

**répertoire culinaire IT**

Quality without compromise

---

# CHI SIAMO

---

13 FILIALI

**répertoireculinaire**  
Quality without compromise



ESPORTIAMO IN 60 PAESI



## UN TEAM DEDICATO DI AMANTI DEL CIBO :

Répertoire Culinaire è specializzata nell'importazione e distribuzione di prodotti alimentari di alta qualità, refrigerati, secchi o congelati. Insieme ai nostri prodotti, forniamo gamme esclusive come burro DOP, tartufi, prodotti di pasticceria, Viennoiserie e molto altro ancora. Questi prodotti provengono da partner sempre alla ricerca del gusto e dell'autenticità. Siamo orgogliosi di condividere la nostra esperienza e conoscenza del cibo premium con i nostri clienti in tutto il mondo. Noi crediamo che il buon cibo sia un'opera d'arte e abbiamo il piacere di selezionare solo i migliori prodotti per i nostri clienti. Questo significa gestire diverse spedizioni settimanali aeree, via mare e su strada per garantire freschezza e disponibilità dei prodotti e non compromettere mai i nostri elevati standard. Il nostro motto è la qualità senza compromesso e il nostro team dedicato si impegna a mantenere questa promessa per tutti i nostri preziosi clienti.

## UN PATRIMONIO DI FAMIGLIA

Répertoire Culinaire fa parte di un gruppo a conduzione familiare le cui origini risiedono nella produzione di salumi premium, foie gras e altri prodotti di gastronomia in Francia. Abbiamo iniziato la nostra espansione internazionale 20 anni fa, con l'obiettivo di seguire e conoscere chef di talento nei loro appuntamenti in tutto il mondo.

## IL NOSTRO IMPEGNO

La nostra clientela è composta da ristoranti, hotel, gastronomie indipendenti, rivenditori e prestigiose food hall. Il nostro servizio è personalizzato, fornito da un team di professionisti appassionati.

Abbiamo chef che lavorano per noi dedicandosi a sostenere lo sviluppo dei prodotti, la degustazione e la formazione. Operiamo secondo rigide procedure HACCP e ISO, utilizzando la nostra logistica refrigerata per servire i nostri clienti.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Non solo forniamo i migliori ingredienti, ma offriamo anche masterclass per i nostri clienti per far comprendere il pieno potenziale dei prodotti. Abbiamo istituito un programma di educazione e formazione per chef e professionisti della cucina perché affinino le loro competenze e imparino da alcuni dei più acclamati ed esperti chef del mondo.

# 17 SITI DI PRODUZIONE

**LOSTE TRADI-FRANCE**  
Maison de confiance depuis 1966

**Douai**  
- Cooked Sausages

**LOSTE TRADI-FRANCE**  
Maison de confiance depuis 1966

**Sotteville-les-Rouen**  
- Pâtés  
- Crêpes & Pizzas  
- Cooked Meats

**LOSTE TRADI-FRANCE**  
Maison de confiance depuis 1966

**Breteil**  
- Pâtés  
- Cooked Meats  
- Boudins

**LOSTE TRADI-FRANCE**  
Maison de confiance depuis 1966

**St-Florent-le-Vieil**  
- Salads  
- Ready Meals

**LOSTE TRADI-FRANCE**  
Maison de confiance depuis 1966

**Le Mesnil-en-Vallée**  
- Croque-Monsieur  
- Puff Pastries  
- Cassolettes  
- Vols au Vent

**LOSTE TRADI-FRANCE**  
Maison de confiance depuis 1966

**Brie-Comte-Robert**  
- Sliced Charcuterie

**LOSTE TRADI-FRANCE**  
Maison de confiance depuis 1966

**Ussel**  
- Dried Sausages

**MAISON LOSTE**  
DEPUIS 1966

**Gourdon/Souillac**  
- Fresh Truffles  
- Canned Truffles

**LOSTE TRADI-FRANCE**  
Maison de confiance depuis 1966

**Haut-Mauco**  
- Cooked Meats  
- Ready Meals

**MAISON LOSTE**  
DEPUIS 1966

**Tence**  
- Dried Sausages

**LARNAUDIE**  
DEPUIS 1921

**Figeac**  
- Duck and Goose  
- Foie Gras  
- Duck Cuts

**LARNAUDIE**  
DEPUIS 1921

**Castelnau-d'Auzan**  
- Raw Foie Gras  
- Duck Meats  
- Confit

**MAISON LOSTE**  
DEPUIS 1966

**Peyrolles-en Provence**  
- Cooked Ham  
- Dried Sausages

**LOSTE TRADI-FRANCE**  
Maison de confiance depuis 1966

**Castelnaudary**  
- Cassoulet  
- Confit  
- Sausages

**SAVOIR-FAIRE CHARCUTIER FRANÇAIS**

**IFS Food**

**Auvergne**

**ORIGINE CERTIFIÉE**  
SUD-OUEST FRANÇAIS

**QUERCY**  
ORIGINE CERTIFIÉE

**ORIGINE CERTIFIÉE**  
GASCOGNE

**LE PORC FRANÇAIS**

**ORIGINE CERTIFIÉE**  
GERS

**AB**  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**Oie du PERIGORD**

**DOK DALL'AVA**  
PROTECTORATO D'ORIGINE

**San Daniele - Italy**  
Dry Hams

**AMBIANT PRODUCTS**  
**MARIA VITTORIA**

**San Daniele - Italy**  
- Panettone  
- Sweet and Savoury Pastry

**ProTosini**

## 14 BRANDS



Dal 1866, la Maison Loste porta avanti la tradizione e i valori familiari producendo salami e prosciutto cotto per macellai, gastronomie e chef. Vanta la posizione di leader in questo segmento di mercato in Francia.



Dal 1992, Noixfine è il punto di riferimento per il prosciutto cotto tra gastronomie, macellai, ristoratori e chef. Porta avanti un know-how legato alla tradizione ed è riconosciuto per la sua gamma di prodotti stagionati non disossati. Il prosciutto cotto è il prodotto di salumeria più popolare in Francia.



Il nostro marchio di affettati premium che cresce rapidamente. Frais Devant vanta un posizionamento naturale verso una generazione di buongustai che ricercano valori legati alla qualità e al territorio.



I Salami Auvernou sono preparati nella Auvergne (Alvernia) dove le condizioni sono ottimali per l'allevamento dei maiali e la produzione di prodotti stagionati. Il marchio Auvernou ha adattato le sue ricette, i suoi formati e il packaging per rispondere alle nuove abitudini di consumo.



Un'intera linea di prodotti Traiteur refrigerati, dalla pasticceria salata ai prodotti festivi. Sapresti è rinomata per la sua abilità ad innovare e a portare nuovi concetti sul mercato.



Jean Larnaudie si dedica al Fois Gras premium e a prelibatezze/specialità del Sud Ovest della Francia dal 1951. Ad oggi è il primo marchio di proprietà privata in Francia, godendo anche di una forte rappresentanza anche a livello internazionale. Dal 2007, 30 prodotti di Larnaudie hanno ricevuto riconoscimenti al Concours General Agricole.



Tartufi freschi, congelati e in scatola. Chambon & Marrel si trova nella regione di Périgord ed è uno dei più vecchi specialisti del tartufo in Francia, fondata nel 1860. Diversi ristoranti stellati Michelin in Francia e all'estero sono riforniti da Chambon & Marrel.



Il riferimento francese per prodotti di alta qualità. Jean d'Audignac firma una vasta gamma di prodotti locali ed innovativi presentati in un packaging premium ed interessante.



La Maison GODARD, fondata nel 1978 da Alain and Michèle Godard e raggiunti poi dai loro figli Pascal e Annabel, rimane fedele alle loro prime ambizioni: associare il rispetto per le tradizioni al piacere per il buon cibo. Situada a Gourdon, un villaggio medioevale nella regione di Quercy-Périgord, la famiglia si dedica ad una vera passione epurata: sempre in conformità con i loro alti standard di qualità e autenticità, utilizzano i migliori prodotti regionali: Fois Gras & specialità, confit, Pâtè e cibi pronti.



È nel cuore dell'Occitania, a Castelnaudary, una regione ricca di tradizione e know-how culinario, che Les Occitanes è stata fondata. Produciamo un'ampia gamma di salsicce di qualità nel rispetto delle consuetudini regionali. Qualità, tradizione e know-how sono tratti distintivi de Les Occitanes



Lanciato nel 2019, Plein Jour è un marchio dedicato esclusivamente a specialisti del biologico. Riflette il suo desiderio di evidenziare i prodotti biologici di salumeria. Il marchio prende la sua legittimità da una solida fede, quella di una generazione coinvolta.



**DOK**  
DALL'AVA  
prosciutti da dal 1955



DOK DALL'AVA produce prosciutti del 1955 a San Daniele, nel Nord Est dell'Italia. Grazie alla qualità dei suoi prodotti, è considerato dalla critica internazionale una delle migliori aziende artigiane in Italia: prosciutti con osso e disossati e vassoi innovativi di prosciutto già affettato.

MARIA  
VITTORIA



Maria Vittoria indica la nostra produzione di grissini, pane volante, biscotti, panettoni e dolci tradizionali del Friuli. Il nostro laboratorio è attivo anche nella produzione di succhi e pasta: il meglio della gastronomia italiana dentro ad un solo marchio.



Dal 1905 è una delle più famose industrie di Langhirano, che produce prosciutto di Parma di qualità con o senza osso. Ottenuti da una rigorosa selezione delle migliori cosce di suini pesanti italiani, come da disciplinare, i prosciutti sono lavorati con cura lenta e sapiente, grazie all'esperienza maturata in tre generazioni. Ultima ad essere entrata a far parte della famiglia.





**FOIE GRAS &  
ACCOMPAGNAMENTI**  
P. 10-19



**PROSCIUTTI E SALUMI**  
P. 20-33



**TERRINE E PATE**  
P. 34-39



**CARNE**  
P. 40-49



**PESCE, OSTRICHE  
& CAVIALE**  
P. 50-63



**FORMAGGI E  
BURRO**  
P. 64-79



**SUGHI E  
CONDIMENTI**  
P. 80-91



**PASTA FRESCA**  
P. 92-95

---

## LEGENDA

---



AOP - APPELLATION  
D'ORIGINE PROTETTA



IGP, LABEL ROUGE



DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE PROTETTA



PANE E GRISSINI  
P. 96-99



DOLCI, VIENNOISERIE E  
PANETTONE  
P. 100-109

---

## LEGENDA

---



AMBIENTE



FRESCO



CONGELATO



FRANCIA



ITALIA



SPAGNA



LATTE DI MUCCA



LATTE DI CAPRA



LATTE DI PECORA







---

# **GAMMA SALATA**

---

---

# FOIE GRAS & ACCOMPAGNAMENTI

---





## CANARD D'AUZAN

Canard d'Auzan, casa a conduzione familiare e indipendente situata nel cuore del sud-ovest francese, un territorio noto per la sua gastronomia e la qualità dei suoi prodotti a base di anatre. E' operativo dal 1980 e fa parte del gruppo Larnaudie dal 2017.

Canard D'Auzan ospita la macellazione, il taglio, il confezionamento di foie gras e carne d'anatra fresca. Specializzato nella produzione di prodotti freschi e preparati, ha una capacità di macellazione di 3 milioni di anatre allevate presso i nostri oltre 50 partner allevatori.



Nel 1951 Jean Larnaudie aprì un piccolo negozio nel centro di Figeac, nella zona del Quercy, a sud ovest della Francia. Cominciò preparando diversi tipi di foie gras. Grazie a questi diversi foie gras di alta qualità e un sapore unico conquistò il palato dei commensali. Dopo 60 anni Jean Larnaudie è ancora sinonimo di qualità e di passione per questo prodotto unico, eccezionale ed inimitabile.

Le nostre ricette sono sviluppate da uomini e donne con un profondo attaccamento a queste terre, desiderosi di preservare gli autentici sapori locali di questi piatti festivi più iconici. Nel corso dei decenni, Jean Larnaudie ha sviluppato un'elevata esperienza nel foie-gras premium e, grazie all'acquisizione di Canards d'Auzan, ha sviluppato una filiera completa dall'allevamento con oltre 160 allevatori ed alimentatori, alla macellazione e alla trasformazione della carne di anatra.

