

L'Acquolini



Les "Acquolini" ou bâtons à la main, fabriqués selon la tradition piémontaise des bâtons à la pâte traditionnels roulés à la main, sont fabriqués uniquement avec des ingrédients de haute qualité sélectionnés sans conservateurs. Idéal pour accompagner les soupes, fromages et charcuteries. Pour redécouvrir les plaisirs du passé, d'excellents "pucciare" dans le café et le lait.

La saveur traditionnelle qui vous accompagne à la table tous les jours.

ingrédients

farine de blé tendre type 0
lard
Sel de mer italien
farine de grain malté
levure
farine de maïs



Variantes classiques

Les aqua-phénols peuvent également être utilisés dans les versions sans saindoux, huile de riz (sans huile de palme) et Intégrals avec blé entier grillé.



Huile de riz

Farines spéciales

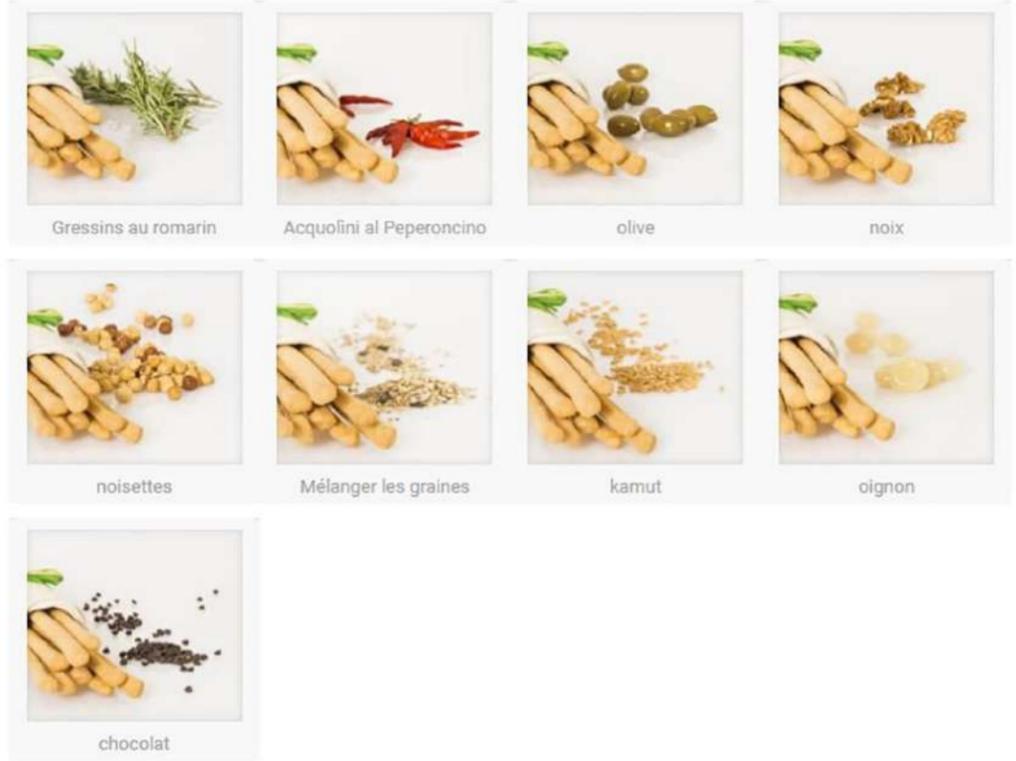
Les Acquolini avec des farines spéciales sont conçues pour tous nos clients qui veulent un bâton de pain plus léger, en accord avec les besoins modernes d'une alimentation naturelle. On peut les trouver avec de la farine complète grillée qui contient toutes les parties du grain et une teneur élevée en fibres ou avec de la farine de kamut khorasan, un grain cultivé exclusivement et de manière biologique qui contient des protéines nobles, des graisses insaturées, des sels minéraux et des oligomères. avec une teneur élevée en sélénium qui protège le corps grâce à ses propriétés antioxydantes.



kamut

Gressins gourmands

Le goût vif du piment, du sésame sucré, du romarin aromatique, des oignons aigre-doux, des olives alléchantes, des noix intenses et les noisettes uniques Tonda Gentile delle Langhe rencontrent la simplicité des gressins traditionnels. Une expérience gastronomique pour ceux qui recherchent un apéritif ou des accords délicieux. La saveur idéale pour ceux qui aiment les goûts intenses et décisifs.



La liguacce



Feuilletés salés et croquants à la forme irrégulière et allongée caractéristique. La présence des signes sur leur surface est une trace claire du traitement manuel que la société effectue sur le produit.

On pense que leur origine remonte au dix-huitième siècle grâce à la découverte de certains textes de cette période.

Ils sont un produit typique du four piémontais pour la précision des villes de Acqui Terme et Rocchetta Tanaro dans la province de Alessandria.

Exquis par eux-mêmes, ils sont un substitut valable du pain. Idéal pour être accompagné de charcuterie, de fromages et d'un verre de vin.

Le croquant qui rencontre la légèreté.

ingrédients

Farine de blé tendre type "0"

lard

Huile d'olive italienne

Levure de bière

Levure naturelle de farine de blé tendre de type "0"

Sel de mer italien

Farine de malt d'orge

Extraits de romarin





Carpinata di Verdure

280g

1550g

Cipolline all'Aceto Balsamico di Modena IGP

300g

1550g

Légumes imbibés

Frais, appétissant et délicieux. Idéal comme antipasti ou en accompagnement de charcuterie. Après avoir dégusté les légumes vous pourrez cuisiner avec l'huile d'olive extra vierge aromatisé aux légumes.

Oignons au vinaigre balsamique de Modena

A consommer tel quel ou avec un filet d'huile d'olive, excellent pour enrichir les salades et antipasti. Faire sauter à la poêle pour un goût incontournable Exceptionnel caramélisé.



Carciofi in EVO

230g

Carciofi Rustici

1600g

Antipasto Piemontese

280g

1500g

Artichauts huile d'olive extra vierge
Délicieux artichauts frais travailler à la main et conserver dans l'huile d'olive extra vierge.

Artichauts rustique
Délicieux artichauts frais travailler à la main et conserver dans 50% d'huile d'olive extra vierge et 50% d'huile de tournesole.

Antipastis piémontais
Délicieux mélange de huit légumes associés à de la tomate. Pour servir d'entrée ou enrichir salade de thon ou des œufs durs. Idéal pour une bruschetta.



Peperoni in Agrodolce

300g

1650g

Poivrons aigre-doux

Exceptionnel combinaison de poivrons charnus et du meilleur vin blanc du roero: l'arneis.

Excellent pour être consommé seul, garni d'anchois ou de crèmes délicates. Passé les au four pour un délicieux accompagnement.



Peperoncini Farciti

180g

1500g

Mini poivrons farcis au thon

Cette variété de mini poivrons est cultivé dans le piemont, au goût délicat et légèrement piquant qui font d'eux des bouchés fabuleuses.

Mariage parfait entre le poivrons et sa garniture au thon.

gli Antipasti e le Verdure



300g



1600g



3050g



540g



1000g

Giardiniera in Agrodolce

Légumes en jardinière aigre-doux

Fabuleux assortiment de légumes travaillés totalement frais, immergés dans son délicat jus aigre-doux (beaucoup de vin blanc et très peu de vinaigre). Sa délicatesse vous permettra d'accompagner légèrement tous types de plats, charcuteries, viandes, poissons etc ...

la Giardiniera



Vase L'unique de 3050Gr dans son carton cannelé



Spaccata di verdure



En collaboration avec notre agriculteur nous avons voulu créer une production limitée avec le vin blanc piémontais LANGHE DOC NASCETTA issue d'une longue histoire fascinante et trouble, longtemps oublié, presque éteint, que la clairvoyance de certains producteurs a été en mesure de redécouvrir.



180g

Robiola alle Erbe

Fromage Robiola aux herbes

Le fromage typique Robiola amené à maturation, sectionné et conservé dans de l'huile d'olive avec l'ajout d'herbes.

TOP LINE



TOP LINE



180g

Melanzane di Enza

Aubergine selon Enza

Excellente aubergine travailler fraîche à la main sur les bases d'une recette ancienne comme «il était une fois». Aromatisé à l'origan et piment e conservé dans de l'huile d'olive extra vierge. Enza est notre collaboratrice depuis plus de 15 ans, d'origine Sicilienne elle a remis au goût du jour une antique recette de famille.

1000g

Robiola e le Melanzane di Enza



Huile extra vierge
cultivé, récolté,
moulue en Italie.
Extraction a froid



0.5L



1L



Bidon fer
5L



AGNESI



Nous sélectionnons le meilleur blé dur cultivé en Italie, parce que la qualité commence avec le blé.

PATES LONGUES

1,50 ø

SPAGHETTINI N · 2

1,80 ø

SPAGHETTI N · 3

2,05 ø

VERMICELLI N · 4

0,95 ↕

BAVETTE N · 9

1,20 ↕

LINGUINE N · 10

1,25 ↕

TRENETTE N · 11

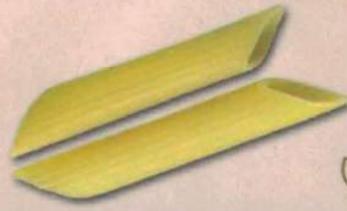
1,90 ø

SPAGHETTI RIGATI N · 105





PENNE LISCE N · 18



PENNE RIGATE N · 19



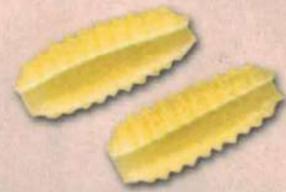
PENNE RICCE N · 21



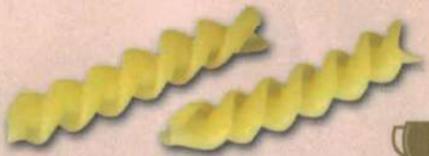
PENNETTE RIGATE N · 87



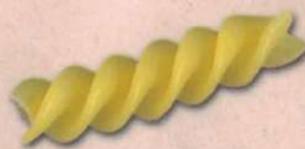
MEZZE PENNE RIGATE N · 95



GNOCCHETTI SARDI N · 51



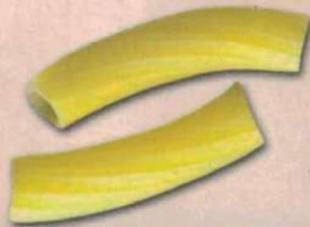
ELICHE N · 56



FUSILLI N · 102



CELLENTANI N · 93



TORTIGLIONI N · 46



MEZZE MANICHE N · 70



CHIFFEROTTI RIGATI N · 52



CHIFFERI N · 50



GNOCCHI N · 54



CRAVATTINE N · 60



RICCIUTELLE N · 88

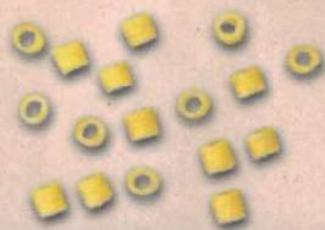


= PATES
INCONTOURNABLES

Toutes les pâtes sont en 500gr

*Fonte: IRI, TOT ITA I+S, AT Feb. 2018

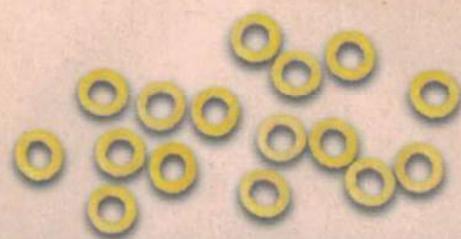
LES PETITES



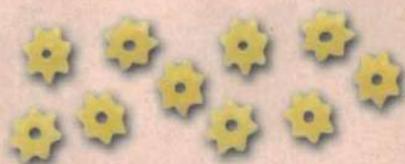
AVEMARIA N · 31



PUNETTE N · 23



ANELLINI N · 28

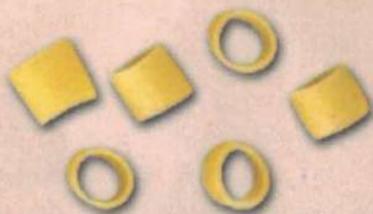


STELLINE N · 73

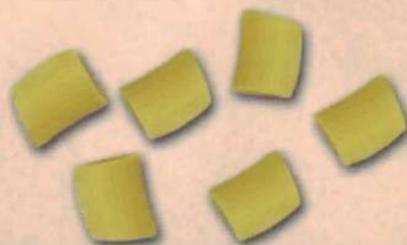


FILI D'ORO N · 90

POUR LES
SOUPES



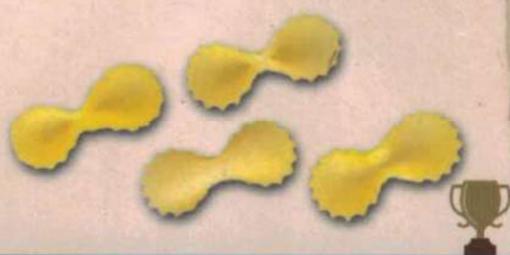
DITALI LISCI N · 32



DITALI RIGATI N · 36



CONCHIGLIETTE N · 40



FARFALLINE N · 57



CAPELLI D'ANGELO

UNE GAMME QUI COUVRE
80% DU MARCHE

UN EMBALLAGE QUI RACONTE NOS PATES

Le paquet reprend les principales informations pour
lesquels le consommateur achète les pâtes aujourd'hui

Source: recherche Eumetra 2017 "Agnesi:" état de l'art et potentiel "

QUALITE DES
MATIERES
PREMIERES

PROVENANCE
CLAIRE DES
MATIERES
PREMIERES



LA SAUCE
TIENS BIEN A
LA PATE

LA PATE EST
RUGEUSE ET
EPAISSE

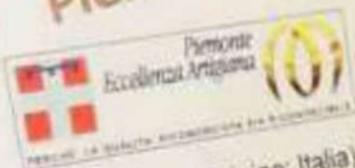
LES RIZ ET RISOTTOS DEJA PRET

Risotto alle Nocciole e Porri

... quelli con una marcia in più...



... Nocciole
Piemontesi!



Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia),
Nocciole tonda gentile del Piemonte (10%), Porro (1%),
Prodotto confezionato in atmosfera modificata.
Dose per 4 persone.

L'immagine ha il solo scopo di rappresentare uno degli ingredienti del prodotto.

Risotto agli Asparagi

... quelli con una marcia in più...



... ricchissimo di
asparagi liofilizzati!



Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia),
Asparagi liofilizzati (10%), Cipolla e Erba cipollina,
Prodotto confezionato in atmosfera modificata.
Dose per 4 persone.



