



GUSTA. CREDI. AMA.
 GOÛTEZ. CROYEZ. AIMEZ
www.cascinasancassiano.com



GOÛTEZ

On garde le goût des choses bien faites

Nous avons grandi dans les Langhe, en travaillant avec la passion de ceux qui connaissent de près la terre et ses fruits. Une recherche minutieuse et compétente des meilleures matières premières, associée au soin dans l'élaboration des recettes, il nous permet d'offrir une qualité gourmande pour tous. Aujourd'hui encore, alors que nous nous grandissons avec une offre toujours plus large, nous nous en tenons à une qualité sans compromis.



CROYEZ

**Tout est fait « chez nous ».
Le secret d'une ferme sans secrets.**

Saviez-vous que nous produisons tout (absolument tout) dans notre Cascina en Alba? Nous y travaillons avec plaisir et passion, tous ensemble, car chacun d'entre nous a dans son ADN la vie des champs et l'amour de la bonne chère. Elio Rossetto a grandi en cultivant le même type de légumes et de fruits sur les terres de sa famille, agriculteurs depuis des générations, qui entrent aujourd'hui dans nos conserves. Vous pouvez croire en nous parce que nous croyons en ce que nous faisons! Nous n'essaierons jamais de vous proposer une spécialité si nous ne sommes pas pleinement convaincus. Ce que nous vous proposons, c'est la même chose qui passe sur la table dans nos maisons.



AIMEZ

La passion et la conscience pour vous ravir au quotidien

Nous sommes une équipe qui travaille avec passion, une petite entreprise familiale qui toujours fait cela et où chacun s'engage personnellement. Nous croyons en ce que nous faisons et dans la qualité de nos produits. Nous ne préparons que des produits que nous aimons aussi manger.

Chaque jour, nous nous procurons les légumes les plus frais, les fruits les plus sains et les plus juteux, les viandes les plus savoureuses, auprès des meilleurs éleveurs et producteurs que nous ayons découverts. Nous en connaissons plusieurs depuis un certain temps. D'autres que nous continuons à rechercher et à tester.



Nous sommes la tradition et l'humanité

Nous sommes une famille aux racines profondes, ancrées dans l'histoire d'un territoire et d'une communauté riches en valeurs et en traditions. Nous nous efforçons de préserver ce patrimoine de "connaissances" et de le transmettre aux nouvelles générations. Nous prenons soin de la terre qui nous entoure, comme l'ont toujours fait nos mères et nos pères. Nous pratiquons la durabilité environnementale parce que notre avenir dépend de notre amour de la terre: en tant que citoyens de la planète, et en tant qu'entreprise dédiée à une alimentation naturelle de la plus haute qualité.



Entreprise durable

Cascina San Cassiano est toujours attentive à la protection de l'écosystème dans le cycle de production. En utilisant de matériaux entièrement recyclables et en installant des systèmes photovoltaïques pour la production d'énergie, nous avons obtenu des résultats positifs en termes d'efficacité énergétique et d'impact environnemental.

Tous nos collaborateurs et partenaires sont impliqués dans l'amélioration de la durabilité environnementale comme un objectif stratégique naturel dont Cascina San Cassiano s'inspire et qu'elle promeut concrètement avec des choix technologiques et organisationnels cohérents.



Nous sommes certifiés BRC, IFS, BIO et iVeg

Les prestigieuses certifications internationales BRC et IFS assurent aux consommateurs la qualité et la sécurité sanitaire et hygiénique des différentes lignes alimentaires grâce au système de gestion basé sur la méthodologie HACCP. L'organisme de certification utilisé par Cascina San Cassiano est Bureau Veritas.

La certification iVegan garantit au consommateur la traçabilité et le respect de l'éthique et de la culture végétane des produits mis sur le marché. Vous trouverez le symbole ci-dessus sur nos étiquettes.

La certification "biologique" identifie un système de production qui respecte les cycles de vie naturels des ingrédients de nos produits, les caractéristiques du sol et de la biodiversité.





Ligne salée

GUSTA. CREDI. AMA.
GOÛTEZ. CROYEZ. AIMEZ
www.cascinasancassiano.com



♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Sauces pour pâtes et Crèmes de fromage

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Sauces pour pâtes et Crèmes de fromage



Toutes les sauces sont préparées avec des tomates 100% italiennes, des ingrédients simples et authentiques, sans conservateurs ni colorants, et toujours prêtes à l'emploi. La sélection de sauces et de ragoûts végétaliens et les crèmes réalisées avec les plus prestigieux fromages italiens A.O.P. sont également très intéressantes.

Les sauces, les crèmes et les ragoûts sont faciles à utiliser en cuisine pour créer des plats délicieux et satisfaire les palais les plus raffinés, au quotidien comme pour les grandes occasions.

Sans gluten.



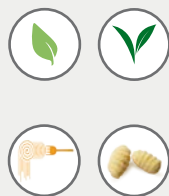
Sauces et ragoûts végétaliens

Sauce tomate
avec basilic



Sauce de tomate classique avec du basilic. Prête à l'emploi, idéale pour assaisonner les plats de pâtes. Ce produit est également disponible dans les formats 540g et 1000g.

Code **CSC651**
Poids net **290 g**
Pièces par carton **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **169**
N° ct/pallet 120x100 **221**

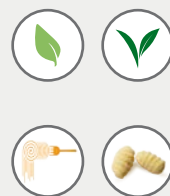


Sauce tomate
avec poivrons



Une sauce de tomate savoureuse avec des poivrons ajoutés. Prête à l'emploi, idéale pour assaisonner les plats de pâtes. Ce produit est également disponible en formats 540g et 1000g.

Code **CSC664**
Poids net **290 g**
Pièces par carton **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **169**
N° ct/pallet 120x100 **221**

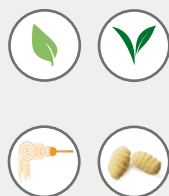


Sauce "Arrabbiata"
(Piquante)



Sauce de tomate avec ajout de piment fort. Prête à l'emploi, idéale pour assaisonner les plats de pâtes, notamment les penne, les macaroni et les farfalle. Le produit est également disponible en formats 540g et 1000g.

Code **CSC615**
Poids net **290 g**
Pièces par carton **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **169**
N° ct/pallet 120x100 **221**

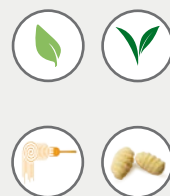


Sauce tomate avec
câpres et olives



Savoureuse sauce de tomate avec l'ajout de câpres et d'olives. Prête à l'emploi, idéale pour assaisonner les plats de pâtes, elle peut, selon les goûts, être enrichie de palourdes et de moules. Ce produit est également disponible en formats 540g et 1000g.

