

1. Carbonara al tartufo Savini Tartufi par Ciao Gusto

La carbonara à la truffe Savini Tartufi est une sauce onctueuse qui allie la crémosité de l'œuf aux arômes délicats des truffes d'été récoltées entre la Toscane et l'Ombrie. Le résultat est un mariage de saveurs qui s'emploie aussi bien pour garnir les pizzas gourmet que pour tartiner le pain. Idéale pour ajouter une touche gourmande aux plats de pâtes, elle peut être utilisée pour farcir les arancini et enrichir les sandwichs garnis de charcuterie. Distribué par Ciao Gusto. Conditionnement en bocaux de 180 g.

ciao-gusto.com

2. Étaleur de pâte à pizza par Ecor International

OperaPrima étale la pâte à froid tout en formant un bord. Jusqu'à 200 pizzas par heure peuvent être étalées. Diamètre et épaisseur sont programmables. Compatible avec toute farine, tout empatement. L'appareil supplée le pizzaiolo pour éviter douleurs au dos et aux bras ainsi que l'absence de pizzaiolo professionnel.

opera-prima.eu

3. Salsa di capperi di Salina Saponi Eoliani par Casa Bonciani

La sauce aux câpres de Salina est un des produits phare de l'Azienda Agricola, dirigée par la famille De Lorenzo à Salina, petite île volcanique située au Nord de Messine. Une touche de vinaigre blanc assure la conservation du produit et lui donne une note de fraîcheur qui la rend particulièrement adaptée à assaisonner les viandes blanches et les poissons de la Méditerranée. Idéale pour relever les plats de pâtes et les bruschettas. Disponible en pots de 100 g et 200 g.

www.casabonciani.fr

4. Snack salé Su guttiau par Sardis

Su guttiau est un snack salé né au début des années '90 en Sardaigne. La recette s'inspire de la tradition du pane carasau préparé par les bergers de l'île. Les pétales su guttiau se composent d'ingrédients simples et naturellement riches de saveurs : la semoule de blé dur, le sel marin et l'huile de tournesol. Pas de conservateur ni de colorant pour un biscuit apéritif sain et appétissant, conditionné en sachets de 70 g et en seaux de 1 kg.

sardis.paris@gmail.com

5. Sodas Spécialità Siciliana Bona par Epasta

Les sodas siciliens de la marque Bona font la fierté de l'entreprise depuis 1947. La collection Spécialità Siciliana distribuée par Epasta est une ligne au packaging vintage qui propose des parfums intenses et agrumés comme l'Arancia rossa, la Mandarinata au lime la Limonata au gingembre, le Melograno aux fleurs de sureau, le Chinotto ribes et myrtille et le Ginger Beer. A servir seules ou en version cocktail. Vendus par paquet de 24 bouteilles de 275 ml.

www.epasta.fr



1



2



3



5



4



6

7



8



9



10

6. Poigné EasyGrip pour Mixers Plongeants par Robot-Coupe

Les mixeurs Robot-Coupe employés pour la réalisation des sauces tomates et de pesto en grande quantité, sont souvent soumis à des usages intensifs. Pour faciliter l'emploi de ces appareils, la marque propose un nouvel équipement : la poignée EasyGrip qui équipe les modèles MP 550 Ultra et MP 600 Ultra. Amovible et antidérapante, cette poignée permet d'améliorer le confort tout en optimisant le temps de mixage. Le travail est moins lourd et les performances toujours au rendez-vous.

www.robot-coupe.com

7. Printemps-été par La Compagnie des desserts

Le fabricant accompagne ses clients avec des recettes à servir à table ou pour la consommation nomade avec tutoriels et ingrédients pour la décoration. Sorbets plein fruit, glaces aux ingrédients d'origine française, gammes Bio, en bacs ou en petits pots en carton kraft 100 % recyclable, créations pâtisseries aux accents italiens : baba cool, citron de Sicile pour le finger cake, la verrine de tarte citron meringuée, la crème du Succès...

www.compagniedesdesserts.com

8. Tomates jaunes par La Torrente

Cet aliment s'impose comme un produit tendance, en vertu de la curiosité et de l'enthousiasme que génère sa couleur. En plus, les données expérimentales ont montré que la tomate jaune possède un pouvoir antioxydant. A disposition un nouvel aliment disposant d'un fort pouvoir sur la santé. La tomate jaune a toutes les chances de devenir un produit populaire à inclure durablement dans nos habitudes diététiques quotidiennes.

www.latorrente.com

9. Zucca et Finocchio Masseria dello Sbirro par Storia & Sapori

Les pots Zucca et Finocchio Masseria dello Sbirro sont produits sur les Terre del Vesuvio, en Campanie. Loin des simples légumes en conserve, il s'agit d'un précieux atout pour éveiller les papilles en toute saison. Parfaits pour accompagner une burrata ou une mozzarella, ils peuvent aussi enrichir les salades et les plats de pâtes. Disposés sur une pizza, ils y ajoutent une touche de fraîcheur. Conditionnés en pots de 300 g et en bocaux de 950 g.

storiaesapori.com

10. Focaccino par Vandemoortele - Lanterna

Le Focaccino est un pain à farcir pétri à l'huile d'olive vierge extra fabriqué en Italie sans conservateurs, arômes, ni colorants. Épais et prétranché, il réunit les avantages de la Focaccia et ceux du Panino et il peut être farci de légumes grillés, de fromages frais et de charcuteries. Décliné façon hamburger, le focaccino ajoute une touche italienne à la carte d'un commerce de burgers de qualité. Poids par unité : 110 g. 9 flowpacks de 3 pièces.

www.vandemoortele.com