











CONTENTS/ CONTENU

8		SEAFOOD FRUIT DE MER
20		FRESH CHEESE FROMAGE FRAIS
34		AGED CHEESE FROMAGE VIEILLI
52		CURED MEATS ARTISAN CHARCUTERIE
70		COFFEE CAFÉ ESPRESSO
74		OLIVE OIL & OLIVES HUILE D'OLIVE ET OLIVES
80		BALSAMIC VINEGAR VINAIGRE BALSAMIQUE
86		PASTA PÂTES
90		CONDIMENTS CONDIMENTS
94		TRUFFLES TRUFFLES

SEAFOOD

FRUIT DE MER





CAVIAR GIAVERI

Caviar Giaveri farms and transforms its own caviar in its northern Italian fish farms located just outside of Treviso, Italy. All the sturgeons bred by Caviar Giaveri are species of Russian origin, from which a wide variety of types of caviar is produced. Each specimen is cared for and monitored at all stages of its growth: every detail of all aspects is dealt with to re-create the best habitat and guarantee maximum observation of the equilibrium of the ecosystem. Food, water temperature and the condition for each sturgeon are monitored 24/24h by a computerized system and controlled by expert personnel. The high standards achieved allow Caviar Giaveri to implement total traceability of the caviar produced.

Caviar Giaveri cultive et transforme son propre caviar dans ses exploitations piscicoles du nord de l'Italie, situées à la périphérie de Trévise, en Italie. Tous les esturgeons élevés par Caviar Giaveri sont des espèces d'origine russe qui produisent une grande variété de types de caviar. Chaque spécimen est soigné et surveillé à tous les stades de sa croissance: chaque détail de chaque aspect est traité afin de recréer le meilleur habitat possible et garantit le respect maximal de l'équilibre de l'écosystème. La nourriture, la température de l'eau et l'état de chaque esturgeon sont contrôlés 24h / 24 par un système informatisé et contrôlés par du personnel expert. Les normes élevées atteintes permettent à Caviar Giaveri de mettre en oeuvre une traçabilité totale du caviar produit.



BELUGA SIBERIAN

- CG26 15 gr
- CG02 30 gr
- CG15 50 gr
- CG06 100 gr



OSIETRA

- CG23 15 gr
- CG01 30 gr
- CG12 50 gr
- CG05 100 gr



SIBERIAN

- CG25 15 gr
- CG04 30 gr
- CG14 50 gr
- CG08 100 gr



CHEF DELUXE

- CG09 15 gr
- CG03 30 gr
- CG16 50 gr



SEVRUGA

ONLY ON PREORDER

- CG22 30 gr
- CG33 50 gr



CG19

TRILOGY BOX WITH 2 MOTHER OF PEARL SPOONS

BOÎTE "TRILOGY"
AVEC 2 CUILLÈRES EN NACRE



CG17

**BOX FOR 1 CAVIAR TIN OF 50 GR
BOITE POUR 1 CAVIAR DE 50 GR**



CG21

**CAVIAR HOLDER
PORTE CAVIAR**



**WHITE STURGEON FILLET IN OLIVE OIL
FILET D'ESTURGEON BLANC À L'HUILE D'OLIVE**

CG27 150 gr jar

CG29 525 gr tin (340gr drained)

CG30 1kg tin (650gr drained)



**RUSSIAN STURGEON OSIETRA FILLET IN OLIVE OIL
FILET D'ESTURGEON RUSSE OSIETRA À L'HUILE D'OLIVE**

CG28 150 gr jar

CG31 525 gr tin (340gr drained)

CG32 1kg tin (650gr drained)



BOTTARGA

BOUTARGUE





BOTTARGA

In the modern production plant, ancient manual art and technology live in perfect harmony to guarantee its consumers a safe and high quality product: the choice of carefully selected raw materials and a process that is particularly attentive to hygiene and safety of the product are the basis of the company's production process. Smeralda, established in the early 1990s Cagliari, in south of Sardinia, specializes in the production of mullet bottarga, one of the most popular and typical products of the island.

Dans l'usine de production moderne, l'art manuel ancien et la technologie vivent en parfaite harmonie pour garantir à ses consommateurs un produit sûr et de grande qualité: le choix des matières premières soigneusement sélectionnées et un processus particulièrement attentif de l'hygiène et la sécurité du produit constituent la base du processus de production de la société. Smeralda, établie au début des années 90 à Cagliari, au sud de la Sardaigne, se spécialise dans la production de bottarga de mullet, l'un des plus populaires et produits typiques de l'île.



TUNA BOTTARGA GRATED ŒUFS DE THON SALÉS RÂPÉS

SE05 100 gr in plastic bag
100 gr sac en plastique



TUNA BOTTARGA WHOLE ŒUFS DE THON SALÉS ENTIER

SE06 Piece 100-150gr
Pièce 100-150gr



STERILIZED SQUID INK ENCRE DE CALMAR STÉRILISÉE

SE07 Glass jar 500 gr
Pot en verre 500 gr



SEA URCHIN PULP STERILIZED PULPE D'OURSIN DE MER STÉRILISÉE

SE08 Tin 190 gr
étain 190 gr



MULLET BOTTARGA WHOLE
ŒUFS DE MULETS SALÉS ENTIER

- SE03 Piece 4/6 70-100gr
Pièce 4/6 70-100gr
- SE04 Piece 8/10 130-170 gr
Pièce 8/10 130-170 gr



MULLET BOTTARGA GRATED
ŒUFS DE MULETS SALÉS RÂPÉS

- SE01 100 gr in plastic bag
100 gr sac en plastique
- SE02 250 gr in plastic bag
250 gr sac en plastique



FRESH CHEESE

FROMAGE FRAIS

The freshest cheese possible, directly to your doorstep every week! Our Italian suppliers produce cheese based on your weekly pre-orders. Whatever format you are looking for, our producers will supply it for us. They are always happy to offer what they are most proud of, family history and passion through their artisan cheese production. Fresh, each and every week, 52 weeks a year.





CASEIFICIO MALDERA AUTHENTIC BURRATA FROM PUGLIA

It was all thanks to Giuseppe Maldera who decided to continue his grandfather's activity, which started back in 1972. He officially opened Caseificio Maldera in 2006 in Corato, Bari (PU). In the land filled with strong history, in a hilly, fertile area of the apulian countryside, the company's cows have found their perfect habitat. Yielding an exceptionally high-quality product, the company's cattle produce milk which can be traced at all stages of production. The animals are nourished in the most natural way possible allowing them to gaze freely in the hilly countryside. The product texture and taste are unmistakable - ingredient quality along with traditional recipe carried over for decades make Caseificio Maldera burrata a truly unique product!