Code **CSC648**
Poids net **290 g**
Pièces par carton **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **169**
N° ct/pallet 120x100 **221**



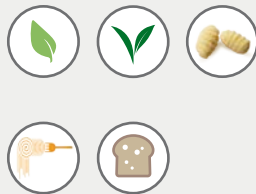
Sauces et ragoûts végétaliens

Sauce aux artichauts



Savoureuse sauce de tomate avec ajout d'artichauts. Prête à l'emploi, idéale pour assaisonner les plats de pâtes. Le produit est également disponible en formats 540g et 1000g.

Code **CSC684**
 Poids net **290 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

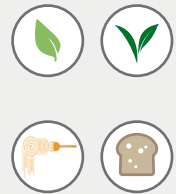


Sauce à la paysanne



Savoureuse sauce de tomate additionnée de courgettes, aubergines, carottes, oignons, poivrons, céleri et olives noires. Prête à l'emploi, idéale pour assaisonner les plats de pâtes. Ce produit est également disponible dans les formats 540g et 1000g.

Code **CSC642**
 Poids net **290 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

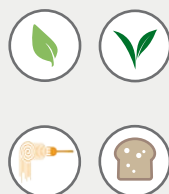


Sauce aux champignons



Savoureuse sauce de tomate avec ajout de champignons. Prête à l'emploi, idéale pour assaisonner les plats de pâtes aux œufs. Le produit est également disponible en formats 540g et 1000g.

Code **CSC604**
 Poids net **290 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**



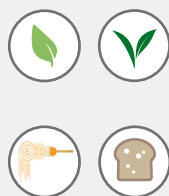
Sauces et ragoûts végétaliens

Sauce avec brocoli



Une sauce de tomate savoureuse à laquelle on a ajouté du brocoli pour des raisons de santé. Idéale pour assaisonner les plats de pâtes au blé dur ou aux œufs.

Code **CSC656**
 Poids net **190 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

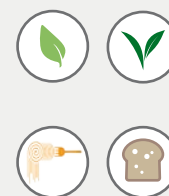


Sauce au chou noir



Sauce à base de tomate 100% italienne et de chou noir, au goût authentique et naturel. Ce type de chou est largement utilisé dans le centre de l'Italie, surtout en Toscane.

Code **CSC629**
 Poids net **190 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

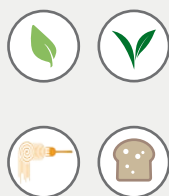


Sauce aux cèpes et châtaignes "Garessine"



Intense sauce de tomate avec l'ajout de cèpes et de châtaignes "Garessine" de Garessio, dans la province de Coni. Idéale pour assaisonner les pâtes aux œufs, en particulier les nouilles, mais aussi les gnocchi de pommes de terre. Le produit est également disponible en formats 540g et 1000g.

Code **CSC601**
 Poids net **190 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

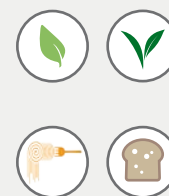


Sauce de tomate avec graines de chanvre



Original sauce de tomate avec graines de chanvre, caractérisée par un goût particulier. Prête à l'emploi, parfaite pour enrichir toutes les typologies de pâtes, en particulier les pâtes aux œufs.

Code **CSC6571**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **366**



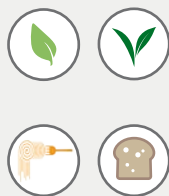
Sauces et ragoûts végétaliens

Sauce avec
oignons frits



Sauce de tomate avec oignons frits. Prête à l'emploi, idéale pour assaisonner les plats de pâtes avec du blé dur ou des pâtes aux œufs.

Code **CSC655**
 Poids net **190 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**



Ragoût
végétalien



Délicieux ragoût végétalien sans gluten, plein de saveur et sans ingrédients d'origine animale. Excellent avec des pâtes, de la polenta et sur des croutons chauds.

Code **CSC689**
 Poids net **190 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**



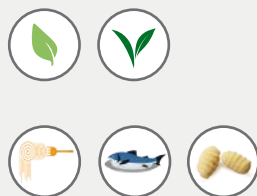
Sauces "I mediterranei"

Sauce "Arrabbiata" au piment piquante de Calabre



Une sauce préparée à partir de tomates 100% italiennes, avec l'ajout du très recherché piment de Calabre pour donner ces notes épicées typiques du sud de l'Italie. La sauce est prête pour assaisonner les pâtes courtes. Elle est idéale sur les pâtes tirées au bronze ou pour parfumer la soupe de poisson.

Code **CSC6158**
 Poids net **260 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **180**
 N° ct/pallet 120x100 **220**

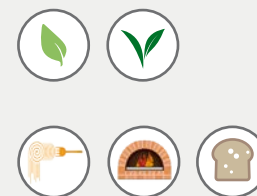


Sauce "Marinara" au origan de Sicile



Sauce à la saveur méditerranéenne préparée avec de la tomate 100% italienne, de l'oignon haché et de l'origan fin de Sicile. Une sauce simple et appétissante, prête à l'emploi, idéale pour assaisonner les plats de pâtes de blé dur ou aux œufs, mais aussi pour tartiner le pain ou la pizza.

Code **CSC6538**
 Poids net **260 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **180**
 N° ct/pallet 120x100 **220**

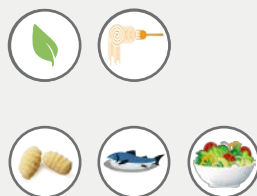


Sauce aux câpres et olives avec coulée d'anchois



Une sauce typique au goût méditerranéen, préparée avec de la tomate 100% italienne, enrichie de câpres, d'olives et de la fameuse coulée d'anchois. Cette sauce traditionnelle au goût intense est prête à assaisonner les plats de pâtes, les pommes de terre, les salades de poisson et de fruits de mer.

Code **CSC6488**
 Poids net **260 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **180**
 N° ct/pallet 120x100 **220**



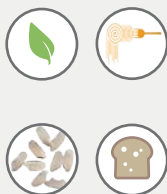
Sauces et ragoûts

Sauce au mascarpone



Sauce de tomate et mascarpone 100% italienne. Sa saveur est riche et chaleureuse. Le fromage mascarpone, avec sa consistance crémeuse, donne un caractère unique à cette délicate sauce pour pâtes.