9 variétés de riz fin
en paquets de 500 grammes, 1 kg ou en sacs plus lourds.
Nous utilisons principalement du riz italien du Piémont !
Le seul riz d'origine étrangère est le Basmati, qui provient
d'Inde car il n'est pas cultivé en Italie.



23 Bis



RIZ ROUGE

Pour le risotto et les salades de riz en particulier. Excellent dans les soupes, pour les antipasti ou en accompagnement.
Cuisson: 45mn



RIZ GRAS

Pour les risottos, les soupes et les salades de riz. Excellent en cuisine et pour les arancinis de riz.
Cuisson: 15mn - 16mn



RIZ ARBORIO

Pour les risottos crémeux, les salades de riz et la cuisine.
Cuisson: 16mn - 18mn



RIZ CARNAROLI

Pour les risottos et les salades de riz. Excellent pour préparer en cuisine et du riz bouilli.
Cuisson: 19mn - 20mn



RIZ RIBE

Pour les risottos, en accompagnement, les préparations complexes et les salades de riz.
Cuisson: 15mn - 17mn



RIZ APOLLO

Risotto italien parfumé semblable au basmati, idéal pour servir d'accompagnement.
Cuisson: 20mn



RIZ BASMATI

Idéal pour la cuisson vapeur, servi avec des plats de viande, poisson et légumes vert.
Cuisson: 20mn



RIZ INTÉGRAL

Pour les risottos et les salades de riz en particulier. Excellent bouilli ou en cuisine.
Cuisson: 40mn - 50mn



RIZ VENUS

Pour les risottos et les salades de riz original.
Accompagnement idéal pour le poisson et les légumes
Cuisson: 20mn

LES RISOTTOS DEJA PRET

Une gamme de risottos pleins de goût, préparés avec des ingrédients totalement naturels. Nos risottos nous ont permis d'obtenir la marque «Excellence Piémontaise Artisanal» dont nous sommes si fiers. Nous vous expliquons pourquoi ils sont si spéciaux.

- Le riz est un Carnaroli italien extra-fin, un riz de la plus haute qualité provenant des rizières de Vercellesi. Il tient parfaitement la cuisson et les grains ne collent pas,
- Les ingrédients sont naturels et de premier choix, mélangés avec art pour obtenir des saveurs uniques.
- Ne contiennent pas d'additifs chimiques tels que: activateurs de glutamate, maltodextrine ou exaltateur de goût.



RISOTTO AUX ASPERGES

Ingrédients: riz carnaroli, asperges, oignons et ciboulette.
Aux asperges lyophilisées

RISOTTO AU SAFRAN

Ingrédients: riz carnaroli, oignon, curcuma, safran.
Au filament de safran.



RISOTTO CHAMPIGNONS CEPES ITALIENNES

Ingrédients: riz carnaroli, cèpes, oignons et persil
Seulement des champignons cèpes Italiennes.



RISOTTO ALL'AROLANA

Ingrédients: riz carnaroli, tomate, aubergine, courgette, poivron, céleri, carotte, oignon, persil et basilic.
Aux courgettes, aubergines et poivrons.



RISOTTO A LA TRUFFE

Ingrédients: riz carnaroli, ail, oignon, truffe et arômes.
Aux tranches de truffe noire Italienne.

RISOTTO AUX PETALES DE ROSE ET ENDIVES ROUGE

Ingrédients: riz carnaroli, endive rouge, champignon cèpe Italienne, oignon, ciboulette et pétales de rose.
Avec des pétales roses et de l'endive rouge.



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS CEPES ET TRUFFES

Ingrédients: riz carnaroli, cèpes, oignons, persil, truffes et arômes.
Avec des flocons de tomates.



RISOTTO POMMES ITALIENNES ET CITROUILLES

Ingrédients: riz carnaroli, pomme, citrouille, oignon et ciboulette.
Avec des pommes et citrouilles.

RISOTTO AU GINGEMBRE

Ingrédients: riz carnaroli, gingembre, citron bio et oignon.

Avec du gingembre et une touche de citron.

RISOTTO AUX AGRUMES

Ingrédients: riz carnaroli, citron bio, oignon, orange et arômes naturels.

Au parfum d'agrumes.

RISOTTO AUX NOISETTES DU PIEMONT ET POIREAUX

Ingrédients: riz carnaroli, noisette légèrement torréfié et poireaux.

Seulement avec des noisettes du Piémont.

RISOTTO AUX NOIX ET POIRES ITALIENNES:

Ingrédients: riz carnaroli, noix, poire et oignon.

Avec des poires en cubes et aux noix.

RISOTTO FRAISE ET CITRON

Ingrédients: riz carnaroli, citron bio, fraise et oignon.

Avec des fraises et du citron lyophilisées.

RISOTTO AUX CITRONS

Ingrédients: riz carnaroli, citron bio et oignon.

Avec du jus de citron lyophilisées.

RISOTTO MENTHE ET PETITS POIS

Ingrédients: riz carnaroli, petits pois, pommes de terre en flocons, oignons et menthe.

Au goût intense de menthe.

RISOTTO AUX EPICES ET AUX BLEUETS

Ingrédients: riz carnaroli, raisins secs, bleuet, pomme, poire, feuille de laurier, cannelle, cardamome, cumin et clou de girofle.

Aux épices et aux pétales de bleuets.

RISOTTO MER ET MONTAGNE

Ingrédients: riz carnaroli, petits pois, algues (algue dulce et algues wakamé), champignons «cèpes», poireaux et persil.

Aux algues, aux champignons et aux petits pois.

RISOTTO AUX TOMATES ET BASILIC

Ingrédients: riz carnaroli, tomate, oignon, basilic et arôme naturel.

Avec des flocons de tomates.

Pour un résultat optimal : faites revenir le contenu entier du sac dans une poêle avec de l'huile d'olive et une noix de beurre, laissez cuire environ 16-18 minutes.

Ajouter petit à petit le bouillon ou l'eau et ajuster le sel.

Une fois cuit, ajoutez une noix de beurre pour rendre le risotto plus crémeux.

Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Les sacs sont de 300 grammes, idéal pour 4 portions d'accompagnement.

la Tartufata



LA TARTUFATA® - Crema con Tartufi bianchi Tuber magnatum Pico
Crema concentrata con Tartufi bianchi e funghi Porcini.
LA TARTUFATA® Inaudi è un ottimo condimento da usare su qualunque piatto caldo. È indicata su tutti i primi piatti in bianco, pasta all'uovo, riso, spaghetti, gnocchi, su filetti di carne, arrostiti, con la fonduta e su ogni piatto a fantasia dello chef.

Modo d'uso: diluire un cucchiaino per persona di LA TARTUFATA® Inaudi con un po' di olio di oliva, panna da cucina o acqua di cottura della pasta e condire.

LA TARTUFATA - Crème avec truffe blanche Tuber magnatum Pico

Crème concentrée avec truffe blanche et champignon «cèpes». LA TARTUFATA Inaudi est un condiment optimale pour utilisé sur tous les plats chaud. Est recommandé sur toutes les entrées, pâtes a l'oeuf, riz, spaghetti, gnocchi, filet de viande, grillade, avec la fondue et sur tous les plats a la fantaisie du chef.

UTILISATION : Diluer une cuillère par personne de LA TARTUFATA Inaudi avec un peu d'huile d'olive, crème fraîche ou eau de cuisson des pâtes et assaisonner.



Cod. 00401
vas 80 g



Cod. 10005
vas 180 g



Cod. 10001
vor 80 g



Cod. 10015
lat 400 g

la Tartufella, Noir - LA PERLE NOIRE



Cod. 12100
vas 80 g

Cod. 12120
vas 180 g

LA TARTUFELLA - Salsa pronta al Tartufo bianco
Salsa pronta all'uso con funghi Porcini e Tartufo bianco.
Utilizzare come condimento pronto per ogni piatto caldo.
LA TARTUFELLA - Sauce prête a la Truffe Blanche
Sauce prête à l'utilisation avec champignon
«cèpes» et truffe blanche. A utiliser comme
assaisonnement prêt pour tous les plats chauds.



Cod. 00680
vas 80 g

Cod. 00682
vas 180 g

Cod. 00684
vas 650 g

BLACK-T - Salsa con Tartufo
Salsa pronta a base di Tartufo d'estate e funghi, ideale per condire
tutti i primi piatti di pasta, risotti, purè di patate, filetti di carne e
pizze. Si presenta in trito con pezzetti di tartufo.

BLACK-T - Sauce à la truffe
Sauce prête à base de truffe d'été et champignon, idéal
pour assaisonner tous les plats de pâtes, roti, puré de
pomme de terre, filet de viande et pizzas. Il est haché
avec des morceaux de truffe



Cod. 00655
vas 80 g

Cod. 00665
vas 180 g

Cod. 00675
lat 380 g

PERLA NERA®
Salsa a base di funghi, Tartufi d'estate e olive nere.
Ideale condimento per ogni piatto caldo.

PERLA NERA
Sauce à base de champignon, truffe d'été et olive noire.
Assaisonnement parfait pour tous les plats chauds.

Spécialité à la truffe

SAPOR DI TARTUFO

Crema a base di fungo Porcino e Tartufo d'estate. Da utilizzarsi per gli stessi piatti e con le stesse modalità d'uso de LA TARTUFATA®.

Si presenta come crema finissima.

SAVEUR DE TRUFFE

Crème à base de champignon «cèpes» et truffe d'été.

A utiliser pour les mêmes plats et avec les mêmes méthodes d'utilisation que LA TARTUFATA.

Se présente comme une crème très fine.



Cod. 00651
vas 80 g



Cod. 10055
vas 180 g

SUGO CON TARTUFI

Gustoso sugo di Pomodoro arricchito con pezzi di Tartufo d'estate, ideale condimento per ogni tipo di pasta secca o fresca, gnocchi, pizza, bruschetta, ecc.

SAUCE AVEC TRUFFE

Savoureuse sauce de tomate enrichi avec des morceaux de truffe d'été, condiment idéal pour tous les types de pâtes sèches ou fraîches, gnocchi, pizza, bruschetta, etc.



Cod. 11024
vas 180 g

Preparazione alimentare a base di MIELE DI ACACIA CON TARTUFO

Miele di acacia arricchito con pezzi di Tartufo, ottimo da gustare con i formaggi. Ideale anche per accompagnare gelati alle creme e per la preparazione di panna cotta e molte altre ricette a fantasia dello chef.

Préparation alimentaire à base de MIELE D'ACCACIA AVEC DE LA TRUFFE

Miel d'accacia enrichi avec des morceaux de truffe, sublime avec du fromage. Parfait aussi pour accompagner les glaces à la crème et pour les préparations de PANNA COTTA et beaucoup d'autres recettes selon fantaisie des chefs.



Cod. 45079
vas 120 g

SAPOR DI OLIVE NERE CON TARTUFI

Saporita crema da spalmare su tartine e tramezzini imburrati, su uova sode e pomodori freschi. Ottima anche per condire la pasta.

SAVEUR D'OLIVE NOIR AVEC DE LA TRUFFE

Savoureuse crème à tartiner sur des canapés et des tartines au beurre, sur des œufs à la coque et des tomates fraîches. Aussi excellent pour assaisonner les pâtes.



Cod. 10085
vas 180 g



Cod. 12020
vas 80 g

Cod. 12025
vas 170 g

Cod. 12030
vas 580 g

Specialità alimentare a base di BURRO CON TARTUFI

Ottimo per condire tutti i tipi di pasta secca o fresca, per preparare dei crostini di pane, sulla polenta, sulle uova al tegamino, ecc.

Spécialité alimentaire à base de BEURRE AVEC TRUFFES

Optimal pour assaisonner tous les type de pâtes sèches ou fraîches, pour préparer des croûtons de pain, sur la polento, sur les oeufs aux plâts, etc.

TOME CON TARTUFI in olio di oliva

Tipico formaggio Piemontese leggermente stagionato, viene conservato sott'olio di oliva con l'abbinamento di fette di Tartufo d'estate. Ottimo come antipasto.

TOME DE FROMAGE A LA TRUFFE dans l'huile d'olive

Fromage typique du Piémont légèrement vieilli, conserver dans l'huile d'olive associé avec des tranches de truffe d'été. Sublime comme hors d'oeuvre.



Cod. 25063
vas 260 g

FILETTI DI ACCIUGHE CON TARTUFI

Queste freschissime acciughe vengono spinate a mano una ad una e conservate in ottimo olio di oliva. Ideali su crostini di pane imburato, con peperoni al forno, ecc.

FILET D'ANCHOIS A LA TRUFFE

C'est filet d'anchois extra-frais sont désarêter un à un et conserver dans une très bonne huile d'olive. Idéal sur les croûtons de pain beurré, avec des poivrons au four, etc.



Cod. 25048
vas 100 g



Cod. 25045
vas 190 g

PEPERONI TARTUFATI in olio di oliva

Peperoni "a cuore" dalla falda carnosa e molto saporita, vengono arricchiti di fette di Tartufo d'estate e conservati sott'olio di oliva per impreziosire un antipasto speciale.

POIVRONS TARTUFFE dans l'huile d'olive

Poivrons en forme «de coeur» avec un rabat charnu et très savoureux, enrichi de tranches de truffe d'été et conserver dans l'huile d'olive pour un sublime hors d'oeuvre très spécial.



Cod. 25055
vas 190 g

Spécialité à la truffe



Cod. 12015
vas 500 g



Cod. 12017
ast 200 g

RISO CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO
Risotto arricchito con funghi Porcini e Tartufi.
Già pronto per essere cotto e preparato in pochi minuti.

RIZ AUX CHAMPIGNON «CEPES» ET TRUFFE
Risotto enrichi aux champignons «cèpes» et truffe.
Déjà prêt à être cuisiné est prêt en quelques minutes.



Cod. 12005
vas 430 g



Cod. 12007
ast 150 g

POLENTA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO
Piatto tipico Piemontese a base di farina di mais arricchito con funghi Porcini e Tartufi. Già pronto per essere cotto e preparato in pochi minuti.

POLENTA AUX CHAMPIGNONS «CEPES» ET TRUFFE
Plât typiquement Piémontais à base de farine de maïs enrichi aux champignons «cèpes». Déjà prêt pour être cuisiné en quelques minutes.



Cod. 00056
pac 250 g



Cod. 00045
sca 250 g



Cod. 00058
pac 250 g



Cod. 00052
sca 250 g

TAGLIATELLE E TAGLIOLINI ALL'UOVO CON TARTUFO

Le Tagliatelle e i Tagliolini all'uovo Tartufi Inaudi vengono ancora prodotti seguendo i rigorosi metodi della tradizione artigianale. Pronti in 4 minuti di cottura.

TAGLIATELLE ET TAGLIOLINI A L'OEUF AVEC TRUFFE

Les Tagliatelles et les Tagliolini à l'oeuf et truffe Inaudi sont toujours produits en suivant rigoureusement la méthode artisanale traditionnelle.