C'est tout grâce à Giuseppe Maldera qui a décidé de continuer à travailler avec les activités de son grand-père (qui a débuté en 1972) a officiellement ouvert Caseificio Maldera en 2006 à Corato, Bari (PU). Dans un pays chargé d'histoire, où, au cours des décennies, la société où les vaches ont trouvé leur habitat parfait, ont produit une qualité exceptionnelle produit. Merci à cet endroit, dans une région vallonnée et fertile de la campagne des Pouilles, Caseificio Maldera continue son activité de production quotidienne de burrata. L'entreprise où les vaches produisent du lait qui peut être suivi à tous les stades de la production. Les vaches sont nourries de la manière la plus naturelle possible en leur permettant de regarder librement dans la campagne vallonnée de la société. La texture et le goût du produit sont incomparables - la qualité des ingrédients ainsi que la recette traditionnelle reportée pendant des décennies Caseificio Maldera burrata un produit vraiment unique!



BURRATA FROM PUGLIA BURRATA DE PUGLIA

Horeca format (2 or 4 kg box size)
Format Horeca (format de boîte de 2 o 4 kg)



- GU39 100 gr – 4 kg box
- GU91 100 gr No Head – 4 kg box
- GU36 125 gr – 4 kg box
- MA09 125 No Head – 4 kg box
- GU38 200 gr – 2 kg box
- GU83 250 gr – 4 kg box
- MA07 250 gr No Head – 2 kg box
- GU37 330 gr – 4 kg box
- GU75 500 g – 4 kg box



BURRATA FROM PUGLIA BURRATA DE PUGLIA

Retail format
Format de vente au detail



- GU84 125 gr retail cup
1.375 kg box
- GU90 125 gr retail cup
3 kg box
- GU86 125 gr No Head retail cup
1.375 kg box
- GU41 125 gr x 2 pcs retail container
(vaschetta) – 2.5 kg box
- MA08 125 gr x 2 No Head retail container
(vaschetta) – 2.5 kg box
- GU89 200 gr retail cup
2 kg box
- MA14 200 gr No Head retail container
(vaschetta) – 2 kg box
- GU85 250 gr retail container
(vaschetta) – 2 kg box



**STRACCIATELLA CHEESE
FROMAGE STRACCIATELLA**

GU40 1 kg (vaschetta) – 4 kg box
GU32 250 gr retail container
(vaschetta) – 2.5 kg box



**BURRATA FROM PUGLIA
WITH TRUFFLES
BURRATA DE PUGLIA
AUX TRUFFES**

MA18 125 gr retail cup
1.375 kg box



**SMOKED BURRATA
BURRATA FUMÉE**

MA12
125 gr No Head retail cup - 1.375 kg box
MA13
125 gr No Head retail cup - 3 kg box



**MA01
LACTOSE FREE
SANS LACTOSE**



Burrata 125 gr x2 pcs retail container
(vaschetta) – 2.5 kg box



**MA02
LACTOSE FREE
SANS LACTOSE**



Mozzarella 125 gr x2 pcs retail container
(vaschetta) – 2.5 kg box



**ORGANIC BURRATA
BURRATA BIOLOGIQUE**

MA15
125 gr No Head retail cup - 1.375 kg box
MA16
125 gr No Head retail cup - 3 kg box





MA06

**NODINI
NODINI**



30 gr – 4 kg box



MA05

**TRECCIA - "BRAID"
TRECCIA - "TRESSER"**



250 gr – 4 kg box



MA04

**SCAMORZA STICKS
BÂTONS SCAMORZA**



30 gr – 4 kg box



MA03

**BOCCONCINI WITH CREAM
BOCCONCINI À LA CRÈME**



125 gr No Head retail cup - 3 kg box





PONTE REALE

DOP Buffalo Milk Mozzarella from Campania

Ponte Reale is the first - and currently only one - to believe in the production of DOP ORGANIC buffalo milk mozzarella, the product which has become, over time, the true pride of the company. The farm is an innovative reality in its sector, capable of marrying ancient traditions and cutting edge concepts such as sustainability and corporate responsibility. The company is capable of placing a superior quality product on the market, while showing continuous respect towards the environment, animals and above all towards people.

Ponte Reale est le premier - et actuellement un des seuls - croire en la production de lait de bufflonne BIO DOP ORGANIC mozzarella, le produit qui est devenu au fil du temps la vraie fierté de la entreprise. La ferme est une réalité innovante dans son secteur, capable de marier traditions anciennes et des concepts de pointe tels que la responsabilité durable de l'entreprise. L'objectif était de créer une entreprise capable de placer un produit de qualité supérieure sur le marché, tout en espérant l'environnement, animaux et surtout envers les gens.



CERTIFIED ORGANIC - CERTIFIÉ BIOLOGIQUE
FREE RANGE - EN LIBERTÉ
GRASS FED - NOURRIES A L'HERBE



BUFFALO MOZZARELLA DOP MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLE DOP

- PR01 150 gr bag
- PR02 5x50 gr bag
- PR03 250 gr bag
- PR04 100 gr
- PR07 25 gr bocconcini



BUFFALO MOZZARELLA DOP MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLE DOP

- PR05 125 gr Retail cup
- PR06 250 gr Retail cup



ORGANIC BUFFALO MOZZARELLA DOP MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLE BIOLOGIQUE DOP

- PR10 125 gr bag
- PR12 250 gr bag



ORGANIC BUFFALO MOZZARELLA DOP MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLE BIOLOGIQUE DOP

- PR09 125 gr Retail cup





BUFFALO MOZZARELLA DOP WITH TRUFFLES
MOZZARELLA AU LAIT DE
BUFFLE DOP À LA TRUFFE

PR11 125 gr Retail Cup



ORGANIC BUFFALO MOZZARELLA
DOP LACTOSE FREE
MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLE
BIOLOGIQUE DOP SANS LACTOSE

PR13 125 gr bag



BUFFALO RICOTTA CHEESE DOP
RICOTTA DE BUFFLE DOP

PR08 2x100 gr
GU67 500 gr



BUFFALO BURRATA
BURRATA AU LAIT DE BUFFLE

PR14 125 gr cup





PRIMO SALE CHEESE
FROMAGE PRIMO SALE



GU55 1.5 kg

CRESCENZA
CRESCENZA

GU43 1 kg packaging
GU44 250 gr packaging



RO87 250 gr packaging



FRESH RICOTTA
RICOTTA FRÂICHE

GU118 250/300 gr packaging



GU56 La finissima 1 kg packaging



RO99 Valcolatte 1.5 kg packaging



RO81 200 gr packaging



MASCARPONE
MASCARPONE

GU47 2 kg packaging
GU48 500 gr packaging



GU94
SQUAQUERONE CHEESE
FROMAGE SQUAQUERONE



CAPRINO CHEESE
FROMAGE CAPRINO

GU57



GU66



80 gr

AGED CHEESE

FROMAGE VIEILLI





Formaggi per Tradizione

GUFFANTI FORMAGGI

The company was founded in 1876 by Luigi Guffanti. Today, Giovanni, the fifth generation of the Guffanti family, continues the business initiated centuries ago. The company selects their raw materials from the cheese producers in the Alps. The cheeses continue their aging processes in the company's factory near Arona, Italy. Numerous types of cheeses, ruled by the skilled hands and surrounded by ideal humidity rest, age and refine on wooden shelves in Guffanti's cheese cave in order to be presented as exceptional final products on the market.