Code **CSC624**
 Poids net **290 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

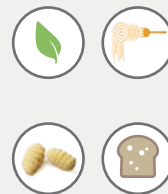


Sauce "alla Norma"



Sauce "alla Norma" préparée avec aubergines, tomates et "Ricotta" salé. Superbe avec les pâtes.

Code **CSC686**
 Poids net **290 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

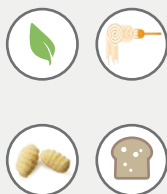


Sauce au parmesan avec "Parmigiano Reggiano A.O.P."



Savoureuse sauce "Parmigiana" préparée avec aubergines, tomates et "Parmigiano Reggiano A.O.P.". Superbe avec les pâtes.

Code **CSC687**
 Poids net **290 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

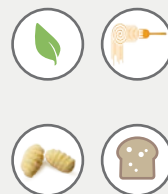


Sauce avec "Ricotta" et "Pecorino A.O.P."



Sauce de tomate avec de la Ricotta et du Pecorino Romano A.O.P. Superbe avec les pâtes.

Code **CSC6052**
 Poids net **290 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**



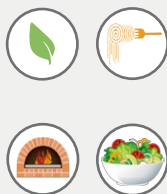
Sauces et ragoûts

Sauce tomate aux perles de mozzarella



Une sauce à base de 100% de la tomate italienne mûrie au soleil et de perles de mozzarella. Cette sauce est excellente sur les pâtes de toutes sortes. Elle est idéale pour assaisonner les lasagnes, les timbales, les flans aux légumes ou les pizzas et crostoni, enrichis de jambon ou de légumes.

Code **CSC735**
 Poids net **280 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

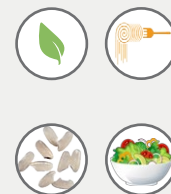


Sauce à la provola fumée



Une sauce au goût définie, préparée avec des tomates 100% italiennes, mûries au soleil, enrichie de fromage provola fumé. Cette sauce est prête à assaisonner tous les types de pâtes et à préparer des flans et des timbales de légumes.

Code **CSC650**
 Poids net **190 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

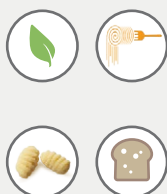


Sauce à la mode de Sorrento et mozzarella



Sauce préparée avec des tomates 100% italiennes et de la mozzarella selon la recette typique de Sorrento. Excellente pour assaisonner les pâtes et préparer les lasagnes.

Code **CSC659**
 Poids net **190 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

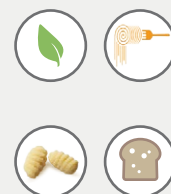


Sauce au Gorgonzola A.O.P.



Sauce réalisée avec des tomates 100% italiennes et du Gorgonzola A.O.P. Excellente pour assaisonner les pâtes et préparer les lasagnes.

Code **CSC644**
 Poids net **190 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**



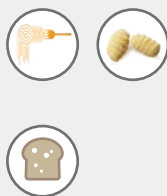
Sauces et ragoûts

Sauce Amatriciana



Intense sauce de tomate 100% italienne avec du bacon et du Pecorino Romano A.O.P. Idéale pour assaisonner les plats de pâtes.

Code	CSC694
Poids net	190 g
Pièces par carton	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

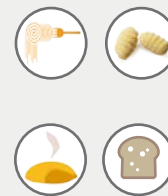


Sauce Speck et Asiago A.O.P.



Sauce de tomate 100% italienne avec fromage Asiago A.O.P. et cubes speck. Avec un goût riche, Savoureuse et intense, c'est une sauce prête à l'emploi qui se prête aux fantasmes culinaires les plus variés.

Code	CSC607
Poids net	190 g
Pièces par carton	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255



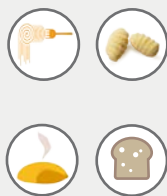
Sauces et ragoûts

Ragoût de
viande piémontaise



Ragoût avec un très grand pourcentage de viande de boeuf, provenant seulement d'élevages Piémontais. Prêt à utiliser pour enrichir toutes les typologies de pâtes. Egalement bon pour garnir la polenta.

Code **CSC614**
Poids net **190 g**
Pièces par carton **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **195**
N° ct/pallet 120x100 **255**

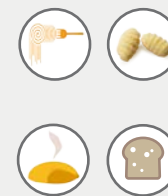


Ragoût
de saucisse



Savoureux ragoût préparé avec de la saucisse de porc strictement piémontaise. Prêt à utiliser pour enrichir toutes les typologies de pâtes ou la polenta.

Code **CSC670**
Poids net **190 g**
Pièces par carton **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **195**
N° ct/pallet 120x100 **255**

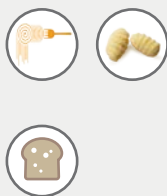


Sauce avec
boulettes de viande



Sauce à base de boulettes de viande tendres préparée uniquement avec veau et de la tomate 100% italienne. Ancienne recette traditionnelle du sud de l'Italie, connue dans le monde entier comme assaisonnement typique avec des spaghettis.

Code **CSC602**
Poids net **190 g**
Pièces par carton **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **169**
N° ct/pallet 120x100 **221**

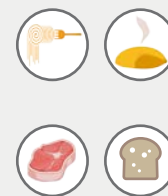


Sauce de rôti avec
du vin "Barolo" A.O.C.G.



Sauce préparée avec de l'extrait de viande et du vin Barolo. Idéale pour enrichir pâtes, riz ou polenta. Excellente pour remplir les pâtes farcies. Il est disponible aussi en pot de 190 grammes.

Code **CSC649**
Poids net **130 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **366**



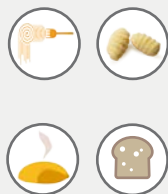
La sélection

Ragoût aux trois rôtis



Ragoût préparé avec 3 types de viandes rôties et de la tomate 100% italienne. Pour faire cette recette nous utilisons de la viande Fassona, de la saucisse et de la viande d'agneau. Avec une saveur forte et intense, ce ragoût est excellent pour assaisonner les pâtes, en particulier les pâtes aux œufs, à essayer sur la Polenta.

Code **CSC698**
 Poids net **140 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**



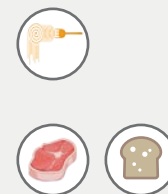
Ragoût classique du Piémont



"100%Carne di Razza Piemontese"

Ragoût raffiné préparé uniquement avec de la viande de veau de haute qualité 100% Fassone et de la tomate 100% italienne. Idéal pour assaisonner les tagliatelles, les lasagnes, les timbales et tous les types de pâtes farcies ou de blé dur. Excellent sur les gnocchis et pour garnir la polenta.