Prêt en 4 minutes de cuisson.

Condiments à la truffe blanches



Cod. 01020
botq 250 ml

Cod. 01023
botq 250 ml

IL TARTUFATO BIANCO

È un condimento che serve a conferire alle pietanze il gradevole e ricercato aroma del Tartufo Bianco d'Alba, segno di distinzione e raffinatezza. Si usa o in sostituzione del tartufo, o assieme al tubero come rafforzante dell'aroma. Si aggiunge al risotto, alle tagliatelle, alle uova, alla fonduta, al carpaccio, alle insalate od altro, solo prima che escano dalla cucina.

LA TRUFFE BLANCHE

C'est un condiment qui donne aux plats l'arôme agréable et recherché de la Truffe Blanche d'Alba, signe de distinction et de raffinement. Il est utilisé soit comme substitut de la truffe, soit conjointement avec le tubercule pour renforcer l'arôme. Il est ajouté au risotto, aux tagliatelles, aux œufs, à la fondue, au carpaccio, aux salades ou autres, juste avant de quitter la cuisine.



Cod. 01001
botm 40 ml

Cod. 01010
botq 100 ml

Cod. 01013
botq 100 ml

Condiments à la truffe noire



Cod. 01065
botq 250 ml



Cod. 01067
botq 250 ml

IL TARTUFATO NERO

È un condimento che serve a conferire alle pietanze il gradevole e ricercato aroma del Tartufo Nero. Si aggiunge al risotto, alle tagliatelle, alle uova, alla fonduta, al carpaccio, alle insalate od altro, solo prima che escano dalla cucina.

LA TRUFFE NOIRE

C'est un condiment qui sert à donner aux plats l'arôme agréable et raffiné de la truffe noire, à ajouter au risotto, aux tagliatelles, aux œufs, à la fondue, au carpaccio, aux salades ou autres, juste avant de quitter la cuisine.



Cod. 01045
botm 40 ml



Cod. 01055
botq 100 ml



Cod. 01057
botq 100 ml

La truffe blanche et la truffe noire

LINEA CATERING

Per il settore della ristorazione e del catering questa particolare ricetta studiata per le esigenze degli chef.

LIGNE RESTAURATION

Pour le secteur de la restauration et traiteur, cette recette particulièrement étudiée pour les exigences des chefs.



Cod. 01015
botq 100 ml



Cod. 01031
botq 250 ml



Cod. 01035
botc 500 ml



Cod. 01060
botq 100 ml



Cod. 01076
botq 250 ml



Cod. 01080
botc 500 ml



tan 10 l

Vinaigre balsamique de Modène à la truffe



Cod. 03043
botq 250 ml



Cod. 03046
botq 100 ml



Cod. 03045
botm 40 ml



Cod. 03040
botq 100 ml

CONDIMENTO ACETO BALSAMICO CON TARTUFO
Le scaglie di tartufo rendono ancora più pregiato il tipico aceto balsamico di Modena, donandogli un sapore inconfondibile. Denso e sciropposo ha un profumo caratteristico, penetrante, di gradevole ed armonica acidità. Ottimo su carni, pesce e verdure o anche degustato da solo per apprezzare fino in fondo l'abbinamento eccezionale tra aceto balsamico e tartufo.

Vinaigre balsamique à la truffe
Les flocons de truffes rendent le vinaigre balsamique typique de Modène encore plus précieux et lui confèrent une saveur incomparable. Dense et sirupeux, il possède un arôme d'acidité caractéristique, pénétrant, agréable et harmonieux. Excellent sur la viande, le poisson et les légumes ou même goûté seul pour apprécier pleinement la combinaison exceptionnelle de vinaigre balsamique et de truffe.

Il Funghiotto



Cod. 01085
botm 40 ml



Cod. 01095
botq 100 ml



Cod. 01097
botq 100 ml



Cod. 01105
botq 250 ml



Cod. 01107
botq 250 ml

IL FUNGHIOTTO

È un condimento a base di olio di oliva arricchito di fette di funghi Porcini ed estratto di infusione, serve a conferire alle pietanze il gradevole e ricercato aroma del fungo. Si aggiunge al risotto, alle tagliatelle, alle uova, alla fonduta, al carpaccio, alle insalate od altro, solo prima che escano dalla cucina.

IL FUNGHIOTTO

Une vinaigrette à base d'huile d'olive enrichie de tranches de champignons «cèpes» et d'un extrait d'infusion, sert à donner aux plats l'arôme agréable et raffiné du champignon.

Il est ajouté au risotto, aux tagliatelles, aux œufs, à la fondue, au carpaccio, aux salades ou autres, juste avant de quitter la cuisine.

i Funghi

CHE COSA SONO

Esistono circa 700 specie di funghi, 200 delle quali commestibili, una ventina velenose, le altre innocue. I funghi sono vegetali che nascono dalle spore, invisibili a occhio nudo e annidate sotto il cappello, le quali danno vita alla pianta detta "micelio", costituita da filamenti biancastri. I funghi hanno diverse forme e dimensioni che variano a seconda della specie. La maggior parte di essi è formata da un gambo e dal cappello; alcuni non hanno il cappello ma una massa spugnosa.

Nei paesi mediterranei i funghi crescono sia in pianura che in montagna. La loro stagione inizia generalmente in aprile e termina a novembre, con l'arrivo del clima rigido. La stagione più proficua è, tuttavia, quella delle piogge di fine estate che, grazie alle temperature più fresche, favorisce lo sviluppo delle varietà più pregiate. Il peggior nemico è il vento.

I funghi più apprezzati sono senza dubbio i funghi spontanei, tra cui i più stimati sono i funghi Porcini.

Un fungo può compiere il suo ciclo vitale in cinque giorni. In climi ottimali servono circa due o tre giorni per passare da 1 a 10 cm. In zone di montagna dove l'escursione termica è elevata, servono anche venti giorni per raggiungere il massimo dello sviluppo.

Considerato che la maggior parte dei funghi cresce nel periodo tardo estivo-autunnale, esistono svariati metodi per preservare questo frutto del bosco per tutto l'anno.

Con l'essiccazione si elimina l'acqua in modo che il fungo non possa essere attaccato da microorganismi. I funghi secchi possono essere conservati in modo ottimale in un congelatore, facendoli rinvenire in acqua tiepida prima dell'utilizzo. Infine sono parecchi i metodi per conservarli sott'olio o sott'aceto.

CE QU'ILS SONT

Il existe environ 700 espèces de champignons, dont 200 sont comestibles, une vingtaine sont toxiques, les autres sont inoffensifs. Les champignons sont des légumes nés du goût, invisibles à l'œil nu et nichés sous le chapeau, qui donnent vie à la plante appelée "mycélium", constituée de filaments blanchâtres. Les champignons ont différentes formes et tailles qui varient selon les espèces. La plupart d'entre eux sont formés d'une tige et d'un chapeau; certains n'ont pas de chapeau mais une masse spongieuse.

Dans les pays méditerranéens, les champignons poussent à la fois dans les plaines et dans les montagnes. La saison commence généralement en avril et se termine en novembre avec l'arrivée du climat rigoureux. Cependant, la saison la plus rentable est celle des pluies de fin d'été qui, grâce aux températures plus fraîches, favorisent le développement des meilleures variétés. Le pire ennemi est le vent. Les champignons les plus appréciés sont sans aucun doute les champignons sauvages, parmi lesquels les plus estimés sont les cèpes.

Un champignon peut terminer son cycle de vie en cinq jours. Dans les climats optimaux, il faut environ deux ou trois jours pour passer de 1 à 10 cm. Dans les zones de montagne où la température est élevée, il faut vingt jours pour atteindre un développement maximal.

Étant donné que la plupart des champignons poussent à la fin de l'été et de l'automne, il existe plusieurs méthodes pour conserver ce fruit de la forêt tout au long de l'année.

Avec le séchage, l'eau est éliminée de sorte que le champignon ne puisse pas être attaqué par des micro-organismes. Les champignons séchés peuvent être conservés de manière optimale au congélateur, en les faisant tremper dans de l'eau chaude avant utilisation. Enfin, il existe plusieurs méthodes pour conserver soo'olio ou soo'aceto.

Le perle del Bosco

Champignon cèpes tête rouge



Cod. 15432
vas 190 g

Cod. 15436
vas 670 g

FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA "MIGNON" IN OLIO DI OLIVA

Questi funghi Porcini testa rossa interi, piccolissimi e molto rari, vengono selezionati manualmente e dopo lunga lavorazione conservati in olio di oliva per soddisfare i gourmet più esigenti che vanno alla ricerca dei prodotti più prestigiosi. (prodotto con bassa disponibilità)

CHAMPIGNON CEPES TETE ROUGE «MIGNON» DANS L'HUILE D'OLIVE

Ces champignons cèpes entiers, très petits et très rares, sont sélectionnés manuellement et après un long travail, conservés dans de l'huile d'olive afin de satisfaire les gourmets les plus exigeants qui partent à la recherche des produits les plus prestigieux. (produit à faible disponibilité)



FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA INTERI IN OLIO DI OLIVA CHAMPIGNON CEPES TETE ROUGE ENTIER DANS L'HUILE D'OLIVE



Cod. 15025
vas 180 g

Cod. 15030
vas 280 g

Cod. 15035
vas 670 g

Cod. 15037
vas 1550 g

Cod. 15040
vor 3000 g

FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA TAGLIATI IN OLIO DI OLIVA
 CHAMPIGNON CEPES TETE ROUGE TAILLE DANS L'HUILE D'OLIVE



Cod. 15001
 vas 180 g

Cod. 15005
 vas 280 g

Cod. 15010
 vas 670 g



Cod. 15013
 vas 1550 g



Cod. 15015
 vor 3000 g



Cod. 15048
 dam 25000 g



FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA IN OLIO DI OLIVA TAGLIATI E INTERI

I rari e pregiati funghi Porcini testa rossa, cosiddetti "Boletus Pinicola" crescono prevalentemente in zone di media ed alta montagna, sono un ottimo antipasto o una pregiata guarnizione per molti piatti. Grazie all'alta qualità del prodotto e alla lavorazione artigianale, i funghi Porcini Inaudi sono conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.

CHAMPIGNON CEPES TETE ROUGE DANS L'HUILE D'OLIVE TAILLE ET ENTIER
 Le rare et prisé champignon cèpes tête rouge, les "boletus pinicola", qui poussent principalement dans les régions de moyenne et haute montagne, constituent une excellente entrée ou une belle garniture pour de nombreux plats.

Grâce à la haute qualité du produit et à la transformation artisanale, les champignons cèpes Inaudi sont connus et appréciés dans le monde entier.

Champignon cèpes



Cod. 15145
vas 180 g

Cod. 15150
vas 280 g

Cod. 15155
vas 670 g

Cod. 15157
vas 1550 g

Cod. 15160
vor 3000 g

FUNGHI PORCINI IN OLIO DI OLIVA - TAGLIATI e INTERI

Solo i funghi Porcini della migliore qualità vengono posti in vaso sott'olio manualmente secondo una lavorazione artigianale che da anni è il fiore all'occhiello dell'azienda. È un ottimo antipasto che riscontra il consenso dei buongustai più esigenti.

CHAMPIGNON DANS L'HUILE D'OLIVE - TAILLE ET ENTIER

Seul les meilleurs champignons cèpes viennent être ranger manuellement dans les bocaux d'huile après un travail artisanale qui depuis des années et fleur de lys de la société. C'est un excellent apéritif qui trouve dans l'assentiment des gourmets les plus exigeants.



Cod. 15090
vas 180 g

Cod. 15095
vas 280 g

Cod. 15100
vas 670 g

Cod. 15103
vas 1550 g

Cod. 15115
vor 3000 g



Cod. 15355
vas 280 g



Cod. 15360
vas 670 g

FUNGHI PORCINI "ALLA CASALINGA" in olio di oliva
Funghi Porcini tagliati e conservati in vaso "alla casalinga" come prevedeva la tradizione, per ottenere un antipasto pronto da gustare in ogni momento.

CHAMPIGNON CEPES «ALLA CASALINGA» dans l'huile d'olive
Champignon cèpes taillé et conserver en bocal «alla casalinga» comme le prévoit la tradition, pour obtenir un hors-d'oeuvre prêt à la dégustation à tous moments



Cod. 15180
lat 750 g
Cod. 15189
lat 2450 g



Cod. 15176
vas 180 g

FUNGHI PORCINI PEZZETTI

Funghi Porcini affettati in piccoli pezzi pronti per condire insalate, carne cruda, carne al carpaccio o come antipasto tal quale.

MORCEAU DE CHAMPIGNON CEPES

Champignon cèpes tranchés en petits morceaux prêts à habiller des salades, de la viande crue, de la viande de carpaccio ou comme un apéritif tel quel.



Cod. 15230
lat 750 g



Cod. 15225
vas 280 g

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Gustosi funghi Porcini tagliati a pezzi, cotti in olio di oliva, prezzemolo, sale e freschi gusti dell'orto. Ideali per accompagnare le carni, la polenta, per la preparazione di sughi, sulle pizze, su bruschette di pane, ecc.

CHAMPIGNON CEPES SAUTES

Savoureux champignon cèpes taillé en morceau, cuit dans l'olive d'olive, persil, sel et saveurs fraîches du jardin. Idéal pour accompagner la viande, la polenta, pour la préparation des sauces, sur les pizzas, sur les tranches de pain, etc.

Autres types de champignons



Cod. 15270
vas 280 g



Cod. 15275
vas 670 g

COCKTAIL DI FUNGHI in olio di oliva

Questo cocktail di funghi, arricchito con gustosi funghi Porcini, è ideale per preparare un antipasto, in accompagnamento al prosciutto crudo o per la preparazione di insalate miste.

COCKTAIL DE CHAMPIGNON DANS L'HUILE D'OLIVE

Ce cocktail aux champignons, enrichi de délicieux cèpes, est idéal pour préparer un apéritif, pour accompagner un prosciutto cru ou pour préparer des salades composées.



Cod. 15284
vas 1550 g



Cod. 15285
vor 3000 g

Deliziosi funghi consistenti e carnosi, grazie al nostro processo interamente artigianale di cottura, acquistano un sapore molto intenso e gradevole. Posti in vaso sott'olio di oliva, sono ottimi come antipasto e si possono utilizzare come perfetta guarnizione dei piatti da portata. De délicieux champignons consistants et charnus, grâce à notre méthode de cuisson entièrement artisanale, ils acquièrent un goût très intense et agréable. En pot dans de l'huile d'olive, ils sont excellents comme apéritif et peuvent être utilisés comme garniture parfaite pour servir des plats.