Une histoire italienne qui a débuté il y a 100 ans. Leur passion trouve ses origines dans le passé, venue d'une idée conçue pendant la première moitié du siècle dernier lorsqu'un enseignant de l'école primaire à la retraite a décidé de consacrer sa vie à un formidable produit alimentaire, le fromage, tout en étant un produit de base, il est essentiel à la cuisine italienne. Cet homme était Luigi Rognoni et il est rapidement devenu un expert de renom dans le vieillissement et la distribution en gros de produits laitiers.



GU20

MORLACCO DEL GRAPPA
MORLACCO DEL GRAPPA



Format: 7-8 kg forms
Disponibile en tomme 7-8 kg



GU26

ROBIOLA ORO CHEESE
FROMAGE ROBIOLA ORO



Format: 200-300gr pieces
Disponibile en tomme 200-300gr



GU15

GRATIN AGED CHEESE
GRATIN FROMAGE VIEILLI



Format: 800 gr forms
Disponibile en tomme 800 gr



GU28

ROBIOLA 3 MILKS
ROBIOLA 3 LAITS



Format: 200-300gr pieces
Disponibile en tomme 200-300gr



GUD01

**TIPSY DRUNKEN CHEESE
FROMAGE IVRE**

Ripening at least one month
Affinage: un mois minimum



Format: 0.5 kg forms
Disponibile en tomme 0.5 kg



GUD02

**SANCARLONE BLUE CHEESE
BLEU DE SANCARLONE**

Ripening at least 90 days
Affinage: 90 jours minimum



Format: 3/3.5 kg forms
Disponibile en tomme 3/3.5 kg



GUD03

**ERBORINATO BLUE CHEESE SAN
CARLONE WITH SAFFRON
BLEU DE SANCARLONE
AU SAFFRAN**

Ripening at least 90 hours
Affinage: 90 jours minimum



Format: 6 kg forms
Disponibile en tomme 6 kg



GUD04

**ERBORINATO BLUE CHEESE SAN CARLONE COFFEE RIND
BLEU DE SANCARLONE EN CROUTE DE CAFE**

Ripening at least 120 days
Affinage: 120 jours minimum



Format: 3/3.5 kg forms
Disponibile en tomme 3/3.5 Kg



GUD05

**PYRAMID NOSTRALE CHEESE
PYRAMID NOSTRALE**

Ripening at least 30 days
Affinage: 30 jours minimum



Format: 3/3.5 kg forms
Disponibile en tomme 3/3.5 Kg



GUD06

**WATER BUFFALO QUADER
QUADER DE BUFFALONNE**

Ripening at least 30 days
Affinage: 30 jours minimum



Format: 2/2.5 kg forms
Disponibile en tomme 2/2.5 kg



GUD07

**BUFFALO ROBIOLA
ROBIOLA DE BUFFALONNE**

Ripening at least 8-10 days
Affinage: 8-10 jours



Format: 300 gr forms
Disponibile en tomme 300 gr



GUD08

**ROBIOLA WITH NETTLES
ROBIOLA AUX ORTIES**

Ripening at least 15 days
Affinage: 15 jours



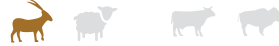
Format: 350gr forms
Disponibile en tomme 350gr



GUD09

PURE GOAT ROBIOLA
ROBIOLA PURE CHEVRE

Full Wheel
Meule entiere



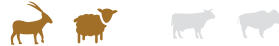
Format: 330gr pieces
Disponibile en tomme 330gr



GUD10

TESTUN
TESTUN

Ripening at least 60 days
Affinage: 60 jours



Format: 5/8 kg forms
Disponibile en tomme 5/8 kg



GUD11

GOAT MILK BLUE CHEESE "MORBIDO"
MORBIDO - BLUE DE CHEVRE

Ripening 80 days
Affinage: 80 jours



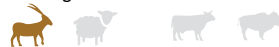
Format: 10-12 kg forms
Disponibile en tomme 10-12 kg



GUD12

FRESH PIEDMONT GOAT CHEESE
FROMAGES DE CHEVRE FRAIS
ET AROMATISES

Ripening from February/March to October
Affinage: de Fevrier/Mars a Octobre



Format: 100/150 gr forms
Disponibile en tomme 100/150 gr



GU101

CREAMY CAPRINO WITH BLACK TRUFFLE
CAPRINO CRÉMEUX À LA TRUFFE NOIRE



Format: 100-150 gr wheels
Disponibile en tomme 100-150 gr meule



GU99

SOLA DI LATTE DI BUFALA
CASATICA CHEESE
SOLA DI LATTE DI BUFALA
FROMAGE CASATICA



Format: 1/1.5 kg wheels
Disponibile en tomme 1/1.5 kg meule



ROGNONI FORMAGGI

An Italian story that began 100 years ago. The company's passion is rooted in an idea that soon became passion. Luigi Rognoni was a retired primary school teacher who decided to dedicate his life to a basic yet very important food staple in the Italian cuisine: cheese. Luigi Rognoni soon became a great expert in the aging and wholesaling of dairy products.

Une histoire italienne qui a débuté il y a 100 ans. Leur passion trouve ses origines dans le passé, venue d'une idée conçue pendant la première moitié du siècle dernier lorsqu'un enseignant de l'école primaire à la retraite a décidé de consacrer sa vie à un formidable produit alimentaire, le fromage, tout en étant un produit de base, il est essentiel à la cuisine italienne. Cet homme était Luigi Rognoni et il est rapidement devenu un expert de renom dans le vieillissement et la distribution en gros de produits laitiers



GU04

BRA DOP SOFT CHEESE
BRA DOP FROMAGE A PÂTE



Format: 6 kg forms
Disponibile en tomme 6 kg



GU25

PIEDMONT TOMA DOP CHEESE
TOMA DOP DU PIÉMONT



Format: 2 kg forms
Disponibile en tomme 2 kg



RO38

CASTELMANGO DOP
CASTELMANGO DOP



Format: 6 kg wheels
Disponibile en une meule 6 kg



RO69

RASCHERA CHEESE DOP
FROMAGE RASCHERA DOP



Format: 7 kg wheels
Disponibile en une meule 7 kg



GU05
CASERA VALTELLINA DOP
CASERA VALTELLINA DOP



Format: 7 kg wheels
 Disponibile en tomme 7kg



GU24
TALEGGIO DOP
TALEGGIO DOP



Format: 2 kg wheels
 Disponibile en tomme 2kg



GU02
MONTE CISTELLA CHEESE
FROMAGE MONTE CISTELLA



Format: 2 kg wheels
 Disponibile en tomme 2kg



GU03
MONCENIS BLUE CHEESE
FROMAGE BLEU MONCENIS



Format: 2 kg wheels
 Disponibile en tomme 2 kg



GU10
PRIMO SALE WITH PISTACHIO
PRIMO SALE A LA PISTACHE



Format: 3 kg wheels
 Disponibile en tomme 3kg



GU11
SICILIAN SHEEP WITH PEPPER
PECORINO SICILIEN AU POIVRE
 GU11 13-15 kg wheels / tomme
 RO12 1/4 wheel / tomme