Code **CSC699**
 Poids net **140 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**



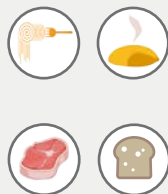
Ragoût de viande Chianina



"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP"

Ragoût blanc préparé avec de la viande 100% Chianina et un mélange d'épices. Ce ragoût au goût intense convient pour assaisonner tous les types de pâtes, en particulier les pâtes aux œufs. Essayez-le avec de la polenta.

Code **CSC708**
 Poids net **140 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**





Sélection Rome

Sauce
carbonara

Sauce délicieuse au goût intensément crémeux à base d'œufs 100% italiens, de fromage Pecorino Romano A.O.P., joue de porc et de lard fumé. C'est l'un des condiments de pâtes italiennes les plus célèbres au monde.

Code	CSC622
Poids net	140 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	366



Sauce "Gricia"



Une sauce savoureuse typique de la cuisine romaine préparée avec du Pecorino Romano A.O.P., du joue de porc et du bacon. Cette sauce pour pâtes est considérée comme l'ancêtre de l'amatriciana et elle est excellente pour assaisonner tous les types de pâtes ou pour aromatiser les risottos.

Code	CSC699
Poids net	140 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

Sauce "Cacio" et Poivre
(avec Pecorino Romano A.O.P.)

Crème préparée avec du fromage Pecorino Romano A.O.P. et du poivre, selon une ancienne recette du centre de l'Italie. Superbe avec les pâtes ou le riz. Elle est excellente dans la préparation de plats de poulet et de finger food. Sans Lactose. Ce produit est disponible aussi en pot de 190 grammes.

Code	CSC676
Poids net	150 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336



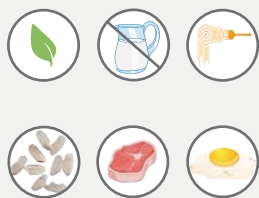
Crèmes au fromage

Crème avec
"Parmigiano Reggiano"



Sauce à base de Parmigiano Reggiano A.O.P., excellente pour assaisonner les plats de pâtes ou garnir les plats à base de viande. Sans lactose.

Code **CSC667**
Poids net **150 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**



Crème au
Gorgonzola A.O.P.



Sauce crémeuse à base de Gorgonzola A.O.P., excellente pour assaisonner les pâtes, le risotto et les gnocchi.

Code **CSC697**
Poids net **150 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

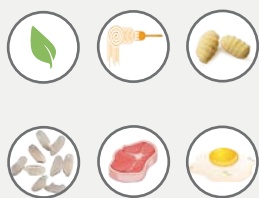


Crème avec
"Castelmagno A.O.P."



Crème au fromage préparée avec le Castelmagno A.O.P., délicieuse avec les pâtes et le riz.

Code **CSC608**
Poids net **150 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

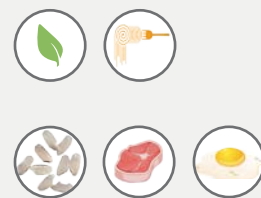


Crème au
"Taleggio A.O.P."



Sauce crémeuse à base de fromage Taleggio A.O.P., excellente pour les pâtes et le risotto.

Code **CSC695**
Poids net **150 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**



Crèmes au fromage

Crème au Grana Padano A.O.P.



Crème préparée avec du fromage Grana Padano A.O.P., excellente pour assaisonner les pâtes et le risotto.

Code	CSC696
Poids net	150 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336



Sauces Alfredo

Sauce Alfredo



Une recette à base de fromage créée par une trattoria romaine au début du 1900, elle a été introduite aux États-Unis dans les années 1930. Cette recette a été créée pour assaisonner les fettuccine, mais peut être utilisée sur tous les types de pâtes.

Code	CSC700
Poids net	260 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	180
N° ct/pallet 120x100	220



Sauce Alfredo avec cèpes



Recette à base de fromage et de cèpes, une variante de la "sauce Alfredo classique" qui rappelle les parfums des bois. Excellente pour assaisonner tous les premiers cours.

Code	CSC702
Poids net	260 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	180
N° ct/pallet 120x100	220



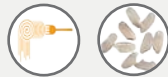
Sauces Alfredo

Sauce Alfredo avec truffe noir



Une recette à base de fromage et de truffe, une variante précieuse de la "sauce Alfredo classique". Excellente pour assaisonner tous les premiers cours.

Code **CSC705**
 Poids net **260 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **180**
 N° ct/pallet 120x100 **220**



Sauce Alfredo "pizza"



Une recette à base de fromage, d'origan et de câpres, une variante de la "sauce Alfredo classique" qui rappelle les parfums de la Méditerranée. Excellente pour assaisonner tous les premiers cours.

Code **CSC706**
 Poids net **260 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **180**
 N° ct/pallet 120x100 **220**



Sauce Alfredo avec ail grillé



Une recette à base de fromage et ail grillé, une variante originale de la "Salsa Alfredo classique" qui rappelle les parfums de bûcher. Excellente pour assaisonner tous les premiers cours.

Code **CSC707**
 Poids net **260 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **180**
 N° ct/pallet 120x100 **220**



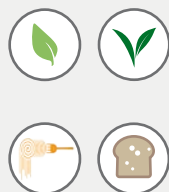
Sauces bio

Sauce tomate aux légumes biologiques



Sauce à base de tomate e mix de légumes, idéale pour assaisonner toutes sortes de pâtes.

Code CSC1650
 Poids net 290 g
 Pièces par carton 12/13
 Date de péremption 3 ans
 N° ct/pallet 120x80 169
 N° ct/pallet 120x100 221

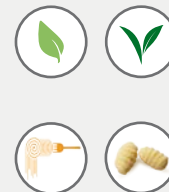


Sauce tomate avec basilic biologique



Sauce à base de tomates et basilic, idéale pour assaisonner toutes sortes de pâtes.

Code CSC1653
 Poids net 290 g
 Pièces par carton 12/13
 Date de péremption 3 ans
 N° ct/pallet 120x80 169
 N° ct/pallet 120x100 221

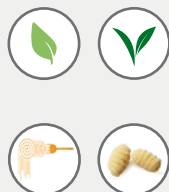


Sauce "Arrabbiata" (piquante) biologique



Sauce à base de tomates et piment, idéale pour assaisonner toutes sortes de pâtes.