CHAMPIGNON de MUSCHIO DANS L'HUILE D'OLIVE



Cod. 15240
vas 280 g

Cod. 15245
vas 670 g

CHAMPIGNON D'AUTOMNE (famille jaune) dans l'huile d'olive



Cod. 15310
vas 280 g

Cod. 15315
vas 670 g

TETE DE CHAMPIGNON LENTINUS



Cod. 15340
vas 280 g

Cod. 15345
vas 670 g

Chapignons en vrac pour la restauration

I vari tipi di funghi Inaudi sono disponibili anche sfusi, confezionati in fustini, per la gastronomia e la ristorazione.

Les différents types de champignons Inaudi sont également disponibles en vrac, conditionnés dans des fûts, pour la gastronomie et la restauration.

FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA
CHAMPIGNON CEPES TETE ROUGE



Cod. 15415
noce grossa
grosse noix



Cod. 15420
medi limone
citron moyen



Cod. 15425
grossi arancio
grosse orange



Cod. 15430
tagliati
taillé



FUNGHI PORCINI
CHAMPIGNON CEPES



Cod. 15382
interi medi
Moitié entière



Cod. 15376
tagliati
taillé



Cod. 15390
pezzetti extra
morceau extra

COCKTAIL EXTRA
COCKTAIL EXTRA



Cod. 15395

FUNGHETTI AUTUNNO (FAMIGLIOLA GIALLA)
CHAMPIGNON D'AUTOMNE (FAMILLE JAUNE)



Cod. 15400



CAPPE DI FUNGHI LENTINUS
TETE DE CHAMPIGNON LENTINUS



Cod. 15405

FUNGHI DI MUSCHIO
CHAMPIGNON DE MUSCHIO



Cod. 15410

Champignon cèpes sèche

Solo i migliori funghi Porcini freschi vengono scelti per essere affettati e poi essiccati. Questi profumatissimi frutti del bosco vengono ancora oggi lavorati manualmente; disponibili in diverse confezioni sono pronti per insaporire i vostri piatti. Prima dell'uso mettere i funghi in ammollo per circa 20 minuti e poi lavarli accuratamente con acqua corrente. Utilizzarli in cottura nella preparazione di sughi, salse, zuppe e risotti.

Seuls les meilleurs champignons Porcini frais sont choisis pour être tranchés puis séchés. Ces fruits forestiers odorants sont encore traités manuellement de nos jours; disponibles dans différents emballages, ils sont prêts à parfumer vos plats. Avant utilisation, faites tremper les champignons pendant environ 20 minutes, puis lavez-les soigneusement à l'eau courante. Utilisez-les dans la cuisine pour la préparation de sauces, sauces, soupes et risottos.



scv 100 g

Cod. 20159
scv 60 g

Cod. 20175
scv 40 g



Cod. 20153
bus 10 g

Cod. 20165
bus 20 g

Cod. 20105
sca 20 g

Cod. 20110
ces 30 g

Cod. 20115
sca 40 g

Qualité extra



Cod. 20168
ces 200 g



Cod. 20164
pcv 970 g



Cod. 20124
pcv 40 g

Cod. 20200
pcv100 g

Champignon cèpes sèche



Cod. 20142
ces 200 g



Cod. 20103
bus 20 g



Cod. 20090
pcv 970 g

Qualité spéciale



Cod. 20067
sca 20 g



Cod. 20075
sca 60 g



Cod. 20410
vor 20 g



Cod. 20125
pin 50 g



Cod. 20140
pin 100 g

Gamme point de vente



Cod. 20021
bus 10 g

Cod. 20022
bus 20 g



Cod. 20023
pin 50 g

Cod. 20025
pin 100 g



Cod. 20030
pin 250 g
Cod. 20035
pin 453 g

Qualité paysanne



Cod. 20051
pcv 50 g



Cod. 20052
pcv 100 g

Gamme brisure



Cod. 20000
bus 20 g



Cod. 20003
pin 80 g



Cod. 20004
pin 150 g



Cod. 20010
pin 453 g

gamme poudre



Cod. 20220
bus 50 g



Cod. 20240
pcv 250 g

Champignon cèpes sèche en vrac

Varie selezioni di funghi Porcini secchi disponibili in cartoni per la ristorazione e l'industria.

Sélection varié de champignon cèpes sèche disponible en carton pour la
restauration et l'industrie.

QUALITÀ EXTRA • QUALITE EXTRA



Cod. 20167

QUALITÀ SPECIALE • QUALITE SPECIALE



Cod. 20091

QUALITÀ COMMERCIALE • GAMME VENTE



Cod. 20041

QUALITÀ BRICOLE • GAMME BRISURE



Cod. 20016

QUALITÀ GRANULI 6/9 • QUALITE GRANULE 6/9



Cod. 30204
pin 1 kg
Cod. 30214
car 6 kg

QUALITÀ POLVERE • QUALITE POUDRE



Cod. 20255
pcv 2 kg

Autres champignons sec

Nella produzione Inaudi, accanto ai Porcini, sono disponibili altri tipi di funghi secchi: Morchelle, Finferli, Shiitake, Pleurotus.
Prima dell'uso mettere i funghi in ammollo per circa 20 minuti e poi lavarli accuratamente con acqua corrente.
Utilizzarli in cottura nella preparazione di sughi, salse, zuppe e risotti.

Dans la production Inaudi, à côté des Porcini, d'autres types de champignons séchés sont disponibles:
Morilles, Chanterelles, Shiitake, Pleurote.

Avant utilisation, faites tremper les champignons pendant environ 20 minutes, puis lavez-les soigneusement à l'eau courante. Utilisez-les dans la cuisine pour la préparation de sauces, sauces, soupes et risottos.

MIX DE CHAMPIGNONS AUX «4 SAVEURS»



Cod. 20349
sca 20 g



Cod. 20348
vor 20 g



Cod. 20350
pcv 50 g



Cod. 20360
pcv 100 g



Cod. 20362
pcv 453 g

MORILLES



Cod. 20378
pcv 20 g



Cod. 20370
pcv 40 g



Cod. 20375
pcv 100 g



Cod. 20381
pcv 250 g

CHANTERELLE



Cod. 20201
sca 20 g



Cod. 20202
pcv 50 g



Cod. 20203
pcv 100 g



Cod. 20204
pcv 250 g



Cod. 20392
pcv 50 g

SHIITAKE

Tagliatelle et tagliolini à l'oeuf

Le Tagliatelle e i Tagliolini all'uovo Inaudi sono il frutto di una ricetta tradizionale che vuole un impasto molto ricco d'uovo con un'alta percentuale del proprio ingrediente caratterizzante.

Tutta la lavorazione è assolutamente artigianale e con molte fasi che ancora oggi vengono effettuate manualmente da personale specializzato.

La gamma comprende le Tagliatelle con Tartufi, funghi Porcini, Champagne e Zafferano, Barbaresco e Pesto ed i Tagliolini con Tartufi, con funghi Porcini ed i classici Tagliolini all'uovo "Tajarin" Piemontesi.

Tutta la pasta all'uovo Inaudi è pronta in pochissimi minuti di cottura.

Les Tagliatelle et les Tagliolini aux oeufs Inaudi sont le fruit d'une recette traditionnelle qui veut un mélange très riche d'œufs avec un pourcentage élevé d'ingrédient qui le caractérise. Tous le travail est absolument artisanale et comportent de nombreuses phases qui sont toujours effectuées manuellement par du personnel spécialisé.

La gamme comprend des tagliatelles aux truffes, aux champignons cèpes et les classiques nouilles aux œufs «Tajarin» piémontaises.

Toutes les pâtes aux œufs Inaudi sont prêtes en quelques minutes de cuisson.



Cod. 00058
pac 250 g



Cod. 00052
sca 250 g



Cod. 00056
pac 250 g



Cod. 00045
sca 250 g



Cod. 00059
pac 250 g



Cod. 00053
sca 250 g



Cod. 00057
pac 250 g



Cod. 00046
sca 250 g



**TAGLIATELLE SAFRAN ET
CHAMPAGNE**

Cod. 00095
pac 250 g



Cod. 00047
sca 250 g



**TAGLIATELLE AU VIN
BARBARESCO DOCG**

Cod. 00096
pac 250 g



Cod. 00048
sca 250 g



**TAGLIATELLE AUX PESTO DE
LA LIGURIA**

Cod. 00098
pac 250 g



Cod. 00049
sca 250 g



TAGLIOLINI A L'OEUF

Cod. 00066
pac 250 g



Cod. 00054
sca 250 g



Le plaisir du blé

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Una linea di pasta artigianale trafilata al bronzo essiccata lentamente ed a bassa temperatura.
Una pasta di alta qualità che saprà soddisfare i palati più esigenti, mantenendo la cottura e trattenendo il sugo per un primo piatto perfetto.

PATE A LA SEMOULE DE BLE DUR

Une ligne de pâte artisanale extrudée au bronze, séché lentement à basse température.
Une pâtes de haute qualité qui satisfera les palais les plus exigeants, tiens bien à la cuisson et capture les sauces pour un plat parfait.



SPAGHETTI
Cod. 00041
pac 500 g



LINGUINE
Cod. 00031
pac 500 g



PENNE
Cod. 00033
pac 500 g



TRECCIE
Cod. 00034
pac 500 g



FUSILLI
Cod. 00032
pac 500 g



PACCHERI
Cod. 00036
pac 500 g

Fantaisie de couleurs



FUSILLI MULTI SAPORE
FUSILI MULTISAVEURS

Cod. 00025
pac 500 g



FARFALLE MULTI SAPORE
FARFALLE MULTISAVEURS

Cod. 00024
pac 500 g



STELLE ALPINE MULTI SAPORE

Cod. 00023
pac 500 g



CUORICINI MULTI SAPORE
COEUR MULTISAVEURS

Cod. 00022
pac 500 g



TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA
TAGLIATELLE NOIRE ENCRE
DE SEICHE

Cod. 00020
pac 500 g



FOGLIE DI ULIVO CON SPINACI
FEUILLE D'OLIVIER AUX
EPINARDS

Cod. 00035
pac 500 g



TAGLIATELLE ALLE CASTAGNE
TAGLIATELLE A LA
CHATAIGNE

Cod. 00037
sca 500 g



Crèmes et sauces

CREMA DI FUNGHI PORCINI

Questa crema è un condimento concentrato ai funghi Porcini per arricchire i vostri piatti con tutto il suo speciale sapore. È indicata su tutti i primi piatti in bianco, pasta all'uovo, riso, spaghetti, gnocchi, su filetti di carne, arrostiti, con la fonduta e su ogni piatto a fantasia dello chef.

Modo d'uso: diluire un cucchiaino per persona di crema di funghi Porcini con un po' di olio di oliva, panna da cucina o acqua di cottura della pasta e condire.

CREME DE CHAMPIGNON CEPES

Cette crème est un accompagnement concentré de champignon cèpes pour enrichir vos plats avec toutes ses saveurs spéciales. Indiqué sur toutes les entrées blanches, pâtes à l'oeuf, riso, spaghetti, gnocchi, filet de viande, roti, avec la fondue et sur tous plat à la fantaisie du chef.

UTILISATION : Diluer une cuillère par personne de crème de champignon cèpes avec un peut d'huile d'olive, de crème fraîche où d'eau de cuisson des pâtes et assaisonner.

FUNGHELLA - Salsa pronta con funghi Porcini

È un condimento al fungo Porcino già pronto all'uso, ideale su tutti i primi piatti caldi, sui filetti di carne e con gli arrostiti.

FUNGHELLA - Sauce prête aux champignons cèpes

Condiment aux champignons cèpes déjà prêt à l'utilisation, idéal sur toutes les entrées chaudes, sur filet de viande et avec les rotis.

SAPOR DI PORCINI FRESCHI

I funghi Porcini vengono esaltati in questo prodotto dall'accostamento con la Salvia che conferisce un tocco particolare del suo fresco sapore. Gustosa salsa ideale da spalmare su tartine imburrate o come condimento ai primi piatti caldi.

SAVEUR DE CHAMPIGNONS FRAIS

Les champignons cèpes sont exaltés dans ce produit en le combinant à la Sauge des devins, ce qui lui confère une touche spéciale de saveur fraîche. Sauce savoureuse idéale à tartiner sur des toasts beurré ou comme condiment pour les entrées chaudes.

DELIZIA DEL BRACIERE

Delicata salsa composta da particolari peperoni dalla falda carnosa e saporita con aggiunta di tonno, acciughe e capperi. Ottima spalmata su tartine, tramezzini imburrati, sulle uova sode e per insaporire le carni.

DELICE DE BRACIERE

Sauce délicate composée de poivrons particuliers avec une bavette charnue et savoureuse auquel sont ajoutés thon, anchois et câpres.

Excellente pâte à tartiner sur des tartines, des sandwichs au beurre, des œufs durs et pour aromatiser les viandes.



Cod. 00501
vas 80 g



Cod. 10030
vas 180 g



Cod. 10040
lat 400 g



Cod. 12150
vas 80 g



Cod. 12170
vas 180 g



Cod. 12220
vas 180 g



Cod. 30020
vor 80 g



Cod. 10070
vas 180 g



Cod. 10075
vas 180 g

SAPOR DI CARCIOFI E TONNO

Solo i migliori Carciofi vengono selezionati per la preparazione di questa gustosa crema impreziosita dal Tonno e dall'olio di oliva. Ottima spalmata su tartine, tramezzini imburrati, sulle uova sode e per ogni piatto a fantasia dello chef.

SAVEUR D'ARTICHAUTS ET THON

Seuls les meilleurs artichauts sont sélectionnés pour la préparation de cette crème savoureuse agrémentée de thon et d'huile d'olive. Excellente pâte à tartiner sur des tartines, des sandwiches au beurre, des œufs durs et pour les plats à la fantaisie du chef.



Cod. 10095
vas 650 g



Cod. 10090
vas 180 g

SAPOR DI OLIVE NERE

Delicatissima crema di Olive nere ottenuta da un procedimento di macinatura e frullatura delle olive con aggiunta di olio Extra Vergine di oliva. Ideale come condimento per i primi piatti, spalmata su tartine, crostini, sulle uova sode, sui pomodori a fette e per altre ricette a fantasia.

SAVEUR D'OLIVE NOIRE

Crème très délicate aux olives noires obtenue en broyant et en mélangeant les olives avec l'addition d'huile d'olive extra vierge. Idéal comme condiment pour les plats de pâtes, répartis sur des canapés, des crostini, des œufs à la coque, des tranches de tomates et d'autres recettes raffinées.

CREMA DI AGLIO

Questa deliziosa crema viene preparata con solo aglio fresco italiano. La lavorazione particolare prevista dalla ricetta Inaudi, consente di ottenere un prodotto particolarmente saporito e delicato, che la rende particolarmente piacevole al consumo senza il fastidioso retrogusto tipico dell'aglio fresco. Ideale per la preparazione di tartine per aperitivi, bruschette, sughi per la pasta, per insaporire zuppe, ecc.