GU14
SWEET GORGONZOLA DOP
GORGONZOLA DOUX DOP



GU14 1.5 kg pieces
 GU30 10-12 kg wheel



GU22
SILA PROVOLA CALABRIA
SILA PROVOLA CALABRIA



Format: 1 kg wheels
 Disponibile en tomme 1 kg meule



RO60

**PECORINO SHEEP CHEESE WITH
SAFFRON AND BLACK PEPPER
FROMAGE PECORINO AU LAIT DE BREBIS
AVEC SAFFRON ET POIVRE NOIR**



Format: 4 kg wheels
Disponibile en tomme 4 kg meule



RO06

**FONTINA DOP CLASSIC
FONTINA DOP CLASSIQUE**



Format: 1/4 kg wheels
Disponibile en tomme 1/4 kg meule



RO72

**PECORINO CHEESE WITH
TRUFFLE MOLITERNO
FROMAGE PECORINO AVEC
TRUFFE MOLITERNO LAIT DE BREBIS**



Format: 5 kg wheels
Disponibile en tomme 5 kg meule



RO61

**PECORINO SHEEP CHEESE
IN WALNUT LEAVES
FROMAGE DE BREBIS PECORINO VIEILLI
DANS DES FEUILLES DE NOYER**



Format: 2 kg wheels
Disponibile en tomme 2 kg meule



RO22

**PARMIGIANO REGGIANO
AGED 24 MONTHS
PARMIGIANO REGGIANO
AFFINAGE 24 MOIS**



Format: 1/8 kg wheels
Disponibile en tomme 1/8 kg meule



VD06

**CHEESE WITH HOT CHILI PEPPERS
FROMAGE AU PIMENT**



Format: 2 kg wheels
Disponibile en tomme 2 kg meule



R065

**FORMAGGIO UBRIACO VOJANT
FORMAGGIO UBRIACO VOJANT**



Format: 7 kg wheels
Disponibile en tomme 7 kg meule



RO66

**FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA
FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA**



Format: 4.5 kg forms
Disponibile en tomme 4.5 kg



RO37
GORGONZOLA PICCANTE DOP
GORGONZOLA PICCANTE DOP



RO37 1.5 kg pieces
 GU49 10-12kg wheel



CHI01
BITTO DOP
BITTO DOP



Format: 9 kg wheels
 Disponible en une meule 9 kg



RO68
PUZZONE DI MOENA DOP
PUZZONE DI MOENA DOP



GU76 8-10kg wheel
 Format: 1/4 (3 kg) wheels
 Disponible en 1/4 de meule (3 kg)



RO27
ASIAGO FRESCO DOP
ASIAGO FRESCO DOP



RO26 8-12 kg wheels
 Format: 1/4 wheel (3.5 kg)
 Disponible en une meule 1/4 (3.5 kg)



RO31
SCAMORZA AFFUMICATA SMOKED
SCAMORZA AFFUMICATA FUMÉ



Format: packaging of 4 balls 1/4 wheel (5 kg) Disponible en 4 boules 1/4 meule (5 kg) meule



RO48
PECORINO ROMANO DOP
PECORINO ROMANO DOP



Format: complete 1/4 wheel (5 kg)
 Disponible en une 1/4 de meule (5kg)



R010
PECORINO TOSCANO DOP
PECORINO TOSCANO DOP



Format: 2 kg wheels
 Disponible en tomme 2 kg meule



GU09
SAINT ANDREA SWEET FRIULI
SAINT ANDREA FRIULI DOUX



Format: 5-7 kg forms
 Disponible en tomme 5-7 kg



GU19

**MONTASIO DOP FRIULI
SAINT ANDREA FRIULI DOUX**



Format: 5-7 kg forms
Disponibile en tomme 5-7 kg



RO86

**TOMA GOAT CHEESE
FROMAGE TOMA**



Format: 800 gr wheels
Disponibile en une 800 gr



RO101

**CACIOCAVALLO LUCANO PACE E BECCE
CACIOCAVALLO LUCANO PACE E BECCE**



Format: 2 Kg forms
Disponibile en tomme 2 Kg



RO109

**MONTANO DI CAPRA" CHEESE
FROMAGE "MONTANO DI CAPRA**



Format: 2 Kg forms
Disponibile en tomme 2 Kg



ARTISAN CURED MEATS

ARTISAN
CHARCUTERIE





LA PRUDENCIA

Using the most modern technology and facilities, La Prudencia controls all processes of the production including the breeding, feeding, slaughter, and production. The hams, shoulders and cold cuts are cured in their own drying facilities and natural cellars in the middle of the mountains at an altitude of more than 1100 m. It is the climate and the geographical conditions of the mountains, along with the low salt content of their products, that are fundamental components of the process. Harsh winters and hot summers, along with very slow and lengthy maturing La Prudencia hams undoubtedly influence the magnificent quality of their products.

À l'aide des technologies et des installations les plus modernes, La Prudencia contrôle tous les processus de production, y compris l'élevage, l'alimentation, l'abattage et la production. Les jambons, les épaules et les viandes froides sont séchés dans leurs propres installations de séchage et leurs caves naturelles au milieu des montagnes, à une altitude supérieure à 1100 m. Ce sont le climat et les conditions géographiques des montagnes, ainsi que la faible teneur en sel de leurs produits, qui sont des composants fondamentaux du processus. Les hivers rigoureux et les étés chauds, ainsi que les jambons La Prudencia au mûrissement très lent et très long influencent sans aucun doute la magnifique qualité de leurs produits.



LP01

IBERICO HAM BELLOTA BONE-IN (ACORN) 48 MONTHS
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA AVEC OS (GLAND) 48 MOIS

Avg. weight: 6-10 kg
 Poids moyen : 6-10 kg



LP02

IBERICO SHOULDER BELLOTA BONE-LESS (ACORN) 36 MONTHS
ÉPAULE IBÉRIQUE DE BELLOTA SANS OS (GLAND) 36 MOIS

Avg. weight: 2.5-3.5 kg
 Poids moyen : 2.5-3.5 kg



LP03

IBERICO HAM RECEBO BONE-IN (ACORN) 36 MONTHS
JAMBON IBÉRIQUE RECEBO AVEC OS (GLAND) 36 MOIS

Avg. weight: 6-8 kg
 Poids moyen : 6-8 kg



LP04

IBERICO SHOULDER RECEBO BONE-IN (ACORN) 24 MONTHS
ÉPAULE IBÉRIQUE RECEBO AVEC OS (GLAND) 24 MOIS

Avg. weight: 2-3.5 kg
 Poids moyen : 2-3.5 kg



LP05

SERRANO HAM BONE-IN 24 MONTHS
JAMBON SERRANO AVEC OS 24 MOIS

Avg. weight: 7-10 kg
 Poids moyen : 7-10 kg



LP06

SERRANO SHOULDER BONE-LESS 18 MONTHS
ÉPAULE SERRANO SANS OS 18 MOIS

Avg. weight: 2-3.5 kg
 Poids moyen : 2-3.5 kg



LP07

ACORN - FED IBERICO LOIN
LONGE IBÉRIQUE NOURRIE AU GLAND

Avg. weight: 1-1.5 kg
 Poids moyen : 1-1.5 kg



LP08

SERRANO LOIN
LONGE SERRANO

Avg. weight: 1.5-1.9 kg
 Poids moyen : 1.5-1.9 kg



LP09

SALCHICHON IBERICO HAND-MADE
SALCHICHON IBERICO FAIT À LA MAIN

Avg. weight: 250-500 gr
 Poids moyen : 250-500 gr



LP10

100% ACORN - FED IBERICO HAM 48 MONTHS (HAND CUT)
JAMBON IBÉRIQUE NOURRI 100% AUX GLANDS 48 MOIS
(COUPÉ À LA MAIN)