Code CSC1655
 Poids net 290 g
 Pièces par carton 12/13
 Date de péremption 3 ans
 N° ct/pallet 120x80 169
 N° ct/pallet 120x100 221

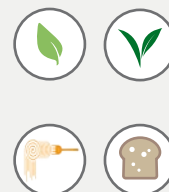


Sauce tomate avec chou frisé "BIO"



Original sauce de tomate bio avec chou frisé, caractérisée par un goût aigre-doux. Prête à l'emploi, parfaite pour enrichir toutes le typologies de pâtes, en particulier les pâtes aux oeufs.

Code CSC1656
 Poids net 130 g
 Pièces par carton 12/18
 Date de péremption 3 ans
 N° ct/pallet 120x80 288
 N° ct/pallet 120x100 336



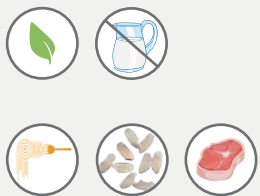
Crèmes au fromage bio

Crème avec "Parmigiano Reggiano"
et cèpes biologique



Sauce préparée avec du fromage Parmigiano Reggiano A.O.P. et des cèpes. Délicieuse pour assaisonner les pâtes et le riz.

Code **CSC1670**
Poids net **150 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**



Crème avec "Parmigiano Reggiano"
biologique



Sauce préparée avec du fromage Parmigiano Reggiano A.O.P.. Délicieuse pour assaisonner les pâtes et le riz.

Code **CSC1671**
Poids net **150 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**





♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Sauces avec Boulettes de légumes

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Sauces avec Boulettes de légumes



Ces sauces végétaliennes s'inspirent des odeurs et des saveurs de la meilleure cuisine méditerranéenne. Les boulettes de légumes végétaliennes enrichissent la sauce de saveurs sophistiquées, rehaussées par l'ajout d'épices.

Chaque recette est originale, stimulante, adaptée à une consommation sur des pâtes mais aussi parfaite seule, comme second plat. Une solution rapide de "bonne cuisine" pour tous les palais et toutes les habitudes alimentaires.

Sans gluten

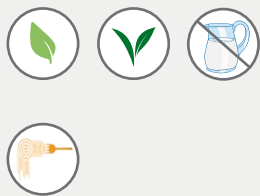


Sauce aux boulettes de légumes



Sauce à base de tomates 100% italiennes à laquelle sont ajoutées des boulettes de légumes tendres et savoureuses. Version végétalienne d'une ancienne recette du sud de l'Italie, connue dans le monde entier comme une sauce pour spaghetti.

Code **CSC606**
 Poids net **290 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

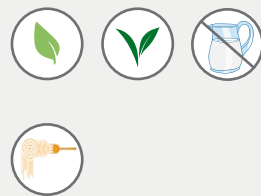


Sauce tomate avec boulettes de légumes, câpres et olives



Sauce à base de tomates 100% italiennes, de câpres et d'olives, à laquelle sont ajoutées des boulettes de légumes souples et savoureuses. Excellente comme sauce pour les pâtes, également excellente comme second plat.

Code **CSC709**
 Poids net **290 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

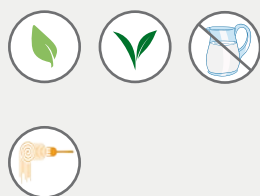


Sauce tomate avec boulettes de légumes et piment fort



Sauce de tomate 100% italienne et piment à laquelle sont ajoutées des boulettes de légumes tendres et savoureuses. Excellente comme sauce pour les pâtes, également excellente comme second plat.

Code **CSC715**
 Poids net **290 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

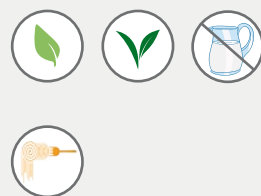


Sauce tomate avec boulettes de légumes aux 3 épices



Sauce à base de tomates 100% italiennes, curcuma, curry, piment, avec l'ajout de boulettes de légumes épicées douces et savoureuses. Excellente comme sauce pour pâtes, également excellente comme plat principal.

Code **CSC716**
 Poids net **290 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

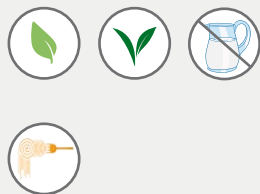


Sauce avec boulettes de légumes et cèpes



Sauce avec cèpes et ajout de boulettes de légumes tendres et savoureuses. Excellente comme sauce pour les pâtes, également excellente comme plat principal.

Code CSC711
Poids net 280 g
Pièces pas boîte 12/13
Date de péremption 3 ans
N° ct/pallet 120x80 169
N° ct/pallet 120x100 221

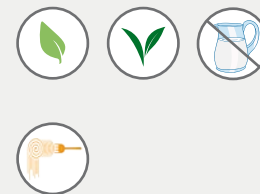


Sauce avec boulettes de légumes aux brocolis



Sauce blanche aux légumes et savoureuses boulettes de brocoli. Une préparation végétalienne excellente comme sauce pour tous les pâtes, elle est également parfaite comme plat principal.

Code CSC712
Poids net 280 g
Pièces pas boîte 12/13
Date de péremption 3 ans
N° ct/pallet 120x80 169
N° ct/pallet 120x100 221