Oggi Larnaudie è il primo marchio di proprietà privata in Francia, godendo anche di una forte presenza internazionale. Dal 2007, 40 prodotti Larnaudie hanno ricevuto un premio Concours General Agricole.



## FOIE GRAS CONGELATO



**I100506**  
FOIE GRAS ANATRA  
1° SCELTA SVENATO  
600g



**I100240**  
FOIE GRAS ANATRA EXTRA SVENATO  
600g

**I100240**  
FOIE GRAS ANATRA EXTRA SVENATO  
600g IGP SUD OVEST 600g

## FOIE GRAS CONGELATO SCALOPPA



**I100402**  
SCALOPPE DI FOIE GRAS ANATRA 30G X30  
900/1000g

**I100241**  
SCALOPPE DI FOIE GRAS ANATRA 50G  
1 kg

**I100837**  
SCALOPPE DI FOIE GRAS ANATRA 70G  
1 kg



FOIE GRAS CONSERVA JEAN LARNAUDIE  

**I100900**  
BLOC DI FOIE GRAS OCA  
65g

**I100222**  
BLOC DI FOIE GRAS OCA  
130g

**I101028**  
BLOC DI FOIE GRAS OCA  
200g



**I100904**  
BLOC DI FOIE GRAS ANATRA  
65g

**I100422**  
BLOC DI FOIE GRAS ANATRA  
130g

**I100827**  
BLOC DI FOIE GRAS ANATRA  
200g



**I100829**  
BLOC DI FOIE GRAS  
ANATRA ARMAGNAC E PEPE DOLCE  
200g



**I100463**  
FOIE GRAS ANATRA INTERO 125G  
RESERVE 1951 IGP SUD OVEST - AL  
SAUTERNE 1<sup>ER</sup> CRU CLASSÉ, PEPE VERDE  
DEL KERALA  
125g



**I100833**  
FOIE GRAS ANATRA INTERO IGP  
SUD OVEST  
125g



**I101026**  
FOIE GRAS ANATRA INTERO RHUM  
CLEMENT  
125g



**I101064**  
FOIE GRAS ANATRA INTERO  
ARMAGNAC E PEPE DOLCE  
180g



**I101117**  
FOIE GRAS ANATRA INTERO LES  
AUTHENTIQUES IGP SUD OVEST  
180g







**I101306**  
FOIE GRAS OCA INTERO AL  
JURANÇON  
180g



**I100227**  
FOIE GRAS OCA INTERO A L'ANCIENNE  
180g

**I100830**  
FOIE GRAS OCA INTERO AL  
JURANÇON  
125g

## FOIE GRAS JEAN LARNAUDIE MI-CUIT



**I100234**  
BLOC DI FOIE GRAS ANATRA MI-CUIT  
1kg



**I100232**  
BLOC DI FOIE GRAS ANATRA MI-CUIT  
CON 30% PEZZI  
1kg



**I100237**  
BLOC DI FOIE GRAS OCA MI-CUIT CON  
30% PEZZI  
1kg



**I100231**  
FOIE GRAS ANATRA INTERO MI-CUIT  
ORIGINE FRANCIA  
1kg



**I101205**  
BLOC FOIE GRAS ANATRA MI-CUIT  
LINGOTTO 180G



**I101062**  
FOIE GRAS ANATRA INTERO MI- CUIT  
TORCHON  
200g



**I100229**  
DUO BLOC FOIE GRAS ANATRA  
2X40G MI-CUIT  
80g



**I101206**  
BLOC FOIE GRAS OCA MI-CUIT LIN-  
GOTTO 180G



**I101063**  
FOIE GRAS OCA INTERO MI- CUIT  
TORCHON  
200g



**I100230**  
DUO BLOC DI FOIE GRAS OCA 2X40G  
MI-CUIT  
80g



## MARMELLATA, GELEE & PERLE



**I100454**  
GELÉE AL BERGAMOTTO E AGRUMI  
100g

**I100418**  
GELÉE AL PEPERONCINO DOLCE DI  
ESPELETTE  
100g



**I100366**  
MARMELLATA DI CIPOLLE  
140g



**I100421**  
MARMELLATA DI FICHI  
140g



**I100417**  
MARMELLATA DI MANGO  
140g



**I100600**  
PERLE AL SAUTERNES  
30g



**I100601**  
PERLE ALL'ACETO BALSAMICO E TARTUFO  
30g



**I100602**  
PERLE ALLO SCIROPPO DI FICHI  
30g



# PANE SPEZIATO



**I100467**  
PANE SPEZIATO ALBICOCCHIE  
NOCCIOLE  
120g

**I100420**  
PANE SPEZIATO CLASSICO  
120g

**I100466**  
PANE SPEZIATO FICHI  
120g



## ANATRA IGP & ORIGINE FRANCIA FRESCA



**I100693**  
AIGUILLETTES D'ANATRA MULARD  
FILETTO SOTTILE E MORBIDO TRA IL  
PETTO E LE OSSA  
300g



**I100554**  
COSCE D'ANATRA MULARD GRASSA X1  
350g



**I100531**  
PETTO D'ANATRA MULARD  
400g



**I100245**  
PETTO D'ANATRA AFFUMICATO  
PREAFFETTATO  
90g



**I100246**  
PETTO D'ANATRA AFFUMICATO INTERO  
250g

**I100840**  
PETTO D'ANATRA ESSICATO INTERO  
250g

## ANATRA IGP & ORIGINE FRANCIA GELO



**I100247**  
PETTO D'ANATRA MULARD INTERO  
350g

**I100248**  
COSCE D'ANATRA MULARD GRASS X2  
300g



## ANATRA SPECIALITÀ FRANCESI



**I100252**  
CASSOULET DI CASTELNAUDARY  
ALL'ANATRA 1350G



**I100250**  
CONFIT D'ANATRA X4/5 LATTA 1240G



**I100842**  
SFILACCI D'ANATRA 500G



**I100668**  
CONFIT D'ANATRA X4 BUSTA  
900-1100G



## GRASSO DI ANATRA & OCA



**I100255**  
GRASSO D'ANATRA  
340g



**I100256**  
GRASSO D'OCA  
240g



**I100253**  
GRASSO D'ANATRA  
3,5kg



**I100254**  
GRASSO D'OCA  
3,4kg

---

# PROSCIUTTI E SALUMI

---







E' il 1955 quando Natalino Dall'Ava muove i primi passi nel mondo dei prosciutti a Sossano, in provincia di Vicenza, in uno dei primi prosciuttifici industriali italiani. Pochi anni dopo ha già un incarico importante: realizzare e avviare un prosciuttificio moderno a San Daniele del Friuli. Fra verdi colline e castelli, dove il prosciutto è una tradizione millenaria e unica al mondo. Qui si stabilisce e insieme alla moglie Paola Bernardinis, inizia l'avventura di un'intera famiglia di prosciuttai friulani, animati da un profondo amore per la tradizione ma anche da uno spirito dinamico, creativo e innovativo.

Nel 1982 prende in affitto il più antico prosciuttificio di San Daniele, fermo dal terremoto del Friuli del 1976, e fonda finalmente la sua azienda: la DOK Dall'Ava. Insieme a Paola lo affianca il figlio Carlo di soli 16, condividendo tutti insieme una grande passione ma anche un'importante missione: rinnovare la cultura del prosciutto, in sintonia con i gusti e le esigenze di un mondo che evolve. Nel 2005 le redini dell'azienda passano a Carlo, che assieme ad un team giovane e motivato, affronta immediatamente una nuova sfida: creare in pochi mesi un nuovo prosciuttificio, ancora più all'avanguardia cercando di anticipare le dinamiche del mercato.

Nasce così il primo Prosciutto Learning Center al mondo, luogo nel quale approfondire i temi legati al mondo dei prosciutti e della salumeria, perchè siamo sicuri che oltre alla qualità sia necessaria anche la cultura.



## PROSCIUTTI DOP CON OSSO



**I100470**  
SAN DANIELE DOP 16-18 MESI CON  
OSSO 11KG+



**I100635**  
PARMA DOP CON OSSO 10KG+



**I100471**  
VENETO DOP CON OSSO 16-18  
MESI 10KG+

**I100485**  
SAN DANIELE DOP 21-24 MESI CON  
OSSO 11KG+

## PROSCIUTTI SPECIALI CON OSSO



**I100630**  
FUMATO CON OSSO  
10KG+



**I100516**  
BASIDOK CON OSSO 9KG+



**I100541**  
HUNDOK CON OSSO 8KG+

**I101047**  
KENTUCKY FUME' 16 MESI CON OSSO



**I100439**  
NEBRODOK CON OSSO 9KG+



**I100632**  
PATADOK CON OSSO 9KG+

## PROSCIUTTI SPAGNOLI



**I101148**  
 JAMON IBÉRICO DE BELLOTA  
 100% IBERICO 30MESI+ CON  
 OSSO 7KG+

**I101218**  
 JAMON IBÉRICO CEBO DE CAMPO  
 DISOSSATO 4KG+

## PROSCIUTTI FRANCESI



**I100522**  
 NOIR DE BIGORRE CON OSSO  
 10KG+

## PROSCIUTTI DOP DISOSSATI



**I100487**  
 SAN DANIELE DOP 16 MESI A  
 METÀ 4KG+

**I100469**  
 SAN DANIELE DOP 16 MESI  
 TRANCIO 1,5KG+

**I100432**  
 SAN DANIELE DOP 16-18 MESI  
 ADDOBBO 7KG+

**I100427**  
 SAN DANIELE DOP 16-18 MESI  
 NON PRESSATO 7KG+

**I100472**  
 SAN DANIELE DOP 16-18 MESI  
 PRESSATO 7KG+

**I100551**  
 SAN DANIELE DOP 16-18 MESI  
 PRONTA FETTA 4KG+

**I100521**  
 SAN DANIELE DOP 20-24 MESI  
 PRESSATO 7KG+

**I100525**  
 SAN DANIELE DOP 36 MESI PRESSATO  
 7KG+



**I100504**  
 PARMA DOP ADDOBBO 7KG+

**I100447**  
 PARMA DOP PRESSATO 7KG+

**I100746**  
 VENETO DOP ADDOBBO 16-18 MESI  
 7,5KG

## PROSCIUTTI SPECIALI DISSOSTATI



**I100558**  
DOLCEDOK ADDOBBO  
16 MESI 7KG+



**I100631**  
FUMATO 16 MESI ADDOBBO CONTROLLARE  
7KG+



**I100508**  
HUNDOK  
5KG+

**I100430**  
DOLCEDOK NON PRESSATO  
16MESI 7KG+

**I100687**  
DOLCEDOK PRESSATO  
16 MESI 7KG+

**I100450**  
EURODOK  
6KG+



**I101151**  
NERO NEBRODOK  
5KG+



**I101153**  
PATADOK  
5KG+



# PREAFFETTATI A MACCHINA



**I100498**  
16 MESI A MACCHINA 80G



**I100475**  
24 MESI A MACCHINA 80G



**I100586**  
BRESAOLA A MACCHINA 80G



**I100588**  
COPPA A MACCHINA 80G



**I100474**  
FUMATO A MACCHINA 80G



**I100587**  
LARDO A MACCHINA 80G



**I100654**  
PANCETTA A MACCHINA 80G



**I100649**  
SALAME FRIULANO A MACCHINA 80G



**I100656**  
SAN DANIELE DOP 16 MESI A  
MACCHINA 80G



**I101165**  
SPECK A MACCHINA 80G

## PREAFFETTATI A MANO



**I100476**  
24 MESI A MANO 60G



**I100477**  
36 MESI A MANO 60G



**I100478**  
48 MESI A MANO 60G



**I100655**  
IBERICO DI BELLOTA A MANO 60G



**I100479**  
HUNDOK A MANO 60G



**I100480**  
NEBRODOK A MANO 60G



**I100489**  
PATADOK A MANO 60G



## PROSCIUTTI COTTI



**I100580**  
COTTO SUPERIORE TRADIZIONALE  
DISOSSATO 7KG+



**I100429**  
COTTO SUPERIORE LEGATO  
AFFUMICATO DISOSSATO 7KG+

**I100453**  
COTTO SUPERIORE LEGATO  
DISOSSATO 7KG+

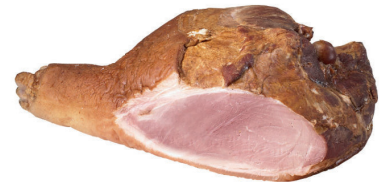


**I100442**  
COTTO AFFUMICATO DISOSSATO  
7KG

**I100524**  
SANKOTTO BIANCO SENZA OSSO  
10KG

**I100452**  
SANKOTTO FUMATO SENZA OSSO  
10KG

**I101468**  
NEBROKOTTO SENZA OSSO  
7KG



**I100441**  
COTTO AFFUMICATO CON OSSO  
7KG+

**I100446**  
SANKOTTO BIANCO CON OSSO  
10KG

**I100451**  
SANKOTTO FUMATO CON OSSO  
11KG

**I101467**  
NEBROKOTTO CON OSSO  
11KG



**I100534**  
PROSCIUTTO COTTO NERO TRIESTE  
DISOSSATO 8,5KG

## SALUMI



**I100473**  
LARDO 1,5KG+



**I100570**  
MORTADELLA IGP BOLOGNA 6KG

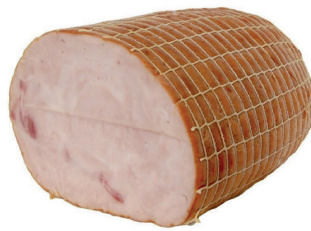
**I100569**  
MORTADELLA IGP BOLOGNA  
CON PISTACCHI 6KG