Weight: 70 gr
 Poids: 70 gr



LP11

100% ACORN - FED IBERICO SHOULDER 36 MONTHS
ÉPAULE IBÉRIQUE NOURRIE À 100% GLAND PENDANT 36 MOIS

Weight: 50 gr
 Poids: 50 gr



LP12

SERRANO SHOULDER PRE-SLICED 18 MONTHS
ÉPAULE SERRANO PRÉEMBALLÉES 18 MOIS

Weight: 100 gr
 Poids: 100 gr



SALUMIFICIO PAVONCELLI

Located in Pescantina, near Verona, in the middle of the well-known Valpolicella region, Ernesto Pavoncelli opened a butcher shop back in early 1899. The company since then produces all varieties of cured meats of Verona's age-old tradition. From Guanciale, to Prosciutto, to cooked ham, the Pavoncelli meats are cured to perfection.

Situé à Pescantina, près de Vérone, au coeur de la région bien connue de Valpolicella, Ernesto Pavoncelli a ouvert une boucherie au début de l'année 1899. Depuis, l'entreprise produit une grande variété de charcuteries selon la tradition de longue date de Vérone. De Guanciale, à Prosciutto, au jambon cuit, les viandes Pavoncelli sont saumurées à la perfection.



PA08

VENTRICINA SPICY SALAMI SALAMI VENTRICINA ÉPICÉ

Pure pork meat. Full-bodied but pleasant.
Intense perception of spices and hot peppers.

Viande de porc pure. Goût prononcé, mais agréable. Perception intense d'épices et de piments forts.

Avg. weight: 3 kg
Poids moyen : 3 kg



PA07

LARDO LARDO

Pork lard flavoured and seasoned.
Lard aromatisé et assaisonné.

Avg. weight: 3 kg
Poids moyen : 3 kg



PA23

GUANCIALE (SEASONED PIG'S CHEEK) GUANCIALE (JOUE DE COCHON ASSAISONNÉE)

Min. ripening period 3 months. Delicate flavour with a spicy aftertaste
Période minimum d'affinage 3 mois. Saveur délicate avec un arrière-goût épicé.

Avg. weight: 1.5 kg
Poids moyen : 1.5 kg



PA27

FLAT PANCETTA SMOKED PORC FUMÉ' PANCETTA

Lean pork seasoned and smoked with natural beech tree smoke.
Porc fumé maigre avec umée de hêtre naturel.

Avg. weight: 4 kg
Poid moyen: 4 kg



PE01

SWEET SALAMI NAPOLI SAUCISSON DOUX NAPOLI

Large mince with natural casing. Mild with slightly peppery flavour.

Texture grossière dans boyaunaturel.
Saveur délicate et légèrement poivrée.

Avg. weight 1 kg
Poids moyen: environ 1 kg



PA01

SMOKED CURED SPECK
SPECK SAUMURÉ FUMÉ SPECK SAUMURÉ FUMÉ

The Original Speck from Alto Adige. Typical Italian ham, lightly smoked and cured in the open air.
L'original Speck d'Alto Adige. Jambon typique, légèrement fumé et saumuré en plein air.

1/2, Avg. weight: 2.5 kg
1/2, Poids moyen : 2.5 kg



PA20

ROLLED PANCETTA
PANCETTA ROULÉE

A delicatessen product produced only with meat that comes from breeding of Italian pork.
Un produit de charcuterie préparé seulement avec de la viande qui provient de l'élevage de porc italien.

1/2, Avg. weight: 2 kg
1/2, Poids moyen : 2 kg



PA22

SPICY SPIENATA SALAMI
SALAMI SPIENATA ÉPICÉ

Larger mince with spicy flavour
Viande émincée (grande) avec saveur épicée.

Avg. weight: 3 kg
Poids moyen : 3 kg



PA24

FENNEL SALAMI
SALAMI AU FENOUIL

Medium mince, mild flavour with fennel seeds
Viande émincée (moyenne) avec graines de fenouil.

Average weight 2.5 kg
Poids moyen : 2.5 kg



PA26

SOPRESSA VENETA
SOPRESSA VENETA

Medium mince with natural casing. Mild flavour.
Viande émincée (moyenne) avec enveloppe naturelle. Saveur douce.

Avg. weight: 3 kg
Poids moyen : 3 kg



PA18

BRESAOLA DE BAITA FROM VALTELLINA
BRESAOLA DE BAITA DE VALTELLINA

Dry cured beef from Valtelina region.
Charcuterie séchée de la région Valtelina.

Avg. weight: 1.5 kg
Poids moyen : 1.5 kg



PA25

ITALIAN COOKED HAM
JAMBON CUIT ITALIEN

Authentic Italian cooked ham of top quality. Well-balanced flavours, delicate with aromatic notes.
Jambon cuit authentique italien de première qualité. Saveurs bien équilibrées avec des notes aromatiques.

Avg. weight: 7 kg
Poids moyen : 7kg



PA32

CACCIATORE ROMEO SALAMI
SALAMI CACCIATORE ROMEO

Small hunter salami in natural casing.
Salami petit chasseur en boyau naturel.

Avg. weight 200 gr.
Moy. poids 200 gr



GUALERZI

In Langhirano, famous for its prosciutto and cured meats, Gualerzi has been producing cured meats since 1924. Their products, including Parma ham, Felino Salami, Coppa Parma IGP, Pancetta IGP, Fiocco and Culatello are prepared using homemade traditions and recipes and utilizing the most advanced food-processing technology. The company's products are produced in accordance with well-structure quality methods that requires the use of standardized working procedures, staff training on hygiene and good production practice - all factors necessary for supply and deliver some of the top cured meats in Italy.

À Langhirano, célèbre pour son prosciutto et ses charcuteries, Gualerzi est producteur de charcuterie depuis 1924. Leurs produits, le jambon de Parme, le salami Felino, Coppa Parma IGP, Pancetta IGP, Fiocco et Culatello sont préparés en associant tradition maison avec la technologie de transformation des aliments la plus avancée. Le traitement de leurs produits conformément aux méthodes de qualité des structures nécessite l'utilisation de procédures de travail normalisées, la formation du personnel en matière d'hygiène et sur les bonnes pratiques de production - tous des facteurs nécessaires à la fourniture et à la livraison de certaines des meilleures charcuteries en Italie.



