elle est de suite embouteillée en sortant du moulin après le pressage des olives. Elle est plus épaisse que l'huile d'olive extra vierge filtrée. Cette consistance fait que votre vinaigrette 'colle' à votre plat au lieu de se trouver au fond de votre assiette ou bol.

Des études scientifiques démontrent aussi qu'Il Grezzo est le choix le plus sain, car elle contient au moins 30% plus de polyphénols et de vitamines que l'huile d'olive extra vierge. Les polyphénols sont des antioxydants puissants qui, avec des vitamines, protègent nos cellules contre les radicaux libres.

Integrale

Integrale est une huile d'olive extra vierge équilibrée et délicate avec un goût doux, légèrement fruité, équilibré en matière de caractéristiques organoleptiques, pour les plats chauds comme froids.

Disponible en:



! 100% Italian unfiltered extra virgin olive oil !





Sansa

Bon rapport qualité-prix

Sansa est un mélange composé de restes d'huile d'olive raffinée et d'une huile d'olive vierge de bonne qualité, obtenue grâce à des technologies de traitement modernes. Elle est surtout utilisée pour faire du pain et dans l'industrie alimentaire surtout pour son excellent rapport qualité-prix. Elle peut aussi être utilisée dans des épices non cuites ou pour réaliser des plats légers.



Disponible en:

	PET 12 x 1 l Réf.: cdo102852		Boîte 4 x 3 l sur demande
	6 x 2 l sur demande		

Extra

Il s'agit d'une huile d'olive extra vierge, légère et délicate avec un goût doux et délicat, légèrement fruité et équilibré en matière de caractéristiques organoleptiques. Convient tout particulièrement pour chaque utilisation de froid ou de chaud.



Disponible en:

	Verre: 12 x 250 ml Réf.: cdo104092		Boîte: 4 x 5 l Réf.: cdo102292
	8 x 1 l Réf.: cdo104350		



Extra & Balsamico

Costa d'Oro Cruet est le résultat du mariage parfait de deux des produits les plus vendus de Costa d'Oro : Costa d'Oro Extra et le vinaigre balsamique Costa d'Oro.

Grâce à la belle forme attrayante, le Cruet est parfait pour embellir votre table.

Réf.: cdo17342 (vide)



Balsamico

Découvrez le véritable goût du vinaigre balsamique de Modène IGP. L'équilibre parfait entre les arômes et les odeurs est obtenu par le processus de maturation dans les futs en chêne, donnant au vinaigre un arôme en bois spécifique. En plus, la quantité parfaite de moût cuit confère à ce produit l'épaisseur et le goût sucré typique. Emballé dans la bouteille Costa d'Oro connue, ce vinaigre est recommandé avec du poisson, de la viande et des salades fraîches.

Disponible en:

	12 x 250 ml Réf.: cdo103123
---	--------------------------------





Antica Acetaia Dei Cavalieri

Antica Acetaia Dei Cavalieri est une société très ancienne enracinée dans le nord de l'Italie depuis 1892, qui depuis le début est aux mains de la même famille. Le fondateur de l'entreprise a opté après mûre réflexion pour Corticella. Ce lieu au pied du fin tronçon de terre entre les rivières de la Secchia et de la Tresinaro, est exceptionnel. Au sein de cette région, les étés sont chauds et secs et les hivers froids et rigoureux. C'est ce microclimat spécial qui crée des conditions idéales pour l'oxydation et l'évaporation du vinaigre balsamique de Modène en été, alors que le froid hivernal semble être bénéfique pour la sédimentation, ce qui garantit une clarté et une décantation idéale. Mais le véritable secret du goût est la maturation en futs de différentes espèces de bois. Chaque sorte de bois ajoute une certaine quantité gustative. Le bois de cerisier donne un goût plus sucré ; le châtaignier libère les tannins et rend la couleur foncée, le bois de mûrier fait que le balsamique se concentre plus vite, le genévrier enrichit ensuite le mélange d'un goût résineux et pour finir, le fût en chêne rajoute le goût spécial caractérisant le vinaigre balsamique de Modène.



Aceto Balsamico di Modena

IGP

label jaune - densité de 1,30

Le vinaigre balsamique de Modène s'obtient par le mélange de moûts de raisin sélectionnés concentrés et cuits, caractérisant le vinaigre balsamique premium et qui est mûré dans des futs en chêne fins. Délicieux avec des salades et des légumes frais ou grillés. Il améliore et donne du goût à la cuisson du poisson et de la viande. Il donne du peps à la viande blanche, au salami et aux encas. Il accompagne aussi merveilleusement les fromages doux frais.

Disponible en:
6 x 250 ml - Réf.: cavcc250svin
3 x 2 l - Réf.: cavperleb50vin

Bianco Balsamico

Bianco est un vinaigre blanc aigre-doux premium obtenu par la maturation lente de concentrés de raisin blanc, avec un mélange de vinaigre blanc mature. Il a une teinte orange claire chaleureuse et un goût aigre-doux d'agrumes émoussant les papilles. Il est un complément parfait pour les salades fraîches et les légumes, sur du poisson frais, des crustacés et de la viande blanche.

Disponible en: 250 ml - Réf.: cavcc250bvin

Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato

étiquette rouge - densité 1,34la

Ce vinaigre balsamique de Modène est obtenu en mélangeant des raisins soigneusement sélectionnés et lentement cuits d'origine italienne avec un magnifique vinaigre mature. Il a une consistance dense, une couleur profonde et intense, un goût acerbé et un arôme agréable. Il est le résultat d'années d'affinage soigné dans des futs aromatiques en bois fin.

Le goût intense, rafraîchissant et équilibré en combinaison avec un arrière-goût persistant et joliment aromatique en fait un complément parfait pour chaque repas. Délicieux avec du poisson, du riz et des pâtes. Parfait avec de la viande rouge ou blanche et du fromage. Un complément parfait de fruit, de sucreries, de desserts et de glaces.

Disponible en: 6 x 250 ml - Réf.: cavcc250nvin

Salsa Balsamico

De délicieuses sauces à base d'aceto balsamico di Modena, parfaites pour garnir et mariner les plats. La composition est épaisse et crémeuse, la couleur est foncée et brillante et le goût est aigre-doux.

Hormis la version balsamique classique, il y a aussi des sauces balsamiques relevées à l'aide de funghi (champignons), tartufo (truffe) et de pesto.

Disponible en 9 x 300 g:
Classico - sur demande
Pesto - sur demande
Funghi Porcini - sur demande
Tartufo - sur demande





Le Perle Nere

Le caviar du Balsamico Di Modena ! Le Perle Nere sont de petites perles de consistance douce contenant le balsamique le plus fin de Modène. Ces petits bijoux de plaisir éclatent dans la bouche et libèrent tout leur goût. C'est une manière innovante de préparer un produit italien classique et authentique. Ils ont un effet prononcé mais aussi raffiné pour donner une belle touche finale à un plat gastronomique. Donnez libre cours à votre imagination et utilisez-les afin de présenter des plats avec du poisson et de la viande, des entrées, des légumes, des fruits, des glaces et des sucreries. Le Perle Nere sont un concept moderne et unique permettant aux cuisiniers de créer quelque chose de nouveau, alors qu'ils ne doivent faire aucune concession au niveau du goût raffiné de la culture et de la tradition italienne.



Disponible en:
12 x 50 g - Réf.: cavperlen50cavvin
12 x 380 g - sur demande



Le Perle Bianco

Vous ne pouvez pas vous empêcher de créer des plats originaux avec les perles noires? Pas de problème, car il y a aussi Le Perle Bianco, à base de Bianco Balsamico.

Avec les mêmes caractéristiques que le vinaigre balsamique mais sous forme de perles.



Disponible en:
12 x 50 g - Réf.: cavperleb50cavvin
12 x 380 g - sur demande



Sfera da Grattare

Le tout premier vinaigre balsamique à raper!

Étonnant, original et unique mais surtout délicieux. De plus, c'est un produit 100% naturel. La technologie de pointe de Terra del Tuono leur permet de maintenir l'acidité naturelle de Balsamico sous une forme solide, de sorte que vous pouvez maintenant broyer et couper le balsamico pour la première fois! Pour terminer tous vos plats avec un goût de balsamique surprenant mais authentique.

Disponible en:
12 x 75 g - Réf.: cavball75tdtfracola12

Mousses

La Mousse avec du balsamico di Modena est un produit innovant, une nouvelle manière de surprendre vos invités grâce à l'originalité, au goût et à l'élégance.

La Mousse avec le balsamico di Modena est une mousse lisse et crémeuse possédant une consistance douce, parfaite pour embellir tous vos plats. Les entrées, les légumes, les plats de pâtes, les plats principaux de poisson ou de viande, les fruits, les desserts ... Ces mousses douces et aigres-douces raviront vos papilles avec une touche d'innovation et le merveilleux goût du meilleur vinaigre balsamique.

Hormis la mousse avec le balsamico di Modena classique, il y a aussi des mousses au Tartufo (truffe), Porcini (champignons) et Zafferano (safran). Ces 3 dernières sont à base du meilleur balsamique blanc.

Attention, cet article est uniquement disponible sur demande!

Disponible en 9 x 150 g:
Classico - sur demande
Zafferano - sur demande
Funghi Porcini - sur demande
Tartufo - sur demande

Disponible en 9 x 400 g:
Classico - sur demande





Innovation Italien

La Simmenthal est le fruit de Pietro Sada qui, dans sa boutique gastronomique à Milan, vendait une viande bouillie appréciée par de nombreux clients. En 1881, Pietro Sada étudiait de nouveaux procédés de conservation et mit sa viande dans une boîte. En 1923, le fils de Pietro Sada, Gino Alfonso, a fondé la Simmenthal et commença la production de viande en gelée dans une usine à Monza. La société parvient vite à produire 25.000 boîtes par jour. Même pendant la Seconde Guerre mondiale, les Italiens reconnaissent l'aspect pratique et l'efficacité et le bon goût de ce produit. Dans les années 70, General Foods (futur Kraft) a rejoint la société. Et enfin en 2012, Bolton Group officialise l'acquisition de Simmenthal, qui redevient ainsi « entièrement italienne ».



Aujourd'hui la viande Simmenthal est leader du marché et celle-ci est présente dans de nombreux foyers et pas seulement en Italie ; Elle fait partie du vécu et des souvenirs de générations entières...



Carne Bovina

Viande bovine de muscle rouge avec de la gelée d'origine végétale, son goût est dû aux épices, au miel et à la marsala.

Disponible en:
32 x 3 x 90 g Réf.: sim2400920898
24 x 3 x 140 g Réf.: sim2400920897



Carne Bovina Sapori Italiani

La Simmenthal classique aromatisée aux herbes, miel et Marsala un condiment typique de l'Italie. Vous avez ici le choix entre la **Salvia e Rosmarino** (romarin et sauge) et la **Peperoncino di Calabria** (piments calabrais).

disponible en:
Peperoncino di Calabria - 30 x 270 g - Réf.: sim975718
Salvia e Rosmarino - 30 x 270 g - Réf.: sim975719



Insalate

Salades composées à base de poitrine de poulet sans gélatine.

Idéal pour un bon repas à emporter partout. En format **160 g** vous avez le choix entre **Agrodolce** (aigre-doux) et **Farro e Verdure** (Graines d'épeautre et légumes). Le format **220 g**, très pratique, comporte une fourchette, choix entre 2 saveurs du monde ; **Curry** ou **Paella**.



disponible en:
Agrodolce - 18 x 160 g - Réf.: sim975655
Farro e Verdure - 18 x 160 g - Réf.: sim975656
Curry - 28 x 220 g - Réf.: sim38621
Paella - 28 x 220 g - Réf.: sim38604



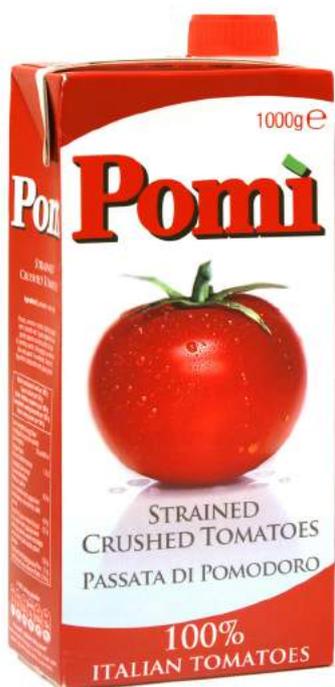


Une marque commerciale, un territoire : la fierté de l'Italie



Tout a commencé en 1982. Lorsqu'une entreprise dans la province de Parma s'étant spécialisée dans la transformation de tomates depuis le début du siècle et dont la présence sur le marché date de la première moitié du dix-neuvième siècle, applique pour la première fois une nouvelle génération de technologies pour l'emballage de la sauce tomate. Le lien fort et direct avec le monde agricole et les territoires agricoles est un des éléments essentiels de la puissance de Pomì : seuls ceux qui arrivent à contrôler la production, la collecte, la transformation et l'emballage de manière directe prouvent qu'ils travaillent avec des tomates étant à 100% d'origine italienne.

Les tomates Pomì viennent directement des champs de plus de 700 fermes situées dans les provinces de Parma, Piacenza, Cremona et Mantova, en moyenne à 42 km de distance des usines de Pomì et au cœur de la Food Valley italienne.



Passata di pomodoro

Fraîche, crémeuse et liée.

Le goût d'origine d'un classique, toujours prête à l'emploi.

Parfait pour préparer des sauces et des plats avec un goût authentique et des valeurs nutritives équilibrées.

Disponible en:
12 x 1 l - Réf.: pom30290001
3 l - sur demande



Saviez-vous que?

Au fil des années, Pomì a également été une véritable star et un 'artiste'. En 1987, nous le retrouvons dans le film Wall Street d'Oliver Stone, à côté d'une magnifique Daryl Hannah. Et durant les années '90, il est régulièrement invité aux côtés des Friends, avec une place prédominante dans la cuisine de Monica.





Il segreto della salsa

Coppola Salerno est une entreprise familiale italienne possédant une longue tradition en matière de production et de distribution d'aliments de qualité. Son histoire remonte à 1908 lorsque la famille a commencé à faire le commerce d'aliments et de vins à Mercato San Severino à Salerne en Italie. Aujourd'hui, ils proposent des aliments italiens simples et de qualité comme des tomates et des gousses. Tout est produit en Italie avec exclusivement des ingrédients naturels et de qualité.

Pelati

Des tomates italiennes à 100% parfaitement à maturation venant de races ovales, pelées et emballées comme jus de tomate. Parfait pour préparer des sauces pour pâtes, des plats de viande et des recettes nécessitant une longue cuisson.

Disponible en:
24 x 400 g - Réf.: cop0000240400
12 x 800 g - Réf.: cop00480120800***
2,5 kg - Réf.: cop00620062500***



Pelati Gialli

De magnifiques tomates prune dorées et pelées, avec une odeur vivante et fraîche. Elles sont riches en carotène, moins acides et plus sucrées en goût. Elles sont recommandées pour les plats de poisson et des recettes délicates. Elles conviennent très bien aux pâtes, à une nourriture acide et épicée. Les tomates jaunes n'ont aucun effet sur le goût des autres ingrédients et rajoutent une jolie teinte aux recettes.

Disponible en:
12 x 400 g - sur demande



Polpa

Des tomates italiennes à 100% parfaitement mûres venant des variétés rondes sélectionnées qui ont été hachées, pelées et emballées en jus de tomate. Les tomates hachées sont parfaites avec des pâtes et des plats de pâtes au four ou pour des pizzas plus épaisses nécessitant des temps de cuisson plus longs. Convient également aux sauces à la tomate épaisses comme l'Amatriciana ou le ragout. La Polpa di Pomodoro peut aussi très bien être utilisée sur une bruschetta par exemple.

Disponible en:
24 x 400 g - Réf.: cop00170240400
2,5 kg - sur demande
10 kg BIB - Réf.: cop29670110000



Passata Rustica

Tomates italiennes parfaitement mûres à 100% venant des variétés rondes sélectionnées et purées. La Passata ne doit pas cuire longtemps et peut être utilisée pour bon nombre de recettes.

Disponible en:
12 x 500 g tetra - Réf.: cop00310120500
12 x 680 g - Réf.: cop23320120680



Pomodoro San Marzano

Tomates pelées certifiées PDO San Marzano. Ces tomates sont connues et appréciées dans le monde entier pour leur goût aigre-doux typique, un taux d'acidité très bas, une structure de chair riche et une couleur rouge claire. Les tomates sont cultivées à Agro Sarnese-Nocerino, entre les villes de Napels et de Salerne dans la région de Campania au sud de l'Italie, dans un sol fertilisé par le Vésuve. Ce sont des plants de tomate parfaitement entretenus et cueillis à la main.