**I101308**  
GOTA STAGIONATA 2KG +



**I100490**  
PANCETTA ARROTOLATA 1,5KG+



**I100910**  
PETTO DI TACCHINO 3KG+



**I100443**  
SALAME FRIULANO 0,5KG+



**I100426**  
SPECK 4KG+



**I101304**  
BACON A FETTE 1KG



**I101265**  
LARDO DI PATANEGRA 1,5KG



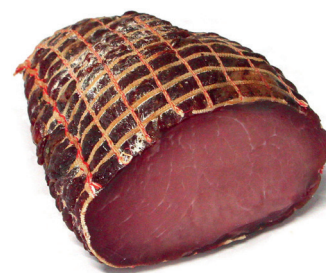
**I100448**  
GUANCIALE STAGIONATO 0,8KG



**I100624**  
COPPA A METÀ 0,5KG



# SALUMI DI BOVINO



**I100626**  
PROSCIUTTO DI VACCA  
CECINAS A  
META 3 KG



**I100512**  
ROASTBEEF DI MANZO  
3kg

**I100622**  
BRESAOLA DI BOVINO A META' 1,5KG+



**I100395**  
VIANDE DES GRISONS A META







Per oltre 150 anni, Loste Tradi-France ha mantenuto i valori familiari e lo spirito artigianale del suo fondatore, Pierre Loste. Macellaio-salumiere di professione, è stato il primo ad affinare su scala industriale i salumi stagionati, grazie ad una forte spinta a coniugare tradizione e modernità.

Oggi è con la stessa passione che supportiamo oltre 12.000 artigiani culinari nel loro lavoro quotidiano e godiamo di una posizione leader nel segmento di mercato dei macellai in Francia con una quota di mercato del 65%.

Abbiamo 15 siti produttivi regionalizzati che garantiscono un know-how locale in linea con le tradizioni della regione e della sua gente.

**Lo spirito di innovazione:**

Ogni giorno ci impegniamo per offrirti prodotti sempre più innovativi per soddisfare ogni tua esigenza: quelle di oggi, ma soprattutto quelle di domani.

**Competenza ispirata dalle nostre regioni:**

Attingendo alle nostre radici e al nostro patrimonio gastronomico, la nostra esperienza e ispirazione provengono dalle caratteristiche delle nostre regioni.

**Alta qualità per un ottimo sapore:**

I nostri prodotti sono soggetti alle normative più avanzate in termini di tracciabilità e freschezza.



SALAMI  



**I000356**  
APERILOSTE CHORIZO 2X 500G

**I000355**  
APERILOSTE NATURE 2X 500G

**I000369**  
APERILOSTE NOCI 2X 500G



**I100049**  
MINI STICKS CHORIZO 2X 500G

**I100048**  
MINI STICKS NATURE 2X 500G



**I000377**  
PICALOSTE 50X 40G



**I100380**  
ROND CHORIZO 1,4KG



**I100385**  
ROND D'Auvergne IGP 1,3KG



**I100040**  
ROSETTE DUC COISE 2,5KG



**I100047**  
SALAME ALL'ANATRA 6X 200G





**I100044**  
SALAME AI PORCINI X8 250G

**I000354**  
SALAME ALLE NOCCIOLE X8 250G

**I000353**  
SALAME ALLE NOCI X8 250G

**I100045**  
SALAMEAL PEPE VERDE X8 250G



**I100436**  
SAUCISSE SECHE PERCHE 3,5KG



**I100043**  
SAUCISSON SEC DUC COISE X14 280G



**I100736**  
SAUCISSON SECHE D'AUVERGNE  
300 GR X 14



**I100368**  
ANDOUILLETES PUR PORC FICELEES  
200G X 10



**I100378**  
BOUDIN BLANC COGNAC FINE CHAM-  
PAGNE X15 1,88KG



**I100390**  
PIEDI DI MAIALE COTTI X3 1,38KG



**I100681**  
SANGUINACCIO ALLE CIPOLLE 1,87KG

**I100682**  
SANGUINACCIO ALLE CIPOLLE  
X 15 1,98KG

**I100683**  
SANGUINACCIO COMPOSTA DI MELE 2,0KG









---

## TERRINE E PATE

---



Per oltre 150 anni, Loste Tradi-France ha mantenuto i valori familiari e lo spirito artigianale del suo fondatore, Pierre Loste. Macellaio-salumiere di professione, è stato il primo ad affinare su scala industriale i salumi stagionati, grazie ad una forte spinta a coniugare tradizione e modernità.

Oggi è con la stessa passione che supportiamo oltre 12.000 artigiani culinari nel loro lavoro quotidiano e godiamo di una posizione leader nel segmento di mercato dei macellai in Francia con una quota di mercato del 65%.

Abbiamo 15 siti produttivi regionalizzati che garantiscono un know-how locale in linea con le tradizioni della regione e della sua gente.

**Lo spirito di innovazione:**

Ogni giorno ci impegniamo per offrirti prodotti sempre più innovativi per soddisfare ogni tua esigenza: quelle di oggi, ma soprattutto quelle di domani.

**Competenza ispirata dalle nostre regioni:**

Attingendo alle nostre radici e al nostro patrimonio gastronomico, la nostra esperienza e ispirazione provengono dalle caratteristiche delle nostre regioni.

**Alta qualità per un ottimo sapore:**

I nostri prodotti sono soggetti alle normative più avanzate in termini di tracciabilità e freschezza.



## MINI TERRINE



**I100678**  
TERRINA AL FOIE GRAS (20%) E FUNGHI  
CHANTERELLE VASETTO  
200g

**I100755**  
TERRINA CAMPAGNE A L'ANCIENNE  
VASETTO  
200g

**I100756**  
TERRINA DI CONIGLIO TRADIZIONALE  
VASETTO  
200g

## PATÉ



**I100680**  
MINI TERRINA DI CONIGLIO (20%)  
300g



**I100036**  
PATE AL PEPE VERDE  
2,6kg



**I100500**  
PATE D'ANATRA CON MOUSSE  
D'ANATRA E PISTACCHI  
2kg



**I100555**  
PATÉ D'ANATRA, MAIALE E POLLO, CON  
UNA MOUSSE DI POLLAMI, PISTACCHI E  
FUNGHI, IN Crosta DI PANE  
2kg



**I100403**  
PATÉ D'ANATRA, MAIALE E TACCHINO,  
CON UNA MOUSSE D'ANATRA E  
PISTACCHI, IN Crosta DI PANE  
2kg



**I100035**  
PATE DI CAMPAGNIA AL SALE DI  
GUERANDE  
3kg





**I100679**  
PATE DI CAMPAGNA CON I FUNGHI  
300g



**I100538**  
PATE DI CAMPAGNA CON I FUNGHI  
3kg



**I100033**  
PATE DI CONIGLIO ALLA SENAPE DI DIJON  
2,9g

## TERRINE



**I100377**  
ANDOUILLE VERITABLE TROYES TERRINE  
2,5g



**I100552**  
CREMOSO D'ANATRA CON FUNGHI SU  
PIATTO  
3,6kg



**I100483**  
CREMOSO D'ANATRA SU PIATTO  
3,7kg



**I100518**  
MOUSSE D'ANATRA  
1,450kg

**I100031**  
MOUSSE D'ANATRA  
2,2kg



**I100032**  
MOUSSE D'ANATRA AL COGNAC  
2,2kg



**I100038**  
RILLETTES OIE  
2,5g



**I100030**  
TERRINA AL FOIE GRAS (20%) E AI  
FUNGHI CHANTERELLE  
2,35kg



**I100034**  
TERRINA DI CONIGLIO AL ROSMARINO  
2,8g



**I100039BIS**  
TERRINA DI FOIE GRAS (20%) E  
FUNGHI GALLINACI  
1,55g



**I100387**  
TERRINA DI GUANCIA DI MAIALE AL  
PREZZEMOLO  
2,5kg



**I100391**  
TERRINA DI LINGUA DI MAIALE AI  
PISTACCHI  
3,23kg



**I100037**  
TERRINA DI POLLAME AL  
DRAGONCELLO  
3kg



**I100396**  
TERRINA DI POLLO ALLE VERDURE  
2,6kg



**I100402**  
VERITABLE JAMBON PERSILLE  
BOURGOGNE  
3,5kg



---

# CARNE

---







SICABA (Société d'Intérence Collectif Agricole de Bourbon l'Archambault) è l'unico macello autorizzato per la macellazione di carne con il marchio ufficiale di qualità Agnello e Manzo Label Rouge IGP del Bourbonnais.

Si trova nel Bourbonnais, regione del ducato di Bourbon, è una zona di campagna e di bosco al nord dell'Auvergne, dove si trovano i migliori allevamenti. Il Charolais di Manzo di Bourbonnais e l'Agnello di Bourbonnais hanno ottenuto l'IGP (Indicazione Geografica Protetta) nel 1996.

L'IGP è un segno ufficiale di qualità europeo (SIOQ) che designa prodotti agricoli e alimentari le cui caratteristiche sono strettamente legate a un'area geografica, in cui avviene almeno la loro produzione, trasformazione o preparazione.