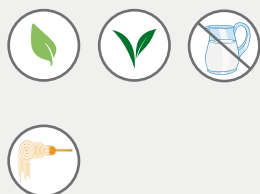


Sauce avec boulettes de légumes au curcuma



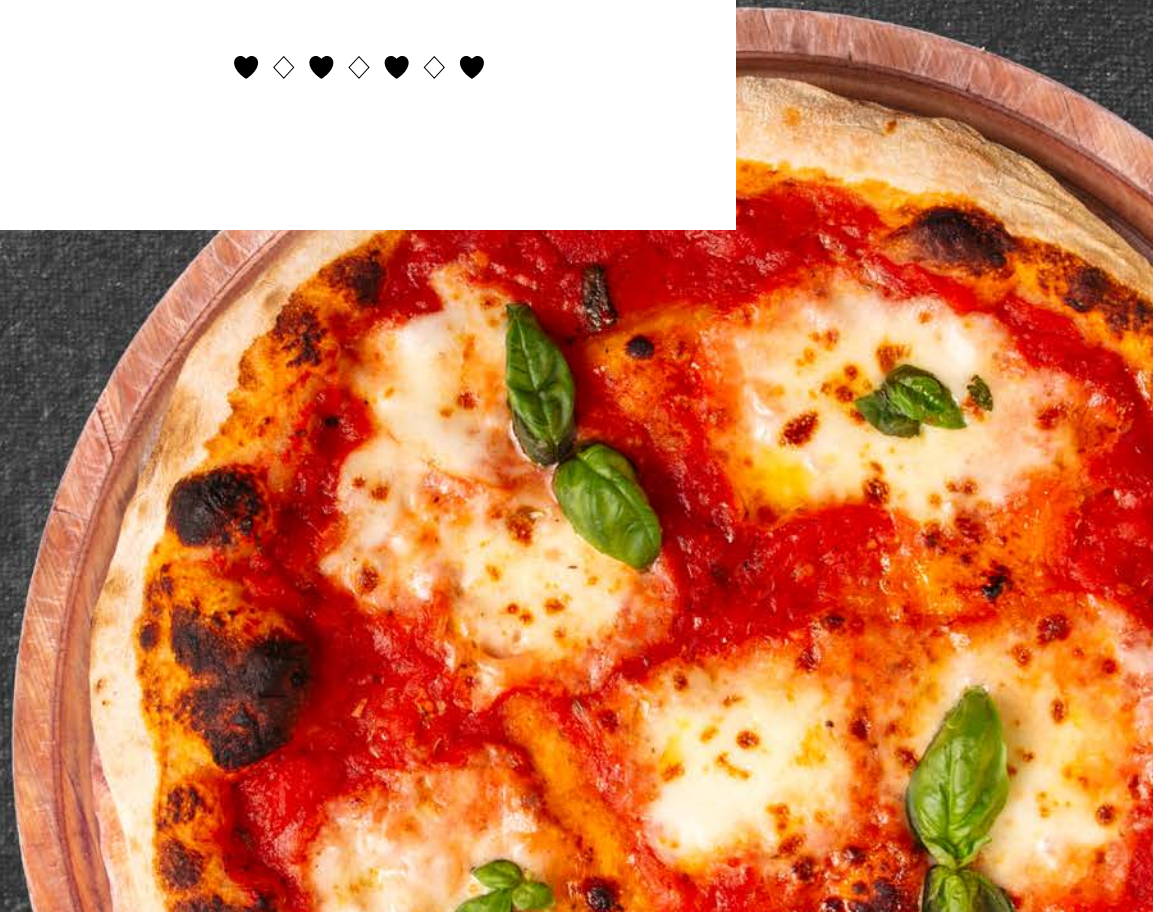
Sauce végétale au curcuma avec des boulettes de légumes épicées, tendres et savoureuses. Excellente comme sauce pour les pâtes, également excellente comme plat principal.

Code CSC713
Poids net 280 g
Pièces pas boîte 12/13
Date de péremption 3 ans
N° ct/pallet 120x80 169
N° ct/pallet 120x100 221





Sauces pour Pizza



Sauces pour Pizza



Ces sauces simples et savoureuses sont réalisées avec des tomates 100% italiennes et des fromages typiques, à utiliser pour assaisonner les pizzas, piadina et focaccia.

Les sauces rappellent les saveurs et les arômes de la "pizzeria" italienne traditionnelle et sont prêtes à l'emploi: ouvrez le bocal et étalez la sauce sur la base pour pizza et focaccia ou pour les piadine; placez-les dans un four chaud jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites.

Sans gluten





Sauces rouges

Sauce pizza
au oignon frit

Sauce à base de tomates 100% italiennes et d'oignons frits. Préparez une pizza en quelques minutes en étalant cette sauce directement sur la pâte à pizza, ajoutez de la mozzarella et faites cuire dans le four.

Code **CSC6551**
 Poids net **190 g**
 Pièces par boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

Sauce pizza
au Parmigiano Reggiano

Sauce à base de tomates 100% italiennes et de "Parmigiano Reggiano". Préparez une pizza en quelques minutes en étalant cette sauce directement sur la pâte à pizza, ajoutez la mozzarella et faites cuire dans le four.

Code **CSC6874**
 Poids net **190 g**
 Pièces par boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

Sauce pizza avec fromage
mozzarella et basilic

Sauce à base de tomates 100% italiennes et de fromage mozzarella. Préparez une pizza en quelques minutes en étalant cette sauce directement sur la pâte à pizza, ajoutez des légumes ou du jambon et faites cuire dans le four.

Code **CSC6591**
 Poids net **190 g**
 Pièces par boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**





Sauces blanches

Sauce pizza
à la provola fumée

Sauce à base de fromage de provola fumée. Préparez une pizza blanche en quelques minutes en étalant cette sauce directement sur la pâte à pizza, ajoutez des légumes ou du jambon et faites cuire dans le four.

Code	CSC6791
Poids net	190 g
Pièces pas boîte	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

Sauce pizza
4 fromages

Sauce composée de 4 fromages différents. Préparez une pizza blanche en quelques minutes en étalant cette sauce directement sur la pâte à pizza, ajoutez des légumes ou du jambon et faites cuire dans le four.

Code	CSC682
Poids net	190 g
Pièces pas boîte	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

Sauce épicée pizza
aux fromages

Sauce à base de fromage et de piment. Préparez une pizza blanche en quelques minutes en étalant cette sauce directement sur la pâte à pizza, ajoutez des légumes ou du jambon et faites cuire dans le four.

Code	CSC685
Poids net	190 g
Pièces pas boîte	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255





♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Les Pestos

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Les Pestos



Nos pestos sont fabriqués avec un pourcentage de basilic supérieur à la moyenne.

Nous n'utilisons que du basilic italien et les meilleurs ingrédients. Cascina San Cassiano s'efforce toujours de créer des saveurs originales qui séduisent les palais les plus raffinés. Les versions biologiques et végétaliennes de nos pestos les plus populaires ont également reçu un accueil très favorable.

Sans gluten

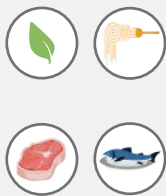


Pesto à la mode génoise



Pesto génois typique préparé avec un pourcentage élevé de basilic. Idéal pour assaisonner les plats de pâtes, notamment les trofie ou les spaghetti, mais aussi pour garnir les plats de viande ou de poisson. Le produit est disponible aussi en format 180g.

Code **CSC641A**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

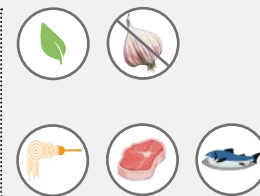


Pesto sans ail



Variante du pesto génois typique préparée avec un pourcentage élevée de basilic, sans ail. Idéale pour assaisonner les plats de pâtes, notamment les trofie ou les spaghetti, mais aussi pour garnir les plats de viande ou de poisson.