Disponible en:
12 x 400 g - sur demande
2,5 kg - sur demande



Pomodorini

Des tomates cerise parfaitement mûres 100% italiennes emballées dans un jus de tomate. La tomate cerise peut être utilisée comme alternative de la tomate prune classique. Elles donnent plus de clarté et de goût à chaque recette. La tomate cerise est en effet utilisée pour les bruschettas, les salades et le poisson.

Disponible en:
12 x 400 g - Réf.: cop00240240400
2,5 kg - Réf.: cop00860062500



Sauces prêtes à l'emploi sans gluten

Les sauces à la tomate Coppola sans gluten sont faites à partir de tomates 100% italiennes et sont certifiées sans gluten. Elles contiennent en outre exclusivement des ingrédients naturels et pas de conservateurs. Le complément idéal de chaque plat de pâtes. Les sauces sont disponibles en 7 goûts typiques : **Classico** (tomate + basilic); **Puttanesca** (tomate + olives); **Napoletana** (tomate + légumes); **Bolognese** (tomate + viande de bœuf); **Arrabiata** (tomate + piments); **Siciliana** (tomate + aubergines); **Montanara** (tomate + champignons).



Disponible en 12 x 350 g:

- Sugo Arrabiata - Réf.: cop22990120350
- Sugo alla Bolognese - Réf.: cop22330120350
- Sugo Montanara - Réf.: cop22640120350
- Sugo Classico - Réf.: cop22710120350
- Sugo alla Napoletana - Réf.: cop22570120350
- Sugo alla Puttanesca - Réf.: cop22400120350
- Sugo Siciliana - Réf.: cop22950120350

Lenticchie

Ce sont les lentilles conservées dans de l'eau. Les lentilles ont un goût sucré et délicat et sont excellentes avec des salades, des potages, des plats, des ragoûts ou comme entrée. Dans la cuisine indienne, on les utilise pour les plats aux carry et dal épicés.

Disponible en:
24 x 400 g - Réf.: cop01300240400
2,5 kg - sur demande



Ceci



Les pois chiches, également connus sous le nom de pois garbanzo, ont une structure ferme et un goût de noix doux. Ils sont une valeur sûre de la cuisine de la Méditerranée, du Moyen-Orient et indienne. Dans la cuisine italienne, ils sont utilisés pour les plats de pâtes et dans les potages, salades et ragoûts. Dans les plats du Moyen-Orient, ils sont utilisés pour le 'humus' et les 'fallafels' et sont indispensables aux couscous en tagines marocains. Comme ils absorbent facilement d'autres goûts, épices et herbes, ils sont utilisés à grande échelle dans les ragoûts épicés indiens.

Disponible en:
24 x 400 g - Réf.: cop01230240400
2,5 kg - sur demande



Bianchi Di Spagna

Les haricots beurre sont doux et riches en amidon et possèdent un goût délicat de beurre. Les haricots beurre sont servis comme entrée dans une sauce simple et ils complètent bien les ragoûts, les sauces de pâtes et les salades.

Disponible en:
24 x 400 g - Réf.: cop01160240400
2,5 kg - sur demande

Cannellini

Les haricots Cannellini sont souvent utilisés dans la cuisine italienne ; ils ont une texture crémeuse, douce et lisse. Les haricots Cannellini conservent leur forme lorsqu'ils sont cuits. Ils sont donc parfaits pour les salades. Ils peuvent être rajoutés aux potages à la tomate comme le minestrone ou être préparés avec de l'huile d'olive et du poivre noir comme délicieuse entrée.

Disponible en:
24 x 400 g - Réf.: cop01090240400
2,5 kg - sur demande



Disponible en:
24 x 400 g - Réf.: cop00930240400
2,5 kg - sur demande

Borlotti

Les haricots Borlotti ont un goût de noix et sont très appréciés en Italie, où ils sont utilisés dans les pâtes e fagioli (pâtes aux haricots). Ils conviennent parfaitement aux épices aromatiques comme le romarin, la sauge et le basilic et complètent merveilleusement les ragoûts à base de sauce tomate. Les haricots Borlotti sont aussi utilisés dans le risotto et le potage.





Così, di natura

Berni fait partie du groupe Pucci.

Leur crédo est de s'efforcer de perdre le moins possible en qualité. Ils y arrivent en faisant tout seuls. Ce sont à la fois des producteurs et des fermiers. Tout ce qu'ils font passe par leurs propres mains, du début à la fin du processus. Et rien ne doit voyager pendant longtemps. Toutes les régions agricoles se trouvent dans la région d'Emilia-Romagna, à côté de l'usine.

Berni fait confiance à la qualité naturelle de la terre. Et leur souci quotidien est d'acheminer tous ces bienfaits de la nature de la manière la plus qualitative jusqu'à chez vous. C'est justement pour cette raison que Berni réalise son travail en respectant la terre, le consommateur et ses collaborateurs.

Leurs normes de qualité élevées expliquent au mieux l'honnêteté de leurs produits et leur engagement environnemental. Berni a en effet décroché les prestigieux certificats BRC, IFS et ISO 22000. Cette nouvelle norme correspond à un usage minimal de produits chimiques, le respect spécifique de l'environnement, l'accent mis sur l'hygiène et la protection de la santé et de la sécurité des collaborateurs.

Carciofi

Berni propose un vaste assortiment d'artichauts. Les **Carciofi interi** sont des artichauts entiers à l'huile de tournesol, parfaits comme entrée ou en salade.

Les **Carciofini alla Contadina** sont coupés et conservés dans de l'huile de tournesol avec un mélange d'herbes. Parfaits comme antipasti ou entrée.

Les **Carciofi Grigliati**, des cœurs d'artichaut délicats et grillés, sont la star des entrées froides ou rajoutent une touche spéciale à vos salades. Elles sont aussi disponibles en bols deli (sur demande) vous permettant de les mettre comme cela dans votre présentoir. Les artichauts en bol deli sont de beaux légumes entiers avec une queue.

Il y a aussi des **Carciofi Arrosto**, des artichauts grillés, en bols deli.

Disponibile en:

Carciofi Interi - 12 x 314 cl - Réf.: berbecai2534
Carciofini alla Contadina - 12 x 314 cl - Réf.: berbecac2637
Carciofi Grigliati - 12 x 280 g - Réf.: berbecag2652
DELI Carciofi Grigliati con gambo - 2 x 2 kg - sur demande
DELI Carciofi Arrosto - 2 x 2 kg - sur demande



Saviez-vous que ...

Les légumes utilisés pour les **bols deli**, sont traités à la main afin de sélectionner uniquement les plus beaux spécimens. Ils ont bien entendu la même qualité irréprochable que les autres produits Berni. De cette façon, vous êtes certain d'avoir le meilleur produit chez vous.



Melanzane e Zucchine

Les **Melanzane Grigliate** sont des aubergines délicieuses sélectionnées qui ont été coupées en tranches et grillées afin d'accentuer le goût riche. Elles sont prêtes à être servies sur une bruschetta ou comme antipasti.

Les **Zucchine Grigliate** sont des tranches de courgettes douces grillées, conviennent aussi comme entrée ou antipasti. Les deux sont disponibles en bocal ou en bol deli (sur demande).

Disponibile en:
Melanzane Grigliate
12 x 280 g - Réf.: berbemeg2642
DELI 4 x 1,1 kg - sur demande
Zucchine Grigliate
12 x 280 g - Réf.: berbezug2643
DELI 4 x 1,1 kg - sur demande



Verdure

Les **Pomodori Secchi** sont des tomates séchées au soleil au goût délicieux dans de l'huile et avec un mélange délicieux d'herbes.

Giardiniera est un mélange de carottes, de concombres, de navets, de céleri, de fenouil, de poivrons et d'oignons dans du vinaigre. Le complément parfait de la viande cuite.

Pour enrichir une salade ou simplement comme amuse-bouche, il y a les **Cipolle Borettane Grigliate**, de délicieux oignons grillés qui sentent bon.

Les **Peperoni Grigliati** sont les poivrons grillés les plus juteux, également disponibles en bol Déli.

Disponible en:

Giardiniera - 12 x 314 cl - Réf.: berbegia6223

Pomodori Secchi - 6 x 280 g - Réf.: berbepe5815

Cipolle Borettane Grigliate - 6 x 280 g - Réf.: berbecbg2644

Peperoni Grigliati

6 x 280 g - Réf.: berbepeg2645

DELI 4 x 1,1 kg - sur demande



Disponible en:

Condipasta e Condiriso

CondiRiso l'originale, cette recette a changé les habitudes des Italiens et fait partie depuis vingt ans du menu estival des Italiens. Le mélange parfait de 12 légumes pour donner du goût à votre salade de riz.

L'ingrédient secret pour une salade de pâtes délicieuse est sans aucun doute le

Condipasta l'originale, un mélange de légumes à l'huile d'olive avec un mélange d'épices. De l'ail et des poivrons piquants à l'huile, le **CondiSpaghetti**, pour préparer un délicieux plat de Spaghetti Peperoncino.

CondiRiso l'originale - 12 x 285 g - Réf.: berbecor8830

CondiPasta l'originale - 12 x 285 g - Réf.: berbecop4958

CondiSpaghetti - 12 x 140 g - Réf.: berbecos4749

Condipasta e Pesto

Grâce à une sélection des meilleurs ingrédients, Berni propose une délicieuse gamme de pesto et de condipastas.

Disponible en:

Pesto al Basilico - 12 x 195 g - Réf.: berbepep7090

Pesto al Pomodoro - 12 x 195 g - Réf.: berbepep7110

Condipasta Pesto ai Carciofi - 12 x 130 g - Réf.: berbecp7143

Condipasta Pesto al Pomodoro - 12 x 130 g - Réf.: berbepep7141

Condipasta Pesto ai Peperoni - 12 x 130 g - Réf.: berbepep4142

Condipasta Pesto al Basilico - 12 x 130 g - Réf.: berbepeb7140

Condipasta Pesto al Basilico senza aglio - 12 x 130 g - Réf.: berbepeg5405

Condipasta Zucca e Speck - 12 x 130 g - Réf.: berbecop5539

Condipasta Melanzane e Ricotta - 12 x 130 g - Réf.: berbecop5540

Condipasta Tonno Olive e Capperi - 12 x 130 g - Réf.: berbecop5541

Condipasta Funghi Porcini - 12 x 130 g - Réf.: berbecop5542

Condipasta all'aroma di Tartufo - 12 x 130 g - Réf.: berbecop5543





Piquant...

La première conserve d'harissa de Le Phare du Cap Bon a été produite en 1946 au sein d'une vieille usine à Nabeul. Depuis lors, cette entreprise familiale est devenue une valeur sûre en matière d'harissa. Pour les amateurs de cuisine relevée...

Harissa

L'authentique harissa, avec du piment, de l'ail, de la coriandre, du sel et du cumin. En tube ou en conserve.

Disponible en:
Tube:
12 x 70 g - Réf.: phatube70g
18 x 140 g - Réf.: phatube140g
Boîte:
48 x 145 g - Réf.: phat-6
24 x 380 g - Réf.: phat-2
12 x 760 g - Réf.: pha4-4



Thon et sardines à la harissa

Une combinaison à apprécier.

Disponible en:
Thon à la harissa - 12 x 160 g - Réf.: pha30039
Sardines à la harissa - 12 x 120 g - Réf. pha37075



Sauces Harissa en bouteille compressible

De délicieuses sauces à base d'harissa, dans une bouteille compressible pratique. Il y a le choix entre Berbere, sauce piquante, Ketchup à l'harissa et la Mayonnaise à l'harissa.

Disponible en:
Harissa Berbere - 6 x 300 g - Réf.: phaHSB
Harissa sauce piquante - 6 x 310 g - Réf.: phaHSP
Harissa Mayonnaise - 6 x 280 g - Réf.: phaHMA
Harissa Ketchup - 6 x 320 g - Réf.: phaHKT





Epice

Cannamela est une entreprise innovante et connue se spécialisant depuis plus de 60 ans dans les épices et les herbes. Poussée par une passion inébranlable et un degré de spécialisation élevé, Cannamela est le leader incontestable du marché italien. Cannamela a une expérience de plusieurs décennies réunissant la recherche et l'innovation afin de répondre aux besoins des clients. Le résultat ? Des produits qui répondent aux tendances attendues du marché, tout comme un vaste assortiment pour chaque besoin et goût.

Preparato per Sugo

Les préparations pour sauces de Cannamela sont votre petit secret pour cuisiner de manière simple et rapide, les meilleures recettes de la tradition italienne. Elles sont 100% naturelles car elles ne contiennent ni conservateur ni arôme artificiel et sont conditionnées dans des sachets pour 3/4 personnes. L'emballage est totalement recyclable. Une recette très facile à préparer: Faites frire le contenu d'une enveloppe dans une casserole avec un peu d'huile en ajoutant (si nécessaire) et de la purée de tomate passata pour avoir, en 5 minutes seulement, une sauce italienne savoureuse et traditionnelle sur votre table.

Disponibile en:
 Arabiata - 10 x 20 g - Réf.: can0163221
 Aglio Olio Peperoncino - 10 x 20 g - Réf.: canarabiata
 Amatriciana - 10 x 20 g - Réf.: canamatrician



Pepe

La gamme de poivrons de Cannamela dispose aussi d'un moulin intégré afin de mouliner à chaque fois ce dont vous avez besoin. Les pots et le moulin sont faits de telle manière que le poivre non moulu garde son arôme au maximum. De cette façon, vous profitez à chaque fois d'un véritable goût de poivre. Il y a le choix entre du poivre blanc, du poivre vert et du poivre noir.



Disponibile en:
 Pepe Bianco - 10 x 6 x 32 g - Réf.: can0123025
 Pepe Verde - 10 x 6 x 12 g - Réf.: canpepeverde
 Pepe Nero - 10 x 6 x 28 g - Réf.: can0123948



Sapori del Mondo

Cannamela Sapori del Mondo propose des mélanges uniques et ethniques : Le Kebab, une recette traditionnelle du Moyen-Orient et le Couscous, la recette traditionnelle du Maghreb. De suite le bon mélange pour préparer une recette ethnique délicieuse ou simplement pour donner une couleur ethnique à vos plats.



Disponibile en:
 Kebab
 6 x 40 g - Réf.: can0134024
 Couscous
 6 x 40 g - Réf.: can0164018

Sali Speciali

Sali Speciali est le gros sel parfait pour donner du goût aux plats ET apporte en même temps une touche joyeuse à la table. Toutes les sortes de sel disposent d'un moulin intégré vous permettant de doser au choix. Les cinq versions de sel coloré donnent la touche gustative et la couleur qu'il faut à l'assiette. Disponible dans le monde entier en Sale Rosa Himalaya (rose), Sale Rosso Hawaii Alea (rouge), Sale Grigio Bretagna (gris) et Sale Blu Persia (bleu). Pour finir, Sale affumicato (brun), du sel fumé donnant une touche supplémentaire à vos recettes de BBQ.



Disponibile en:
 Sale Rosa Himalaya 10 x 6 x 60 g - Réf.: can0123099
 Sale Rosso Hawaii 10 x 6 x 60 g - Réf.: can0123096
 Sale Affumicato 10 x 6 x 64 g - Réf.: can0123086
 Sale Grigio Bretagna 10 x 6 x 47 g - Réf.: can0123105
 Sale Blu Persia 10 x 6 x 55 g - Réf.: can0123102



Vu à la télé!

Alessandro Gassmann, un des acteurs les plus connus et les plus populaires en Italie, est le nouveau visage de Rio Mare. La campagne dans laquelle il apparaît est un véritable éloge au goût et à la qualité incomparables de nos produits, devenus incontournables sur les bonnes tables italiennes depuis plus de 50 ans. Elle est aussi l'expression, tant en Italie qu'à l'étranger, d'une nourriture saine pour toute la famille. La magnifique côte amalfitaine en toile de fond, avec ses eaux cristallines et son style de vie à la fois simple et authentique, apporte la touche idéale pour sublimer le monde de Rio Mare.



Tonno all'Olio di Oliva

Le thon préféré en Italie depuis des années. Le goût unique et caractéristique du thon Rio Mare, avec sa couleur rose distinctive et sa qualité consistante. Sa qualité exceptionnelle est garantie par des contrôles sévères et des processus d'épuration minutieux. Le thon est mis en boîte en ajoutant seulement de l'huile d'olive de qualité et une pincée de sel marin. Idéal pour toutes les recettes, aussi bien pour les entrées comme pour les salades fraîches qui vous mettent l'eau à la bouche..