## AGNELLO IGP DEL BOURBONNAIS



### **I100818**

T-BONE AGNELLO 5 GELO  
0,4KG

### **I101352**

CARRE 8 COSTE AGNELLO FRENCH RACK GELO  
650g

### **I100701**

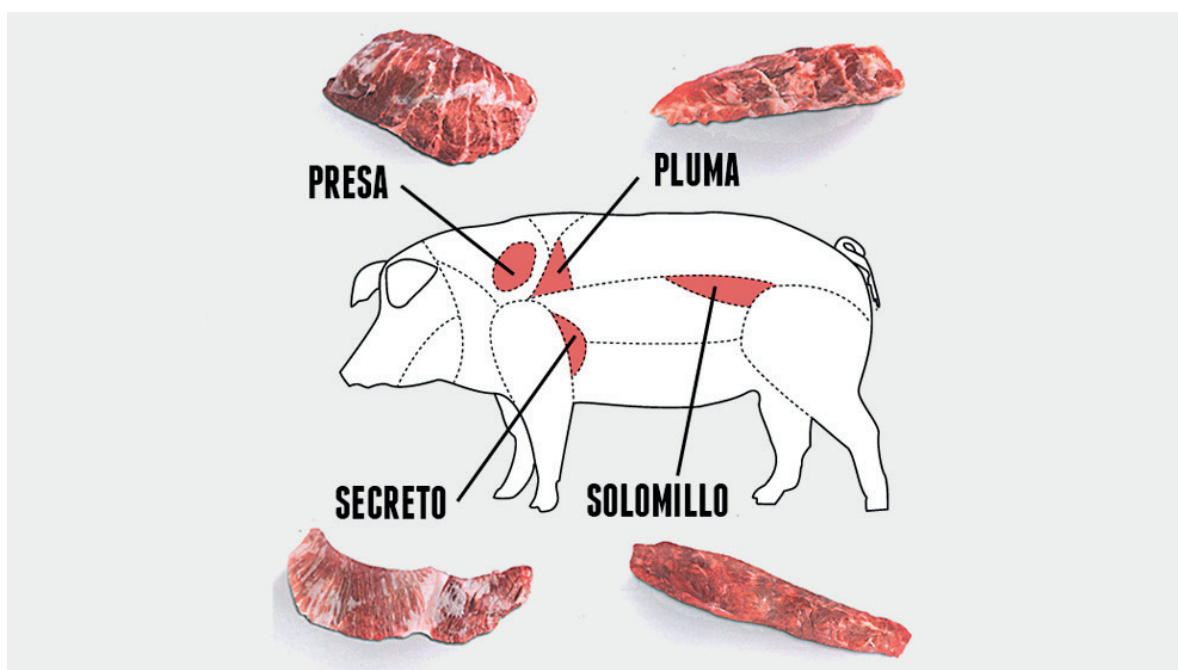
FRENCH RACK FRESCO  
1,0KG





Julián Martín possiede il proprio allevamento di maiale iberico, un impianto di macellazione e diversi impianti di produzione specializzati situati a Guijuelo (Salamanca) e nella regione dell'Alentejo (Portogallo). Questo maiale viene allevato in condizioni semi brade e si nutre di ghiande. Viene quindi mantenuto il controllo dell'intero ciclo produttivo, garantendo la qualità e l'omogeneità delle produzioni.

Julián Martín vuole introdurre il pubblico nei sapori intensi dei prodotti realizzati con una materia prima unica: il maiale iberico. I maiali iberici possono godere di tutto lo spazio di cui hanno bisogno per uno sviluppo, un'alimentazione assolutamente perfetti. Questo è essenziale per loro per produrre la meraviglia del grasso infiltrato che rende questa razza assolutamente unica al mondo.





SUINO IBERICO  



**I101135**  
*PLUMA IBERICA*  
 2kg



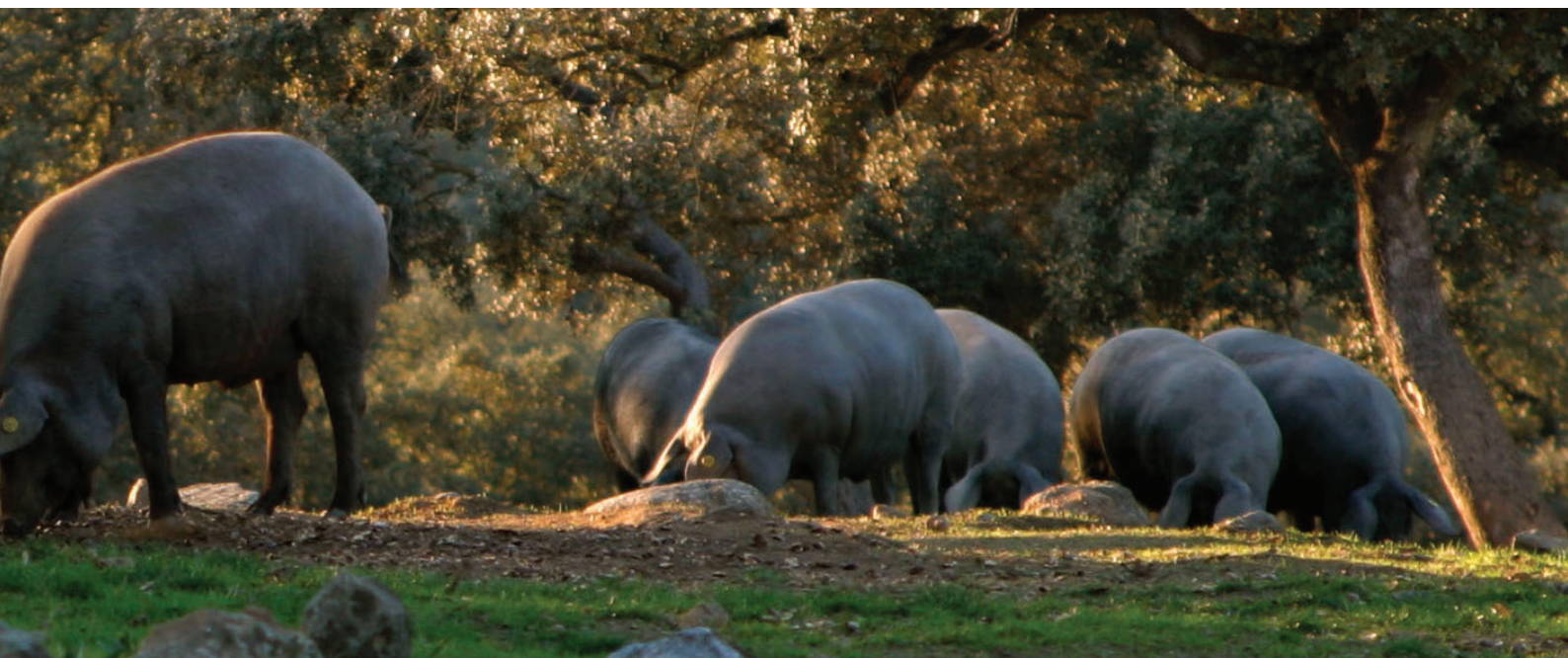
**I101185**  
*PRESA IBERICA*  
 2kg



**I101111**  
*SECRETO IBERICO*  
 2kg



**I101136**  
*SOLOMILLO IBERICO*  
 270g







La macelleria Oberto nasce ad Alba nel 1965, per volontà di Pietro Oberto, che ancora oggi seleziona personalmente negli allevamenti delle Langhe i capi destinati alla propria macelleria. La razza piemontese, cosiddetta fassona, è conosciuta per la sua ipertrofia muscolare, cioè per la naturale tendenza ad assimilare massa muscolare anziché grasso. Per questo motivo, le sue carni sono solitamente poco mazzate risultando, ad alcuni palati, quasi troppo magre.

Oberto, per questo motivo, seleziona solo capi femmine di almeno 36 mesi, che per queste due caratteristiche presentano una carne con leggere venature di grasso e particolarmente morbida.

FASSONA 



**I101093**  
TARTARE DI FASSONA  
120g x 25pz



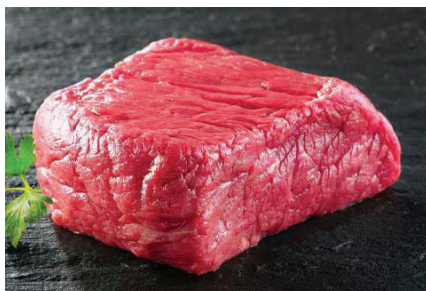
**I101090**  
HAMBURGER DI FASSONA  
110g x 40pz



**I101091**  
HAMBURGER DI FASSONA  
200g x 21pz



**I101092**  
MINI BURGER DI FASSONA  
50g x 90pz



**I101094**  
TAGLIATA DI FASSONA  
200g x 20 pz



"Nomade des Jardins" è stata fondata 1999 in Poitou-Charentes con l'obiettivo di produrre un prodotto 100% francese mentre la maggior parte delle lumache vengono importate dai paesi dell'est, Grecia e Turchia e trasformate in Francia.

Ad oggi Nomade des Jardins controlla tutta la filiera dalla riproduzione all'allevamento fino alla trasformazione. Tratta un'unica specie, l'Helix Aspersa, che viene allevata allo stato brado da "Nomade": nel rispetto dell'ambiente e dell'animale stesso con un'alimentazione 100% naturale.

Si ottiene un prodotto molto gustoso dalla carne delicata e non gommosa.

## LUMACHE



### **I000438**

GUSCI DI LUMACA X100

1 kg

### **I100553**

LUMACHE FARCITE AL PREZZEMOLO E  
AL BURRO DOP CHARENTES  
POITOU X12

125g

### **I000441**

LUMACHE FARCITE AL PREZZEMOLO E  
AL BURRO DOP CHARENTES  
POITOU X360

3,75kg

### **I100093**

LUMACHE FARCITE AL PREZZEMOLO E  
AL BURRO DOP CHARENTES  
POITOU X48

500g



### **I100094**

POLPA DI LUMACA COTTA IN BRODO

X100

500g

## SUINO NERO DEI NEBRODI

Il suino nero, libero di pascolare allo stato brado e semibrado, è una razza particolarmente prolifica. E' in grado di riprodursi anche nell'impervio sottobosco in cui vive. Una volta fecondate l'alimentazione delle scrofe viene integrata con cereali.

1 settimana prima del parto le scrofe vengono spostate in un' ambiente idoneo in cui la nascita avviene in maniera del tutto naturale. I suinetti si alimentano con latte materno fino ai 60 giorni di vita circa. Non appena svezzati, al raggiungimento dei 15 kg i suinetti vengono separati dalla madre e spostati all'interno del parco dei Nebrodi (nell'Appennino Siciliano in provincia di Messina) dove vengono allevati e fatti crescere in libertà nutrendosi secondo natura fino al raggiungimento 110 kg circa. Nell'ultimo mese di vita l'alimentazione naturale viene integrata con cereali e semi, fino al raggiungimento del peso forma ideale per la trasformazione.





SUINO NERO DEI NEBRODI



**I101285**  
PORK CHOP (BRACIOLA)  
0,3kg



**I101286**  
TOMAHAWK  
0,4kg



**I101282**  
CARRÈ 6 COSTE FRENCH RACK  
2/3kg



**I101287**  
RIBS BABY BACK (COSTINE)  
1kg



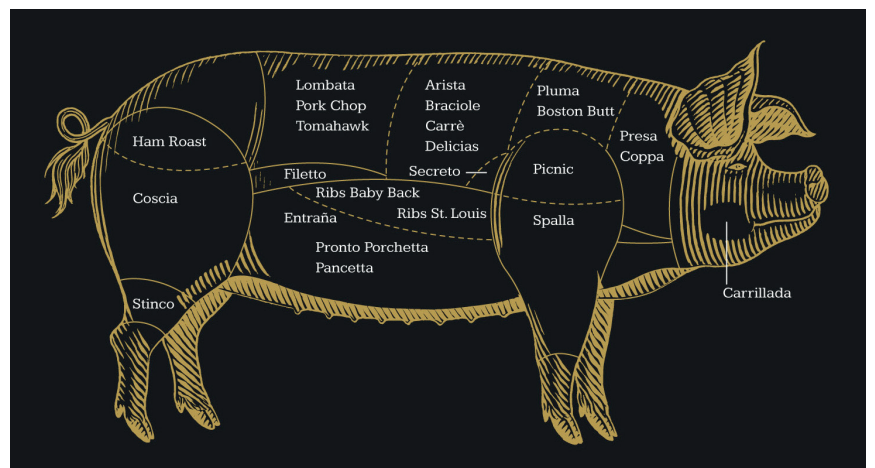
**I101283**  
COPPA DISSOSSATA  
2,5kg



**I101288**  
BOSTON BUT (CON OSSO O SENZA)  
2,5kg



**I101284**  
PANCIA DISSOSSATA  
2,5kg





---

# PESCE, OSTRICHE & CAVIALE

---







«Professionista nelle arti culinarie e attore impegnato nel campo della gastronomia, Réserve Loste è un'azienda familiare specializzata nella distribuzione di prodotti eccezionali da oltre 150 anni.

Viaggiamo in lungo e in largo regione per regione, ispirati dai nostri valori chiave: territorio, qualità, tradizione e rispetto per ciò che la natura ci offre.

La nostra selezione si rivolge a chef appassionati e negozi di alimenti raffinati, progettato esclusivamente per soddisfare aspettative del settore professionale.

La gamma di caviale fa parte della selezione Réserve Loste e presenta tutti i valori in cui crediamo.»