CREME D'AIL

Cette délicieuse crème est préparé uniquement à base d'ail frais Italien. Le traitement particulier requis par la recette Inaudi permet d'obtenir un produit particulièrement savoureux et délicat, ce qui le rend particulièrement agréable à manger sans l'arrière-goût gênant typique de l'ail frais. Idéal pour préparer des canapés pour apéritifs, bruschettas, sauces pour pâtes, pour aromatiser des soupes, etc.



Cod. 10176
vas 180 g



Cod. 10181
vas 180 g

AGLIOLINO

Aglio fresco italiano e peperoncino vengono tritati ed uniti all'olio di oliva per ottenere questa salsa pronta ideale per i tradizionali "spaghetti aglio, olio e peperoncino". Ottima anche per la preparazione di tartine per aperitivi, bruschette, sughi per la pasta, per insaporire zuppe, ecc.

AGLIOLINO

L'ail et le piment italiens frais sont émincés et combinés avec de l'huile d'olive pour obtenir cette sauce idéale pour les traditionnels "spaghettis à l'ail, huile et au piment". Excellent également pour préparer des toasts pour apéritifs, bruschettas, sauces pour pâtes, pour parfumer des soupes, etc.



Cod. 30105
vas 180 g

SFIZIOSA

Salsa a base di verdure, funghi Porcini e tonno, ideale spalmata su tartine, crostini, sulle uova sode, ecc.

SFIZIOSA

Sauce à base de légumes, champignons cèpes et thon, idéal à étaler sur des tartines, toast, sur les oeufs dur, etc.



Cod. 10120
vas 180 g

INDIAVOLATA

Salsa piccante a base di pomodori e peperoncino ideale come condimento per la pasta, bruschette, per accompagnare carni lesse e alla griglia.

INDIAVOLATA

Sauce piquante à base de tomate et piment, idéal comme condiment pour les pâtes, bruschetta, pour accompagner les viandes bouilli et celle grillé.



Cod. 10136
vas 180 g

CREMA DI POMODORI SECCHI

Solo i migliori pomodori secchi vengono selezionati per essere tritati e preparati con olio Extra Vergine di oliva. Ideale per insaporire salse o sughi per la pasta, zuppe, minestre o spalmare sul pane.

CREME DE TOMATE SECHE

Seul les meilleurs tomates séchées sont sélectionné pour être haché et préparé dans l'huile d'olive extravierge. Idéal pour enrichir les jus et sauces pour les pâtes, soupes, bouillons et étaler sur du pain



Cod. 30140
sca 3 x 30 g

TRIS GOURMET

Piccola confezione regalo contenente tre creme della produzione Inaudi: LA TARTUFATA®, Sapor di Delizia del Braciere, Crema di funghi Porcini.

TRIO GOURMET

Petite confection cadeau contenant trois crème de la production Inaudi : LA TARTUFATA, saveur délicieuse Braciere, crème de champignon cèpes

Le Peperini



Cod. 25057
vas 180 g



Cod. 25056
vas 280 g



Cod. 25059
vas 650 g



Cod. 25058
vas 1500 g

I PEPERINI - peperoncini ripieni in olio di oliva

Secondo la tipica ricetta Piemontese, i piccoli peperoni rotondi e leggermente piccanti vengono farciti con una delicata crema di tonno, acciughe, capperi e olive. «I Peperini» vengono ancora preparati manualmente come la tradizione ci insegna per mantenere intatto il loro particolare sapore. Ideali come antipasto pronto o per guarnire piatti da portata, ottimi come aperitivo.

LE PEPERINI - Petits poivrons farci dans l'huile d'olive

Selon la typique recette Piemontaise, les petits poivrons rond légèrement piquant farci avec une délicieuse crème de thon, anchois, capres et olive. «Le Peperini» est encore préparé à la main comme l'enseigne la tradition pour maintenir intact leur goût particulier. Idéal comme entrée prête où pour garnir un plat, parfait pour l'apéritif.



Les poivrons farcis



Cod. 25050
vas 190 g

ANTIPASTO PEPERONI FARCITI IN OLIO DI OLIVA

Per questo antipasto vengono selezionati gustosi peperoni per essere farciti manualmente uno ad uno con una deliziosa crema di tonno, acciughe e capperi. Ideale come antipasto pronto o per guarnire piatti da portata, ottimo come aperitivo.

ANTIPASTO POIVRONS FARCIS DANS L'HUILE D'OLIVE

Pour cet antipasto sont sélectionné de savoureux poivrons pour être farci manuellement un à un avec une délicieuse crème de thon, anchois et capres. Idéal comme entrée prête ou pour garnir un plat de service, parfait en apéritif.

Les Antipastis



Cod. 25160
vas 290 g

GIARDINIERA

Per questo tipico antipasto Piemontese solo ortaggi selezionati vengono tagliati a pezzi e conservati con polpa di pomodoro e olio di oliva. Antipasto già pronto da servire.

GIARDINIERA

Pour ce typique antipasto Piémontais seul les légumes sélectionné sont couper en morceaux et conserver avec la pulpe de tomate et huile d'olive. Antipasto déjà prêt à servir.



Cod. 25001
vas 290 g

ANTIPASTO CAMPAGNOLO

Antipasto tradizionale con verdure miste, tonno e funghi Porcini, pronto per essere servito.

ANTIPASTO COMPATRIOTE

Antipasto traditonnel avec mélange de légumes, thon et champignon cèpes, prêt à être servi.



Cod. 25005
vas 290 g

ANTIPASTO PEPERONI E TONNO

Antipasto tradizionale con peperoni rossi e gialli, tonno e olio di oliva, pronto per essere servito.

ANTIPASTO POIVRON ET THON

Antipasto traditionnel avec poivron rouge et jaune, thon et huile d'olive, prêt à être servi.



Cod. 25180
vas 75 g



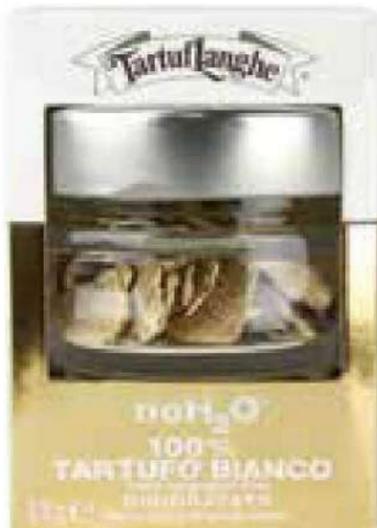
Cod. 25185
vas 150 g

CAPPERI SOTTO SALE

Croccanti e di sapore intenso, grazie alla conservazione sotto sale, sono ottimi per insaporire creme, salse, primi e secondi piatti tipici della cucina italiana.

CAPRE SOUS LE SEL

Croquants et au goût intense, grâce à la conservation en sel, ils sont excellents pour aromatiser les crèmes, les sauces, les premiers et les deuxièmes plats typiques de la cuisine Italienne.



TARTUFO BIANCO
DISIDRATATO NOH₂O®
TRUFFE BLANCHE
DESYDRATHE NOH₂O

TARTUFO NERO
DISIDRATATO NOH₂O®
TRUFFE NOIRE
DESYDRATHE NOH₂O

PESTO IN POLVERE
PESTO EN POUDRE



100% tartufo bianco disidratato
(Tuber magnatum Pico)
100% Truffe blanche
désydraté



100% tartufo nero pregiato
(Tuber melanosporum)
100% Truffe noire fine



Basilico Genovese DOP,
Parmigiano Reggiano DOP, pinoli,
Fiore Sardo DOP, aglio di Vessalico
Basilique Genovese DOP,
Parmesan Reggiano DOP,
Pignon, Fiore sardo DOP
(fromage de brebis sarde),
Ail de Vessalico



Da gustare su tutti i tipi di pasta, in particolare la pasta all'uovo, risotti, vellutate di verdure, fondute di formaggio, uova, patate e puré e tutti i piatti che si sposano con il tartufo. Da utilizzare direttamente su piatti caldi.

Sbriciolare finemente prima di servire.

À savourer sur tous les types de pâtes, en particulier les pâtes aux œufs, le risotto, soupes de légumes, fondues au fromage, œufs, pommes de terre et purée de pommes de terre et tous les plats qui sont associés généralement avec des truffes. A utiliser directement sur les plats chauds.
Émietter finement avant de servir.



2,5 g = 12,5 g
di Tartufo Fresco
of Fresh Truffle



Un condimento versatile per arricchire e trasformare attraverso le sue sfaccettature raffinate, tanto una caprese come una pasta o una pizza, secondi di mare, mozzarelle e burrate. Usare a fine preparazione come spezia.

Un condiment polyvalent pour enrichir et transformer à travers ses facettes raffinées, salade Caprese comme sur des pâtes ou une pizza, fruits de mer, mozzarella et burrata. Utilisez à la fin de la préparation comme une épice.

Peso e Codice - Weight and Code
2,5g - TL04TA011
Pz. cartone - Qty per case:
6

Peso e Codice - Weight and Code
2,5g - TL04TA013
Pz. cartone - Qty per case:
6

Peso e Codice - Weight and Code
25g - TL16PE006
Pz. cartone - Qty per case:
6



Chef: Andrea Ferrero / Ph. Bob Noto



PERLAGE® DI TARTUFO PERLE DE TRUFFE



Succo di tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum)

Jus de truffes noires



Da gustare, come il caviale, su crostini di pane e blinis o per guarnire formaggi freschi e a pasta molle, prosciutti e foie gras, filetti e carpacci di pesce, zuppe e vellutate di verdure, fondute di formaggio, uova, patate, filetti di carne e tutti i piatti che si sposano con il tartufo.

A goûter, comme le caviar, sur des croûtons de pain et blinis ou garnir les fromages frais et moelleux, les jambons et le foie gras, filets et carpaccio de poisson, soupes et veloutés de légumes, fondues de fromage, œufs, pommes de terre, filets de viande et tous les plats qui se marient avec la truffe.

+8°C 46.4 F
+2°C 35 F

Peso e Codice - Weight and Code

50g - TL07PT001

Pz. cartone - Qty per case:

12



Olio extravergine di oliva italiano aromatizzato al tartufo bianco

Huile d'olive italienne extra-vierge aromatisé à la truffe blanche.



Si può utilizzare su qualsiasi presentazione che richieda olio crudo e abbinato a tutte le specialità che tradizionalmente si sposano con il tartufo bianco. Può accompagnare sia piatti caldi che freddi come condimento o come decorazione. Ideale per tartare di carne e di pesce, uova, paste, risotti e formaggi.

Vous pouvez l'utiliser sur n'importe quelle présentation ou vous utilisez l'huile d'olive et combiné avec toutes les spécialités traditionnellement combinés avec des truffes blanches. Il peut accompagner les plats chauds et froids comme assaisonnement ou comme décoration. Idéal pour le tartare de viande et de poisson, œufs, pâtes, risotto et fromage.

Peso e Codice - Weight and Code

50g - TL10OB003

Pz. cartone - Qty per case:

6



MUST CHIPS
PATATINE CON SENAPE, MIELE E TARTUFO BIANCO
CHIPS MOUTARDE, MIEL ET TRUFFE BLANCHE



Patatine fritte, condimento Tratuflanghe liofilizzato a base di senape al miele e tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico)

Chips, condiment Tratuflanghe lyophilisé à base
 de moutarde au miel et de truffe blanche

(Tuber Magnatum Pico)



Un gusto nuovo, sorprendente, quello della nostra Senape al miele e Tartufo Bianco per una preziosa ricetta sweet & sour. Delicata ma persistente, ottima per l'aperitivo e per uno spuntino dal sapore ineguagliabile o per creare sfiziose tapas.

Un goût inconnu et surprenant, celui de notre moutarde au miel et à la truffe blanche une recette élégante aigre-douce. Délicat mais persistant, excellent pour l'apéritif et pour un casse-croûte, d'une saveur inégalée ou pour créer de délicieuses tapas.

Peso e Codice - Weight and Code
 45g - TL08PS001 • 100g - TL08PS002
Pz. cartone - Qty per case:
 45g - 18 • 100g - 9



TRUFFLE CHIPS - PATATINE CON TARTUFO CHIPS A LA TRUFFE



Patatine fritte, tartufo liofilizzato (Tuber aestivum Vitt.)
Chips à la truffe lyophilisé (Tuber aestivum Vitt.)



Usate come base per salse o per creare molteplici versioni di finger food: con acciughe oppure con crème fraîche ed erbette, con uova di salmone, formaggio fresco e aneto, con Perlage di tartufo e burrata o semplicemente spolverate con pesto in polvere. Ottime sbriciolate, da aggiungere alle insalate.

Utilisé comme base pour les sauces ou pour créer diverses versions de finger food: avec anchois ou avec crème fraîche et herbes, œufs de saumon, fromage frais et aneth, perlage de truffes et burrata ou simplement saupoudré avec la poudre de pesto. Excellent émietté, à ajouter aux salades.

Peso e Codice - Weight and Code
45g - TL08PT001 • 100g - TL08PT002
Pz. cartone - Qty per case:
45g - 18 • 100g - 9



PESTO CHIPS - PATATINE CON PESTO CHIPS AU PESTO



Patatine fritte, Pesto in polvere Tartuflanghe
Chips à la poudre de pesto tartuflanghe



Per creare nuovi finger food oppure delle tapas, possono essere condite con crema di parmigiano e tartufo o con un'acciuga al tartufo, oppure abbinate con aringhe marinate e aneto.

Pour créer de nouveaux amuse-bouches ou tapas, vous pouvez les habiller avec de la crème au parmesan et truffe ou avec une truffe à l'anchois, ou combiné avec du hareng et de l'aneth marinés.

Peso e Codice - Weight and Code
45g - TL08PP001 • 100g - TL08PP002
Pz. cartone - Qty per case:
45g - 18 • 100g - 9



**TRUFFLE BITE
SNACK AL TARTUFO
SNACK A LA TRUFFE**



Farina di grano, olio di oliva, tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.)
Farine de blé, huile d'olive, truffe (*Tuber aestivum* Vitt.)



Snack salato appetitoso ed ideale per l'aperitivo. Ottimi anche per accompagnare insalate, zuppe, formaggi e salumi. Disponibile in formato 100g per un consumo condiviso o in formato monodose da 30g in espositore da banco.

Snack savoureux appétissant et idéal pour un apéritif. Excellent aussi pour accompagner les salades, soupes, fromages et charcuterie. Disponible en format 100g pour la consommation en groupe ou en format monodose de 30g pour la vente au comptoir.