Disponibile en:
96 x (4 x 80 g) - Réf.: rio54014b00
48 x (2 x 160 g) - Réf.: rio54206000



Filetti di Sardine in Olio d'Oliva



Les sardines sont une partie essentielle pour une alimentation saine et équilibrée. Délicieuses, regorgeant de vitamines et de nutriments excellents pour la santé. En premier lieu, la sardine est riche en Omega-3, des acides gras qui améliorent l'élasticité des vaisseaux sanguins et capillaires. Les sardines sont riches en protéines. Les protéines nous apportent des acides aminés, vitamines D et calcium. Ces nutriments jouent un rôle essentiel dans le renforcement des os. De plus les sardines contiennent des vitamines B12, qui contribuent à l'amélioration des fonctions du cerveau. Grâce à la haute concentration de vitamines et minéraux, la consommation de sardines est conseillée dans le cadre d'un régime sain et équilibré, surtout pour les femmes enceintes, les adolescents et des athlètes.

Disponibile en:
20 x 130 g - Réf.: rio55sibslu100c0100

Filetti di Sardine in Olio d'Oliva con Peperoncino



La même qualité que les Sardines Rio Mare à l'huile d'olive, mais pour les amateurs d'épices, celles-ci avec peperoncino!

Disponibile en:
20 x 130 g - Réf.: rio55520000





I am sailing ...

A la côte tyrrhénienne de Sicile, non loin de Palerme, il y a le village de pêche d'Aspra où l'on conserve depuis des siècles du sel salé et dont les techniques de salage ont entretemps été imitées dans le monde entier.

Et on y trouve aussi l'usine couverte de 4000 m² de Flott, une entreprise qui en quelques années est devenue le leader du marché des conserves de poisson grâce à une série de produits de grande qualité à prix abordable.

La ligne de produit varie de filets d'anchois, de palourdes, de filets de maquereau, de sardines et bien entendu de thon à l'huile d'olive.

Depuis le tout début, la qualité a été une priorité chez Flott ET afin de garder la qualité élevée, Flott a développé un Quality Assurance System. Ce Quality System est aujourd'hui basé sur la certification BRC et I.F.S. qui sont les paramètres les plus populaires pour la qualification des fournisseurs G.D.O. et qui garantit que tous les produits fabriqués soient conformes aux exigences les plus strictes en matière de sécurité alimentaire.



THE NEW YORK TIMES, TUESDAY, JULY 16, 2002

Food



SICILIAN GOLD
Anchovies as they ought to be: packed in salt, ready to fillet.

Chris Maynard for The New York Times

Ode to the Anchovy

This pungent fish belongs on more places than pizza.
BY WILLIAM GRIMES

THREE cheers for the anchovy, my favorite fish.
True, it is small. It is salty. As a child, I thought of it as the thing I did not want on my pizza. Today I know better. It is the fish that adds a concentration of flavor to sauces, salads and dips that almost no other ingredient can equal. It is the animating principle in the gutsy tomato and olive sauce known as puttanesca. Mingled with hot olive oil, butter and garlic, it becomes bagna cauda, the fish fondue that is a potent dip for raw vegetables or a sauce for asparagus. Whipped with garlic and oil into an unctuous mayonnaise, it becomes the famous anchiole of Provence.

The anchovy is misunderstood, because most Americans buy it in a little tin. Sometimes the little tin contains Norwegian "anchovies," which are sprats. In any case, the canned

fillets soften to a mush. The only anchovy worth talking about is the one that comes packed in salt, in a huge round can that sits on the front counter in any decent Italian food store or deli. You fillet these anchovies yourself, cutting off the tails and the tops above the collarbone, slicing the fish down one side and opening it into two halves with your thumb like a little book whose pages have stuck together. Remove the backbone, scrape away the few bits of remaining innards, and you are left with two gorgeous fillets, pinkish in the center. The flesh is substantial, the texture meaty, the flavor pungent and fresh.

Offhand, I can think of three ways to show off the anchovy. First, in late July and August, throw a few on a plate with slices of tomato and buffalo mozzarella, garnish with basil leaves and drizzle some good extra-virgin olive oil over the whole thing. Second, slowly sauté sliced red, yellow and green bell peppers in olive oil and garlic until soft, then create alternating layers of peppers and anchovies in a shallow dish. Third, sauté anchovies in oil and garlic until the fish more or less melt and form a sauce. Toss with pasta and Parmesan cheese. This last dish, a plateful of cheap bliss, is the one that sold me on the anchovy forever.

William Grimes is the restaurant critic of The New York Times.



Vongole

- Disponibile en:
- Baby vongole en coquille
6 x 700 g - Réf.: flt700vovngfloo06
 - Vongole al naturale
6 x 270 g - Réf.: flt270vovvnafloo06
 - 12 x 130 g - Réf.: flt130vovvnafloo12
 - Vongole sugo classico
12 x 130 g - Réf.: flt130vovvnafloo12

Anchois

- Disponibile en:
- Anchois al naturale
12 x 730 g - Réf.: flt4-4acfosfloo12
 - 12 x 140 g - Réf.: flt140acfvosfloo12
 - 12 x 80 g - Réf.: flt78acfvosfloo12
 - Anchois mediterraneo
6 x 200 g - Réf.: flt200acsvmfloo06
 - Anchois Siciliano
6 x 200 g - Réf.: flt200acsvssfloo06
 - Anchois origan
12 x 78 g - Réf.: flt078aorvosfloo12
 - Anchois pizzose
12 x 78 g - Réf.: flt078apivpsfloo12



Antipasto

- Disponibile en:
- Frutti di Mare (fruits de mer)
6 x 285 g - Réf.: flt285antvosfloo06



Maquereau

- Disponibile en:
- Filets de maquereaux à l'huile d'olive
6 x 250 g - Réf.: flt250sgovoo06



Sauces

- Disponibile en:
- Sauce espadon (sugo sprada)
12 x 130 g - Réf.: flt130pspsvfloo12
 - Sauce frutti di mare
12 x 130 g - Réf.: flt130fmavsfloo12
 - Sauce à l'encre de seiche
12 x 130 g - Réf.: flt130nsevsfloo12





Panna Chef

Panna Chef est une crème épaisse rajoutant du goût à tous vos plats. Tout l'assortiment est très crémeux, doux au niveau du goût et se mélange parfaitement dans l'assiette. Chaque goût donne une touche particulière à vos plats. Les meilleures matières premières sélectionnées, des contrôles stricts et une expérience de plusieurs années de Parmalat constituent la base de l'excellente qualité de Panna Chef. Dans l'assortiment, on retrouve la crème Panna Chef normale, la Panna Chef Salmone (au saumon fumé), la Funghi Porcini (aux champignons), la 4 Formaggi (4 fromages) et la Zafferano (safran).

Disponible en:

Panna per cucinare
24 x 200 ml - Réf.: par4048960

Panna Leggere
12 x (3 x 125 ml) - Réf.: par4178225

Panna 4 Formaggi
18 x (2 x 125 ml) - Réf.: par4178958

Panna Funghi Porcini
18 x (2 x 125 ml) - Réf.: par4178950

Panna Tartufo
18 x (2 x 125 ml) - Réf.: par4178916

Panna Salmone
18 x (2 x 125 ml) - Réf.: par4178912



Chef Bechamel

Parmalat a été la première société à mettre de la sauce béchamel prête à l'emploi sur marché italien. On dirait que la sauce est faite maison. Ou encore mieux : elle est douce, lisse et sans grumeaux. La sauce s'enfourne de suite pour les cannellonis, les raviolis ou les lasagnes, mais elle peut aussi servir de base pour une délicieuse sauce. Comme l'on travaille exclusivement avec des ingrédients naturels et que la sauce est enrichie à la crème, cette béchamel a un goût très délicat.



Chef Bechamel Light, avec tout le goût et les caractéristiques de Bechamel Classic, contient 50% moins de graisse et est réduite en calories, seulement 114 kcal par 100 grammes, ou 52 kcal moins que la Classic.

Disponible en:
Chef Bechamel Classic
24 x 500 ml - Réf.: par4018460
Chef Bechamel Light

24 x 500 ml - Réf.: par4114910

Chef Dessert

La gamme de desserts de Parmalat est constituée de Crema Pasticcera (crème pâtissière), Crema Cioccolato (crème au chocolat) et de Panna Cotta. Prête à l'emploi !

Attention: uniquement disponible sur demande!

Disponible en:
Chef Crema Mascarpone
12 x 530 ml - sur demande

Chef Crema Cioccolato
12 x 530 ml - sur demande

Chef Crema Pasticcera
12 x 530 ml - sur demande





Les céréales sont leur truc

Molino Favero transforme le maïs depuis 1925. Aujourd'hui, ils sont une marque hautement innovatrice. Pour l'industrie alimentaire, ils produisent des mélanges de fleurs, des produits semi-finis crus, précuits et prémélangés en utilisant du maïs et du riz de haute qualité de la récolte à l'emballage.

Une entreprise de personnes qui croient aux défis et qui cherchent toujours à améliorer en recherchant et en choisissant uniquement des céréales de haute qualité. Ils maintiennent cette qualité par des certificats internationaux et des contrôles des matières premières.



Favero di Grano Tenero "00"

Le type de farine « 00 » de blé commun italien est très approprié pour tous les types de pâtes fraîches et de pâte à pizza. Il a une structure lisse et soyeuse..

Disponible en:
10 x 1 kg - sur demande



Favero Polenta Istantanea

Egalement de Favero, une Polenta instantanée.

Disponible en:
10 x 500 g - Réf.: fav4204fav4ca1





The Olive experts!



Saviez-vous que...

Vous ne le saviez peut-être pas encore, mais l'olive ne peut pas être mangée directement de l'arbre ! Un adoucissement soigné et expert est nécessaire afin d'obtenir des olives goûteuses qui font la réputation de Crespo. Les olives fraîches sont dures au niveau de la structure et contiennent une substance appelée oleuropéine qui n'est pas nocive, mais qui est très acerbée et désagréable à manger. La première phase du processus de l'olive consiste dès lors à adoucir les olives et à enlever leur amertume. Il s'agit d'une opération délicate nécessitant les aptitudes expertes des « Maes-tros » experts locaux

La référence en matière d'olives

Le Crespo Olive Group est l'un des fabricants les plus importants et les plus connus au monde en matière d'olive de table. Depuis des décennies, ils sont les fournisseurs fixes de supermarchés d'exception, de grands distributeurs alimentaires et des multinationales de la restauration dans le monde entier, avec un succès et une croissance continus. Crespo est la marque d'olive d'exception au sein des marchés les plus exigeants au monde, dont le Royaume-Uni et la France. Leurs produits sont présents dans plus de 40 pays dans le monde entier. En fait, Crespo est une des rares marques d'olive internationales ayant du succès au niveau international. La loyauté à la marque Crespo a été forgée au cours des 50 dernières années grâce à la qualité constante, à la norme de prestation de services élevée et à la connaissance des besoins du client. La famille Crespo est active dans la nourriture méditerranéenne depuis le début du 20^{ème} siècle. Les olives sont une véritable manière de vivre pour la famille Crespo. Leur expérience et leur enthousiasme pour les olives, en combinaison avec des investissements incessants dans la nouvelle technologie de production et les systèmes de qualité, ont fait de Crespo une référence internationale en matière de transformation de l'huile d'olive. En matière de qualités pures, de variétés et de connaissance du produit, Crespo est vraiment l'expert mondial en olives.

Olives noires

Disponible en:



dénoy. 34/39:
3 x 5 l - Réf.: creboi2noiden3439
6 x 1 l - Réf.: creboio.38onoiden3439
12 x 0,5 l - Réf.: creboi.225noiden3439



dénoy. 22/25:
24 x 0,5 l - Réf.: creboi.225noiden2225



avec noyau 34/39:
3 x 5 l - Réf.: creboi2noient3439
6 x 1 l - Réf.: creboio.38onoient3439



avec noyau 19/21:
12 x 0,5 l - Réf.: creboi.225noient1921



avec noyau 16/18:
3 x 5 l - Réf.: creboi2noient1618



A la Grecques

Disponible en:



12 x 37 cl - Réf.: creboc.250grec



8 x 400 g - Réf.: cresac.400grec

20 x 125 g - Réf.: cresac.125grec





Olives vertes

Disponible en:



dénoy. 34/39:
3 x 5 l - Réf.: creboizverden3439
6 x 1 l - Réf.: creboio.38overden3439
12 x 0,5 l - Réf.: creboi.225verden3439



avec noyau 34/39:
3 x 5 l - Réf.: creboizverent3439
6 x 1 l - Réf.: creboi.38overent3439



avec noyau 19/21:
12 x 0,5 l - Réf.: cre-
boi.225verent1921



12 x 37 cl - Réf.: creboc.20overden



12 x 37 cl - Réf.: creboc.20overent



avec noyau 16/18:
3 x 5 l - Réf.: creboizverent1618



8 x 400 g - Réf.: cresac.40overden
20 x 100 g - Réf.: cresac.10overden



8 x 400 g - Réf.: cresac.40overent***
20 x 125 g - Réf.: cresac.125verent***



Olives vertes farcies

Disponible en:



aux amandes
12 x 21 cl - Réf.: creboc.120amand



à la pâte de poivre
12 x 37 cl - Réf.: creboc.20opiment



à la pâte d'anchois
12 x 21 cl - Réf.: creboc.120anch



Olives du Marché

Disponible en:



Denoyautés 15 x 70 g:

Olives vertes avec poivrons - Réf.: creodm.070piment

Olives noires à la Grecque - Réf.: creodm.070grec

Olives aux herbes et à l'ail - Réf.: creodm.070ail

Cocktail d'olives doux - Réf.: creodm.070cocktail

Olives vertes sans saumure - Réf.: creodm.70verden



Wedges



Disponible en:

10 x 1 l - Réf.: cresac.936wedges



Câpres

Disponible en:

Câpres surfines

12 x 60 g - Réf.: creboc.060cap

6 x 450 g - Réf.: creboc.450cap

Câpres de pommes

6 x 240 g - Réf.: creboc.240caperons

3 x 550 g - Réf.: crepet.055caperons



Lupini

Disponible en:

12 x 230 g - Réf.: cre-
boc.023lupines

112 x 20 g - Réf.: creboc.012lu-
pines



Made in La Provence

Fondée par Charles Benkemoun en 1987, à La Ciotat, Delichips, devenue Sibell en 2002, est aujourd'hui une entreprise gagnante, en plein développement, engagée vers une expansion à l'export tout en gardant une taille humaine et familiale.

Sibell été la première à utiliser l'huile de tournesol, des herbes de Provence, du sel de Camargue, et à travailler à l'obtention d'arômes 100% naturels. Des innovations qui ont fait d'elle une entreprise pionnière.



Sensation

Disponible en:

Chips Bleues

24 x 100 g - Réf.: sibsiblutooco1

Truffe

24 x 100 g - Réf.: sibsiartrufooco1

Wasabi

24 x 100 g - Réf.: sibsiarwasiooco1





Depuis 1832

Sapori di Siena est l'une des plus anciennes marques de pâtisserie de l'Italie. Elle remonte à 1832 lorsque le Dr. Virgilio Sapori établit une petite pâtisserie à Sienne pour la préparation de la Panforte de Sienne traditionnelle.

Près de deux siècles se sont écoulés depuis que ce pâtissier a ouvert ses portes. Maintenant vous pouvez trouver Panforte, Ricciarelli, Cavallucci et Cantuccini ... dans la gamme. Sapori di Siena représente près de 200 ans une amélioration continue, mais est également resté fidèle à la tradition des produits de boulangerie sucré de la Toscane et pourrait transformer ces biscuits délicieux dans leur forme moderne de la viennoiserie fine pour le plaisir de tous les jours.



Amaretti morbidi alla mandorla

Doux, avec des amandes, parfait à tout moment de la journée. Délicat et parfumé, avec plus de 13% d'amandes douces, elles sont l'une des spécialités italiennes les plus populaires. Connue depuis des siècles dans des versions à la fois croquantes et douces, ce biscuit est impossible à ne pas imaginer dans la pâtisserie italienne.

Disponible en:
10 x 175 g - Réf.: sap05617100

Cantuccini con gocce di cioccolato



Cette recette cantuccini classique a été préparée avec plein de morceaux de chocolat noir pour créer une combinaison imbattable. La finesse de la pâte se mélange bien avec une saveur intense pleine de chocolat pour un tourbillon de saveurs et de textures. Une interprétation exquise de la tradition toscane.

Disponible en:
12 x 250 g - Réf.: sap05541100

Cantuccini alla mandorla

Cantuccini, une recette toscane originale, coupée en diagonale, pleine d'amandes, combinée avec une touche délicate de vanille et d'agrumes. Un délice croquant qui inspire les sens. Oeufs, lait frais, les amandes, le sucre et le miel sont le secret d'une recette qui suit la tradition et conserve encore son charme de l'époque de la cour des Médicis.