## CAVIALE RÉSERVE LOSTE

### OSCIETRA

Osetra proviene dallo storione *Acipenser Gueldens-taed tii*. I suoi grani lucenti e cremosi dai toni dorati, concentrati di aromi marini e iodati.

Molto apprezzato dagli intenditori, Osetra è una selezione ricercata che può essere gustata facilmente al cucchiaino o su pane tostato.



**I101069**

CAVIALE DI STORIONE OSCIETRA  
30g

**I101070**

CAVIALE DI STORIONE OSCIETRA  
50g

**I101199**

CAVIALE DI STORIONE OSCIETRA  
100g

### SIBERIANO

Baerii proviene dallo storione siberiano. E' un caviare con riflessi neri e una consistenza morbida. Il suo gusto iodato e potente offre una sensazione in bocca molto lunga e duratura. I suoi sapori morbidi possono essere gustati su pane tostato o come un accompagnamento di un piatto delicato.



**I101066**

CAVIALE DI STORIONE SIBERIANO  
30g

**I101067**

CAVIALE DI STORIONE SIBERIANO  
50g

**I101198**

CAVIALE DI STORIONE SIBERIANO  
100g

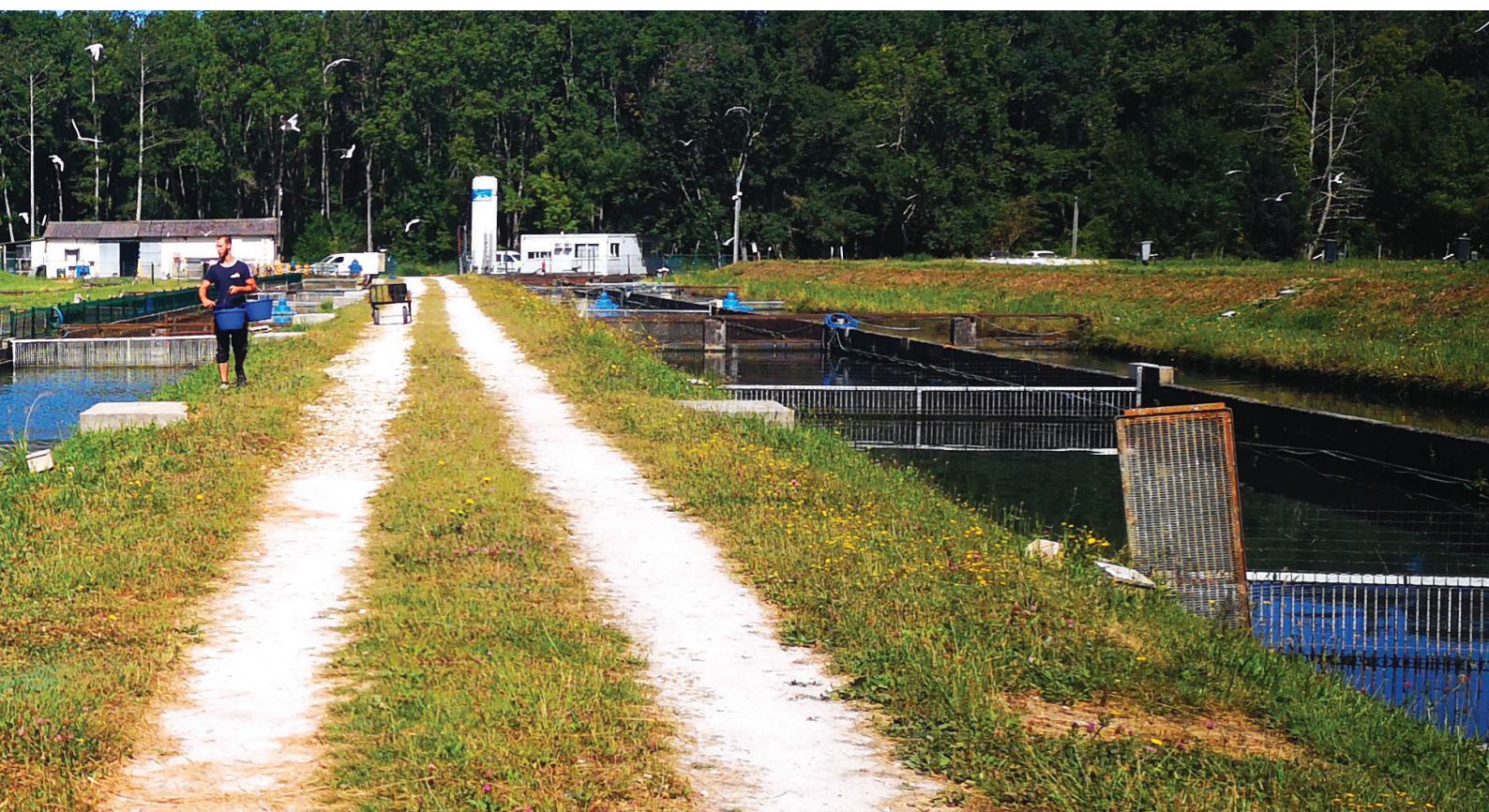




# ACCOMPAGNAMENTI



**I101071**  
*MINI BLINIS 5,5CM 16 PEZZI*  
135g







## FABRICE TESSIER

Fabrice Tessier è un famoso allevatore di ostriche. Ha ereditato la sua passione dalla sua famiglia. Da cinque generazioni, infatti, allevano ostriche e tramandano con passione la loro esperienza e il loro know-how.

Oggi possiede una delle proprietà più importanti di Claires nella palude di Artouan, a sud di Marennes d'Oléron.

Uno dei maggiori vantaggi è la sua conoscenza ed esperienza rispetto alle condizioni e agli obblighi di esportare ostriche in tutto il mondo. In questo modo ha adattato la sua produzione ai vari mercati internazionali: ecco perché la gamma di ostriche che offre è ampia e con una sua particolare storia.





## OSTRICHE ATLANTICO



**I100291**  
OSTRICHE FINE SELECTION LARGE  
N°2 X12

**I100292**  
OSTRICHE FINE SELECTION LARGE  
N°2 X24

**I100293**  
OSTRICHE FINE SELECTION LARGE  
N°2 X48

**I100289**  
OSTRICHE FINE SELECTION MEDIUM  
N°3 X12

**I100290**  
OSTRICHE FINE SELECTION MEDIUM  
N°3 X24

**I000865**  
OSTRICHE FINE SELECTION MEDIUM  
N°3 X48



**I100006**  
OSTRICHE SPÉCIALE GRAND CRU  
N°2 X18

**I000861**  
OSTRICHE SPÉCIALE GRAND CRU  
N°2 X24

**I000293**  
OSTRICHE SPÉCIALE GRAND CRU  
N°2 X48

**I000862**  
OSTRICHE SPÉCIALE GRAND CRU  
N°3 X12

**I000283**  
OSTRICHE SPECIALE GRAND CRU  
N°3 X24

**I000279**  
OSTRICHE SPÉCIALE GRAND CRU  
N°3 X48



**I100284**  
OSTRICHE WILD OYSTER  
N°2 X12

**I100285**  
OSTRICHE WILD OYSTER  
N°2 X24

**I100286**  
OSTRICHE WILD OYSTER  
N°2 X48

**I100384**  
OSTRICHE WILD OYSTER  
N°3 X12

**I100287**  
OSTRICHE WILD OYSTER  
N°3 X24

**I100288**  
OSTRICHE WILD OYSTER  
N°3 X48





## JOEL DUPUCH

Parcs dell'Imperatrice è una piccola azienda familiare gestita dal portentoso Joel Dupuch ad Arcachon, poco distante da Bordeaux nella Nuova Aquitania. Nella sua lunga carriera di ostricoltore, ha rivestito anche il ruolo di ristoratore e attore per il grande schermo. La sua produzione è veramente caratteristica, sceglie le ostriche prodotte dai migliori allevatori distlocati tra Irlanda, Francia e Portogallo e crea una sorta di blend come nei famosi vini bordolesi. Le affina quindi nella simil-mediterranea baia di Arcachon, per creare con la sua esperienza un prodotto unico ed irripetibile.





## OSTRICHE ATLANTICO

**I100582**

*OSTRICHE CLASSIQUE DE L'IMPERATRICE  
N°2 X50*

**I000280**

*OSTRICHE CLASSIQUE DE L'IMPERATRICE  
N°3 X50*

**I100581**

*OSTRICHE PERLES DE L'IMPERATRICE  
N°2 X50*

**I100769**

*OSTRICHE PERLES DE L'IMPERATRICE  
N°3 X50*

**I000281**

*OSTRICHE SPECIALES DE L'IMPERATRICE  
N°2 X50*

**I100571**

*OSTRICHE SPECIALES DE L'IMPERATRICE  
N°3 X50*





**OSTRICHE BELON**  



**I100848**  
OSTRICHE BELON N°0 X25

**I100495**  
OSTRICHE BELON N°0 X50

**I100716**  
OSTRICHE BELON N°00 X25

**I100847**  
OSTRICHE BELON N°00 X50

**I100770**  
OSTRICHE BELON N°000 X25

**I100846**  
OSTRICHE BELON N°000 X50

**I100845**  
OSTRICHE BELON N°0000 X25

**I100844**  
OSTRICHE BELON N°0000 X50

**I100843**  
OSTRICHE BELON N°00000 X25

**I100850**  
OSTRICHE BELON N°1 X25

**I100849**  
OSTRICHE BELON N°1 X50

**I100712**  
OSTRICHE BELON N°2 X25

**I100851**  
OSTRICHE BELON N°2 X50

**I100713**  
OSTRICHE BELON N°3 X25

**I100775**  
OSTRICHE BELON N°3 X50

**I100853**  
OSTRICHE BELON N°4 X25

**I100852**  
OSTRICHE BELON N°4 X50

**I100855**  
OSTRICHE BELON N°5 X25

**I100854**  
OSTRICHE BELON N°5 X50

**COZZE DI BOUCHOT DOP**  



**I101116**  
COZZE DI BOUCHOT DOP - VASCHETTA

**PERCEBES**  



**I101025**  
BARNACLE - PERCEBES

**RICCI VIOLA DELLA BRETAGNA**  



**I101935**  
RICCI DI MARE VIOLA DELLA BRETAGNA

**I101465**  
POLPA DI RICCI VERDI 50g

# MR FISH

## TARTARE PESCE



**I100024**  
MR CRUDO  
CALAMARO, GAMBERO ROSSO  
MAZARA, OMBRINA, SCAMPO  
80g



**I100281**  
TAGLIATELLA CALAMARO  
80g



**I100277**  
TARTARE BRANZINO  
80g



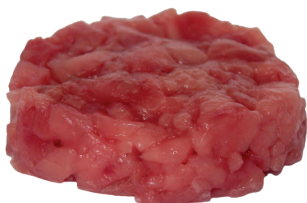
**I100280**  
TARTARE GAMBERO ROSSO MAZARA  
80g



**I100276**  
TARTARE OMBRINA  
80g



**I100279**  
TARTARE SALMONE  
80g



**I100275**  
TARTARE TONNO PINNA GIALLA  
80g



**I100282**  
TARTARE DI SCAMPO  
80g

## PESCE FROZEN



**I101351**  
KING PRAWN 8/12 800gr



**I101350**  
CAPASANTA SENZA CORALLO 1KG



**I100536**  
TENTACOLO POLPO COTTO 200g





**PUJADÓ SOLANO**

SANTOÑA - CANTABRIA

Pujado Solano iniziò negli anni '70, quando Milagros Solano, nato a Santoña da una famiglia di marinai da cui deriva una tradizione di salatura del pesce, iniziò a vendere filetti di acciughe su un piccolo stand al mercato della Sagrada Familia a Barcellona, secondo l'antica tradizione. Nel tempo, i suoi filetti di acciughe sono diventati una prelibatezza ricercata per i barcellonesi. Milagros, con il suo spirito imprenditoriale e l'aiuto del marito Alfons Pujado, ha deciso di fondare l'azienda nel 1984.