Peso e Codice - Weight and Code

30g - TL08TB001

Pz. cartone - Qty per case:

7

Peso e Codice - Weight and Code

100g - TL08TB002

Pz. cartone - Qty per case:

12



GRISSINI CON TARTUFO GRESSIN A LA TRUFFE



Farina di grano, olio di oliva, tartufo
(Tuber aestivum Vitt.)

Farine de blé, huile
d'olive, truffe
(Tuber aestivum Vitt.)



Il grissino con tartufo è un ideale accompagnamento a formaggi, salumi, insalate e zuppe.

Le gressin à la truffe est un accompagnement idéal pour fromages, charcuterie, salades et soupes.

Peso e Codice - Weight and Code

120g - TL08GT001

Pz. cartone - Qty per case:

24



APERITUBER BISCOTTI SALATI AL TARTUFO BISCUIT SALE A LA TRUFFE



Farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva,
tartufo (Tuber aestivum Vitt.)

Farine de blé tendre, huile d'olive
extra vierge,
truffe (Tuber aestivum Vitt.)



Ottimo per aperitivo, snack ideale per ogni momento, da accompagnare a salumi, formaggi ed insalate.

Idéal pour un apéritif, parfait pour une collation à chaque moment, peut accompagner charcuterie, fromages et salades.

Peso e Codice - Weight and Code

70g - TL08AP001

Pz. cartone - Qty per case:

12



TRUFFLEGGs®
UOVA DI QUAGLIA CON
TARTUFO BIANCO
TRUFFLEGGs®

Oeufs de caille avec Truffe blanche



Uova di quaglia, olio di oliva, tartufo bianco disidratato (Tuber magnatum Pico)

Oeufs de caille, huile d'olive, truffe blanche déshydratée (Tuber magnatum Pico)



Una delizia per l'aperitivo ma anche per creare nuovi gustosi piatti. Perfette per l'insalata Niçoise, l'insalata russa, o con una tartare di carne. L'olio di governo può essere utilizzato come condimento per diversi piatti, insalate o per creare una maionese leggera al tartufo bianco.

Un délice pour l'apéritif mais aussi pour créer de nouveaux plats savoureux. Parfait pour la salade niçoise, la salade Russe, ou avec un tartare de viande. L'huile contenue dans le pôt peut être utilisé comme condiment pour différents plats, salades ou pour créer une mayonnaise légère à la truffe blanche.

Peso e Codice - Weight and Code

100g - TL02AN007

Pz. cartone - Qty per case:

6



TRUFFLEGGs®
UOVA DI QUAGLIA IN SUCCO
DI TARTUFO INVERNALE
TRUFFLEGGs®

Oeufs de caille dans le jus de TRUFFES D'HIVER



Uova di quaglia, succo di tartufo invernale (Tuber melanosporum Vitt.)

Oeufs de caille, jus de truffe d'hiver (Tuber melanosporum Vitt.)



Possono essere utilizzate per creare gustose ricette, nelle insalate o aggiunte ad una tartare. Il succo di tartufo nero pregiato delle Truffleggs può essere utilizzato per mantecare il risotto oppure per marinare le carni bianche come il coniglio o il pollo.

Ils peuvent être utilisés pour créer de délicieuses recettes, dans les salades ou ajouter à un tartare. Le jus de truffe noirs précieux des truffleggs peut être utilisés pour incorporer au risotto ou mariner la viande blanche comme le lapin ou le poulet.

Peso e Codice - Weight and Code

100g - TL02AN006

Pz. cartone - Qty per case:

6

NEW
RECIPE

BEST
SELLER



**FILETTI DI
ACCIUGHE
CON TARTUFO
FILET
D'ANCHOIS
TRUFFER**



Acciughe del Mediterraneo,
olio d'oliva, tartufo
(Tuber aestivum Vitt.)

Filet d'anchois de
Méditerranée, huile
d'olive, truffe (Tuber
aestivum Vitt.)



Servire su crostini di pane imburrato.
Ottimi, inoltre, su peperoni arrostiti
o per insaporire sughi per pasta o
salse.

Servir sur des croûtons au
pain beurré. Aussi excellent
sur les poivrons grillés ou
pour aromatiser des sauces
pour pâtes ou sauces diverses.

**SALSA
MEDITERRANEA
CON TARTUFO
SAUCE
MEDITERRANEENNE
A LA TRUFFE**



Olive, funghi champignons, olio
extravergine di oliva italiano, tartufo
(Tuber aestivum Vitt.), capperi,
acciughe.

Olives, champignons,
huile d'olive italienne
extra vierge, truffe
(Tuber aestivum Vitt.),
Câpres, anchois.



Ideale per condire i piatti caldi,
ottimo per la preparazione di gustose
tartine o deliziose vinaigrette.

Idéal pour assaisonner les
plats chauds, excellent pour
la préparation de savoureux
canapés ou délicieuse
vinaigrette.

**BACCALÀ MANTECATO
CON OLIVE
TAGGIASCHE
CREME DE MORUE
AUX OLIVES
TAGGIASCHE**



Baccalà, patate, scalogno,
olive taggiasche

Morue, pommes
de terre,
échalotes,
Olives Taggiasca



Ottimo da tartinare, per la preparazione
di gustosi crostini, può essere inoltre
utilizzato per condire risotti, gnocchi,
polenta e paste corte.

Parfait pour la préparation
de savoureux croûtons, il peut
aussi être utilisé pour
assaisonner le risotto, les
gnocchi, polenta et pâtes courtes.

Peso e Codice - Weight and Code

90g - TL02AN001

Pz. cartone - Qty per case:

12

Peso e Codice - Weight and Code

90g - TL02AN005 • 180g - TL02AN002

Pz. cartone - Qty per case:

12

Peso e Codice - Weight and Code

190g - TL03AN001

Pz. cartone - Qty per case:

12



TARTUFISSIMA® N. 18
TAGLIOLINI CON TARTUFO
TAGLIOLINI A LA TRUFFE



Semola di grano duro, uova,
tartufo 7% (Tuber aestivum Vitt.)

Farine de semoule dur,
oeuf, 7% de truffe
(Tuber aestivum Vitt.)

TARTUFISSIMA® N. 19
TAGLIATELLE CON TARTUFO
TAGLIATELLE A LA TRUFFE



Semola di grano duro, uova,
tartufo 7% (Tuber aestivum Vitt.)

Farine de semoule
dur, oeuf, 7% de truffe
(Tuber aestivum Vitt.)



La prima Pasta al Tartufo
prodotta al mondo.
**La première pâte au
truffe produite au
monde.**
Outstanding New Product
FANCY FOOD SHOW 1992 - NY

Peso e Codice - Weight and Code
250g - TL05PA002
Pz. cartone - Qty per case:
12

Peso e Codice - Weight and Code
250g - TL05PA003
Pz. cartone - Qty per case:
12

PASTA ARTIGIANALE HAND MADE PASTA



**TARTUFISSIMA®
FUNGHI PORCINI
E TARTUFO**
TARTUFISSIMA®
Tagliatelle
Champignons Porcini
et truffe



Semola di grano duro, uova,
tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.),
funghi porcini (*Boletus edulis*)
Semoule de blé dur, œufs,
truffe (*Tuber aestivum* Vitt.),
champignons cèpes (*Boletus*
edulis)

Peso e Codice - Weight and Code
250g - TL05PA004
Pz. cartone - Qty per case:
12



**TARTUFISSIMA®
BARBARESCO
E TARTUFO**
TARTUFISSIMA®
Taglioni au vin rouge
Barbaresco et truffe



Semola di grano duro, uova,
tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.),
vino Barbaresco DOCG
Semoule de blé dur, œufs,
truffe (*Tuber aestivum* Vitt.),
Vin de Barbaresco DOCG

Peso e Codice - Weight and Code
250g - TL05PA005
Pz. cartone - Qty per case:
12



**TARTUFISSIMA®
ZAFFERANO E
TARTUFO**
TARTUFISSIMA®
Taglioni au safran et
truffe



Semola di grano duro, uova,
tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.),
zafferano DOP della Mancha
Semoule de blé dur, œufs,
la truffe (*Tuber aestivum* Vitt.),
DOP safran de Mancha

Peso e Codice - Weight and Code
250g - TL05PA006
Pz. cartone - Qty per case:
12



TAGLIOLINI ALL'UOVO
LAMINATI E MATASSATI
A MANO

TAGLIOLINI A
L'OEUF LAMINE ET
FORME A LA MAIN



Semola di grano duro, uova 20%

Semoule de blé dur,
œufs 20%

TAGLIOLINI ALL'UOVO
CON TARTUFO
LAMINATI E MATASSATI
A MANO

TAGLIOLINI A L'OEUF
AVEC DE LA TRUFFE
LAMINE ET FORME A
LA MAIN



Semola di grano duro, uova,
tartufo (Tuber aestivum Vitt.)

Semoule de blé dur, œufs,
truffe (Tuber aestivum Vitt.)

TAGLIATELLE ALL'UOVO
CON TARTUFO
LAMINATI E MATASSATI
A MANO

TAGLIATELLE A L'OEUF
AVEC DE LA TRUFFE
LAMINE ET FORME A LA
MAIN



Semola di grano duro, uova,
tartufo (Tuber aestivum Vitt.)

Semoule de blé dur, œufs,
truffe (Tuber aestivum Vitt.)

Peso e Codice - Weight and Code

250g - TL05CE001

Pz. cartone - Qty per case:

15

Peso e Codice - Weight and Code

250g - TL05CE003

Pz. cartone - Qty per case:

15

Peso e Codice - Weight and Code

250g - TL05CE004

Pz. cartone - Qty per case:

15



Pronta in 3 minuti
Prêt en 3 minutes

**POLENTA PRONTA
FUNGHI PORCINI E TARTUFI
POLENTA PRETE
CHAMPIGNONS ET TRUFFES**

- ☕ Farina di mais, funghi porcini (*Boletus edulis*), tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.), panna, burro
- Farine de maïs, cèpes (*Boletus edulis*), truffe (*Tuber aestivum* Vitt.), crème, beurre

Peso e Codice - Weight and Code
250g - TL06PO001
Pz. cartone - Qty per case:
12



Pronto in pochi minuti
aggiungendo solo acqua
Prêt en quelques
minutes n'ajouter
que de l'eau

**RISOTTO PRONTO CON TARTUFI
RISOTTO PRET A LA TRUFFE**

- ☕ Riso, tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.), panna, burro, formaggio Parmigiano, brodo
- Riz, truffe (*Tuber aestivum* Vitt.), Crème, beurre

Peso e Codice - Weight and Code
240g - TL06RI001
Pz. cartone - Qty per case:
12



Pronto in pochi minuti
aggiungendo solo acqua
Prêt en quelques
minutes n'ajouter
que de l'eau

**RISOTTO PRONTO
ZAFFERANO E TARTUFI
RISOTTO PRET AU SAFRAN
A LA TRUFFE**

- ☕ Riso, tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.), zafferano, panna, burro
- Riz à la truffe (*Tuber aestivum* Vitt.), safran, crème, beurre

Peso e Codice - Weight and Code
240g - TL06RI002
Pz. cartone - Qty per case:
12



Pronto in pochi minuti
aggiungendo solo acqua
Prêt en quelques
minutes n'ajouter
que de l'eau

**RISOTTO PRONTO
FUNGHI PORCINI E TARTUFI
RISOTTO PRET AUX
CHAMPIGNONS PORCINI
A LA TRUFFE**

- ☕ Riso, funghi porcini (*Boletus edulis*), tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.), panna, burro
- Riz, cèpes (*Boletus edulis*), truffe (*Tuber aestivum* Vitt.), crème, beurre

Peso e Codice - Weight and Code
240g - TL06RI003
Pz. cartone - Qty per case:
12



CREMA DI
TARTUFO BIANCO 7,5%
CREME DE TRUFFE
BLANCHE 7.5%



Latte, panna, burro, tartufo bianco
(Tuber magnatum Pico)

Lait, crème, beurre,
truffe blanche
(Tuber magnatum Pico)



Eccellente condimento per piatti caldi, da scaldare e servire su paste e risotti o per creare gustose salse. Ottimo su pane e crostini. Servire caldo.

Excellent condiment pour les plats chauds, à réchauffer et à servir sur les pâtes et le risotto ou pour créer de délicieuses sauces. Excellent sur le pain et crostini. Servez chaud.

Peso e Codice - Weight and Code
90g - TL02SU005
Pz. cartone - Qty per case:
6



CREMA DI TARTUFO NERO
PREGIATO 5%
CREME DE FINE
TRUFFE NOIRE 5%



Latte, panna, burro, tartufo nero pregiato
(Tuber melanosporum)

Lait, crème, beurre,
fine truffe noire
(Tuber melanosporum)

Peso e Codice - Weight and Code
90g - TL02SU006
Pz. cartone - Qty per case:
6



CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO
CON TARTUFO

CREME DE PARMESAN REGGIANO
A LA TRUFFE



Parmigiano Reggiano DOP, tartufo
(Tuber aestivum Vitt.). SENZA SALI DI FUSIONE.

Parmesan Reggiano DOP, truffe
(Tuber aestivum Vitt.). SANS SEL
AJOUTE.



Ideale per condire qualsiasi tipo di pasta, mantecare risotti, glassare asparagi o da utilizzarsi come crema per gustose tartine. Approvata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Idéal pour assaisonner tout type de pâtes, mélanger au risotto, pour glacer les asperges ou à utiliser comme crème pour de délicieux canapés. Approuvé par le Consortium de Parmigiano Reggiano.

Peso e Codice - Weight and Code
90g - TL02SU002 • 190g - TL02SU001
Pz. cartone - Qty per case:

12



**CREMA DI PECORINO
ROMANO DOP CON TARTUFO**
**CREME PECORINO
ROMANO DOP A LA TRUFFE**



Formaggio Pecorino Romano DOP,
tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.), latte, panna.
SENZA SALI DI FUSIONE

Fromage Pecorino Romano AOP,
truffe (*Tuber aestivum* Vitt.), lait,
crème. SANS SELS AJOUTES



Ottimo per condire paste corte, risotti, ravioli e tortelli.

Excellent pour assaisonner les pâtes courtes,
le risotto, les raviolis et les tortelli.

Peso e Codice - Weight and Code

190g - TL02SU004

Pz. cartone - Qty per case:

12



**FONDUTA PRONTA
CON TARTUFO**
**FONDUE PRETE
A LA TRUFFE**



Formaggio Fontina DOP, uova, latte, tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.) . SENZA SALI DI FUSIONE

Fromage Fontina DOP, œufs, lait,
truffe (*Tuber aestivum* Vitt.).
SANS SELS AJOUTES



Scaldare a fuoco lento per due minuti e servire calda su
pasta e risotti, asparagi bolliti, frittate, uova, cotechini,
flan di verdure. Ottima per farcire crêpe e vol-au-vent o
servita su crostini di pane.