Disponible en:
12 x 175 g - Réf.: sap05616100
6 x 800 g - Réf.: sap05del830060
100 x 9 g - Réf.: sap110602N

Pasticceria Dolce Tentazione

La Pasticceria Assortita Sapori Dolce Tentazione est une riche variété de sablés recouverts pour certains, d'une délicieuse couche de chocolat. Chaque ingrédient est soigneusement sélectionné pour toujours garantir le goût incomparable de notre fine pâtisserie.

Disponible en:
10 x 180 g - Réf.: sap110621N



Ricciarelli alla mandorla

Les Ricciarelli aux amandes portent le nom de Ricciardetto della Gherardesca, revenu des croisades et qui a ramené en Toscane des bonbons à la pâte d'amandes. Ces derniers furent immédiatement un succès incontesté. Même aujourd'hui, les amandes sont broyées lentement à la pierre pour rendre la pâte douce et délicate et prête à être recouverte d'un doux voile de sucre.



Disponible en:
12 x 120 g - Réf.: sap05606120

Delizie Toscane

Delizie Toscane est simplement préparée avec une poignée d'ingrédients authentiques. Le sucre et les fruits confits sont immergés dans un nuage de vapeur blanche, puis saupoudrés de farine et d'amandes, et enfin soigneusement mélangés avec des épices odorantes et d'autres ingrédients. À la fin, ils sont saupoudrés de sucre impalpable avant d'être emballés individuellement. Au choix : Delizie Mandorla (amande) et/ou Fichi e Noci (figues et noix).

Disponible en:
24 x 126 g - Mandorla e Canditi - Réf.: sap05638100
24 x 126 g - Fichi e Noci - Réf.: sap05637100





Une histoire d'une famille...

Balocco, c'est une histoire d'une famille qui depuis trois générations a été engagé pour adoucir la vie des millions de consommateurs dans le monde, avec la même passion. Depuis 1923, Balocco se spécialise dans tous les biscuits sucrés, le gâteau typique de Noël Panettone, Mandorlato et la Colombe de Pâques.

Bisco Bomber

Un sablé savoureux en forme de ballon, avec un dessus de crayon de votre équipe préférée en cadeau. Seulement pour les champions!



Disponible en:
Juve - 12 x 600 g - Réf.: balo363
Inter - 12 x 600 g - Réf.: balo364Milan - 12 x 600 g - Réf.: balo365



Sfogliatine Glassate

Une pâte feuilletée légère et friable et le goût sucré de la confiture d'abricot, pour un biscuit au thé parfait.

Disponible en:
15 x 200 g - Réf.: balo24



Breakfast

Goûts familiers et simples, peu d'ingrédients de haute qualité: un petit-déjeuner italien traditionnel, comme vous l'avez toujours imaginé. Tous les biscuits Breakfast ne contiennent pas d'huile de palme, d'additifs, de colorants ou de graisses hydrogénées, et sont exempts d'ingrédients génétiquement modifiés.

Breakfast Cruchelle

Farine de blé entier à 100%, lait frais italien de haute qualité, avec sucre de canne.

Disponible en:
12 x 350 g - Réf.: bal104



Breakfast Gemmole

L'alternative saine: farine de blé entier à 100%, lait frais de haute qualité et sucre de canne ... avec un mélange prisé d'épeautre, de céréales de blé et de sarrasin

Disponible en:
12 x 350 g - Réf.: balo1241



Breakfast Rusticotte

L'alternative saine: 5 céréales, sucre de canne et du lait frais italien de haute qualité, avec graines de chia, lin et tournesol, sources naturelles en Oméga-3.

Disponible en:
12 x 350 g - Réf.: balo1231





Breakfast Saracene

Farine de sarrasin de blé entier, gouttes de chocolat noir, sucre de canne et lait frais de qualité supérieure.



Disponible en:
12 x 350 g - Réf.: balo1251



Breakfast Novellini

La recette traditionnelle avec du lait italien frais et du miel, une combinaison de goût et de légèreté.

Disponible en:
10 x 350 g - Réf.: balo46



Breakfast Pastefrolle

Sablés simples et délicieux, préparés avec des ingrédients sélectionnés comme d'œufs frais fermiers.

Disponible en:
12 x 350 g - Réf.: balo117



Breakfast Novellini Cioko

La légèreté du classique Novellini rencontre le plaisir du chocolat.

Disponible en:
10 x 350 g - Réf.: balo461



Breakfast Zuppole

Le meilleur biscuit pour tremper, votre solution originale et délicieuse pour un petit déjeuner copieux tentant.

Disponible en:
12 x 350 g - Réf.: balo119



Breakfast Bastoncini

Sablés délicieux et croquants avec un soupçon de citron, sans lait ajouté.

Disponible en:
12 x 350 g - Réf.: balo118





Breakfast Mondine

Une recette traditionnelle au goût simple et raffiné, à base de lait italien frais et de farine de riz.

Disponible en:
12 x 350 g - Réf.: balo120



Breakfast Ciambelle

Sablés traditionnels, aussi bons que faits maison, préparés uniquement avec de la crème fraîche italienne.

Disponible en:
12 x 350 g - Réf.: balo108



Breakfast Gocciolotti

Sablés traditionnels et aromatiques avec de nombreux pépites de chocolat, une bonne façon de commencer votre journée.

Disponible en:
12 x 350 g - Réf.: balo113



Breakfast Faccine

Un mélange parfait de chocolat, noisette et plaisir, le sablé idéal pour bien commencer la journée avec le sourire.

Disponible en:
12 x 350 g - Réf.: balo116



Breakfast Girandole

De délicieux sablés irrésistibles à la crème et au chocolat pour un petit-déjeuner énergisant.

Disponible en:
12 x 350 g - Réf.: balo121





Bottega Gamma

La gamme de luxe de Balocco: Bottega. Une large gamme de pâtisseries italiennes classiques, faites avec d'excellents ingrédients et soigneusement élaborées avec passion, que Balocco caractérise depuis 1972.



Bottega Paste di Meliga

Spécialités à la farine de maïs: tout le goût et la friabilité d'un dessert typiquement piémontais.

Disponible en:
16 x 100 g - Réf.: bal70122



Bottega Paste di Meliga Cioccolato

Spécialités à la semoule de maïs: la tradition rencontre les friandises au chocolat.

Disponible en:
16 x 100 g - Réf.: bal70132



Bottega Quaquare

Ancienne spécialité de la tradition piémontaise avec beurre, œufs frais et zeste de citron.

Disponible en:
16 x 100 g - Réf.: bal70162



Bottega Baci di Dama

Délicieuses gaufrettes de noisettes associées au chocolat noir: un délice savoureuse.

Disponible en:
16 x 80 g - Réf.: bal70022



Bottega Krumiri al Burro

Biscuits au beurre classiques, typiques de la tradition piémontaise.

Disponible en:
16 x 100 g - Réf.: bal70152



Bottega Krumiri al Burro con Gocce di Cioccolato

Biscuits typiques de la tradition piémontaise, enrichis de nombreuses gouttes de chocolat.

Disponible en:
16 x 100 g - Réf.: bal70142





La Fine Pasticceria Italiana

Depuis plus de 100 ans, Vicenzi est synonyme de qualité et de tradition lorsqu'on parle de sucreries italiennes. En 1905, Matilde Vicenzi a repris la boulangerie de son mari décédé et a entre autres commencé à préparer de délicieux biscuits savoïardi. En 2005, Vicenzi reprend le « Département pâtisserie » de Parmala et ainsi aussi les légendaires foccacias et les biscuits de la célèbre marque italienne. Entretemps, Vicenzi est synonyme d'une vaste gamme de biscuits et de produits à base de pain.

Grisbi

Les célèbres biscuits italiens connus, Grisbi, sont issus de la riche tradition pâtissière italienne...

La Classic line est composée de **Cioccolato** (fourrés de crème au chocolat), **Nocciola** (fourrés de crème de noisette), **Crema Limone** (fourrés de crème au citron) et pour les amateurs d'exotique, il y a **Coco** (fourrés de crème coco). Ils sont tous vraiment délicieux.

Disponible en:

Classic Nocciola - 12 x 150 g - Réf.: vic2802

Classic Coco - 12 x 150 g - Réf.: vic2803

Classic Cioccolato - 12 x 150 g - Réf.: vic2800

Classic Cioccolato - 1 x 1 kg (single pack. horeca) - Réf.: vic2058g

Classic Cioccolato vending - 4 x (24 x 33 g) - Réf.: 57395

Classic Crema Limone - 12 x 150 g - Réf.: vic2801

Classic Crema Limone vending - 4 x (24 x 33 g) - Réf.: 57320

Classic Caffè vending - 4 x (24 x 33 g) - Réf.: 57349



Cantuccini

Selon la recette toscane d'origine, vous retrouvez aussi les Cantuccini parmi les « classiques » de Vicenzi : des biscuits aux amandes typiques fabriqués avec des ingrédients simples et honnêtes, sans ajout de conservateurs ni de colorants, parfait pour servir avec un excellent vin italien ou simplement avec une tasse de café.

Disponible en:

10 x 225 g - Réf.: vic2322



Cialdine di Matilde

Des gaufrettes roulées délicates avec une crème de cacao ou de noisette, délicieuses à manger comme ça mais aussi parfaites avec une tasse de café ou de thé.



Disponible en:

Cialdine di Matilde noisette

8 x 200 g - Réf.: vic6549

Cialdine di Matilde cacao

8 x 200 g - Réf.: vic6548



Millefoglie

Tout le monde adore l'assortiment de délicieux biscuits à la pâte de mille-feuille. Le classique Millefoglie Classiche et les Ciambellini en forme d'anneaux sont des biscuits croquants de pâte feuilletée au beurre sans fourrage. Les Bocconcini, une version goûteuse de ce classique, sont fourrés de crème au lait délicieuse pour les gourmands les plus exigeants. Les Nocciola sont de délicieuses pâtisseries feuilletées fourrées de crème de noisette onctueuse.

Elles sont emballées individuellement afin de garder le croquant et l'odeur intacts.

Disponibile en:

Ciambelline
12 x 50 g - Réf.: vic3334

Millefoglie Bocconcini
milkcream - 12 x 65 g - Réf.: vic3324
chocolate cream - 12 x 65 g - Réf.: vic3325

Fiorellini
12 x 60 g - Réf.: vic3326

Minisnack
Nocciola - 16 x 75 g - Réf.: vic3348
Pasticceria - 16 x 75 g - Réf.: vic3349



Mini Voglie

Les Mini Voglie, un assortiment convivial de biscuits riches avec un fourrage de crème de cacao ou de crème pâtissière, sont des biscuits délicats avec des chips de chocolat, une pâte feuilletée croquante avec du sucre caramélisé, des sablés et des amaretti classiques. Pour les amateurs de ces biscuits fourrés de crème de cacao ou de crème pâtissière, ils sont aussi disponibles séparément.

Disponibile en:

Mini Voglie Assortiti
10 x 300 g - Réf.: vic3255

Mini Voglie cacao cream
10 x 225 g - Réf.: vic3568

Mini Voglie pastry cream
10 x 225 g - Réf.: vic3565





Amaretto d'Italia



Les macarons italiens classiques sont secs et possèdent le goût aigre-doux typique d'amandes amères. Vicenzi a été la première société en Italie décrochant une certification de produit pour les macarons. Ils sont délicieux avec un expresso bien corsé.

Disponible en:
12 x 200 g - Réf.: vic3100
1 kg (single pack. horeca) - sur demande



Vincenzovo Savoiardi

Le produit classique italien, Savoiardi, est encore fabriqué chez Vicenzi selon la recette originale de Matilde Vicenzi, pour laquelle ils ont obtenu en premier une certification de produit en Italie. Vincenzovo est fabriqué sans ajout de graisses et exclusivement avec des ingrédients naturels et avec aucune trace de colorants, d'exhausteurs de goût ni de conservateurs. Vincenzovo est parfait au petit-déjeuner et pour réaliser des desserts.



Disponible en:
9 x 400 g - Réf.: vic3023
12 x 200 g - Réf.: vic3000
2,4 kg (single pack. horeca) - sur demande



Saviez-vous que?

Chacun connaît ce produit classique italien. Les biscuits légers à la forme longue avec au-dessus une couche de sucre, que l'on appelle chez nous des cuillères. Ils ont été créés à la fin du quinzième siècle à la cour du Duc de Savoie en l'honneur de la visite du Roi de France. Les Savoiardi sont utilisés dans de nombreuses recettes comme la tarte à la crème glacée et le tiramisu. Mais ils sont aussi délicieux en les mangeant comme ça.

Les Pancondi sont des « bruschette » croquants, au goût de pizza ou d'ail et de persil. Les Pancondi sont parfaits comme encas ou avec les antipasto.

Disponible en:
Pancondi ail & persil
12 x 160 g - Réf.: vic6620
Pancondi pizza
12 x 160 g - Réf.: vic6610

Pancondi





Pour les dents sucrées...

Midi est née de l'expérience de la famille Casalini qui, depuis plus de quarante ans, développe avec passion cette activité: elle fabrique des gâteaux éponges, des gâteaux de prune, des produits à base de levain naturel et de sablé, et n'utilise que des matières premières de haute qualité. Qu'il s'agisse d'un biscuit pour le petit-déjeuner, d'une collation dans l'après-midi ou d'une soirée gourmande après le dîner, Midi propose une solution délicieuse pour tous.

Croissant

Rien n'est meilleur que la pâte feuilletée Midi. Le croissant le plus traditionnel dans de nombreuses variétés avec des garnitures délicieuses.

Disponible en:

- Albicocca (abricot) Croissant - 12 x 300 g - Réf.: mid121638
- Ciliegia (cerise) Croissant - 12 x 300 g - Réf.: mid12849
- Crema (crème patissière) Croissant - 12 x 300 g - Réf.: mid121206
- Ciocolato (chocolat) Croissant - 12 x 300 g - Réf.: mid128303
- Latte & Ciocolato (lait & chocolat) Croissant - 12 x 300 g - Réf.: mid12304



Farci

La génoise molle Midi, soigneusement élaborée avec des ingrédients sélectionnés et fourrée de garnitures savoureuses.

Disponible en:

- Farcifrutto - 12 x 280 g - Réf.: mid92988
- Farcikao - 12 x 280 g - Réf.: mid92896
- Farcifragola - 12 x 280 g - Réf.: mid92964
- Tiramisu - 12 x 280 g - Réf.: mid93109

Ciao

La génoise molle Midi, sans graisse hydrogénée ni agent de conservation, est recouverte d'un fond de cacao succulent et embrasse des fourrages crémeux. Il n'y a vraiment plus de pause délicieuse!

Disponible en:

- Ciao Snack - 12 x 350 g - Réf.: mid91046
- Ciaocio' - 12 x 350 g - Réf.: mid9331



Ciaoroll

Un mini tourbillon de goût où le revêtement de cacao le plus délicieux rencontre le fourrage à la noisette.

Disponible en:

- 18 x 222 g - Réf.: mid962078



Notti Magiche Latte

La génoise moelleuse au cacao, préparée avec soin et avec des ingrédients sélectionnés, est remplie d'un délicieux fourrage au lait frais et d'un décor magique d'étoiles: magiquement bon!

Disponible en:

- 12 x 300 g - Réf.: mid9336



Le chocolat dans tous ses états

En 1860, Stefano Pernigotti a ouvert dans la ville de Novi Ligure son magasin où il vendait entre autres des sucreries fabriquées maison. C'était un vrai succès et c'est pourquoi Stefano a fondé avec son fils en 1868 Pernigotti & Figlio pour uniquement se concentrer sur les sucreries. Très vite, l'usine devient incontournable pour la ville de Novi Ligure. L'excellente qualité et l'artisanat magistral de Pernigotti sont reconnus en 1882 et reçoivent la distinction de l'arme royale.



Pernigotti est aujourd'hui est un de plus vieux fabricants traditionnels de chocolat et de nougat d'Italie. La spécialité de Pernigotti est le gianduiotto mondialement connu, qu'ils fabriquent encore toujours avec une qualité irréprochable.

Gianduiotti Classici



La recette originale de Gianduiotto, uniquement avec du chocolat gianduia : 28% de noisettes, sans lait avec des arômes naturels et uniquement des graisses naturelles.