All products from the producer are GLUTEN FREE and MILK FREE

Tous les produits du fabricant sont SANS GLUTEN et SANS LAIT



GUA02

CULATELLO DI ZIBELLO PDO CULATELLO DI ZIBELLO PDO

One of the greatest masterpieces of Italian taste. Obtained from the noblest part of the pork leg. Ready to eat.
Une des pièces maîtresses de la tradition gustative italienne. Provient de la partie la plus noble de la patte de porc. Prêt à manger.

Avg. weight: 4 kg
Poids moyen : 4 kg



GUA03

CULATELLO WITH RIND (CULACCIA) CULATELLO AVEC COUENNE (CULACCIA)

Spherical shape. Produced with meat from Italian domestic pig.
Jambe de porc recouverte en partie par une couenne.
De forme arrondie. Préparée avec la viande de porc domestique italien.

1/2, Avg. weight: 2 kg
1/2, Poids moyen : 2 kg



GUA10

SALAME FELINO IGP SALAME FELINO IGP

Traditional Emilia Romagna salami made from heavy pigs.
Delicate yet unique flavour.
Traditionnel salami Emilia Romagna à base de porcs lourds Saveur délicate mais unique.

Avg. weight: 3 kg
Poids moyen : 3 kg



GUA08

PROSCIUTTO DI PARMA DOP AGED 24 MONTHS PROSCIUTTO DI PARMA DOP AFFINÉ PENDANT 24 MOIS

Imported from Parma, Italy. Whole, boneless, hand tied.
Importé de Parma, Italie. Entier, désossé, attachée par main.

Avg. weight: 9-10 kg
Poids moyen : 9-10 kg



GUA06

PROSCIUTTO DI PARMA DOP AGED 16 MONTHS
PROSCIUTTO DI PARMA DOP AFFINÉ PENDANT 16 MOIS

Imported from Parma, Italy. Whole, boneless, pressed
Importé de Parma, Italie. Entier, désossé, pressé.

Avg. weight: 6-7 kg
Poids moyen : 6-7 kg



GUA09

ITALIAN PROSCIUTTO AGED 16 MONTHS
PROSCIUTTO ITALIEN AFFINÉ 16 MOIS

Italian prosciutto made from Italian raised pork.
Whole, boneless, pressed.
Prosciutto italien à base de porc élevé en Italie.
Entier, désossé, pressé.

Avg. weight: 6 kg
Poids moyen: 6 kg





SALUMIFICIO PEDRAZZOLI

Butchers, pork meat factory workers and then entrepreneurs - this is how the adventure of this family-run business has evolved. The goal of the Pedrazzoli, since the earliest generations, has been the art of producing top quality salamis in the province of Mantua - an area renowned for its long-standing food traditions.

Les bouchers, les ouvriers des usines de viande de porc, puis les entrepreneurs - c'est comment l'aventure de cette entreprise familiale a évolué. L'objectif de Pedrazzoli, depuis les premières générations, c'est l'art de produire des salamis de première qualité dans la province de Mantoue - une région réputée pour ses traditions alimentaires de longue date.



MORTADELLA WITH PISTACHIO PGI MORTADELLA A LA PISTACHE PGI

Half vacuum packed. Authentic product.
Emballage moitié sous vide. Produit authentique.
Half vacuum packed. Authentic product.
Emballage moitié sous vide. Produit authentique.

PA02

WITH PISTACHIO A LA PISTACHE

avg. weight: 2.5 kg
poids moyen: 2.5 kg

PE04

WITHOUT PISTACHIO SANS PISTACHE

Avg. weight: 7 kg
Poids moyen : 7 kg

PE35

SAN DANIELE PROSCIUTTO AGED 14/16 MONTHS BONELESS SAN DANIELE PROSCIUTTO AFFINEÉ 14/16 MOIS SANS OS

Produced only in the Friuli Venezia Giulia region, in the hilly area around the town of San Daniele in the province of Udine. Unique taste and aroma.

Produit uniquement dans la région Frioul-Vénétie Julienne, dans la région vallonnée autour de la ville de San Daniele, dans la province d'Udine. Goût et arôme uniques.

Avg. weight: 9 kg
Poids moyen : 9 kg

PEB06

CERTIFIED ORGANIC PROSCIUTTO DI PARMA DOP PROSCIUTTO DI PARMA BIO DOP

Mild, dainty flavour. Minimum ripening period: 16-18 months
Saveur douce et délicate. Période minimum d'affinage 16-18 mois.

Avg. weight: 8-10 kg
Poids moyen : 8-10 kg

PE37

SAN DANIELE PROSCIUTTO AGED 14/16 MONTHS BONELESS SAN DANIELE PROSCIUTTO AFFINEÉ 14/16 MOIS AVEC OS

Produced only in the Friuli Venezia Giulia region, in the hilly area around the town of San Daniele in the province of Udine. Unique taste and aroma.

Produit uniquement dans la région Frioul-Vénétie Julienne, dans la région vallonnée autour de la ville de San Daniele, dans la province d'Udine. Goût et arôme uniques.

Avg. weight: 9-10 kg
Poids moyen : 9-10 kg





L'Artigiano della Nduja

A family-run company "L'Artigiano della Nduja" is a result of a long awaited project which was initiated in 2004. The company and its founder believe that "corporate familiarity is an essential condition to guarantee the originality and authenticity of the product". From this dream, now materialized, a vision and a mission have sprung up that provide the company with a touch of originality making it unique. Tasting the company's product will reveal their secret.

L'entreprise familiale "L'Artigiano della Nduja" est le fruit d'un projet d'une longue attente projet initié en 2004. La société et son fondateur estiment que "La connaissance de l'entreprise est une condition essentielle pour garantir l'originalité et authenticité du produit". De ce rêve, maintenant matérialisé, une vision et une mission est née qui donne à la société une touche d'originalité qui le rend unique en son genre.



ND01

NDUJA "CRESPONE"
SPICY SPREADABLE SALAMI
NDUJA "CRESPONE"
SAUCISSON ÉPICÉ TARTINABLE

Format: 400-600 gr sausage
 400-600 gr saucisson



ND02

NDUJA SPICY
SPREADABLE SALAMI
NDUJA SAUCISSON
ÉPICÉ TARTINABLE

Format: 100 gr jar glass jar
 Pot en verre 100 gr



ESPRESSO COFFEE

CAFÉ ESPRESSO





VARANINI CAFFE

A northern Italian company that represents its products under the motto "a story of taste." This is because their history and experience in coffee bean selection and roasting of fine Italian espresso is really a success story with a variety of blends the owners have created over the years of experience in the industry.

Une entreprise du nord de l'Italie présente ses produits sous la devise « une histoire de goût ». En effet, leur histoire et leur expérience dans le choix et la torréfaction de l'espresso italien de qualité sont véritablement une réussite, avec une variété de mélanges créés par les propriétaires au fil de leurs années d'expérience dans l'industrie.