È fiorita e cresciuta, permettendo di realizzare il loro sogno di creare il marchio Pujado Solano. Con oltre 35 anni di esperienza, il team di Pujado Solano supervisiona meticolosamente ogni dettaglio dei metodi di produzione tradizionali e artigianali, per ottenere un sapore e una consistenza unici che li contraddistinguono e consentono ai prodotti di essere assaporati dai palati più esigenti



## ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

**I101207**

FILETTI DI ACCIUGA DEL CANTABRICO  
IN OLIO D'OLIVA LATTINA  
50g

**I101209**

FILETTI DI ACCIUGA DEL CANTABRICO  
IN OLIO D'OLIVA VASO  
100g

**I101210**

FILETTI DI ACCIUGA DEL CANTABRICO  
IN OLIO DI GIRASOLE THERMO TRAY  
110g

**I101212**

FILETTI DI ACCIUGA DEL CANTABRICO  
IN OLIO DI GIRASOLE THERMO TRAY  
700g

**I100211**

FILETTI DI ACCIUGA DEL CANTABRICO  
IN OLIO DI GIRASOLE VASO  
400g







I cugini Manel e Pere icent Balfegó, fondatori dell'azienda, sono la quinta generazione di una numerosa famiglia di pescatori di L'Ametlla de Mar (Tarragona). Negli anni 0, da veri visionari, hanno deciso di scommettere sulla pesca del tonno rosso e, dopo tanti anni di sforzi, sono riusciti a ribaltare la tradizionale pesca di questa specie per diventare l'azienda leader mondiale nella cattura, pesca, studio, commercializzazione e diffusione del tonno rosso.

I tonni selvatici Balfegó vivono nelle pozze al largo di L'Ametlla de Mar (Tarragona) per un massimo di un anno e si nutrono esclusivamente di pesce selvatico. Il loro desiderio di raggiungere l'eccellenza nel loro prodotto li ha portati ad essere l'unica azienda al mondo che estrae il tonno dal mare nel suo punto di grasso ottimale, su richiesta dei clienti. Il metodo di estrazione che utilizzano garantisce un prodotto senza stress (yake, che significa carne bruciata in giapponese), ottenendo un prodotto di ottimo valore gastronomico, presente nei migliori ristoranti del pianeta.



# TONNO ROSSO



**I101290**  
FILETTO TONNO ROSSO  
3kg -

**I101291**  
FILETTO TONNO ROSSO  
5kg

**I101292**  
FILETTO TONNO ROSSO  
7kg

**I101293**  
FILETTO TONNO ROSSO  
15kg

**I101294**  
FILETTO TONNO ROSSO  
25kg

**I101403**  
FILETTO CENTRALE TONNO ROSSO  
5kg

**I101404**  
FILETTO CENTRALE TONNO ROSSO  
7kg

**I101296**  
VENTRESCA PARTE O-OTORO TONNO  
ROSSO  
6/7kg

**I101297**  
VENTRESCA PARTE CHI-TORO TONNO  
ROSSO  
6/7kg

**I101298**  
VENTRESCA INTERA TONNO ROSSO  
10/15kg

**I101353**  
TRANCIO DI VENTRESCA  
2kg+





---

# FORMAGGI E BURRO

---





Laiterie de Montaigu è un'azienda familiare fondata nel 1932 dal Sig. e dalla Sig.ra Sabourin. Grazie alla loro competenza, alla loro attenzione per l'innovazione e alla qualità dei loro prodotti, sono oggi un riferimento nel mondo dei latticini.

L'azienda è oggi gestita dalla terza generazione e sta cercando di offrire i migliori prodotti per rispondere ad una richiesta continua e sempre più esigente.

Il burro Montaigu DOP è ottenuto dalla panna fresca prodotta nella zona della DOP Charentes-Poitou, da cui deriva il suo sentore di nocciola.

È un prodotto di alta qualità, molto richiesto dai professionisti più esigenti per la sua eccellente plasticità, la sua malleabilità e il suo alto punto di fusione, garantendo ottimi risultati per tutte le loro preparazioni; il burro ideale per rotoli e sfoglia.

BURRO DOP    



**I100589**

BURRO DOP CHARENTES-POITOU  
500g

**I100360**

BURRO DOP CHARENTES-POITOU DA  
SFOGLIARE  
2kg

**I100361**

BURRO DOP CHARENTES-POITOU  
10kg

PANNA   



**I000327**

PANNA UHT 35% 1L





Il caseificio Echiré è stato fondato nel 1891 da M. du Dresnay negli annessi di una fattoria situata sulle rive della Sèvre Niortaise nel cuore del villaggio. Questa latteria divenne cooperativa nel 1894. Fin dalla sua creazione, l'azienda si è dedicata esclusivamente alla produzione di burro rinomato per la sua qualità. Fin dai suoi inizi, il burro è sempre stato prodotto in zangole di teak, che gli conferiscono una particolare consistenza. Per fare un chilo di burro occorrono ventidue litri di latte.



BURRO  



**I101223**  
BURRO ECHIRÉ DOP DOLCE 20G



**I101235**  
BURRO ECHIRÉ DOP DOLCE 250G -  
CESTINO



**I101202**  
BURRO ECHIRÉ DOP DOLCE 250G  
BLOCCO



**I101224**  
BURRO ECHIRÉ DOP SALATO 20G



**I101203**  
BURRO ECHIRÉ DOP SALATO 250G  
BLOCCO



**I101236**  
BURRO ECHIRÉ DOP SALATO 250G  
CESTINO



**I101225**  
BURRO ECHIRÉ DOP MOTTE DOLCE 5KG



**I101226**  
BURRO ECHIRÉ DOP MOTTE SALATO  
5KG





L'azienda F.lli Panizzi produce latte che lavora per realizzare artigianalmente uno yogurt semplice e naturale. Realizzato con il latte delle loro mucche in una varietà di gusti che lo rendono un piacere irrinunciabile per chiunque.

## YOGURT



**I101450**  
YOGURT PARZ. SCREMATO VETRO  
125G



**I101451**  
YOGURT INTERO VETRO  
125RG



**I101452**  
YOGURT VANIGLIA VETRO  
125G





**I101453**  
YOGURT LIMONE VETRO  
125G



**I101454**  
YOGURT PESCA VETRO  
125G



**I101455**  
YOGURT FRAGOLA VETRO  
125G



**I101456**  
YOGURT FRUTTI DI BOSCO VETRO  
125G



**I101457**  
YOGURT MIRTILLO VETRO  
125G



**I101458**  
YOGURT NOCCIOLA VETRO  
125G



**I101459**  
YOGURT CEREALI VETRO  
125G



**I101460**  
YOGURT ALBICOCCA VETRO  
125G

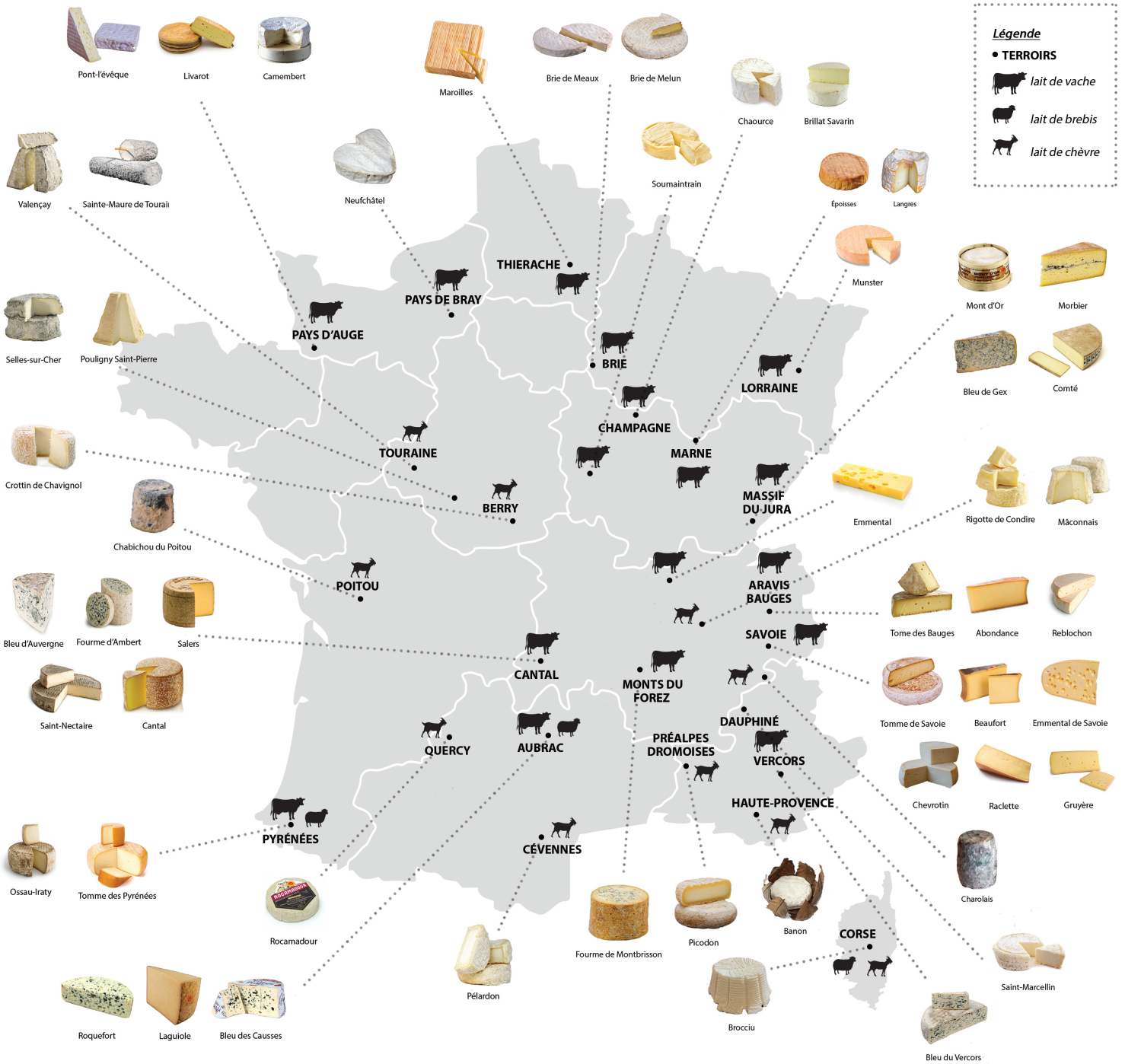


**I101461**  
YOGURT PISTACCHIO VETRO  
125G



# French Cheeses Map

There are more than 1 200 varieties of cheese on the French territory. To this day, only 45 of these good rinds, pressed or soft, blue-veined or bloomy, well established in their terroir, have obtained the Protected Designation of Origin certification, 9 others a Protected Geographical Indication.









Presente a Rungis dal 1969, Au Fromager de Rungis è iconico nel mondo dei formaggi tradizionali. E' l'unico ad avere una cantina di stagionatura così ampia. Tutti i formaggi proposti sono selezionati con la massima cura dai nostri maestri casari. Nel cuore del mercato internazionale di Rungis a Parigi, il Cheese Master di "Au Fromager de Rungis" seleziona per Répertoire Culinaire una gamma di formaggi francesi di alta qualità, capace di soddisfare ogni esigenza.

Ad esempio un Comté Prestige invecchiato 36 mesi, un eccezionale Crémeux di Bourgogne al tartufo, il famoso Roquefort o il piacevole Mont d'Or da preparare al forno con patate bollite. Una eccezionale varietà di oltre 100 formaggi, principalmente francesi, scelti direttamente per noi, cercando di valorizzare le specificità delle DOP e delle origini tradizionali di ciascun formaggio.

In Francia, contadini, artigiani e industriali producono, dall'inizio del XXI secolo, più di un migliaio di varietà di formaggi: questo la rende il paese dei formaggi per antonomasia, riconosciuto in tutto il mondo.