Le gianduiotto est un chocolat typique du Piedmont dont la forme ressemble à un bateau renversé. C'est la spécialité de Turin et il tire son nom de gianduja. C'est la préparation du chocolat utilisé pour les gianduiotti et d'autres sucreries comme le Nutella et le Bicerin Di gianduiotto. Les Gianduiotti sont fabriqués à base de pâtes de sucre, de cacao et de l'espèce de noisette « Tonda Gentile delle Langhe ». Le résultat est un petit chocolat sublime qui fond dans la bouche.

Disponible en:
18 x 150 g - Réf.: perp10130124

Cremini Classici

Un carré de plaisir : une couche centrale de noisette entre deux couches de chocolat gianduia pur. 28% de noisettes, un goût naturel et uniquement des graisses de cacao.

Disponible en:
18 x 150 g - Réf.: perp10190054



Gemme Classiche

Un nappage de chocolat au lait confère le fourrage de crème gianduia le plus fin. Avec 20% de noisettes, pas d'exhausteurs de goût artificiels et uniquement des graisses de cacao.

Disponible en:
18 x 150 g - Réf.: perp10194054



Pâtes à tartiner Gianduia Cream

Une pâte à tartiner crémeuse et délicieuse qui n'a rien à envier à son concurrent connu. Au contraire, car il est produit selon les normes de qualité Pernigotti avec 33% de noisettes et uniquement des arômes naturels, sans graisses hydrogénées et sans huile de palme. L'emballage élégant rajoute du luxe à votre petit déjeuner. Disponible en Gianduia Classica ou en version Nero contenant 14% de cacao. Pour ceux qui aiment les noisettes, il y a la Nocciola (pâte de noisette pure) ou le Cremino (pâte de noisette à la pâte de gianduia dans un beau motif).



Disponible en:
Gianduia Classica - 6 x 350 g - Réf.: perp15002173
Gianduia Nero - 6 x 350 g - Réf.: perp15002174
Cremino - 6 x 350 g - Réf.: perp15003044
Nocciola - 6 x 350 g - Réf.: perp15003046



Passion de l'Amérique du Sud à la Sicile

En 1914, le jeune immigrant Santo Finocchiaro, malgré le tumulte de la Seconde Guerre mondiale, rentre d'Amérique du Sud dans son pays d'origine, au pied de l'Etna. Il avait confiance en lui et dans ce qu'il pouvait faire de mieux dans le monde: confectionner de délicieux bonbons pour donner un sourire joyeux aux enfants. Ainsi, Dolfin est né il y a un siècle. La confiserie de la famille Finocchiaro de Giarre. Une histoire de succès de l'entreprise, transmise avec passion et savoir-faire de père en fils, et maintenant à la troisième génération. En 1948, la petite usine artisanale de Dolfin est transformée en une usine industrielle. En 1964, la première chocolaterie vient, où les premiers œufs de Pâques «fabriqués en Sicile» prennent forme et sentent..

2 Mini Eggs

Les œufs irrésistibles qui chaque jour offrent des moments d'attente excitante pour des surprises toujours nouvelles et spéciales. En chocolat au lait fin et sans gluten et / ou avec jeu de collection surprise.

Disponibile en:

- Juve Box 2 Mini Eggs - 16 x 40 g - Réf.: doln1552
- Inter Box 2 Mini Eggs - 16 x 40 g - Réf.: doln2077
- Milan Box 2 Mini Eggs - 16 x 40 g - Réf.: doln2079
- Hello Kitty Box 2 Mini Eggs - 16 x 40 g - Réf.: doln2041
- Emoji Box 2 Mini Eggs - 16 x 40 g - Réf.: doln2046
- Ovosauro Box 2 Mini Eggs - 16 x 40 g - Réf.: doln2051



3-pack Mini Eggs

Le même chocolat irrésistible, mais cette fois par 3.

Disponibile en:

- Barbie Box Tripack Mini Eggs - 16 x 60 g - Réf.: doln1536
- Hot Wheels Box Tripack Mini Eggs - 16 x 60 g - Réf.: doln1537
- Dolphin Napoli Box Tripack Mini Eggs - 16 x 60 g - Réf.: doln1642





No aperitivo, senza La Mole

La Mole a été fondée en 1978 à Turin et s'est de suite spécialisée dans la spécialité de la ville, les délicieux bâtonnets de pain croquants, Crocanti. L'implication, la passion et la capacité de production ont depuis permis à La Mole de devenir une société avec une boulangerie et une ligne d'emballages modernes et entièrement automatiques. Ceci avec l'utilisation exclusive de matières premières de grande qualité garantissant une qualité exceptionnelle de leurs produits. L'entreprise a obtenu les certificats UNI EN ISO 9001:2008, BRS et IFS.

I Croccantini Classici

L'ancienne recette traditionnelle datant de 1675 : les bâtonnets de pain de Turin, fins et dorés à la cuisson. Ils sont tellement légers et authentiques qu'ils conviennent parfaitement à chaque goût et ils enrichissent chaque plat. L'emballage pour restaurant est composé de 1 Croccantini emballés par deux. Parfait à table.

Disponibile en:

1 Croccantini Restaurant
14 x 240 g - Réf.: Imoml240croc

1 Croccantini Torinesi box
6 x (8 x 100 g) - Réf.: Imoml012kil



Sfornatini

Les Sfornatini sont les délicieux bâtonnets de pain acidulés naturellement d'origine. Ils sont légers, suaves et conviennent à chaque repas ou pour prendre une pause. Ils sont disponibles en différentes saveurs. Les Sfornatini aux olives sont une valeur sûre au sein de notre assortiment. D'autres parfums sont disponibles sur demande.

Les Sfornatini Rosmarino en emballage pour restaurant font partie de notre gamme. Ils sont à chaque fois emballés séparément à deux.

Disponibile en:

Sfornatini Olive (olijven)
14 x 120 g - Réf.: Imomlboxoliv

Sfornatini Risto Rosmarino (romarin)
12 x 260 g - Réf.: Imomlristros

Sfornatini Aglio (ail)
14 x 120 g - Réf.: Imomlboxagl

120 g - sur demande:
Sfornatini Olio oliva (huile d'olive)
Sfornatini Sesamo (sezam)
Sfornatini Salati Superfici (salé)

Risto 260 g - sur demande:
Sfornatini Risto Salati Superfici Superfici (sale)

Sfornatini Cipolla (oignon)
Sfornatini Rosmarino (romarin)
Sfornatini Pizza



Mini Sfornatini

Les Mini Sfornatini de La Mole sont les mini-bâtonnets de pain d'origine ; à la fois petits et croquants avec un goût fait maison. Ils sont légers, possèdent un goût unique pour tous les jours. Parfaits en apéritif et merveilleux pour embellir et enrichir la table.

Disponibile en:

Mini Sfornatini Rosmarino (romarin)
100 g - Réf.: Imomlminiros

Mini Sfornatini Sesamo lino e Papavero
100 g - Réf.: Imomlboxpepe

Mini Sfornatini Sesamo (sezam)
100 g - sur demande

Mini Sfornatini Pomodoro & Basilico
100 g - Réf.: Imomlminipiz

Mini Sfornatini Olio
100 g - Réf.: Imomlminiolio





Pantosto

Le Pantosto est une bruschetta rôtie, dorée, croustillante et délicieuse. Fabriqué exclusivement avec des ingrédients naturels et soigneusement sélectionnés, sans arômes ni colorants artificiels. Ils sont si parfumés et délicieux, parfaits pour croquer en collation ou à l'apéritif.

Disponible en:
Pantosto Tomato & Oregano (tomaat & oregano)
12 x 150 g - Réf.: Imom175ptr
Pantosto Aglio & Prezzomolo (look & peterselie)
12 x 150 g - Réf.: Imom1tostag&pr



Where the breadstick is born?

The original breadstick from Turin.



Pancrek

Grâce à une recette authentique La Mole obtient ces biscuits salés si légers, parfumés et dorés. Ils sont délicieux seuls en pause savoureuse et nutritive.

Actuellement disponible dans la version **Classico** à l'huile d'olive ou **Rosmarino** (au romarin).

Disponible en:
Pancrek Classico Olio Oliva (huile d'olive)
12 x 250 g - Réf. Imom1250ptr
Pancrek Rosmarino (romarin)
12 x 250 g - Réf. Imom1250pro
Pancrek Pizza
12 x 250 g - sur demande
Pancrek Sesame (sésame)
12 x 250 g - sur demande





Fruité

Des classiques mais aussi des combinaisons originales, des flacons accueillants, mais surtout un jus de fruits pur et délicieux. Santal, une filiale de Parmalat, est synonyme d'une pléthore de jus de qualité en fonction du goût de chacun, avec 100% de jus de fruits sans sucres ajoutés. Le nouvel assortiment donne des combinaisons détonantes de fruits avec des arômes de fleur jusqu'au fruit avec du lait, sain pour le corps et l'esprit. La série est composée de flacons en verre de 250 ml, mais la plupart des sortes sont aussi disponibles en grandes (1 l) briques ou PET.



BIG JUICES



Big Juices

Les Santal Big Juices vous donnent le fruit pur sans concession aucune. Ils conviennent à tous les âges, car ils sont goûteux et contiennent des nutriments importants.

Ils sont tous composés de 100% de jus avec 100% de fruits et offrent les caractéristiques complètes du goût fruité. Cette ligne est développée pour le petit déjeuner et pour les personnes aimant le goût pur et les ingrédients naturels simples. Une concentration de goût pour démarrer une journée pleine d'énergie.

Disponible en:

100% Arancia (orange)
24 x 250 ml - Réf.: san4497614
12 x 1 l tetra - Réf.: san4420364

Pera (poire)
24 x 250 ml - Réf.: san4497618
12 x 1 l tetra - sur demande

Pesca (pêche)
24 x 250 ml - Réf.: san4497626
12 x 1 l tetra - Réf.: san4420376

Albicocco (abricot)
24 x 250 ml - Réf.: san4497642
12 x 1 l tetra - sur demande

Banana (banane)
24 x 250 ml - Réf.: san4497640

100% Ananas
24 x 250 ml - Réf.: san4497612
12 x 1 l tetra - Réf.: san4420362

ACE
24 x 250 ml - Réf.: san4497648
12 x 1 l tetra - sur demande



TOP



Top

Santal TOP est une gamme de combinaisons excellentes de fruits avec des ingrédients originaux comme le ginseng, l'eucalyptus, l'aloë vera et l'oranger. Ces jus innovants se distinguent vraiment de la concurrence.

Disponible en:

Pesca Limone - Ginseng (pêche - lime - ginseng)
24 x 250 ml - Réf.: san4479942

Mela Verde - Eucalypto (pomme verte - eucalyptus)
24 x 250 ml - Réf.: san4479916

Pompelmo Rosa - Aloë Vera (pamplemousse rose - aloë vera)
24 x 250 ml - Réf.: san4479920
12 x 1 l: sur demande

Arancia Rossa - Fiori d'Arancio (orange sanguine - fleur d'oranger)
24 x 250 ml - Réf.: san4479946

PRESTIGE

Prestige

Vous préférez quelque chose de sophistiqué ? Les jus Prestige de Santal vous offrent une gamme pure et non des jus de fruits banaux.

Disponible en:

Mirtolo (myrtille)
24 x 250 ml - Réf.: san4320944

Melograno (grenade)
24 x 250 ml - Réf.: san4420930



Conseil

Combinez le jus de Melograno Prestige avec un doigt de vodka pour un délicieux cocktail original !

TE

Té

Santal Té vous donne le meilleur des fruits en combinaison avec l'élégance des meilleures sortes de thé. Ce thé glacé non pétillant a un goût naturel, harmonieux et parfaitement équilibré.



Disponible en:
Té Pesca (pêche)
12 x 250 ml - Réf.: san4416240

PLUS

Plus

Santal PLUS vous donne le goût authentique de la pêche et de la mangue en combinaison avec la douceur du lait, afin de vous surprendre par une sensation douce et feutrée ravivant la bouche à chaque gorgée.

Disponible en:

Pesca Mango (Pêche-Mangue) - 24 x 250 ml - Réf.: san4483548
Bosco mix (fruit rouges mix) - 12 x 250 ml - Réf.: san4420944
Pesca Mango (Pêche-Mangue) - 12 x 1 l tetra - Réf.: san4420382
Ananas Cocco (ananas-coco) - 12 x 1 l tetra - Réf.: san4420340
Fragola Banana (fraise-banane) - 12 x 1 l tetra - Réf.: san4420342



1 L

Bon nombre d'arômes sont aussi disponibles en bouteilles de 1 l en brique ou en F Ceci est toujours mentionné au niveau des petites bouteilles. En dehors de la gamme existante, les jus ci-dessus sont aussi disponibles en brique de 1 l.

Disponible en:

Arancia Rossa (orange sanguine)
12 x 1 l tetra - Réf.: san4420388

100% Pompelmo (pamplemousse)
12 x 1 l tetra - sur demande

Ananas
12 x 1 l tetra - Réf.: san4420362

100% Exotic
12 x 1 l tetra - Réf.: san4420372

100% Mela (pomme)
12 x 1 l tetra - sur demande

Arancia Bionda (orange)
12 x 1 l tetra - Réf.: san4420364

Pesca (pêche)
12 x 1 l tetra - Réf.: san4420376

Frutti Rossi (fruits rouges)
12 x 1 l tetra - Réf.: san4420384

Pesca mango plus (pêche-mangue au)
12 x 1 l tetra - Réf.: san4420382





Eau légendaire

Selon la légende, la source de Lurisia aurait été découverte par accident par une douzaine de mineurs qui travaillaient dans la région de Nivolano (aujourd'hui Lurisia) au début du siècle dernier. Lors de l'extraction du rocher, ils ont involontairement trouvé une veine d'eau de source qui s'est révélée excellente, non seulement pour boire, mais également pour nettoyer les ulcères et les plaies. Comme par miracle, ceux-ci ont guéri dans l'eau en très peu de temps. Les propriétés "magiques" de la source sont vite devenues bien connues, même au-delà de Lurisia, et ont attiré l'attention d'un grand nombre de spectateurs, y compris des médecins et des chercheurs (parmi lesquels Marie Curie), qui ont étudié ses caractéristiques de manière définitive. propriétés médicinales et utiles de l'eau.

En 1940, le premier établissement Lurisia Spa a été construit grâce à la détermination et à la volonté de Pietro Cignolini, David Garbarino et Piero Sciacaluga, médecin et deux entrepreneurs liguriens avant-gardistes. De cette manière, tout le monde pouvait utiliser cette belle eau à des fins médicales. Lurisia est ainsi devenue un centre important pour la recherche hydrothermale, mais également un lieu merveilleux pour les vacances et le bien-être, une destination de choix pour des milliers de personnes, y compris des personnalités de l'époque. Quelque temps plus tard, par décret du ministère de la Santé, l'eau a été autorisée à être mise en bouteille et vendue, mettant ainsi les propriétés saines de la fonte Santa Barbara de Lurisia à la portée de tous.

Lurisia n'a pas perdu son nom légendaire aujourd'hui. Maintenant, en partie à cause de la pureté de l'eau. Lurisia a une très faible minéralité, ce qui en fait le leader des eaux à faible teneur en nitrates. Avec ses 2,6 mg de sodium par litre, il convient bien aux grandes marques de supermarchés, particulièrement adapté aux nourrissons, aux femmes enceintes et aux personnes hypertendues. En raison de leur nature sans minéraux, les chefs new-yorkais estiment que l'eau aurait également un goût très neutre; ils l'ont donc choisie pour leurs meilleurs restaurants.



Aqua Bolle e Stille var

Les élégantes bouteilles en verre Lurisia ont fière allure sur toutes les tables. Disponible en silencieux (= non pétillant) et Bolle (= pétillant). Toutes les bouteilles en verre sous l'étiquette VAR sont des produits consignés avec un dépôt.

Disponible en:

Bolle:

33 cl - Réf.: lurbollevar33

50 cl - Réf.: lurbollevar50

75 cl - Réf.: lurbollevar75

Stille:

33 cl - Réf.: lurstillevar33

50 cl - Réf.: lurstillevar50

75 cl - Réf.: lurstillevar75

Aqua Bolle e Stille pet

La même eau qualitative, mais cette fois en bouteille PET.

Disponible en:

Stille:

Red Miner - 6 x 1,5 l - Réf.: lurminerstille5

Premium - 6 x 1 l - Réf.: lurstillepet1

Premium - 12 x 50 cl - Réf.: lurstillepet50

Bolle:

Red Miner - 6 x 1,5 l - Réf.: lurminerbolle5

Premium - 6 x 1 l - Réf.: lurbollepet1

Premium - 12 x 50 cl - Réf.: lurbollepet50



Chinotto

L'arôme unique de ce chinotto provient du côté ouest de la Riviera ligurienne, où les arbres sont cultivés depuis 1500. Aujourd'hui, Savona dispose du Presidium Slow Food pour protéger les précieux agrumes qui donnent à cette boisson son goût typique d'ambre et son parfum intense. Un parfum d'agrumes et d'herbes. Les bulles soulignent la délicatesse et l'harmonie d'un bouquet particulièrement complexe: agrumes, fines herbes, épices et caramel amer. Le goût est velouté et doux avec un corps noble et harmonieux, sans douceur excessive. Parfait pour boire de cette façon, mais aussi comme base excellente pour votre apéritif.