VA06

PURE GOODNESS GROUND
PURE GOODNESS MOULU
60/40 BLEND

250 gr bag
250 gr sac



PURE GOODNESS WHOLE BEAN
PURE GOODNESS GRAINS ENTIERS
60/40 BLEND

VA08 - 500 gr bag / sac
VA04 - 1 kg bag / sac



VA03
VA04

"SUPER BAR BLEND" WHOLE BEANS
"SUPER BAR BLEND" GRAINS ENTIERS
80/20 BLEND

1 kg bag
1 kg sac



VA02

ARABICA WHOLE BEAN
ARABICA GRAINS ENTIERS
100% ARABICA

1 kg bag
1 kg sac

OLIVE OIL AND OLIVES

HUILE D'OLIVE
ET OLIVES





IMPERIALE

The “Imperial” brand was created by the multi prize winning company located among olive trees on the sunny hills of Alatri, near Rome. The company is dedicated to the cultivation of olive trees, and cultivation of this passion over decades. Their focus on full respect of the traditional olive harvesting and olive pressing has allowed the company to win the International Prize BIO and FLOS OLEI in 2013 and 2015 demonstrating superior quality of their products.

La marque “Imperiale” a été créée par une entreprise implantée au milieu des oliviers dans les collines d’Alatri, près de Rome. L’entreprise se consacre avec passion à la culture des oliviers, toujours dans un respect total de la tradition. L’entreprise a remporté le Prix International BIO et FLOS OLEI 2013 récompensant l’excellente qualité de ses produits.



QU10

**OLIVASTRO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
OLIVASTRO HUILE D’OLIVE VIERGE EXTRA**

100% Italian High Selection
Qualité supérieure 100% italien

500 mL bottle
Bouteille 500 ml



QU11

**MORAILO ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
MORAILO HUILE D’OLIVE VIERGE EXTRA BIO**

100% Italian High Selection
Qualité supérieure 100% italien

500 mL bottle
Bouteille 500 ml



QU14

**OLIVASTRO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
OLIVASTRO HUILE D’OLIVE VIERGE EXTRA**

100% Italian High Selection
Qualité supérieure 100% italien

5000 ml tin for catering
5000 ml our la restauration



QU07

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL “COOKING OIL”
HUILE D’OLIVE VIERGE EXTRA HUILE DE CUISINE**

100% Italian High Selection
Qualité supérieure 100% italien

5000 mL tin for catering
5000 ml pour la restauration



QU15

MORAILO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
MORAILO HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO

100% Italian High Selection
 Qualité supérieure 100% italien

5000 ml tin for catering
 5000 ml our la restauration



QU58

ORGANIC BLACK "GAETA" OLIVES IN BRINE
OLIVES NOIRES GAETA BIO EN SAUMURE

350 gr glass jar
 Pot en verre 350 gr



QU48

BELLA DI CERIGNOLA OLIVES
BELLA DI CERIGNOLA OLIVES

4 kg bag
 Sac 4 kg



QU57

ORGANIC GREEN "GAETA" OLIVES IN BRINE
OLIVES VERTES GAETA BIO EN SAUMURE

350 gr glass jar
 Pot en verre 350 gr



QU65

NOCELLARA DEL BELICE" OLIVES IN BRINE
NOCELLARA DEL BELICE" OLIVES EN SAUMURE

350 gr glass jar
 Pot en verre 350 gr



QU59

ORGANIC BLACK "GAETA" OLIVES IN BRINE
OLIVES NOIRES GAETA BIO EN SAUMURE

1 kg bag
 Sac 1 kg



QU66

NOCELLARA DEL BELICE" OLIVES IN BRINE
NOCELLARA DEL BELICE" OLIVES EN SAUMURE

4 kg bag
 Sac 4 kg



QU35

ORGANIC GREEN "GAETA" OLIVES IN BRINE
OLIVES VERTES GAETA BIO EN SAUMURE

1 kg bag
 Sac 1 kg

BALSAMIC VINEGAR

VINAIGRE
BALSAMIQUE





ACETAIA CASTELLI

Acetaia Castelli is located in a renovated century old farmhouse, in the heart of the Italian Region Emilia Romagna, home of the exceptional balsamic vinegar, aged Parmigiano Reggiano and other products of excellence. The Lotti family has been producing balsamic vinegar for generations and is known as one of the best and precious in the province.

Acetaia Castelli est une ferme centenaire rénovée au coeur de la région italienne Emilia Romagna, maison de l'exceptionnel vinaigre balsamique, du Parmigiano Reggiano et d'autres produits d'excellence. Depuis des générations, la famille Lotti produit du vinaigre balsamique connu pour être l'un des meilleurs de la province.



AC01

**TRADITIONAL AGED BALSAMIC VINEGAR
FROM REGGIO EMILIA "ORO" (25 YRS)
VINAIGRE BALSAMIQUE VIEILLI TRADITIONNEL
DE REGGIO EMILIA « ORO » (25 ANS)**

100 mL packaging with wooden box
Bouteille 100 ml avec boîte en bois



AC02

**TRADITIONAL AGED BALSAMIC VINEGAR FROM
REGGIO EMILIA "ARGENTO" (18 YRS)
VINAIGRE BALSAMIQUE VIEILLI TRADITIONNEL
DE REGGIO EMILIA « ARGENTO » (18 ANS)**

100 mL packaging with wooden box
Bouteille 100 ml avec boîte en bois



AC03

**TRADITIONAL AGED BALSAMIC VINEGAR FROM
REGGIO EMILIA "ARAGOSTA" (12 YRS)
VINAIGRE BALSAMIQUE VIEILLI TRADITIONNEL
DE REGGIO EMILIA « ARAGOSTA » (12 ANS)**

100 mL packaging with wooden box
Bouteille 100 ml avec boîte en bois



AC39

**TRADITIONAL AGED BALSAMIC VINEGAR
FROM MODENA "EXTRAVECCHIO" (25 YRS)
VINAIGRE BALSAMIQUE VIEILLI TRADITIONNEL
DE MODENA « EXTRAVECCHIO » (25 ANS)**

100 mL packaging
Bouteille 100 ml



AC06
NERO CASTELLI AGED
BALSAMIC VINEGAR (5 YRS)
NERO CASTELLI - VINAIGRE
BALSAMIQUE VIEILLI (5 ANS)

250 mL packaging
 Bouteille 250 ml



AC48
RED WINE VINEGAR
VINAIGRE DE VIN ROUGE

500 mL
 Bouteille 500 ml



AC09
RE CASTELLI AGED
BALSAMIC VINEGAR (8 YRS)
RE CASTELLI - VINAIGRE
BALSAMIQUE VIEILLI (8 ANS)

250 mL packaging
 Bouteille 250 ml



AC49
WHITE WINE VINEGAR
VINAIGRE DE VIN BLANC

500 mL
 Bouteille 500 ml



AC16
CORTE CASTELLI AGED
BALSAMIC VINEGAR (7 YRS)
CORTE CASTELLI - VINAIGRE
BALSAMIQUE VIELLI (7 ANS)

500 mL packaging
 Bouteille 500 ml



AC44
SABA COOKED MUST
SABA MOÛT CUIT

250 mL
 Bouteille 250 ml



AC40
TRADITIONAL AGED BALSAMIC
VINEGAR FROM MODENA (12 YRS)
VINAIGRE BALSAMIQUE VIEILLI
TRADITIONNEL DE MODENA (12 ANS)

100 mL packaging
 Bouteille 100 ml



AC53
MODENA IGP QUERCIA ROSSA
MODENA IGP QUERCIA ROSSA

250 mL
 Bouteille 250 ml

A close-up photograph of various types of dry pasta. The pasta is light yellow and includes several shapes: large shells, ridged tubes, small spirals, and long thin strands. The background is a light-colored wooden surface.