Code **CSC603**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

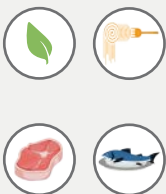


Pesto de tomates sèches et basilic



Pesto préparé avec un pourcentage élevé de basilic et de tomates séchées au soleil. Idéal pour assaisonner les plats de pâtes ou les plats principaux à base de poisson. Également excellent pour garnir les viandes grillées.

Code **CSC619A**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

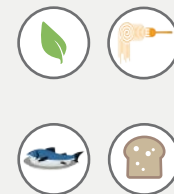


Pesto de basilic au citron de Sorrento I.G.P.



Interprétation originale du Pesto génois préparé avec un pourcentage élevé de basilic et citron de Sorrento I.G.P., qui donne une note d'agrumes frais. Sauce idéale pour assaisonner les pâtes chaudes et froides; il est très bon avec le poisson et pour embellir les canapés.

Code **CSC6418**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**





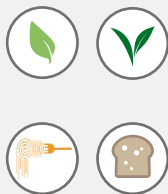
Pestos végétaliens

Pesto de basilic (végétalien)



Version végétalienne du pesto génois typique préparée avec un pourcentage élevé de basilic et de tofu. Idéal pour assaisonner les plats de pâtes, notamment les trofie ou les spaghetti.

Code **CSC1536**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

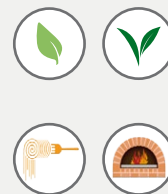


Pesto de basilic et chou frisé



Savoureux pesto végétalien à base de basilic et de chou frisé, qui donne à la sauce une saveur douce et forte. Idéal pour assaisonner les plats de pâtes ou garnir les pizzas.

Code **CSC1533**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

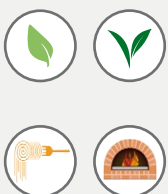


Pesto de basilic et graines de chanvre



Savoureux pesto végétalien préparé avec du basilic et des graines de chanvre, caractérisé par un goût original et intrigant. Idéal pour l'assaisonnement des plats principaux à base de pâtes ou pour garnir la pizza.

Code **CSC1531**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

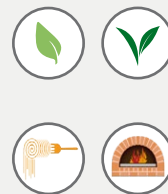


Pesto de basilic et soja



Savoureux pesto végétalien à base de basilic et de soja, au goût original et appétissant. Idéal pour assaisonner les plats de pâtes ou garnir les pizzas.

Code **CSC1530**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**



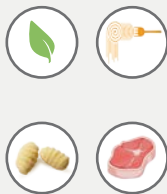
Pestos avec fruits secs

Pesto de noix



Une sauce savoureuse à base de noix et de fromage. Idéale pour les plats de pâtes, notamment les gnocchis ou les pâtes aux œufs. Elle est également excellente comme garniture pour les plats de viande.

Code **CSC618**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

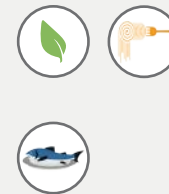


Pesto de pistaches



Une version pour connaisseurs du typique pesto génois, réalisée avec des pistaches. Certains chefs étoilés l'ont choisi pour leurs recettes. Parfait pour assaisonner les plats de pâtes ou les plats principaux à base de poisson.

Code **CSC612**
 Poids net **90 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **342**
 N° ct/pallet 120x100 **399**

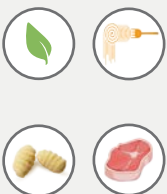


Pesto de noisettes



Savoureux pesto à base de noisettes de la région des Langhe. Idéal pour les recettes gastronomiques, pour assaisonner les plats de pâtes, les gnocchis et la polenta. Excellent pour garnir les plats de viande rôtie.

Code **CSC683**
 Poids net **90 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **342**
 N° ct/pallet 120x100 **399**





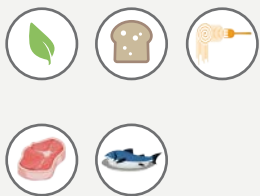
Pestos bio

Pesto biologique de tomates sechées et basilic



Pesto biologique préparé avec un pourcentage élevé de basilic et de tomates séchées au soleil. Idéal pour assaisonner les plats de pâtes ou les plats principaux à base de poisson. Excellent avec les viandes grillées.

Code	CSC1660
Poids net	130 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336



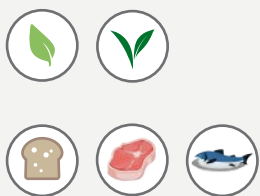
Pâtés et pestos végétaliens bio

Pâté d'olives et tomates séchées biologique



Pâté biologique à base d'olives noires et de tomates séchées au soleil. Idéal pour préparer de savoureux canapés. Pour ceux qui le souhaitent, il est excellent pour garnir les plats de viande ou de poisson.

Code	CSC1662
Poids net	130 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

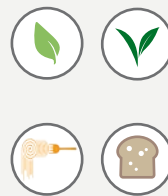


Pesto d'olives vertes biologique



Pesto biologique préparé avec un pourcentage élevé d'olives, sans ajout de sel. Idéal pour assaisonner les plats de pâtes ou préparer de savoureux canapés.

Code	CSC1664
Poids net	130 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336



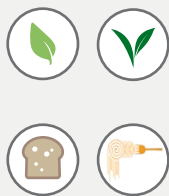
Pâtés et pestos végétaliens bio

Pesto de basilic biologique



Version biologique et végétalienne du pesto traditionnel, préparée avec un pourcentage élevé de basilic. Idéale pour assaisonner les plats de pâtes, notamment les trofie ou les spaghetti.

Code **CSC1665**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**



Pesto de basilic et graines de chanvre biologique



Savoureux pesto biologique à base de basilic et de graines de chanvre, au goût distinctif et intrigant. Idéal pour assaisonner les plats de pâtes, garnir les pizzas ou les plats de viande.

Code **CSC1666**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

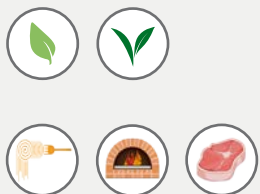


Pesto de basilic et chou frisé biologique



Savoureux pesto biologique à base de basilic et de chou frisé, qui donne à la sauce une saveur douce et forte. Idéal pour assaisonner les plats de pâtes, garnir les pizzas ou les plats de viande.