Disponible en:

4 x 275 ml - Réf.: lurchinotto275

Aqua Tonica di Chinotto

Ce tonique a été fabriqué selon le principe Slow Food. Le résultat est une couleur claire et brillante avec des perles fines et persistantes.

L'odeur de Chinottoschil apparaît comme un bouquet délicat. La pointe légèrement amère est parfaitement équilibrée avec la légère acidité qui produit un arôme frais. Un arôme fin et persistant dans lequel le parfum d'agrumes réapparaît et accompagne une agréable pointe amère. Parfait pour boire de cette façon, mais aussi comme base excellente pour votre apéritif.



Disponible en:

4 x 275 ml - Réf.: lurtonico275



Limonata



La Lurisia Limonata est une boisson rafraîchissante extrêmement désaltérante et étonnamment rafraîchissante. Citroën est le personnage principal à la personnalité forte. Le goût doux dégage un arôme profond et agréable. Une boisson d'une fraîcheur intrigante qui évolue et donne des sensations différentes dans le temps, mais toujours agréable et délicate.

Disponible en:
4 x 275 ml - Réf.: lurlimonata275

Aranciata Rossa

Il doit sa couleur et son goût uniques aux trois meilleures variétés de "Orange rouge de Sicile BGA": Moro, Tarocco et Sanguinello. Trois agrumes spéciaux, cultivés dans un bon sol. La plaine de Catane est vraiment un endroit exceptionnel, avec la présence de l'Etna et de la



mer Ionienne, ce qui rend le sol très fertile et crée des conditions météorologiques uniques. Cela les distingue de toutes les autres oranges, un équilibre entre le sucré et le acide, avec une couleur rouge caractéristique. La couleur vibrante, accentuée par des nuances de rouge chaud, annonce un arôme complexe et captivant, dominé par des tons intenses d'orange fraîchement pressé. Peut être combiné avec des desserts et des glaces.

Disponible en:
4 x 275 ml - Réf.: luraranciatarossa275

Gazzosa



Le goût unique de cette Gazzosa vient de loin, à la fois en temps et en distance. La recette utilisée est la recette originale des années 50. Les citrons utilisés sont du Sfusati, cultivés depuis plus de 300 ans sur des terrasses de la côte amalfitaine, réputées pour leur pulpe juteuse et leur goût semi-sucré. L'intensité est accentuée par la présence d'acide carbonique qui harmonise et affine la présence de fleur d'oranger et de zeste de citron.

Particulièrement équilibré et ample, la longue finale est accompagnée d'une douce acidité qui se dissout dans une note douce. Une saveur intense de citron, longue et délicate.

Disponible en:
4 x 275 ml - Réf.: lurgazzosa275

Aranciata

Notre Aranciata est produite à partir d'oranges «Gargano IGP», le présidium Slow Food, issu de l'une des plus belles baies de la mer Adriatique. Les oranges mûrissant à la fin de l'hiver, elles offrent une excellente résistance à l'oxydation après la récolte: peau fine, pulpe ferme et jus sucré garantissent un produit unique. Un parfum intense, fort, profond et décisif d'agrumes, de fleurs printanières et d'essences herbacées. La douceur alterne dans votre bouche avec une acidité douce et équilibrée, qui vous rappelle les sensations typiques d'oranges mûres, un arôme intense et persistant d'agrumes. En état d'ébriété, c'est un excellent désaltérant, mais peut également être utilisé dans les apéritifs frais.



Disponible en:
4 x 275 ml - Réf.: luraranciata275

Aranciata Amara

Pour l'Aranciata Amara, ils ont opté pour l'orange amère par excellence, le Melangolo di Puglia. La peau crue caractéristique protège la viande, un goût fort et unique, tout comme son histoire. C'est l'un des plus anciens agrumes cultivés dans les Pouilles, dont les origines remontent à l'an 1000. Un fruit rendu célèbre par le prince Melo de Bari, qui les a envoyés en cadeau aux Normands. Les contrastes et les arômes du Melangolo proviennent du sol, du climat et de la mer dans la région du Gargano. Pour un orangeade amer qui vous surprend.

Les teintes pastel persistantes cachent un bouquet fruité inattendu, avec des nuances décisives et agréablement vives. Le premier résultat en bouche est net et polyvalent et se transforme lentement en une finale agréablement amère et sèche. Parfait à l'apéritif en combinaison avec des plats copieux et des collations.



Disponible en:
4 x 275 ml - Réf.: luraranciataamara275



Plus que thé

Satemwa est une entreprise familiale fondée en 1923 dans les Highlands Shire du Malawi. Elle produit du thé de qualité supérieure depuis près de 100 ans et est exportée dans le monde entier. Les dernières éditions de la gamme sont une gamme artisanale unique de thé vert, blanc, oolong, noir et noir. Leurs thés sont fabriqués avec amour, passion et respect de l'environnement et des communautés qui les entourent. Parce que l'entreprise familiale ne fait pas que du thé de qualité supérieure. Ils s'engagent activement à améliorer le niveau de vie de leur personnel et du Malawi. Par exemple, ils proposent aux employés et à leurs familles des services de protection sociale tels que la clinique Satemwa avec service d'ambulance, l'école primaire Satemwa pour 900 élèves et de nombreuses activités sportives. Le service de sécurité de Satemwa assiste quotidiennement le réseau de police local avec des moyens tels que les transports et les communications pour maintenir l'ordre dans la zone de chalandise de Satemwa. Les employés reçoivent également un salaire équitable. Parce qu'ils travaillent peu et localement, leurs thés sont aussi particulièrement frais. Directement de la plantation dans votre sachet de thé. Profitez de ces thés délicieux.



Black & White B.420

Black & White est la belle-mère et le lève-tôt de la famille Satemwa. Tout comme le soleil du matin, il est puissant mais doux, apaisant mais énergique. Ses feuilles rougeâtres reflètent le début du ciel qui devient rose dans un nuage de lait.

Disponible en:
36 x 12 stuks - Réf.: satafrican12
1 x 100 stuks - Réf.: satafrican100

Earl Grey B.744

Earl Grey est le seigneur distingué de la famille Satemwa, qui combine deux de leurs meilleurs thés noirs. Le scintillement dans ses yeux est une torsion de délicieuse bergamote.

Disponible en:
36 x 12 stuks - Réf.: satearlgrey12
1 x 100 stuks - Réf.: satearlgrey100



Green Mint G.621

Green Mint est le charmeur effronté de la famille Satemwa, avec tous les arômes de feuilles de menthe fraîche fraîches des pentes de la montagne Thyolo. Quelle combinaison puissante!

Disponible en:
36 x 12 stuks - Réf.: satgreen12
1 x 100 stuks - Réf.: satgreen100



Hibiscus W.715

White Hibiscus est la fille à l'esprit libre de la famille Satemwa. Elle chante avec les tons terreux de notre meilleur thé blanc et les tons doux et distinctifs de l'hibiscus. Des notes de fruits de la passion la rendent enchantée, une touche de pêche la rend unique.

Disponible en:
36 x 12 stuks - Réf.: sathibiscus12
1 x 100 stuks - Réf.: sathibiscus100





Cling Peach Craft Iced Tea

Un thé glacé à base de thé noir, de pêche et de jus de citron frais parfumé avec une pointe de miel et de sucre de canne. Ce thé glacé artisanal non filtré est brassé en petites quantités et est entièrement naturel et sans agent de conservation.

Disponible en:
36 x 12 stuks - Réf.: satafrican12
1 x 100 stuks - Réf.: satafrican100



Light Lemon Craft Iced Tea

Un thé frais glacé de thé noir et de jus de citron frais parfumé avec une pointe de miel et de sucre de canne. Ce thé glacé artisanal non filtré est brassé en petites quantités et est entièrement naturel et sans agent de conservation.

Disponible en:
36 x 12 stuks - Réf.: satafrican12
1 x 100 stuks - Réf.: satafrican100



Mint & Lime Craft Iced Tea

Un mélange rafraîchissant de thé vert avec jus de citron vert et menthe, parfumé au sucre de canne et au miel. Ce thé glacé artisanal non filtré est brassé en petites quantités et est entièrement naturel et sans agent de conservation.

Disponible en:
36 x 12 stuks - Réf.: satafrican12
1 x 100 stuks - Réf.: satafrican100



Hibiscus & Vanilla Craft Iced Tea

Un thé frais glacé de fleurs d'hibiscus, de jus de citron frais et de vanille aromatisé au sucre de canne et au miel. Ce thé glacé artisanal non filtré est brassé en petites quantités et est entièrement naturel et sans agent de conservation.

Disponible en:
36 x 12 stuks - Réf.: satafrican12
1 x 100 stuks - Réf.: satafrican100

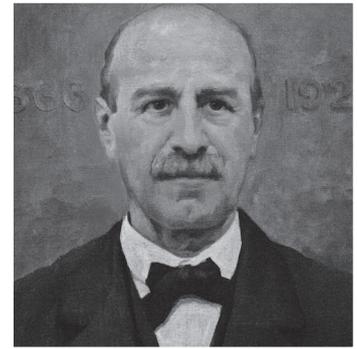




Le plus vieux torréfacteur d'Italie

Caffè Vergnano est né à Piedmonte en 1882 et est le plus ancien torréfacteur italien. Il est dirigé par la famille Vergnano depuis 5 générations. Toujours tourné vers l'avenir, en mettant l'accent sur la créativité, l'innovation et la qualité.

Leur café est un mélange parfait de tradition et d'innovation. La qualité supérieure de leurs mélanges est le résultat d'un contrôle minutieux des meilleures matières et d'un processus de production extraordinaire.



Granaroma

Le café au goût riche et persistant, un mélange classique des meilleures variétés de Coffea Arabica et de Coffea Robusta. Un arôme unique pour un plaisir quotidien en famille.

mouture 250 g: medium
intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
6 x 1 kg - en grains - Réf.: ver9
6 x 500 g - en grains - Réf.: ver54
12 x 250 g - moulu - Réf.: ver198



Anticabottega

Le mélange Oro Antica Bottega est un café 100% Arabica à l'arôme délicat obtenu à partir d'une sélection de variétés de qualité supérieure d'Amérique du Sud. Indiqué pour être préparé avec la cafetière moka traditionnelle, ce café est obtenu grâce à une torréfaction lente qui lui confère un arrière-goût léger et agréable.

mouture 250 g: medium
intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
6 x 1 kg - en grains - Réf.: ver48
12 x 250 g - moulu - Réf.: ver181



Espresso Casa

Le mélange Espresso Casa est particulièrement indiqué pour les consommateurs qui apprécient un café légèrement plus fort, chocolaté et dense. Ce café, au goût plein et dense et au parfum intense, est parfait pour obtenir un café à la crème dense et alléchante, semblable à celui du bar, avec une petite machine à café à usage domestique.

mouture 250 g: fin
intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
6 x 1 kg - en grains - Réf.: ver13
12 x 250 g - moulu - Réf.: ver165





Arabica 100%



Le café Arabica est le type de café le plus prestigieux. Créés pour ceux qui préfèrent leur café fraîchement moulu, Les grains de "Arabica 100%" sont méticuleusement sélectionnés parmi les meilleures variétés d'Arabica d'Amérique centrale et du Sud. Un café parfumé avec une saveur délicate et un arôme doux.

intensité: ☹️👁️👁️

disponible en:
12 x 250 g - en grains - Réf.: ver58



Turkish Coffee

Un produit exclusif au goût délicat issu de la torréfaction lente de variétés d'Arabica spécialement sélectionnées.

Un mélange extraordinaire, fait pour faire du café turc traditionnel.

disponible en:
12 x 125 g - moulu - Réf.: ver149



1882 Lattina

Le mélange 1882 est le mélange phare que Caffè Vergnano dédie aux professionnels de la restauration. Le mélange Original est délicat, aromatique, avec des parfums de fruits et de miel, à la saveur moyennement acide : grâce à la présence d'une petite quantité de Robusta parmi les plus prisés, la boisson assure un arrière-goût chocolaté et un excellent corps.

Intensité: ☹️👁️👁️

Disponible en:
12 x 250 g - gemalen - Réf.: ver110



Arabica 100% Espresso



La Coffea Arabica est la variété de café la plus raffinée. Vergnano Arabica est le résultat de la torréfaction des plus grandes variétés d'Arabica d'Amérique Centrale et d'Afrique. Avec sa mouture fine, cette préparation est particulièrement adaptée aux machines à espresso à usage domestique.

mouture: fin
intensité: ☹️👁️👁️

disponible en:
12 x 250 g - moulu - Réf.: ver154

Decaffeinato

Le meilleur de la gamme Caffè Vergnano également décaféiné. La torréfaction lente des variétés les plus raffinées adéquatement décaféinées offre un produit équilibré au goût délicat et à l'arôme plein, parfait pour être consommé le soir. Avec sa mouture fine, cette préparation est adaptée aux machines à espresso à usage domestique.

mouture: fin
intensité: ☹️👁️👁️

disponible en:
12 x 250 g - moulu - Réf.: ver150





Espresso 1882 Compostable Capsules

Nespresso® Compatible

Cette gamme de capsules de Caffè Vergnano est compatible avec l'appareil Caffè Vergnano Espresso1882 Trè et tous les appareils Nespresso®. Cette gamme contient toute la qualité caractéristique de Caffè Vergnano, maintenant combinée à une grande innovation: l'étiquette "OK Compost" certifiée par Vinçotte.

Les capsules sont entièrement biodégradables et peuvent donc être éliminées avec les déchets alimentaires.

Ce qui était la pierre d'achoppement lors de l'achat d'une machine à capsules, les nombreux déchets qui ne pouvaient pas être recyclés, était une chose du passé avec cette gamme. Le nom commercial Nespresso® n'appartient pas à Caffè Vergnano SPA ni à d'autres sociétés liées.

È Arabica



Un mélange exclusif, aromatique et complexe caractérisé par des saveurs d'agrumes et de fleurs, au goût délicat et persistant. Un mélange obtenu en associant les meilleurs cafés Arabica d'Amérique Centrale et du Sud et de

l'Afrique.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:

12 x (10 x 5 g) - Réf.: ver547W

8 x (30 x 5 g) - Réf.: ver54730

1 x (50 x 5 g) - Réf.: ver54750



È Cremoso



Un mélange caractérisé par un arôme plein et parfumé qui rappelle des notes épicées et chocolatées, un corps riche et persistant avec des nuances légèrement amères dénotant la

présence d'une touche de Robusta africain.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:

12 x (10 x 5 g) - Réf.: ver548W

8 x (30 x 5 g) - Réf.: ver54830

1 x (50 x 5 g) - Réf.: ver54850



È Intenso



Un mélange à l'arôme plein et parfumé avec des notes épicées, typiques des origines de Robusta utilisées, au corps riche et persistant avec des nuances légèrement amères, harmonisées avec

doux et délicat des variétés d'Arabica d'Amérique Centrale et du Sud.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:

12 x (10 x 5 g) - Réf.: ver550W

8 x (30 x 5 g) - Réf.: ver55030

1 x (50 x 5 g) - Réf.: ver55050



È Lungo Intenso

Un mélange aromatique, équilibré, avec des arômes d'agrumes, au goût intense et persistante avec un arrière-goût agréable de chocolat noir.

Un mélange obtenu en associant les meilleurs cafés Arabica et Robusta d'Amérique Centrale et du Sud et de l'Afrique.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:

12 x (10 x 5 g) - Réf.: ver551W

8 x (30 x 5 g) - Réf.: ver55130

1 x (50 x 5 g) - Réf.: ver55150



È Dec



Un mélange au goût plein et aromatique, composé de cafés Robusta équilibrés avec les meilleurs Arabica d'Amérique Centrale et du Sud, dûment décaféinés et ensuite torréfiés lentement.