PASTA

PÂTES



PASTIFICIO ALFIEDI

Pastificio Artigianale Carassai, located in the region of Marche in Italy is the creator of the brand "Pastificio Alfiedi". The Carassai family undertook this entrepreneurial adventure in the 1850s. Today, this artisan factory is one of the best production plants of Campofilone egg pasta. Quality of raw materials, food safety of products, natural processing cycle, are all aspects that the company pursues throughout the processing chain.

Pastificio Artigianale Carassai, situé dans la région de Marche en Italie, est le créateur de la marque « Pastificio Alfiedi ». La famille Carassai a entrepris cette aventure dans les années 1850. Aujourd'hui, cette fabrique artisanale est l'une des meilleures usines de production de pâtes aux oeufs Campofilone. La qualité des matières premières, la sécurité alimentaire et le cycle de transformation naturel sont autant d'aspects que l'entreprise valorise tout au long de son processus de production.



FETTUCINE EGG PASTA OF CAMPOFILONE
FETTUCINE PÂTES AUX
OEUF DE CAMPOFILONE

PC01 250 gr packaging / Pack 250 gr
 PC09 4 kg Grand Gourmet Format



PC02
LINGUINE EGG PASTA
OF CAMPOFILONE
LINGUINE PÂTES AUX
OEUF DE CAMPOFILONE

250 gr packaging
 Pack 250 gr



PC05
LINGUINE BIO EGG PASTA
OF CAMPOFILONE
LINGUINE BIO PÂTES AUX
OEUF DE CAMPOFILONE

250 gr packaging
 Pack 250 gr



PC04
FETTUCINE BIO EGG PASTA
OF CAMPOFILONE

250 gr packaging
 pack 250 gr



CONDIMENTS

CONDIMENTS



MP29

**CERTIFIED ORGANIC BASIL PESTO SAUCE
SAUCE PESTO AU BASILIC BIO**

130 gr glass packaging
Pot en verre 130 gr



QU53

**GRILLED ARTICHOKE IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
ARTICHAUTS GRILLÉS DANS L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA**

2.9 kg Glass jar
Pot en verre 2.9 kg



**ORGANIC GLUTEN FREE PGI PIEDMONT TOASTED HAZELNUTS
NOISETTES TOASTÉES PGI PIÉMONT PRODUIT BIO SANS GLUTEN**

AL04 - Vacuum packed in 1 kg / Emballage sous vide 1 kg
AL10 - Vacuum packed in 5 kg / Emballage sous vide 5 kg



TRUFFLES

TRUFFES





TARTUFI TENTAZIONI

TRUFFLES

T&C Tentazioni is one of the oldest truffle companies in Italy, and certainly the oldest in Acqualagna, the world capital of truffle. The company opened in the 80s. Today T&C Truffles combines modern production techniques with manual control of the entire production cycle and focusing on top quality ingredients. The result is a portfolio of high-quality truffle products capable to meet specific demands and demanding palates.

T&C Tentazioni est l'une des plus anciennes entreprises de truffes d'Italie et certainement la plus ancienne d'Acqualagna, capitale mondiale de la truffe. La société a ouvert dans le 80, aujourd'hui, T&C Truffles combine les techniques de production modernes avec le contrôle manuel de l'ensemble du cycle de production et avec des ingrédients de première qualité. Le résultat est une gamme de produits à base de truffes de haute qualité, capables de répondre à des demandes spécifiques.



TC01

WHITE TRUFFLE CARPACIO
CARPACIO À LA TRUFFE BLANCHE

Glass Jar 45 gr
Pot 45 gr



TC02

WHOLE SUMMER TRUFFLE IN BRINE
TRUFFE D'ÉTÉ ENTIÈRE EN SAUMURE

Glass Jar 25 gr
Pot 25 gr



TC03

TRUFFLE CONDIMENT WITH BUTTER AND BLACK TRUFFLE
CONDIMENT À LA TRUFFE AU BEURRE ET À LA TRUFFE NOIRE

Glass Jar 80 gr
Pot 80 gr



TC04

WHITE TRUFFLE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA À LA TRUFFE BLANCHE

55 ml bottle
Bouteille 55 ml



TC05
MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE
TAPENADE À LA TRUFFE NOIRE
 Jar 180 gr
 Pot 180 gr



TC06
MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE 500 GR
TAPENADE À LA TRUFFE NOIRE
 Jar 500 gr
 Pot 500 gr



TC07
HONEY WITH TRUFFLES
MIEL AUX TRUFFES
 Jar 100 gr
 Pot 100 gr



TC08
TRUFFLE SALT WITH BLACK TRUFFLES
SEL AUX TRUFFES NOIRES
 Jar 100 gr
 Pot 100 gr

TC12
TRUFFLE SALT WITH WHITE TRUFFLES
SEL AUX TRUFFES BLANCHE
 Jar 100 gr
 Pot 100 gr



TC09
WHITE TRUFFLE OIL WITH TRUFFLE AROMA
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ARÔME TRUFFE BLANCHE
 1000 ml
 1000 ml



TC10
SALSA WITH BLACK TRUFFLE
SALSA À LA TRUFFE NOIRE
 Jar 180 gr
 Pot 180 gr



TC11
BLACK TRUFFLE CREAM
CRÈME DE TRUFFE NOIRE
 Jar 45 gr
 Pot 45 gr

FRESH TRUFFLES

TRUFFES FRAICHES





TL100

**FRESH WHITE ALBA TRUFFLES
TUBER MAGNATUM PICO**

Available from September to December

**TRUFFES FRAICHES BLANCHES D'ALBA
TUBER MAGNATUICO**

Disponible de Septembre à Décembre



TL200

**FRESH BLACK WINTER ALBA TRUFFLES
TUBER MELANOSPORUM**

Available from November to April

**TRUFFES FRAICHES NOIRES D'HIVER D'ALBA
TUBER MELANOSPORUM**

Disponible de Novembre à Avril



TL300

**FRESH BLACK SUMMER ALBA TRUFFLES
TUBER AESTIVUM**

Available from June to October

**TRUFFES FRAICHES NOIRES D'ÉTÉ D'ALBA
TUBER AESTIVUM**

Disponible de Juin à Octobre