Chauffer à feu doux pendant deux minutes et
servir chaud sur pâtes et risotto, asperges
bouilli, omelettes, œufs, saucisse cotechini,
flan de légumes. Excellent pour farcir les
crêpes et le vol-au-vent ou servir sur des
croûtons.

Peso e Codice - Weight and Code

180g - TL02SU003

Pz. cartone - Qty per case:

12



**SUGO
ALLA SALSICCIA
E VINO BAROLO
SAUCE A LA
SAUCISSE ET
VINO BAROLO**



Salsiccia di maiale piemontese, polpa di pomodoro, vino Barolo DOCG, olio extra vergine di oliva

Saucisse de porc piémontaise, pulpe de tomate, vin Barolo DOCG, huile d'olive extra vierge

**RAGÙ
ALLA PIEMONTESE
RAGOUT DE
VIANDE A LA
PIEMONTAISE**



Carne di vitello, polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva, aglio, carote

Viande de Veau, pulpe de tomate, huile d'olive extra vierge, ail, carottes

**SUGO AI FUNGHI
PORCINI
SAUCE AUX
CHAMPIGNONS
PORCINI**



Funghi porcini, vino bianco Roero Arneis DOCG, panna, prezzemolo

Champignons Porcini, vin blanc Roero Arneis DOCG, crème, persil



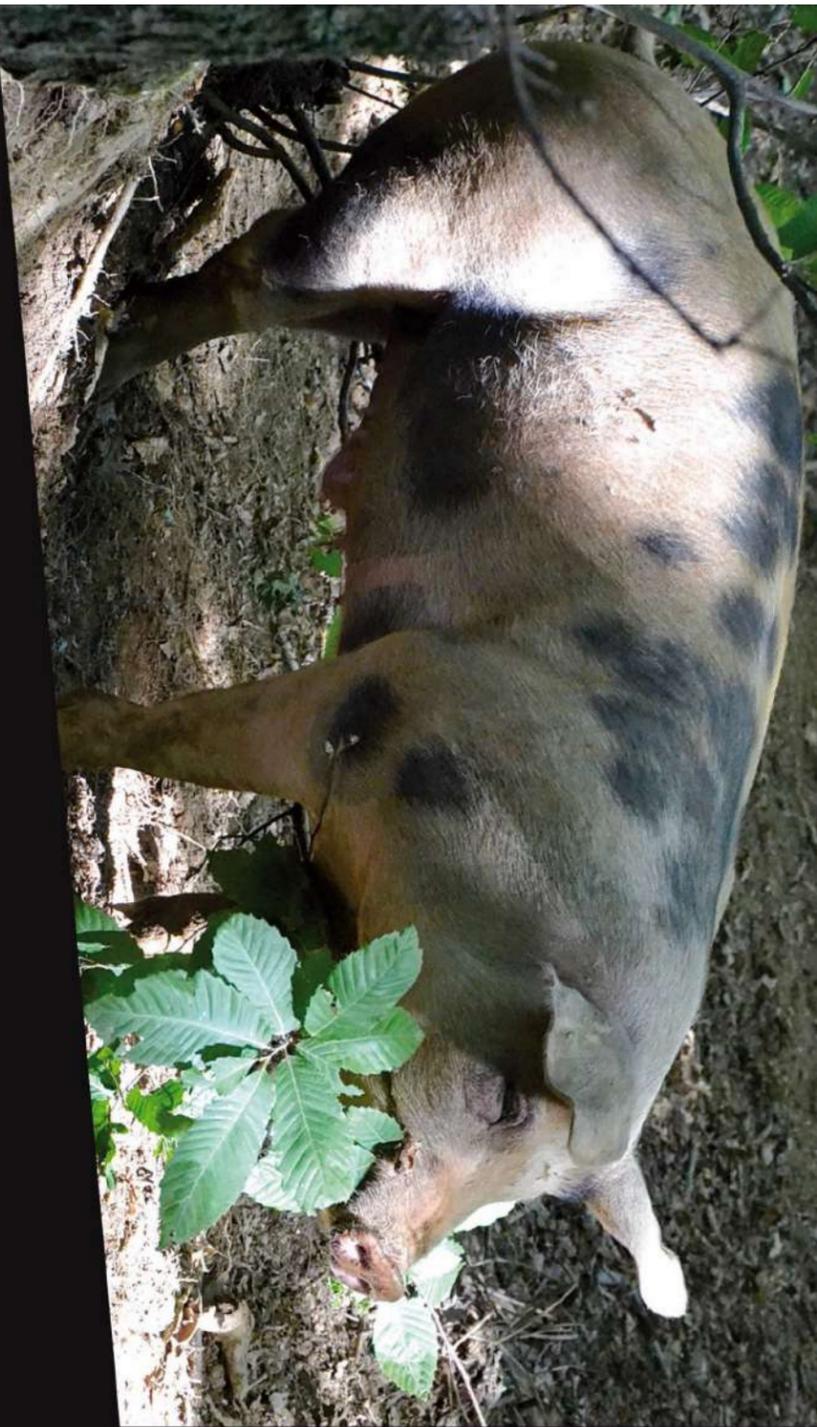
Ideale per condire paste fresche e secche, gnocchi, tortelli, ravioli, lasagne.
Ottimo per accompagnare la polenta e per condire il risotto.

Idéal pour assaisonner les pâtes fraîches et sèches, les gnocchi, les tortelli, les raviolis, les lasagnes. Excellent pour accompagner la polenta et assaisonner le risotto.

Peso e Codice - Weight and Code
185g - TL03SU003
Pz. cartone - Qty per case:
12

Peso e Codice - Weight and Code
180g - TL03SU004
Pz. cartone - Qty per case:
12

Peso e Codice - Weight and Code
190g - TL03SU002
Pz. cartone - Qty per case:
12



Je me souviens, en hiver, quand le jour de l'abattage du cochon approchait: tout dans la ferme s'activités comme un essaim à la préparations; la cuisine s'emplissait d'enivrante odeurs de vin cuit mélangé avec des épices et sur le foyer bouillonnait les casseroles de saindoux.

Chaque cour, alors, avait son propre charcutier et tous les hommes affluaient, ce jour-là, pour aider. C'était un travail collectif, pour les hommes, tandis que les femmes travaillaient à la préparation du dîner, de la fête du cochon ... parce que ceux les porcs élevés librement et naturellement, dans la cour ou à l'extérieur, étaient capables donner une viande authentique et incomparable: une fête que tout le monde, petits et grands, attendaient toute l'année.

Priziosalumi Prizio

Prizio Salumi srl

Regione San Bartolomeo, 5 - 12020 Venasca (CN)

www.priziosalumi.com



Il sapore della libertà

DA SUINI ALLEVATI ALL'APERTO

La saveur de la liberté
Du porc élevé en plein air

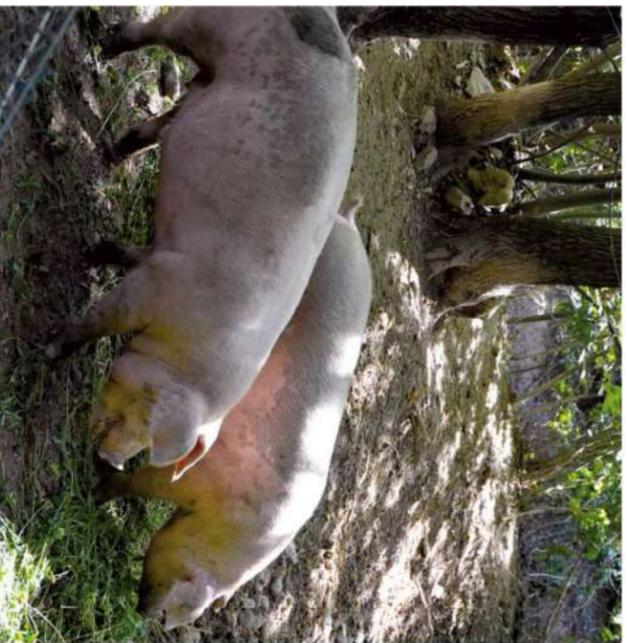
Priziosalumi Prizio

Retour des traditions



LIBRE DE SE DÉPLACER ET ... DE RESPIRER

Contrairement aux porcs élevés dans des espaces clos, qui ne disposent pas d'espaces ouverts et sont souvent obligés de respirer les émanations malsaines qui se développent à l'intérieur de la grange, les porcs vivent ici à l'extérieur, profitant ainsi de l'air pur et paissent dans la végétation, les prés ensoleillés et sous-bois. Précisément parce qu'ils sont libres de se déplacer "confortablement" (d'où son nom), ils donnent également des viandes mûres et fermes et avec une faible teneur en humidité.



LE SAUCISSON COMME AUTREFOIS

De la tradition charcutière qui vient du monde paysan, le saucisson de demi-carrosse, produit avec toutes les parties du cochon, y compris les plus nobles: exactement comme autrefois, quand, en saison, les bouchers venaient rendre visite en rotation dans les fermes de la campagne piémontaise pour accomplir ce rite - maintenant presque éteint - d'abattage de porcs élevés toute l'année dans la cour. Les porcs réservés à la production de "I Porci Comodi", une ligne haut de gamme de la marque Brizio, proviennent exclusivement de l'élevage de la famille immergée dans les vertes vallées de Cuneo.



MANGER CE QUE FOURNIT LA NATURE

Comme par le passé, les cochons en plein air, se déplacent librement dans les broussailles, se nourrissent de ce que la nature et les sous-bois leur offrent spontanément (glands, châtaignes, racines, herbes ...). Cependant, pour garantir le bien-être complet des animaux et assurer un apport nutritionnel adéquat, un complément d'alimentation est intégré - en fonction des paramètres d'une alimentation complète et équilibrée - avec des aliments végétaux de la certification UNI ISO EN 22005/08 "no ogm" (ni contenant ni dérivé de maïs ou de soja génétiquement modifié) et sans addition de graisses animales ni des farines animales.

"I Porci Comodi" sont donc des saucissons de qualité supérieure, fruit d'une extraordinaire tradition associée à une matière première d'une qualité exceptionnelle. Ainsi, les saveurs et les parfums des autres époques reviennent sur vos tables, toujours, garantis par l'expérience Brizio.

Les tailles

La gamme "I Porci Comodi" est disponible en 3 tailles de saucisson (intestin naturel bourrés et liés à la main), avec le cotechino et le zampone précuits, Cutechin d'autrefois et Zampun d'autrefois.



FILZETTA
pezzatura da 350 g

CRESPONETTO
pezzatura da 450 g



GENTILE
pezzatura da 900 g



COTECHINO
500 g



ZAMPONE
1 kg





Saucisson par tradition
Qualité par passion



F. Valeri Brizio

Le catalogue



Jambon cuit

Un bon résultat n'est jamais obtenu par hasard: nos **jambons cuits grandcotto**, **Valvaraita** et **Cuor di Granda** sont le résultat de nombreuses années de recherche, dans le seul objectif de satisfaire le consommateur et les exigences alimentaires de la vie moderne. De plus, ils sont dépourvus de muscle et de sous-muscle, garantissant ainsi un excellent rendement lors de la coupe.

Emballage sous-vide

Conservation de 0°C à +4°C

Expédition 180 jours à compter de l'emballage

[sans gluten]

[sans polyphosphates ajoutés]

Grandcotto

JAMBON CUIT HAUTE QUALITE

Un Jambon haut de gamme, de grande douceur et de rondeur de goût, produites exclusivement à partir de morceaux de cuisses de porc nationales, comme en témoigne l'autocollant sur l'emballage.

Sans gluten

Sans dérivé de lait

Sans polyphosphates ajoutés

COD. 8030

Pezatura: 9 kg ca.



Valvaraita

JAMBON CUIT CHOISI

Jambon délicat, mais avec un arôme invitant et une tranche toujours entière et compacte.

Sans gluten

Sans polyphosphates ajoutés

COD. 8020

Pezatura: 8,5 kg ca.



Cuor di Granda

JAMBON CUIT CHOISI

Jambon maigre et savoureux à base de cuisses fraîches.

Sans gluten

Sans dérivé de lait

Sans polyphosphates ajoutés

COD. 8010

Pezatura: 8,5 kg ca



Saucisson cuit Materin

Materin est le **saucisson cuit par excellence**, leader sur le marché grâce à sa qualité inimitable: une tradition piémontaise qui a fait de Brizio une marque reconnue dans le monde entier. La matière première est constituée d'épaules de porc soigneusement découpées et de cubes de lard caractéristiques, mélangés selon une **recette ancienne**, fourrés dans le boyau.

Emballage sous-vide

Conservation de 0°C à +4°C

Expédition 180 jours à compter de l'emballage

[sans gluten]

[sans polyphosphates ajoutés]

[sans dérivés de lait]

Materin

Et la plus grande taille de Materin, idéale pour trancher à la coupe.

COD. 4000

Pezatura: 3 kg ca. (intero)

COD. 4010

Pezatura: 1,5 kg ca. (à metà S.V.)



Ligne de Saucisson de Campagne - Petite taille

Campagne est la gamme de saucissons qui représente le mieux la philosophie Brizio: valoriser l'héritage de Nonno Materin et avec cela l'authenticité des saveurs, en les combinant avec les normes en matière de sécurité alimentaire. Aujourd'hui encore, **Bocconcino**, **Capriccio**, **Turista** et **Valli di Cuneo**, sont enfermés dans des boyaux naturels broyés avec un grain moyen à gros, attachés à la main et vieillissent longtemps dans les caves de la société. Les petits morceaux de la Ligne de Campagne sont fabriqués à partir de coupes telles que l'épaule et le ventre de porc.

Conserver dans un endroit frais et sec

[sans gluten]

Il Bocconcino

Et la plus petite taille. Proposé en tresse de 7 pièces pour la coupe et 4 pièces pour le libre service, il est unique: petit, doux, naturel et authentique.

COD. 3000
Pezatura: 80 g ca. cad.



Il Capriccio

Avec son poids autour de 180gr, il est fait avec le même mélange que Bocconcino. Bourré dans le boyaux "tordu", il est proposé simple pour le libre service ou en tresse de 4 pièces pour la coupe.

COD. 3010
Pezatura: 180 g ca. cad.



Valli di Cuneo

Embossé dans l'intestin appelé "pointe de rose", il se prête à un assaisonnement moyen, pour maintenir intacts arôme et saveur.

COD. 3300
Pezatura: 300-350 g ca. cad.



Il Turista

Et le saucisson régional par excellence. Le grand broyage rend les parties maigres très reconnaissables des grosses. Il est noués à la main en tresse de 3 saucissons.

COD. 3030
Pezatura: 250 g ca. cad.