La crème dans la tasse est uniforme et compacte, aux reflets bruns.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:

12 x (10 x 5 g) - Réf.: ver549W

8 x (30 x 5 g) - Réf.: ver54930

1 x (50 x 5 g) - Réf.: ver54950



È Tea

Pour les amateurs de thé, des capsules compatibles Nespresso® sont également disponibles pour une bonne tasse de thé.

disponible en:

Earl Grey - 12 x (10 x 2,5 g) - Réf.: ver7011

English Breakfast - 12 x (10 x 2,5 g) - Réf.: ver7013

Lemon - 12 x (10 x 2,5 g) - Réf.: ver7015

Green - 12 x (10 x 2,5 g) - Réf.: ver7017





HoReCa



Mille 1000

Espresso Extra-Dolce

100% ARABICA

variété de café la plus prestigieuse. Les gains de Vergnano sont sélectionnés méticuleusement exclusivement parmi les meilleures qualités d'Arabica. Un café la fragrance enveloppante, d'une saveur délicate et d'un arôme suave avec une teneur réduite en caféine.

intensité: ☹️☹️☹️☹️

disponible en:
6 x 1 kg - Réf.: ver47



Novecento 900

Espresso Dolce

PREMIUM

Supérieur par sa qualité et son goût, étudié pour satisfaire le palais des connaisseurs. C'est le Café Vergnano le plus prestigieux de la ligne classique. Son arôme fruité et délicat provient des meilleurs arabicas d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud.

intensité: ☹️☹️☹️☹️☹️

disponible en:
6 x 1 kg - Réf.: ver55



Ottocento 800

Espresso Crema

DOUX

Un mélange aromatique plus moelleux et plus délicat, à la saveur douce provenant des prestigieux arabicas d'Amérique Centrale, avec une note de chocolat, distinctive des meilleurs robustas d'Asie. L'équilibre en arôme et corps réalise une harmonie parfaite. Parfaite pour ceux qui aiment un café délicat, savoureux, léger mais suffisamment corsé.

intensité: ☹️☹️☹️☹️☹️

disponible en:
6 x 1 kg - Réf.: ver52



Settecento 700

Espresso Ricco

BALANCE



Mélange intense avec crème et goût corsé persistant. Il est composé des meilleurs arabicas brésiliens lavés et robustas indiens. Son goût légèrement amer et la persistance de la crème en fond un mélange inoubliable.

intensité: ☹️☹️☹️☹️☹️

disponible en:
6 x 1 kg - Réf.: ver53

Seicento 600

Espresso Classico

FORT



On le reconnaît à son arôme plein, rond et intense. C'est un café corsé issu des meilleurs robustas. C'est un mélange particulièrement indiqué pour ceux qui aiment un café plus corsé avec une crème épaisse.

intensité: ☹️☹️☹️☹️☹️

disponible en:
6 x 1 kg - Réf.: ver50



Arabica Bio

Ce mélange est fabriqué en ne rôtissant que les meilleures variétés d'Arabica issues de l'agriculture biologique, dans le respect de la nature et de l'écosystème local. Un café de haute qualité au goût délicat et à l'arôme doux pour les connaisseurs les plus exigeants.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
6 x 1 kg - en grains - Réf.: ver018n



Decaffeinated 100% Arabica

La Meilleure qualité de Caffè Vergnano version décaféiné caractérisée par les meilleurs et les plus prestigieux arabicas. Un résultat équilibré avec un arôme à la fois enveloppant et délicat.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
6 x 1 kg - Réf.: ver51

1882 Blend Original

Le mélange 1882 est le mélange phare que Caffè Vergnano dédie aux professionnels de la restauration.



Le mélange Original est délicat, aromatique, avec des parfums de fruits et de miel, à la saveur moyennement acide : grâce à la présence d'une petite quantité de Robusta parmi les plus prisés, la boisson assure un arrière-goût chocolaté et un excellent corps.

Attention, pour ce conteneur de moulin, vous devez avoir le bon adaptateur! Demandez à votre fournisseur d'appareils ou à votre représentant.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
1 x 3 kg - en grains - Réf.: ver601

Filter Classic

Filter Classic de Vergnano est le **café moulu** italien de la plus haute qualité, adapté aux machines à café à filtre et aux percolateurs. Ce café aromatique, moyennement fort, est conçu pour apprécier les subtilités d'un riche goût de café.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
6 x 1 kg - Réf.: ver108



1882 Blend Strong

L'extrait du mélange Strong présente une crème compacte de couleur noisette avec des veinures foncées et des reflets grisâtres formant ainsi un effet tigré.

Attention, pour ce conteneur de moulin, vous devez avoir le bon adaptateur! Demandez à votre fournisseur d'appareils ou à votre représentant.



intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
1 x 3 kg - en grains - Réf.: ver637

Ricetta Originale 100% ARABICA

En 1882, Domenico Vergnano créa et torrèfia son premier mélange dans une petite épicerie à Chieri (TO). Depuis ce jour-là, les secrets de la torrèfaction sont devenus un art, transmis de génération en génération. La recette originale est réalisée avec les mêmes variétés provenant de la culture au Kenya, dont la famille Vergnano était autrefois propriétaire.

Dans la tasse, le mélange de haute qualité se présente avec une crème de couleur noisette et des rayures rougeâtres; c'est un mélange aromatique, avec des parfums fruités, très délicat, au goût acidulé et particulièrement doux avec un arrière-goût chocolaté.

Attention, pour ce conteneur de moulin, vous devez avoir le bon adaptateur! Demandez à votre fournisseur d'appareils ou à votre représentant.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
1 x 2 kg - en grains - Réf.: ver20





Lavazza Blue® Compatible

Les capsules sont compatibles avec les machines à café marquées "LAVAZZA BLUE"®. LAVAZZA® et "LAVAZZA BLUE"® sont des marques de propriété de Luigi Lavazza S.p.A. Casa del Caffè Vergnano S.p.A. est un producteur indépendant qui n'est pas relié, directement ou indirectement, à Luigi Lavazza S.p.A.

Espresso



Un mélange caractérisé par l'arôme plein et parfumé qui rappelle des notes épicées, par un corps riche et persistant avec des nuances légèrement amères dues à la présence d'une quantité réduite de Robusta africains. Les variétés d'Arabica de l'Amérique Centrale et du Sud garantissent un arôme doux et délicat. L'extrait présente une crème compacte de couleur noisette avec des veinures foncées et des reflets grisâtres formant ainsi un effet tigré

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
100 x 8 g - Réf.: ver7071



Arabica



Un mélange exclusif, légèrement aromatique, au goût délicat et persistant. Un mélange obtenu en unissant les meilleurs cafés Arabica de l'Amérique Centrale et du Sud. Dans la tasse, la crème se présente brillante et compacte, avec des nuances brunes vives. Le mélange est indiqué pour les consommateurs qui recherchent dans l'espresso une saveur douce, délicate et équilibrée.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
100 x 8 g - Réf.: ver7070

Deca



Un mélange au goût plein et aromatique, constitué de cafés Robusta équilibrés par les meilleurs Arabica de l'Amérique Centrale et du Sud, dûment décaféinés puis torréfiés lentement. La crème dans la tasse se présente uniforme et compacte, avec des reflets bruns.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
100 x 8 g - Réf.: ver7073



Crema

Un mélange à l'arôme plein et parfumé avec des notes épicées, typiques des variétés de Robusta utilisées, au corps riche et persistant avec des nuances légèrement amères harmonisées avec l'arôme doux et délicat caractéristique des variétés d'Arabica de l'Amérique Centrale et du Sud. L'extrait se présente avec une crème bien compacte, persistante avec des tons bruns ambrés. Le mélange a été créé pour offrir le plaisir de boire un espresso équilibré.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
100 x 8 g - Réf.: ver7072

Arabica

Le mélange Arabica, résultat d'une sélection des variétés de Coffea Arabica les plus précieuses, offre un café à l'arôme délicat. La torréfaction lente confère à ce café un arrière-goût léger et agréable

Cet E.S.E. pod peut être utilisé directement dans votre machine à espresso professionnelle. Moulin pas nécessaire.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
150 x 6,94 g - Réf.: 07415

E.S.E. Pods



Decaffeinato

L'Arabica Vergnano est aussi disponible décaféiné. La torréfaction lente des variétés d'Arabica les plus raffinées décaféinées offre un café au goût délicat et à l'arôme plein.

Cet E.S.E. pod peut être utilisé directement dans votre machine à espresso professionnelle. Moulin pas nécessaire.

intensité: ☹☹☹☹☹

disponible en:
150 x 6,94 g - Réf.: ver414



Complimentary



Perle al Cioccolato

Grains de café garnis de chocolat au lait.

disponible en:
12 x (1 x 66 pièces) - boîte - Réf.: ver392
165 pièces - en vrac - Réf.: ver391

Amandines al Cioccolato

Noix d'amandes garnies de chocolat.

disponible en:
Chocolat au lait:
310 pièces - en vrac - Réf.: ver490
Chocolat fondant:
310 pièces - en vrac - Réf.: ver489



Nutty

Noisettes garnies de chocolat au lait.

disponible en:
190 pièces - en vrac - Réf.: ver395



Cioccolato Fondente

Chocolats fondants.

disponible en:
260 pièces - en vrac - Réf.: ver493



Biscoffee

Spéculoos.

disponible en:
250 pièces - en vrac - Réf.: ver918



Amarettino

Biscuits Amaretto.

disponible en:
125 pièces - en vrac - Réf.: ver922



Zucchero

Bâtons de sucre

disponible en:
1000 pièces - en vrac -
Réf.: verzucchero



Zucchero Grezzo di Canna

Bâtons de sucre de canne

disponible en:
1000 pièces - en vrac - Réf.: ver916



Le Tazze



espresso



cappuccino



cioccolato

bicchieri vetro 100 cc

latte macchiato

cocktail

irish glass



mug





Plus de 100 ans pour votre bien-être

Bonomelli a parcouru en plus de cent ans un long chemin. Une rue pleine d'événements historiques, culturels et sociaux. Mais les défis sont restés et c'est la raison pour laquelle Bonomelli poursuit son engagement à ses produits et est toujours à la recherche de matières et ingrédients innovants et continue à investir dans la recherche pour améliorer leur produit. Par conséquent Bonomelli est déjà plus de cent ans un point de référence pour tous les Italiens. ... Bonomelli plus de 100 ans pour votre bien-être.

Camomilla Filtrofiore

Camomille, dont le nom botanique est *Matricaria recutita*, est une plante sauvage très commune. Camomilla Filtrofiore comprend tout le sommet des fleurs séchées. La fleur de camomille a une particularité: c'est une "fleur composite" La tête de la fleur est en fait caractérisée par deux types d'inflorescences.:

D'un côté vous avez la zone centrale avec de nombreuses fleurs tubulaires jaunes, particulièrement riches en ingrédients actifs et sains tels que le bisabolol et chamazulène. D'autre part, il y a la partie de bord avec les pétales blancs, riches en la matière active apigénine.

En outre, la Filtrofiore est obtenue par un certain type de camomille: à savoir, le tétraploïde. Ceci est une typologie avec des boutons plus gros et donc plus riche en huile essentielle. Si vous choisissez Filtrofiore, vous choisissez une infusion de camomille de toutes les parties de la fleur, fait de cette variété spéciale qui vous permet non seulement de profiter de l'arôme et la saveur riche, mais aussi des nombreux ingrédients actifs et vertueux.

Et ce n'est pas tout! Filtrofiore est également emballé dans un filtre spécialement traité qui protège les propriétés naturelles des fleurs et respecte l'environnement et alors, respecte aussi l'homme.

Également unique est le moment de la récolte pour les fleurs Filtrofiore. Cela se produit uniquement dans le «temps balsamique». C'est le moment où les plantes sont le plus puissant et le plus vital, et contiennent donc le maximum des ingrédients actifs!

La camomille est surtout utilisé pour ses caractéristiques relaxantes, et pour soulager les crampes abdominales, particulièrement chez les enfants. Les effets bénéfiques de la camomille sont connues depuis des siècles.

Les premières traces remontent aux Assyriens, où la camomille a été décrit comme «le don de pâturages" (Kurban-ékli).

Les connaissances de la médecine antique ont récemment été confirmé en ajoutant la camomille dans les monographies d'ESCOP (European Scientific Cooperative Op Plythotherapy) . Ce sont les principales sources d'information scientifique sur l'utilisation des plantes médicinales.

Disponibile en:
12 x 14 pièces - Réf.: bon30324



Camomilla Solubile

Né de la passion de Bonomelli traditionnelle qui poursuit la qualité et la sécurité, le Camomilla Solubile (camomille soluble) est obtenu d'un extrait concentré de fleurs de camomille cultivées dans le monde. Il a déjà été sucré, et est facilement soluble dans l'eau.

Camomilla Solubile combine toutes les vertus de la camomille avec une préparation simple et rapide. C'est une boisson délicieuse qui conserve toutes les qualités de l'extrait de camomille, tout en assurant les plus hautes vertus ainsi que la saveur de la camomille. Idéal pour jeunes et et plus âgés, facile et rapide à préparer, chaude ou froide.

Disponibile en:
24 x 20 pièces - Réf.: bon32324



Camomilla Buonanotte

Camomilla Buonanotte est un produit naturel de la plus haute qualité. La camomille pour ce variant vient du coeur de la fleur (la partie centrale jaune), de sorte que toutes les caractéristiques et garanties bénéfiques sont maintenus. Grâce à la présence nombreuse de fleurs jaunes, l'infusion est ultra-rapide.

Disponibile en:
24 x 18 pièces - Réf.: bon31202





Peppermint

L'infusion Menthe Poivrée de Pure Leaf est une qui vous offrira une tasse rafraîchissante et riche en saveurs. Les feuilles de menthe poivrées ont été soigneusement sélectionnés afin d'offrir une infusion aux arômes puissants.

Disponible en:
en sachet pyramidal - 6 x 20 pièces - Réf.: pur19673101
en vrac - 4 x 75 g - Réf.: pur14472701



Camomille

Des fleurs de camomille qui ont été soigneusement traquées lors de la cueillette. De cette façon, les huiles aromatiques volatiles sont conservées au maximum et votre tasse de thé aura un goût unique.

Disponible en:
en sachet pyramidal - 6 x 20 pièces - Réf.: pur29673401
en vrac - 4 x 75 g - Réf.: pur14473101



Cinnamon & Apple

Ce thé se compose de cannelle et de pomme biologiques récoltées à la main. Ce mélange contient des morceaux de pomme sauvage et de l'écorce de cannelle, pour une couleur légère, pure et dorée et une saveur sucrée, festive et un peu relevée.

Disponible en:
en sachet pyramidal - 6 x 20 pièces - Réf.: pur67369608



Green Jasmine

Le thé vert au jasmin Pure Leaf est un thé vert chinois à longues feuilles au parfum délicat et composé de vraies feuilles de jasmin. Ce thé offre un goût floral délicieux et un fini léger et velouté.

Disponible en:
en sachet pyramidal - 6 x 25 pièces - Réf.: pur19674901



Green Gunpowder

Le thé vert Gunpowder Pure Leaf tire son nom de la forme de ses feuilles de thé indonésien. Elles sont minutieusement roulées en petites perles qui, lorsqu'elles sont infusées, se déploient en longues feuilles succulentes.

Disponible en:
en sachet pyramidal - 6 x 25 pièces - Réf.: pur19674501
en vrac - 4 x 200 g - Réf.: pur14472301





English Breakfast

Le thé noir English Breakfast de Pure Leaf est issu de feuilles de thé d'Assam et de Ceylan pour un mélange corsé et puissant en goût. Ces sachets pyramides sont parfaits pour accompagner votre petit déjeuner, idéal avec une pointe de lait et une tranche d'orange.

Disponible en:
en sachet pyramidal - 6 x 25 pièces - Réf.: pur39669601
en vrac - 4 x 200 g - Réf.:

pur14469901



Earl Grey

Le thé Earl Grey Pure Leaf est un mélange de thé noir du Sri Lanka et de Ceylan et de bergamote qui procure une boisson veloutée aux notes vives et piquantes d'agrumes et à l'arôme floral. Les pétales éclatantes de souci et d'houstonie bleue offrent un contraste vibrant pour créer un mélange vraiment magnifique

Disponible en:
en sachet pyramidal - 6 x 25 pièces - Réf.: pur29668301
en vrac - 4 x 200 g - Réf.: pur24470101

Ginger & Orange Blossom

Ce thé au goût corsé de gingembre et combiné à la délicatesse d'oranger est tout simplement parfait pour un instant thé. Les morceaux bruts de première qualité composant ce thé saveur prononcée de gingembre et un léger arrière-goût de

Disponible en:
en sachet pyramidal - 6 x 20 pièces - Réf.: pur67369608
en vrac - 4 x 200 g - Réf.: pur67369630



Black Vanilla

Le thé noir à la vanille Pure Leaf est un mélange de thé noir kenyan et de gousses de vanille de Madagascar qui lui procurent un goût savoureux pourvu d'un soupçon de vanille délectable.