# FORMAGGI DI CAPRA



**I100760**  
BANON DOP  
100g



**I101115**  
CABECAU FERMIER X20  
300g



**I100740**  
CHABICHOU DU POITOU DOP  
160g



**I100614**  
CŒUR D'ALVIGNAC X6  
100g



**I101114**  
COEUR D'ESTIVALS LE X6  
22kg



**I100667**  
COURONNE DE TOURAINE LATTE  
CRUDO X6  
200g



**I100882**  
CROTTIN DE CHAVIGNOL DOP  
60g



**I100728**  
PETIT BRIE DI CAPRA  
1 kg



**I100386**  
PETIT PERCHE AFFUMICATO  
175g





**I100341**  
POULIGNY SAINT PIERRE DOP X6  
250g



**I100615**  
ROCAMADOUR FERMIER DOP X20  
700g



**I100344**  
SAINTE MAURE DE TOURAINE DOP X6  
280g



**I100345**  
SELLES SUR CHER BERCEAU DOP X6  
150g



**I100737**  
TOUR DE CHÈVRE X6  
180g



**I100561**  
TRÈFLE X12  
160g



**I100351**  
VALENÇAY TRADITIONNEL DOP X6  
220g

# FORMAGGI DI MUCCA



**I101050**  
*ABONDANCE RÉSERVE DOP*  
 9g



**I100724**  
*AISY CENDRÉ*  
 250g



**I100723**  
*APPENZELLER EXTRA*  
 6kg



**I100325**  
*BEAUFORT DOP ETÉ ALPAGE*  
 1kg



**I100326**  
*BLEU D'Auvergne DOP 1/2 LATTE  
 CRUDO*  
 1,4kg



**I000892**  
*BRIE AL TARTUFO*  
 1,2kg



**I100372**  
*BRIE DE MEAUX DONGÉ X 2*  
 6kg



**I000891**  
*BRIE DE NANGIS*  
 1kg



**I100664**  
*BRILLAT SAVARIN*  
 200g





**I100328**  
BRILLAT SAVARIN  
500g



**I100011**  
CAMEMBERT BERTRAND  
250g



**I100331**  
CANTAL ENTRE DEUX DOP  
1kg



**I100887**  
CŒUR DE NEUFCHATEL DOP LATTE  
CRUDO  
200g



**I101024**  
COMTÉ PRESTIGE EXTRA VIEUX 30  
MESI DOP  
1kg



**I100334**  
COULOMMIERS LATTE CRUDO  
450g

**I101030**  
COMTÉ PRESTIGE EXTRA VIEUX 36  
MESI DOP  
1kg

**I100708**  
COMTÉ PRESTIGE EXTRA 24 MESI DOP  
1kg

**I100333**  
COMTÉ PRESTIGE EXTRA DOP  
1kg



**I100567**  
CRÉMEUX DE BOURGOGNE AL TARTUFO  
500g



**I101068**  
DÉLICE LAVÉ AU CHABLIS X8  
200g



**I100550**  
EMMENTAL EST CENTRAL LATTE CRUDO  
1kg



**I100725**  
EPOISSE DOP BERTHAUT SELECTION  
250g



**I100010**  
FOURME D'AMBERT DOP LATTE CRUDO  
2,2kg



**I100915**  
GRUYERE ALPAGE DOP  
1kg

**I100916**  
GRUYERE ALPAGE ETIVAZ DOP  
1kg



**I100020**  
MIMOLETTE  
3,3kg

**I100336**  
MIMOLETTE EXTRA VIEILLE  
3,3kg



**I100880**  
MONT D'OR DOP  
500g



**I100562**  
MORBIER VIEUX SIRE DOP  
7kg



**I100009**  
MUNSTER FERMIER DOP  
200g



**I101023**  
PETIT KALTBACH  
4kg



**I100340**  
PONT L'EVÊQUE DOP  
400g





**I100342**  
REBLOCHON COEUR SAVOYARD DOP  
500g



**I100347**  
SAINT MARCELIN FERMIER IGP X18  
1,44kg



**I100019**  
SAINT NECTAIRE FERMIER  
1,7kg



**I100726**  
TÊTE DE MOINE DOP  
800g



**I100677**  
TOMME DE SAVOIE DOP LATTE CRUDO  
1,8kg



**I100666**  
TROU DU CRU X12  
60g

## FORMAGGI DI PECORA



**I100750**  
MARGALET X8  
150g



**I100339**  
PÉRAIL DI PECORA X8  
150g



**I100343**  
ROQUEFORT PAPILLON DOP 1/2 FORMA  
1,5kg

**I100350**  
TOMETTE DI PECORA 550G X 10  
550g

**WYKE**  
FARMS  
CHEDDAR



**I101234**  
CHEDDAR WYKE FARMS MILD WHITE  
2,5kg



**I101266**  
CHEDDAR WYKE FARMS MILD RED  
2,5kg





---

# SUGHI E CONDIMENTI

---



## FESTINS

Dal 1992, un team di chef, pasticceri, salumieri e ristoratori dedicati ha guidato cucine di produzione specializzate per creare esperienze culinarie uniche.

Festins sta per:

Creatività: team professionali e attenti che comprendono e anticipano le tendenze del mercato.

Reattività: produzione e logistica locali.

Qualità: un rigoroso dipartimento di qualità che è costantemente all'erta per garantire livelli di igiene e sicurezza alimentare impeccabili in tutte le fasi del processo di produzione dei prodotti.

Attenzione: il team di vendita mira a condividere la loro convinzione radicata nella gastronomia con i principali attori del mercato alimentare francese e a inventare nuove delizie culinarie. I Loro

fondi di cottura aggiungeranno un tocco di classe ad ogni vostra ricetta.

## FONDI DI COTTURA



### **I100322**

*FONDO D'ANATRA*

1,500kg

### **I100324**

*FONDO DI PESCE*

1,500kg

### **I100323**

*FONDO DI POLLAME*

1,500kg

### **I100320**

*FONDO DI VITELLO*

1,500kg





*Edmond Fallot*

*La Moutarde de qualité depuis 1840*

E' a Beaune che la Moutarderie Fallot - ultima casa indipendente e familiare di Borgogna - produce una mostarda di eccezione, utilizzando un expertise artigianale e tradizionale trasmesso da generazione in generazione dal 1840. La frantumazione dei semi di mostarda con mola di pietra permette di preservare ed esaltare tutte le qualità gustative della pasta.

La notorietà della senape di Digione è stata acquisita nei secoli grazie al seme di mostarda e l'uso di un succo di uva verde, entrambe raccolte nella regione della Borgogna. Ispirato dalle loro ricette tradizionali, Edmond Fallot ha deciso di rilanciare una vera «Moutarde de Bourgogne» prodotta esclusivamente nel Territorio della Borgogna con i semi ed il vino bianco aligoté coltivati e prodotti in Borgogna.

Dal 2009, la «Moutarde de Bourgogne» è un Indicazione Geografica Protetta (IGP).

ACETO  

**I101082**  
VINAIGRE BLANC DE BOURGOGNE 6%  
500ML



**I101190**  
VINAIGRE BLANC DE BOURGOGNE AL  
DRAGONCELLO 6%  
500ML



**I101081**  
VINAIGRE ROUGE DE BOURGOGNE 7%  
INVECCHIATO 12 MESI  
500ML

MOUTARDE  

**I101077**  
MOUTARDE DE DIJON VASO GRES  
250g



**I101075**  
MOUTARDE DE BOURGOGNE IGP



**I101074**  
MOUTARDE DE DIJON  
210g



**I101076**  
MOUTARDE DE DIJON GRAINS  
205g



**I101196**  
MOUTARDE DE DIJON AL CASSIS  
205g



**I101197**  
MOUTARDE DE DIJON AL MIELE ED  
ACETO BALSAMICO  
205g





**I101079**  
MOUTARDE DE DIJON AL BASILICO  
105g



**I101078**  
MOUTARDE DE DIJON AL PEPE VERDE  
105g



**I101080**  
MOUTARDE DE DIJON AL VINO BIANCO  
105g



**I101073**  
MOUTARDE DE DIJON MONO  
PORZIONE  
25g



**I101189**  
MOUTARDE DE DIJON, POIVRE VERT,  
ESTRAGON, CASSIS 4 PORZIONI DA  
25G  
100g





CETRIOLINI  

**I101188**  
MOUTARDE GRAINS DE DIJON  
5kg

**I101187**  
MOUTARDE DE DIJON  
5kg



**I101221**  
MOUTARDE DE DIJON GRAINS  
1,100kg

**I101133**  
MOUTARDE DE DIJON  
1,1kg



**I101186**  
CORNICHONS EXTRA FINS BOCAL 37CL  
350g





# MARIA VITTORIA

## CAVALE DI PROSCIUTTO 🇮🇹



**I100438**  
CAVALE DI PROSCIUTTO  
20g

**I100210**  
CAVALE DI PROSCIUTTO  
50g

**I100533**  
CAVALE DI PROSCIUTTO  
250g



SUGHI 

**I100204**  
SUGO AMATRICIANA  
200g



**I100203**  
SUGO ARRABIATA  
200g



**I100200**  
SUGO DOK  
200g



**I100206**  
SUGO POMODORO E BASILICO  
200g



**I100207**  
SUGO PUTTANESCA  
200g



**I100201**  
SUGO RAGÙ'  
200g



**I100205**  
SUGO SAPORI MEDITERRANEI  
200g



**I100202**  
SUGO SELVAGGIA  
200g



**I100208**  
SUGO ORZO E FAGIOLI  
530g





Negli anni '80, gli appassionati lavoratori delle paludi salate scelsero di contrastare le minacce che la loro attività stava affrontando e riuscirono collettivamente a portare il sale di Guérande alla sua posizione di leader nella produzione di sale francese. Le Guérandais è noto per il suo spirito cooperativo, trasmesso quotidianamente dall'aiuto reciproco, dalla raccolta collettiva e dalla trasmissione di know-how che risale a duemila anni fa.

Le Guérandais è un marchio sostenuto da un'azienda che agisce in armonia con il suo ambiente generoso. Le sue numerose innovazioni hanno infuso un tocco di modernità nei prodotti creati attraverso il know-how artigianale e ancestrale. In questo modo, l'azienda è riuscita a soddisfare perfettamente le aspettative dei clienti, i requisiti dei distributori e le esigenze dei produttori.

Le Guérandais produce oggi una gamma completa di sale di Guérande fino, grosso e Fleur de sel per chef, ristoranti e consumatori esigenti.



**I101086**  
FIOR DI SALE DI GUÉRENDE - BARATTOLO  
125g



**I101087**  
FIOR DI SALE DI GUÉRENDE -  
SACCHETTO DI LINO  
250g



**I101088**  
FIOR DI SALE DI GUÉRENDE -  
SACCHETTO  
500g



**I101089**  
FIOR DI SALE DI GUÉRENDE  
1kg



**I101083**  
SALE FINO DI GUÉRENDE - BARATTOLO  
125g



**I101084**  
SALE FINO DI GUÉRENDE  
5kg



**I101085**  
SALE GROSSO DI GUÉRENDE  
5kg





Da bianco a nero, attraverso un lungo processo di fermentazione e maturazione, l'aglio si fa elegante per il nostro palato. Il processo trasforma il comune aroma intenso e pungente in un sapore più morbido e delicato, rende la consistenza degli spicchi più tenera e ne migliora la digeribilità. Con queste peculiarità, l'aglio nero, originario della cultura asiatica e diffuso in molti Paesi, ricercato per le sue proprietà e per il suo sapore inconfondibile, è sempre più protagonista sia nelle cucine gourmet che nella dieta di tutti i giorni.

Nero di Voghiera è prodotto lasciando fermentare naturalmente, senza l'aggiunta di additivi, conservanti o lieviti, bulbi di aglio di Voghiera D.O.P. in un ambiente a umidità e temperatura controllate per almeno 60 giorni. Un lungo procedimento con cui l'aglio di Voghiera, pregiata tipicità italiana già nota per il gusto gentile, matura in modo genuino una delicatezza sorprendente, perdendo il gusto pungente dell'aglio tradizionale e risultando più facilmente digeribile.

All'assaggio è una vera sorpresa: sapido, saporito, con note umami, balsamiche, acide fermentate e zuccherine, è perfetto da abbinare in ogni piatto. Da una materia prima d'eccellenza certificata, nasce così un prodotto prelibato e ricco di proprietà salutari, coltivato, raccolto e fermentato esclusivamente in Italia. Con Nero di Voghiera, il mercato italiano di aglio nero, fino ad oggi solo d'importazione, si arricchisce finalmente di una scelta di qualità 100% made in Italy.