Ligne de Saucisson de Campagne - Grande taille

Produits de coupes telles que l'épaule, la pancetta fraîche et le jambon émincé, le Saucisson **Campagne** en tailles plus grande sont proposés en formats de 1 kg (**Della rosa**, embossés dans l'intestin le plus précieux), de 3 kg (**Il Crespone**) et de 3 kg (**Il Crespone type Milano**), avec un broyage grossier pour les deux premiers et un broyage fin pour le dernier. Comme les petites pièces, même les plus grosses sont longtemps assaisonnées et séchées dans les caves de la société.

Conserver dans un endroit frais et sec

[sans gluten]

Della rosa

Embossé dans les boyaux les plus précieux des cochons (appelé "rose" ou "doux"), il est vieilli 50-60 jours. Il est idéale pour la coupe et pour le libre service.

COD. 3060
Pezatura: 1 kg ca. (intero)

COD. 3190
Pezatura: 500 g ca.
(a metà S.V.)



Il Crespone

C'est le saucisson classiquement vendu à la coupe en charcuterie. Embossé dans un boyaux de diamètre 10-11cm, présente différents broyages selon le type: moyen à grand pour le type de Campagne, fin pour le type de Milan.

COD. 3050
Pezatura: 3 kg ca.



Il Crespone Piemonte IGP

Comme le Crespone Campagne il est idéal pour la vente à la coupe en charcuterie. Embossé en boyaux collagénique (non comestible) de 9cm de diamètre, fabriqué avec l'ajout de vin rouge Doc piémontais et de broyage grossier.

COD. 3900
Pezatura: 3 kg ca. (intero)

COD. 3910
Pezatura: 1,5 kg ca. (a metà S.V.)



Ligne saucisson fleur de fête

La gamme fleur de fête indentifie quel produit charcuterie haut de gamme sont réservés pour les occasions. Saucisson rigoureusement **embossé dans des boyaux naturel** «doux» et **lié à la main**, parmi lesquels une variante aromatisée par l'ajout du plus noble des vins piémontais, le Barolo DOCG, la plus grande attention est portée à la sélection de la viande (décortiquée à la main **seulement sur des gros porcs d'origine italienne**) et le vieillissement lent caractérise le résultat final.

Consommer dans un endroit frais et sec

[sans gluten]

[sans dérivé de lait]

La Rosetta

Le fameux saucisson de la rose, produit typiquement piémontais, petit, d'un poids de 400-450gr lié à la main et embossé dans un boyau naturel «doux». Le lien avec une feuille d'argent embellit le produit

COD. 3180

Pezatura: 400-450 g ca.



Lard de la Valvaraita

Vieilli **lentement** et aromatisé avec les herbes de nos vallées et épices raffinés, le lard Brizio est une vraie spécialité du passé. La matière première est constituée de **lard du porc national**.

Consommer de 0°C à +4°C

Consommation 90 jours à compter de l'emballage

[sans gluten]

Lardo doppio salato

Lard veiné, salé à sec avec les parties maigres au centre. Bien équarris et pressés «en brique»

COD. 6000

Pezatura: 3,5 kg ca.



Lardo doppio alle erbe

Lard à la veine, salé à sec avec les parties maigres au centre, comme pour le saindoux double salé, mais avec l'ajout d'herbes aromatiques. Bien quadrillé et pressé "en brique".

COD. 6030

Pezatura: 3,5 kg ca.



Lardo aromatizzato

Épaulle typique de saindoux assaisonnée de baies de genièvre, d'herbes de Provence, de laurier et de romarin.

COD. 6010

Pezatura: 2,5 kg ca.



Salame al Barolo

La Rosetta avec l'ajout ultérieur du plus noble des vins piémontais, le Barolo DOCG (minimum 2.5% dans la chair), qui donne robustesse et couleur au goût exaltant arôme et parfum du saucisson. Le lien argenté embellit le produit.

Disponible en classic 400gr et en plus grand 1Kg.

COD. 3150

Pezatura: 400 g ca.



COD. 3170

Pezatura: 1 kg ca.



Lardo filettato

La matière première est obtenue par désossage manuel du carré avec son revêtement de saindoux. Disponible avec des herbes de montagne ou avec des grains de poivre.

COD. 6060 - al pepe

COD. 6070 - alle erbe

Pezatura: 2,5 kg ca.



Pancetta

La pancetta est un des excellents produits de la charcuterie de Cuneo, pour ceux qui aiment les saveurs authentiques et l'art de la tradition charcutière. À la fois dans la variante **Preivi**, qui conserve sa délicatesse grâce à sa croûte extérieure, et **roulée**, la pancetta Brizio préserve un cœur doux et moelleux, avec des arômes chauds et parfumés.

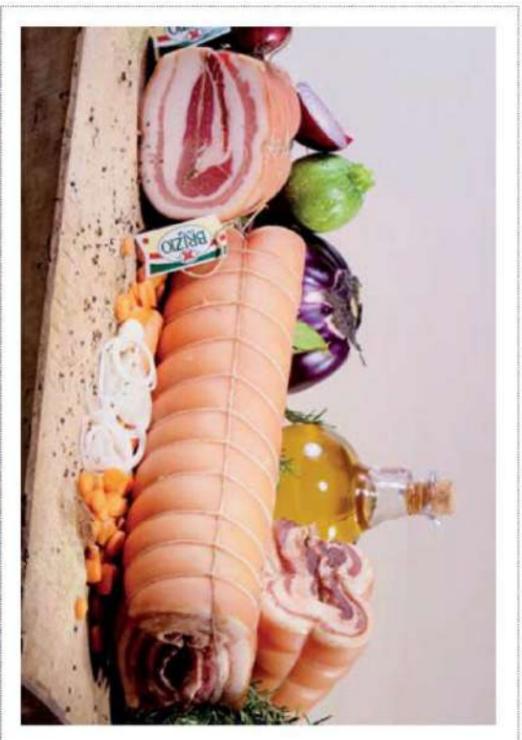
Conservés dans un endroit frais et sec

[Sans gluten]

Pancetta Preivi

De l'héritage de Nonno Materin, la pancetta traditionnelle de Cuneo, avec sa peau.

COD. 5080
Pezatura: 3,5 kg ca.



Pancetta Roulé

Pancetta typique à la peau et au goût très doux, elle est produite exclusivement avec de la pancetta fraîche de porc national

COD. 5040
Pezatura: 3,5 kg ca. (intera)
COD. 5090
Pezatura: 1,8 kg ca. (a metà S.V.)



Spécialité gastronomique

Les rôtis, les gîtes cuits, les cochons de lait sont d'excellents hors-d'œuvre pour tous les palais et toutes les saisons.

Combinés avec des sauces à base de mayonnaise ou tout simplement mariés avec une bonne huile d'olive extra vierge, ils sont délicieux avec n'importe quelle accompagnement.

Emballage sous-vide

Conservation de 0°C à +4°C

Expiration 90 jours à compter de l'emballage

Poitrine de boeuf cuit au four

Fin, savoureux et appétissant, le rôti de boeuf Brizio est fabriqué à partir de la coupe anatomique du même nom (la poitrine) et est rôti naturellement.

COD. 9100
Pezatura: 2,5 kg ca.



[Sans gluten]

Longe de porc au four

Longe nationale rôtie, la longe Brizio cuit au four est idéal comme apéritif d'été, avec de la mayonnaise ou des sandwiches farcis.

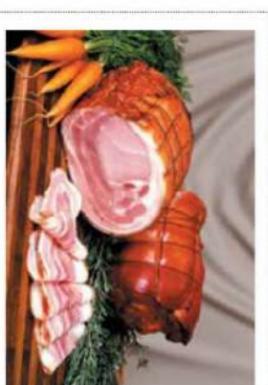
COD. 9190
Pezatura: 2,5 kg ca.



Buste de porc cuit au four (type cochon de lait)

Et un classique pour une collation traditionnelle ou un véritable apéritif.

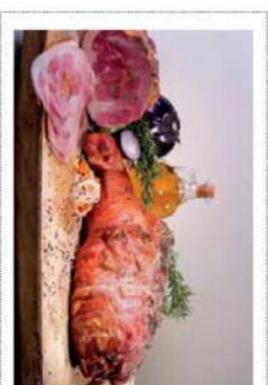
COD. 9230
Pezatura: 3 kg ca.



Rustique de la Valvaraita

Cuisse de porc cuite au four et assaisonnée d'un mélange de légumes et d'herbes aromatiques: le Rustique Brizio, au goût inimitable.

COD. 8420
Pezatura: 9-10 kg ca.



Gîte cuit Rotūnda et gîte cuit Rotūnda rosé

Ragoût de boeuf bouilli au naturel (rotūnda) ou au salmistrato (marinade(rotūnda rosé)), il est idéal en combinaison avec une sauce à la mayonnaise ou au thon, pour le vitello tonnato.

Rotūnda COD. 9110
Rotūnda Rosé COD. 9120

Pezatura intero: 2 kg ca.
Pezatura metà taglio: 1 kg ca.



Saucisse de porc

La **saucisse Piemontaise traditionnelle pur porc**, proposé par Brizio **en trois version**, c'est le résultat d'une connaissance paysanne ancienne et authentique, capable de combiner la capacité de fabrication manuelle charcutière avec l'art du boyautage correct: un équilibre parfait entre la fraîcheur de la viande et l'intensité aromatique du vin et des épices ajoutées lors de la transformation. La matière première est constitué de **viande de porc née et élevé en Italie**. A consommer après cuisson.

Emballé en barquette sous-vide

Conservé de 0°C a +4°C

[Sans gluten]

Traditionnelle

Produit selon l'ancienne recette traditionnelle piémontaise et aromatisé avec le vin classique Langhe Doc Arneis et épices.

COD. 2520

Confezione: vaschetta ATM – 400 g



Aux piments

Aromatisé par l'ajout de petit piment dans la préparation de la chair.

COD. 2550

Confezione: vaschetta ATM – 400 g



Aux fenouilles

Aromatisé par l'ajout de fenouille dans la préparation de la chair.

COD. 2540

Confezione: vaschetta ATM – 400 g



Les références «traditionnel», «aux piments» et «aux fenouilles» sont disponible aussi en barquette de 1Kg et de 2.5Kg

COD. 2220

Confezione: vaschetta ATM – 1 kg

COD. 2020

Confezione: vaschetta ATM – 2,5 kg

Saucisse de Fassone de race Piemontaise

L'unique saucisse de viande bovine de **race Piemontaise** certifié par le consortium de tutelle des races Piemontaise. Consommé selon la tradition, il satisfait le palais avec sa finesse et révèle les émotions des plats simples de la tradition rurale. Cuit, mijoté ou grillé, il est apprécié pour son parfum et sa tendresse, que seul le bœuf de race piémontaise peut donner. A consommer après cuisson.

Emballé en barquette sous-vide

Conservé de 0°C a +4°C

[Sans dérivé de lait]

[Sans gluten]

*Free du vin Langhe Doc Arneis**

Emballage a marque «COALVI»

COD. 2370

Confezione: vaschetta ATM – 380 g ca.



COD. 2380

Confezione: vaschetta ATM – 1 kg ca.



* Autorizzazione n. 197 del 22.09.15 del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

Tranché en barquette

Brizio présente certaines de ses spécialités également pré-tranchées et conditionnées dans des barquettes pratiques, sous-vide, capables de maintenir le parfum du produit. Une nouvelle façon de proposer la gamme traditionnelle, toujours axée sur l'innovation, pour offrir qualité et fonctionnalité.

Disponibles à la fois avec un poids fixe (100g) pour un libre service et avec un poids variable (environ 120g) à emporter.

Emballage atmosphérique

Conservation de 0°C à +4°C

Jambon cuit "choisi" en tranches

Le jambon cuit Brizio déjà tranché et prêt pour la table. **Sans gluten et sans polyphosphates ajoutés.**

Présent sur le manuel alimentaire de l'A.I.C (Association italienne de la maladie coeliaque)

COD. 9800 peso fisso / COD. 9342 peso variable

Saucisson cuit Materin tranché

Le célèbre saucisson cuit Materin aujourd'hui disponible déjà tranché en barquette. **Sans gluten, sans dérivé de lait et sans polyphosphates ajoutés.**

Présent sur le manuel alimentaire de l'A.I.C (Association italienne de la maladie coeliaque).

COD. 9810 peso fisso / COD. 9345 peso variable

Lard salé tranché

Le lard salé à sec, assaisonné et déjà tranché en barquette. Idéal comme apéritif, en entrée, en cuisine pour ajouter aux fritures. **Sans gluten, sans dérivé de lait.** Présent sur le manuel alimentaire de l'A.I.C (Association italienne de la maladie coeliaque).

COD. 9860 peso fisso / COD. 9344 peso variable

Saucisson cru tranché

Saucisson typique de la tradition Piemontaise, a machination grossière. **Sans gluten, sans dérivé de lait.** Présent sur le manuel alimentaire de l'A.I.C (Association italienne de la maladie coeliaque).

COD. 9820 peso fisso / COD. 9346 peso variable

Pancetta roulé tranché

Pancetta assaisonné, douce et déjà tranché en barquette. **Sans gluten.**

Présent sur le manuel alimentaire de l'A.I.C (Association italienne de la maladie coeliaque).

COD. 9890 peso fisso / COD. 9349 peso variable.

[Sans gluten]



A tranché

La bonté pour tout le monde: avec le saucisson Materin Mini, le Cotechino **precocto Busta rossa** et le **Lardo della Valvaraita en tranches**, Brizio apporte à la table toute l'authenticité et le goût de la tradition piémontaise, avec un maximum de praticité, grâce au confort emballages sous vide.

Emballage sous-vide

Conservation de 0°C à +4°C

Saucisson cuit Materin Mini

Destiné au libre service, le Materin Mini, dans le format à emporter, c'est la nouvelle façon de savourer l'un des produits phares de la marque Brizio.

Sans gluten

Sans dérivé de lait

COD. 4020

Pezzatura: 300 g ca. (peso variable)

Saucisse précuit peau rouge

Du mélange similaire à celui de la saucisse traditionnelle, "l'enveloppe rouge" est présentée dans un sac scellé moderne et en aluminium, pour être immergée directement dans l'eau pour la cuisson bouilli.

La délicatesse du goût, le graphisme moderne associé à la présentation dans des enveloppes plutôt que dans des boîtes, permettent à "l'enveloppe rouge" de libérer la saucisse d'une consommation limitée à la période des fêtes de Noël, le rendant ainsi idéal toute l'année. A consommer après la cuisson - Prêt en 20 minutes

COD. 9070

Pezzatura: 500 g (peso fisso)

Lard de la Valvaraita a tranché

Le lard assaisonné et aromatisé avec des baies de genièvre, herbes de provenances, laurier et romarin a tranché. Idéale pour la vente à emporter et libre service.

COD. 6090

Pezzatura: 300 g ca.

[Sans gluten]