Disponible en:
en sachet pyramidal - 6 x 25 pièces - Réf.: pur29673601



Chai

Thé noir roulé des massifs montagneux du Kenya et de Ceylan. Ce mélange de riches épices, de piments rouges et de pétales de calendula à la belle robe ambrée dégage une saveur chaleureuse, subtilement nuancée par l'arôme délicat de la cannelle, le goût corsé du gingembre et une touche poivrée.

Disponible en:
en vrac - 4 x 200 g - Réf.: pur67369628



Black Berries

Le thé noir aux baies Pure Leaf combine la richesse d'un thé noir kenyan à longues feuilles à un amalgame savoureux de fraises, framboises, groseilles et mûres. Appréciez son goût délicat aux explosions de baies fruitées.

Disponible en:
en sachet pyramidal - 6 x 25 pièces - Réf.: pur29674101
en vrac - 4 x 200 g - Réf.: pur14471801





Il Perretto

Intense et aromatique

Pour obtenir ce précieux assemblage, Lavazza a torréfié des grains en provenance d'Amérique Latine. Avec Il Perretto Espresso, découvrez un authentique espresso italien à l'arôme et au goût parfaitement équilibrés, et à la texture infiniment crémeuse. Parfait pour apprécier le plaisir d'un authentique café italien.

Torréfaction: espresso

Disponible en:
moulu 20 x 250 g - Réf.: lav1247 grains 6 x 500 g - Réf.: lav1876

Crema e Gusto

Riches et parfumés

Créé à partir d'arabica brésilien et de robusta indonésien et africain, ce mélange riche et parfumé aux notes chocolatées marie à la perfection saveur corsée et arômes équilibrés et intenses. Idéal pour les espressos.

Torréfaction: foncée

Disponible en:
CLASSICO:
moulu 20 x 250 g - Réf.: lav123910
moulu 12 x 250 g boîte - Réf.: lav3814
moulu - 2-pack - 10 x 500 g - Réf.: lav123802
moulu - 4-pack - 5 x 1 kg - Réf.: lav3881***
grains 6 x 1 kg - Réf.: lav3827/lav1234

FORTE:
moulu **duopack** - 10 x 500 g - Réf.: lav123412
en grains - 6 x 1 kg - Réf.: lav123493

DOLCE:
moulu **duopack** - 10 x 500 g - Réf.: lav123321



Qualità Oro

Rond et aromatique

Qualità Oro est une sélection de cafés 100 % Arabica fins et extrêmement doux d'Amérique Centrale et du Brésil. Un assemblage intense, aromatique pour les véritables connaisseurs de cafés. Découvrez le goût d'un véritable espresso italien de haute qualité.

Torréfaction: moyenne

Disponible en:
moulu 20 x 250 g - Réf.: lav123219
moulu 12 x 250 g boîte - Réf.: lav123130





Qualità Rossa

Intense et chocolaté

Ce mélange de cafés brésilien et africain se distingue par une saveur persistante et corsée ainsi que des arômes intenses et chocolatés. Rond et riche, c'est le café idéal pour démarrer sa journée. Chaque matin, il vous apporte l'énergie dont vous avez besoin!

Torréfaction : moyenne

Disponible en:
moulu 20 x 250 g - Réf.: lav123623
moulu - 2-pack - 10 x 500 g - Réf.: 26113
grains 12 x 500 g - Réf.: lav3632
grains 6 x 1 kg - Réf.: lav123123

Il Mattino

Dans ce café intense et velouté, on retrouve un mélange d'une soignée combinaison des meilleurs Robusta d'Asie et d'Afrique. Le résultat est un café à l'arôme riche et à saveur qui se termine par des notes agréables. Idéal pour les amateurs de café équilibré avec une texture veloutée.

Disponible en:
moulu 5 x (4 x 250 g) - Réf.: lav3220



Club

Goût plein, arôme raffiné

Destiné aux amateurs de grands arabicas, Lavazza Club est issu d'un assemblage unique des meilleurs crus d'arabicas d'Amérique Latine. Sa torréfaction italienne, associée au savoir-faire de Lavazza, en fait un café d'exception au goût intense et à l'arôme délicat. Dégustez Lavazza Club pour revivre chaque jour des moments de plaisir intense.

Torréfaction: moyenne

Disponible en:
moulu 12 x 250 g boîte - Réf.: lav1510



Suerte

Son caractère parfait est une combinaison équilibrée de douceur et d'intensité, résultat de la torréfaction moyenne habile de Lavazza.

Disponible en:
moulu **duopack** - 10 x 500 g - Réf.: 02120
en grains - 6 x 1 kg - Réf.: lav123113



Tierra Single Origin

Brazile - Cerrado

Un café unique, 100% arabica, né du climat sec du plateau du Cerrado au Brésil. Un café caractérisé par une récolte tardive. En effet, pour ce café « origine unique » on laisse sécher les baies sur les branches pour la cueillette ce qui donne un café enrichi aux notes de miel et de chocolat.

Disponible en:
moulu 6 x 200 g - Réf.: lav2941
en grains 12 x 500 g - Réf.: lav3111



Peru - Ande

Un café délicat, 100% arabica, né sur les hauteurs du Pérou et les pentes des Andes riches en vergers, qui offrent à cette « origine unique » le légères notes florales.

Disponible en:
moulu 6 x 200 g boîte - Réf.: lav2942



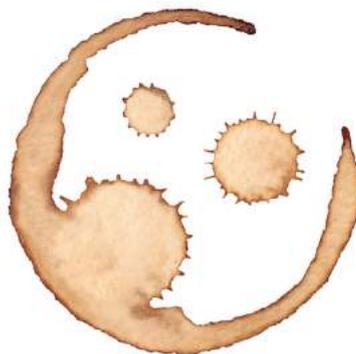


Dek

Un mélange à l'équilibre parfait entre des cafés robusta délicats asiatiques et des cafés brésiliens corsés, à la crème veloutée. Un excellent résultat, grâce à la méthode naturelle de décaféination de Lavazza, qui laisse le goût et la saveur du café intacts. La méthode particulière de torréfaction ajoute une saveur corsée au mélange.



Disponibile en:
moulu 20 x 250 g - Réf.: lav123128



Disponibile en:
Grande Ristorazione grains 6 x 1 kg - Réf.: lav3104



Bourbon Caffè

Intense et décisif



Un café au goût prononcé et à l'arôme intense. Excellent seul et avec du lait. Idéal pour le moka.

Disponibile en:
moulu 20 x 250 g - Réf.: lav123182



Disponibile en:
Crema & Aroma grains 6 x 1 kg - Réf.: lav2530

Prontissimo Premium Instant Coffee

La gamme Prontissimo est la nouvelle « expérience haut de gamme » de Lavazza en café, entièrement basée sur la qualité du grain d'arabica colombien. Sur l'échelle des cafés "minute", Prontissimo garantit le goût unique d'un authentique café italien en café instantané. Le secret réside tout d'abord en la méthode de solubilisation qui consiste à transformer en flocons le café fraîchement torréfié à l'aide d'un processus naturel et délicat afin d'en extraire l'eau. Ensuite, on ajoute à ce café soluble 10% de café torréfié micro-moulu. Cela crée un café parfumé riche en saveur, au corps équilibré et au finak persistant ce qui le distingue Prontissimo des autres cafés instantanés. Enfin, le système breveté de Lavazza « Aroma Recovery System » garantit que tous les arômes soient parfaitement conservés.

En somme, Prontissimo est un café instantané qui transcende les autres en qualité et en goût.

Disponibile en:
Classico en vrac - 6 x 95g - Réf.: lavprontclassic95
Intenso en vrac - 6 x 95g - Réf.: lavprontintenso95
Classico sticks - 300 x 2 g - sur demande
Classico en vrac distributeur automatique - 9 x 300 g - sur demande





Nespresso® Compatible Capsules

Les capsules sont compatibles avec les machines à café marquées "NESPRESSO"®. NESPRESSO® est un marque de propriété de Nestlé Nespresso S.A. Luigi Lavazza S.p.A est un producteur indépendant qui n'est pas relié, directement ou indirectement, à Nestlé Nespresso S.A.



NCC Deciso Espresso

D'une union d'origine brésilienne et d'Asie du Sud-Est vient Espresso Deciso, un café brésilien doux et corsé aux notes orientales ou au cacao et bois pour un mélange de saveurs intenses et veloutées.

Capsules de café compatibles avec les machines Nespresso® Home. Pour café espresso.

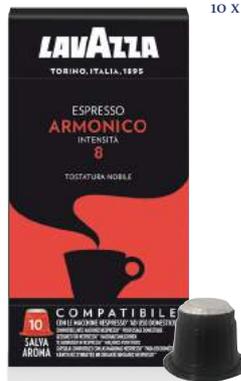
Disponible en:
10 x (10 x 5 g) - Réf.: lav30.900.16

NCC Armonico Espresso

Espresso Armonico, un café plein de plaisir avec des notes enveloppantes des céréales grillées et caramélisées, provient de l'assemblage de l'Arabica sud-américain 100% original.

Capsules de café compatibles avec les machines Nespresso® Home. Pour café espresso.

Disponible en:
10 x (10 x 5 g) - Réf.: lav30.900.08



NCC Decaffeinato Ricco Espresso

Le café Lavazza Decaffeinato Ricco propose des grains arabica brésiliens et la douceur des grains robustas du sud-est asiatique. Les grains de café sont mélangés pour obtenir un mélange uniforme avec des saveurs douces et arrondies et une crème lisse et veloutée.

Toutes ces saveurs de café sont décaféinées et peuvent être savourées à tout moment de la journée.

Capsules de café compatibles avec les machines Nespresso® Home. Pour café espresso.

Disponible en:
10 x (10 x 5 g) - Réf.: lav30.900.24



NCC Vigoroso Espresso

De l'arabica brésilien et du Robusta lavé torréfié à des températures élevées, on obtient un mélange de caractère et de force naturelle pour un café intense et crémeux avec un arrière-goût caramel de longue durée.

Capsules de café compatibles avec les machines Nespresso® Home. Pour café espresso.

Disponible en:
10 x (10 x 5,6 g) - Réf.: lav8133



NCC Delicato Espresso

Les graines arabica du Brésil et d'Amérique du Sud donnent un mélange doux et velouté aux délicates notes grillées et au parfum de fleurs de montagne.

Capsules de café compatibles avec les machines Nespresso® Home. Pour café espresso.

Disponible en:
10 x (10 x 5 g) - Réf.: lav8131



NCC Avvolgente Espresso

Le goût rond des grains d'origine centro-sud-américaine se mêle à l'arôme sophistiqué de l'Arabica d'Afrique pour créer un mélange aux saveurs veloutées, rondes et corsées. La torréfaction foncée et le robusta d'Asie du Sud-Est donnent un équilibre aromatique qui révèle de précieuses notes de cacao et de nuances épicées.

Capsules de café compatibles avec les machines Nespresso® Home. Pour des cafés longs.

Disponible en:
10 x (10 x 5,5 g) - Réf.: lav30.900.40



NCC Leggero Espresso

La douceur des grains de café Arabica brésiliens et les délicates notes aromatiques des cafés Arabica se combinent pour former un mélange prestigieux avec une saveur délicate et aromatique et des notes fruitées et florales extraordinaires.

Pour des cafés longs.

Disponible en:
10 x (10 x 5,5 g) - Réf.: lav30.900.32



Lavazza A MODO MIO

Lungo Lieve

Chaque capsule de Lievemente renferme un mélange composé des meilleurs Arabicas d'Amérique Centrale, au goût délicat et aux notes florales, et d'Arabicas doux provenant des hauteurs du Brésil. Caractérisé par le raffinement de ses arômes, une mouture spéciale et un corps léger, ce mélange comblera votre désir de déguster l'excellence d'un espresso italien authentique dans une grande tasse. Doux au palais, il vous séduira par l'harmonie de son agréable bouquet et sa texture délicieusement crémeuse.



Disponible en:
16 x 16 pièces - Réf.: lav30.001.14

Lungo Dolce

Le savant mariage d'Arabicas indiens doux et fleuris et des meilleurs Arabicas brésiliens aux notes de fruits secs. Cette association et sa mouture spéciale donnent naissance à un espresso exceptionnellement doux et velouté, à l'arrière-goût persistant et moelleux. Idéal pour ceux qui aiment savourer le goût authentique du café italien dans une grande tasse.

Disponible en:
16 x 16 pièces - Réf.: lav8649
10 x 36 pièces - Réf.: lav30.000.65



Soave

Le mariage de doux Arabicas brésiliens enrichis de précieux Arabicas d'Amérique Centrale, savoureux et aux notes florales. Cette qualité, associée à une torréfaction délicate et à une mouture spécifique, donne naissance à un espresso délicat et équilibré. Pour les amoureux d'un goût plutôt doux et léger.

Disponible en:
16 x 16 pièces - Réf.: lav30.001.06



Dek Cremoso

Une sélection exclusive d'Arabicas brésiliens doux et pleins. Leur parfum est préservé grâce à une méthode de décaféination naturelle. Ils sont ensuite soumis à une torréfaction qui en extrait un goût plein et équilibré, au corps dense et persistant. L'authentique espresso italien naturellement décaféiné.



Disponible en:
16 x 16 pièces - Réf.: lav30.000.73

Passionale

Les Arabicas du Brésil, au corps plein et aux notes de fruits secs, se marient aux Arabicas indiens, aux arômes intenses et agréables.

Une torréfaction soutenue leur apporte un goût harmonieux, plein et légèrement caramélisé. L'espresso de l'antique tradition italienne.

Disponible en:
16 x 16 pièces - Réf.: lav30.000.31
10 x 36 pièces - Réf.: lav30.000.49



Intenso

La magie de cette grande sélection ravit tous vos sens dans un moment inoubliable. Corps généreux, belle rondeur et une richesse d'arômes torréfiés produisent un café extraordinairement riche. Un véritable joyau pour revivre toute l'intensité d'un espresso de Bar italien.



Disponible en:
16 x 16 pièces - Réf.: lav30.000.99
10 x 36 pièces - Réf.: lav8716



Delicato

Un assemblage d'Arabicas brésiliens, aux arômes de raisin blanc et aux notes de fruits secs, associés à des Arabicas indiens doux et fleuris. Une torréfaction délicate dévoile un bouquet moelleux, au résultat en bouche délicat et aux notes aromatiques. L'espresso italien doux et authentique.

Disponibile en:
16 x 16 pièces - Réf.: lav30.000.81



Qualità Rossa

Le Crema & Gusto Classique de Lavazza est un mélange composé de différents grains d'une délicate qualité d'arabica et de grains de Robusta sélectionnés. Crema e Gusto est un café au goût rond intense, corps plein et avec un arrière goût de chocolat.

Disponibile en:
16 x 16 pièces - Réf.: lav88.43



Crema e Gusto

Le Crema & Gusto Classique de Lavazza est un mélange composé de différents grains d'une délicate qualité d'arabica et de grains de Robusta sélectionnés. Crema e Gusto est un café au goût rond intense, corps plein et avec un arrière goût de chocolat.

Disponibile en:
16 x 16 pièces - Réf.: lav88.69



!Tierra!

Un assemblage d'Arabicas raffinés issus exclusivement de cultures durables réalisées dans des exploitations certifiées Rainforest Alliance. Le corps plein et les notes chocolatées des Arabicas brésiliens du Cerrado se marient parfaitement à la délicatesse et aux arômes des Arabicas du Pérou et du Honduras pour obtenir un espresso à l'arôme intense et au goût plein. Un mariage parfait entre qualité et développement durable.

Disponibile en:
10 x 12 pièces - Réf.: lav30.001.72



Magia

Une sélection unique qui associe le corps doux et plein d'Arabicas d'Amérique du Sud, le corps fleuri et velouté d'Arabicas d'Inde et les notes de fruits sauvages d'Arabicas exclusifs des hauts plateaux éthiopiens. Sa lente torréfaction complète l'harmonie des saveurs et libère un arôme sublime. Un précieux espresso au parfum magique et fruité et au goût velouté, réservé aux connaisseurs.

Disponibile en:
10 x 12 pièces - Réf.: lav30.001.56



Divino

Une sélection d'Arabicas d'Amérique Centrale et du Sud, au goût raffiné et aux notes de fruits exotiques, associée au précieux Kaapi Royale : un Robusta indien doux et épicé. Sa torréfaction sombre et prolongée révèle l'équilibre raffiné de ce merveilleux assemblage. Un espresso précieux, velouté, à la persistance exceptionnelle et aux notes chocolatées. Réservé aux connaisseurs.

Disponibile en:
16 pièces - Réf.: lav30.001.64



Dell'oro
Krijtersveld 5
2160 Wommelgem

Tel: 03/354 36 01
Fax: 03/354 10 75
info@delloro.be

www.delloro.be