## AGLIO NERO



**I101318**  
AGLIO NERO BULBO  
30g



**I101319**  
AGLIO NERO CREMA  
70g



---

# PASTA

---



# MARIA VITTORIA

## PASTA FRESCA

**I101046**  
MACCHERONCINI  
500g

**I100520**  
TAGLIOLINI  
1kg

**I100539**  
TAGLIOLINI  
250g

**I100962**  
FETTUCCINE  
1kg

**I100945**  
FETTUCCINE  
250g

**I100963**  
PAPPARDELLE  
1kg

**I100941**  
PAPPARDELLE  
250g

**I100939**  
TORTELLINI RIPIENI AL PROSCIUTTO  
1kg

**I100899**  
TORTELLINI RIPIENI AL PROSCIUTTO  
250g









---

# LINEA PASTICCERIA

---



---

# PANE E GRISSINI

---





Pains & Tradition nasce dall'idea di voler creare un pane semplice, fatto come da tradizione francese: una vivace difesa del cibo buono, vero, autentico e genuino. L'uso della farina del mulino di famiglia, la scelta di ingredienti Bio, l'assenza totale di qualsiasi additivo fanno di questo pane un prodotto sano.

Simbolo dello "slow baking", la produzione viene fatta rispettando i tempi "di una volta", dedicando le giuste tempistiche ad ogni passaggio dall'impasto, alla fermentazione, alla lievitazione per concludere con una cottura su lastre di pietra.

L'unico compromesso alla modernità è il congelamento che permette di non rinunciare a nessuna delle qualità di questo pane che viene proposto e degustato su tutte le più grandi tavole del mondo.

Solo così si sviluppa la "magia del gusto".

## PANE FRANCESE



**I100294**  
BAGUETTE ARDENNAISE  
270g



**I101302**  
PANE HAMBURGER  
130g



**I101301**  
LONGET BIO AI CEREALI  
40g



**I100357**  
LONGET BIO  
40g



**I100311**  
PANE POMODORO E ORIGANO  
400g

**I100314**  
PETIT PAIN CARRÉ ÉPEAUTRE COURGE  
BIO 40G

**I100307**  
PETIT PAIN MINI OMÉGA 3 40G



# MARIA VITTORIA

## GRISSINI



**I101217**  
GRISSINI PETRA  
120g

**I101310**  
GRISSINI ALLA FARINA DI MAIS  
120g

**I101311**  
GRISSINI ALLA FARINA DI UVA  
120g

**I101309**  
GRISSINI INTEGRALI  
120g

## PANE VOLANTE



**I101131**  
PANE VOLANTE ALLA CURCUMA  
120g



**I101132**  
PANE VOLANTE ALLA FARINA  
DI MAIS  
120g



**I101031**  
PANE VOLANTE CLASSICO  
120g

**I101130**  
PANE VOLANTE ALLA FARINA  
D'UVA  
120g



**I101036**  
PANE VOLANTE PESTO  
120g



**I101035**  
PANE VOLANTE POMODORO  
ORIGANO  
120g



**I101033**  
PANE VOLANTE TARTUFO  
120g

**I101312**

MINI PANE VOLANTE ALLA FARINA D'UVA  
100g

**I101313**

MINI PANE VOLANTE CLASSICO  
100g

**I101314**

MINI PANE VOLANTE LIMONE&ROSMARINO  
100g

**I101315**

MINI PANE VOLANTE AL TARTUFO  
100g

**I101316**

MINI PANE VOLANTE AL PROSCIUTTO CRUDO  
100g

**I101317**

MINI PANE VOLANTE AL FINOCCHIO  
100g





---

# DOLCI, VIENNOISERIE E PANETTONE

---



# La Fruitière du Val Evel®

Naturellement bon

Da due generazioni, la famiglia Guillemin coltiva bacche rosse nella propria azienda agricola. Lamponi, ribes nero, ribes rosso. Tramandano la storia dell'azienda da dove è iniziata, sulle colline della Val Evel in Bretagna. La Fruitière du Val Evel è presente anche in tutto il mondo, in rapporto diretto con i produttori, scelti per la qualità dei loro frutti. Questa forte relazione e la nostra fiducia reciproca sono la garanzia per la qualità.

## Naturalità

Nel 2016, l'installazione della High Pressure Processing a freddo dimostra il nostro impegno nell'utilizzare un processo ultra innovativo e performante, con l'obiettivo di offrire a tutti i professionisti un'ampia scelta di puree di alta qualità, completamente naturali.

Il gusto guida le nostre scelte e il nostro agire: l'impegno nella selezione di frutteti e varietà, la ricerca di frutti rari, l'attenta trasformazione del frutto, l'aggiunta di solamente zucchero di canna.





## PUREE DI FRUTTA



**I101268**  
PUREA AL LIME 1KG



**I101270**  
PUREA AL LIMONE 1KG



**I101271**  
PUREA ALL' ALBICOCCA 1KG



**I101273**  
PUREA ALLA PESCA BIANCA 1KG



**I101300**  
PUREA AL MANDARINO 1KG



**I101276**  
PUREA AL MANGO 1KG



**I101269**  
PUREA ALLO YUZU 1KG



**I101272**  
PUREA ALLA PERA 1KG



**I101380**  
PUREA AL MIRTILLO 1KG



**I101277**  
PUREA AL LIME 1KG



**I101274**  
PUREA AL PASSION FRUIT 1KG



**I101275**  
PUREA AL COCCO 1KG



**I101278**  
PUREA ALLA MORA 1KG



**I101279**  
PUREA AI FRUTTI DI BOSCO 1KG



**I101381**  
PUREA AL BERGAMOTTO 1KG



**I101447**  
PUREA AL LAMPONE 1KG

## PASTA SFOGLIA



**I101264**  
ROTOLO PASTA SFOGLIA 4,25





## CHÂTEAU BLANC

Partageons le goût du bon et du bien manger

Nel corso del tempo Chateau Blanc ha sviluppato un "savoir faire" unico, che unisce il rispetto per la competenza della panetteria, della pasticceria e la costante innovazione. Produce tutti i classici della pasticceria francese ed in particolare una gamma di Viennoiserie con una pasta sfoglia unica, realizzata secondo la tradizione del forno francese.

Più di 50 anni fa, Francis Holder fondò il marchio Château Blanc, leader nella produzione di viennoiserie, basandosi fondamentalmente sul desiderio di creare prodotti di alta qualità. Dall'inizio ha sempre preparato le sue ricette il più fedele possibile alla grande tradizione artigianale francese, dando priorità al gusto dei prodotti. Oggi più che mai, restano fedeli a questo approccio, che si adatta perfettamente alle aspettative del consumatore di coniugare piacere, genuinità e scelte salutari.

Château Blanc è riuscito a portare un ritmo industriale ai processi artigianali senza perdere il loro spirito originale. Nel tempo, hanno sviluppato una maestria unica che unisce il rispetto per la panificazione e la competenza nella pasticceria con la continua ricerca dell'innovazione. Château Blanc propone una serie prodotti di altissima qualità che soddisfano le esigenze sia dei professionisti che dei consumatori.

## MACARON TRADIZIONALI



**I100029**  
ASSORTIMENTO 36 MACARONS



## VIENNOISERIE TRADIZIONALE



**I101042**  
CROISSANT 65G X 80  
5,2kg



**I101041**  
CROISSANT 80G X 55  
4,4kg



**I101065**  
CROISSANT CEREALI E SEMI 80G X 55  
4,4kg



**I101044**  
CROISSANT CIOCCO NOCCIOLA 75G X 50  
3,75kg



**I101037**  
MINI CROISSANT 30G X 225  
6,75kg



**I101040**  
MINI PAIN CHOCOLAT 30G X 225  
6,75kg



**I101039**  
PAIN CHOCOLAT 75G X 70  
5,25kg



**I001045**  
PAIN RAISIN 100G X45  
4,5kg



**I101184**  
CROISSANT ALL'ALBICOCCA 75G X 80



# MARIA VITTORIA

Quasi per caso, nei primi mesi del 2012, una serie di piacevoli coincidenze hanno convinto Carlo Dall'Ava ad intraprendere un nuovo viaggio nel mondo dei prodotti da forno. La curiosità, il desiderio di salvaguardare una storica «bakery» e l'incontro con uno dei migliori pasticceri della zona, hanno fatto in modo che il lavoro partisse con pochi e chiari obiettivi: dare un respiro internazionale ai dolci tradizionali delle Valli del Natisone e produrre anche biscotti, panettoni, colombe e grissini di altissima qualità.

## BISCOTTI



\*DISPONIBILE ANCHE DA KG



**I100103**  
BISCOTTI AL CAFFÈ ASTUCCIO  
250g



**I100115**  
BISCOTTI AL CIOCCOLATO ASTUCCIO  
250g

**I100119**  
BISCOTTI AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE  
ASTUCCIO  
250g



**I100111**  
BISCOTTI AL COCCO ASTUCCIO  
250g



**I100107**  
BISCOTTI ALLA CANNELLA ASTUCCIO  
250g



**I100123**  
BISCOTTI ALLA VANIGLIA ASTUCCIO  
250g



**I100099**  
BISCOTTI MANDORLETTI - ASTUCCIO  
250g



**I100132**  
BISCOTTO AL CIOCCOLATO E FICO  
CON FARINA DI MAIS 200G -  
ASTUCCIO  
250g



**I100126**  
BISCOTTO ALLE NOCCIOLE CON  
FARINA DI MAIS 200G - ASTUCCIO  
250g



**I100129**  
BISCOTTO ALLE NOCCIOLE E CRANBERRIES CON  
FARINA DI MAIS 200G - ASTUCCIO  
250g

## GUBANA 🇮🇹



**I100140**  
GUBANA  
200g

**I100137**  
GUBANA  
450g

**I100135**  
GUBANA  
1kg

**I100141**  
TRECCIA DI GUBANA -  
SACCHETTO TRASPARENTE  
600g

**I100142**  
STRUCCHI BARATTOLO  
250g

**I100143**  
STRUCCHI VASCHETTA  
250g



# pomone

Pomone è una storia di famiglia. Dal 1890, la famiglia Sarazin coltiva mele con la stessa ambizione da sempre: produrre alimenti più sani, gustosi e sostenibili, dalla tavola alla tavola.

Dalla periferia di Parigi alle fertili terre dell'Angiò Val-de-Loire, l'azienda Pomone ha sempre saputo preservare la propria indipendenza, grazie ad un perfetto equilibrio tra tradizione e modernità.

Nella continuità della storia familiare, François Sarazin ha deciso nel 1992 di trasformare la generosità di mele del terroir in crostate golose. Pomone collabora con professionisti della pasticceria per realizzare dolci ispirati, proprio come i valori dell'azienda. I nostri prodotti sono gustosi perché sappiamo come ottenere in modo sostenibile il meglio della nostra terra, generazione dopo generazione.

La pasticceria Pomone è il cuore della nostra gamma. Anno dopo anno, nuove ricette fatte in casa si aggiungono al nostro portfolio e sempre nel rispetto della nostra storia di famiglia.

Pomone ha costruito diverse linee di produzione che soddisfano i più elevati standard di qualità, al fine di soddisfare la crescente domanda dei nostri clienti della vendita al dettaglio e della ristorazione



## DOLCI AL CUCCHIAIO



**I101019**  
FONDENTE AL CARMELLO 90G X 18  
1,62kg



**I000821**  
FONDENTE AL CIOCCOLATO 110G X 27  
2,97kg



**I101020**  
FONDENTE AL CIOCCOLATO BIANCO  
90G X 18  
1,62kg



**I101022**  
TORTA DI MELA SFOGLIA 120G X 24  
2,88kg



**I101029**  
SACHER 100g



**I100095**  
TARTE TATIN 120G X 20  
2,4kg



---

# REPERTOIRE CULINAIRE ITALIE

---

PHONE - +39 0432 942127

Via Gemona, 63

33038 San Daniele del Friuli (UD)

Partita iva: 02902850300

<https://it.repertoireculinaire.com>

SEGUICI SU