Code **CSC1668**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

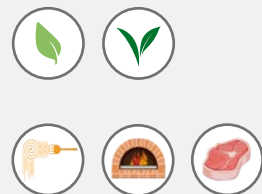


Pesto de basilic et soja biologique



Savoureux pesto biologique à base de basilic et de soja, au goût original et appétissant. Idéal pour assaisonner les plats de pâtes, garnir les pizzas ou les viandes à votre guise.

Code **CSC1667**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**



"Pappa al pomodoro"



Soupe toscane traditionnelle à base de pain et de tomate. Prête à consommer, peut être conservée hors du réfrigérateur.

Code **CSC1001**
 Poids net **380 g**
 Pièces par carton **12/8**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **120**
 N° ct/pallet 120x100 **150**



Soupe toscane



Soupe traditionnelle toscane préparée avec des légumes secs. Prête à consommer, peut être conservée hors du réfrigérateur.

Code **CSC1002**
 Poids net **380 g**
 Pièces par carton **12/8**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **120**
 N° ct/pallet 120x100 **150**



Soupe de sarrasin au chou noir



Savoureuse soupe de sarrasin au chou noir. Prête à consommer, peut être conservée hors du réfrigérateur.

Code **CSC1003**
 Poids net **380 g**
 Pièces par carton **12/8**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **120**
 N° ct/pallet 120x100 **150**





♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Hors d'oeuvres

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Hors d'oeuvres



Nos légumes à l'huile sont préparés à partir de produits frais de première qualité, transformés et mis en bocaux à la main.

Ce sont des spécialités prêtes à l'emploi, qu'il suffit d'égoutter et de consommer seules ou en accompagnement de viandes ou de poissons, ou encore pour préparer des apéritifs rapides.

L'huile en conserve peut être réutilisée dans la cuisine pour assaisonner les salades ou préparer des recettes, donnant ainsi à vos plats une saveur supplémentaire.

Tous les légumes à l'huile sont exempts de conservateurs et de colorants artificiels.

Sans gluten



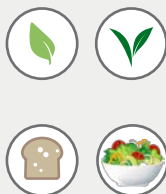


Artichauts fendus



Tendres artichauts fendus confits dans l'huile avec ajout de poivre rose. Excellents en entrée, en plat d'accompagnement ou pour préparer de savoureux canapés et de riches salades.

Code **CSC730**
 Poids net **280 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

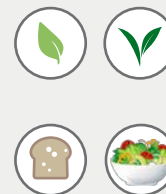


Tomates séchées



Tomates séchées au soleil, tendres et conservées dans l'huile. Idéales en apéritif, pour préparer de savoureux snacks et des salades appétissantes. Ce produit est excellent pour aromatiser les sauces, les plats de viande ou de poisson.

Code **CSC663**
 Poids net **280 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

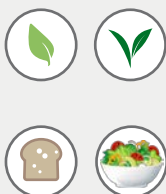


Poivrons de Coni



Précieux poivrons de Coni à la texture charnue, traités à l'état frais et conservés dans l'huile. Ils sont excellents en hors-d'œuvre, comme plat d'accompagnement et pour la préparation de canapés et de salades savoureuses.

Code **CSC725**
 Poids net **280 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

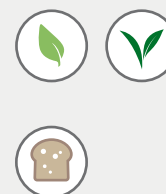


Entrée de "Langhe" aux légumes



Recette typiquement piémontaise à base de sauce tomate et de légumes mélangés, à déguster froide ou légèrement réchauffée. Idéale comme amuse-bouche ou plat d'accompagnement.

Code **CSC7392**
 Poids net **280 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

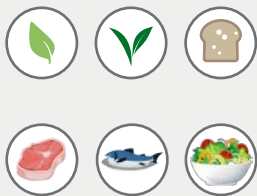


Baies de câpre



De savoureuses baies de câpre idéales pour garnir les salades de légumes ou pour l'apéritif. Idéales également en combinaison avec des plats de viande.

Code **CSC703**
 Poids net **190 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

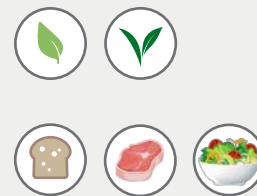


Olives "Taggiasca" à l'huile



Olives de la variété "Taggiasca" de Ligurie, dénoyautées, caractérisées par leur petite taille, leur couleur brune et leur goût intense. Idéales pour rehausser les sauces pour les plats de pâtes ou de riz, ainsi que pour les plats de viande ou les snack.

Code **CSC731**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**



Piments farcis d'anchois et de câpres à l'huile d'olive



Piments farcis d'anchois et de câpres, préparés selon une recette traditionnelle calabraise: une fois qu'ils ont atteint le degré souhaité de échéance, la farce est insérée à la main dans chaque piment.

Code **CSC704**
 Poids net **190 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

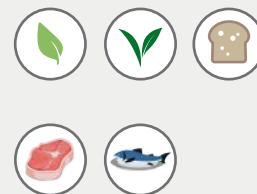


Entrée du Roi à l'huile



Entrée colorée et savoureuse à base de cèpes, d'artichauts et d'olives farcies. Chaque ingrédient est placé à la main dans le bocal avant que l'huile soit ajouté. Un accompagnement délicieux pour les plats de viande et de poisson ou en tant qu'apéritif.

Code **CSC690**
 Poids net **190 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**



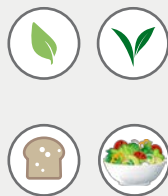


Ail mariné dans l'huile aux épices



Ail mariné dans l'huile avec des épices. Le marinage dans l'huile le rend plus digeste et affine son goût. À utiliser comme amuse-bouche, pour préparer des canapés et des snacks.

Code	CSC728
Poids net	190 g
Pièces par carton	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255



Poivrons de Carmagnola avec "Vinaigre Balsamique de Modène I.G.P."



Délicieux poivrons de Carmagnola, connus pour leur texture ferme et leur saveur raffinée. Coupés et conservés dans une sauce aigre-douce avec l'ajout de vinaigre balsamique de Modène I.G.P. Idéals à l'apéritif ou pour préparer des hors-d'œuvre. Produit disponible aussi en format de 290g.

Code	CSC701
Poids net	400 g
Pièces par carton	12/8
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	120
N° ct/pallet 120x100	150

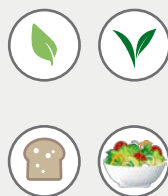


"Giardiniera" à l'aigre-doux



Mélange de légumes à l'aigre-doux composé d'oignons, de carottes, de petits pois, de céleri et de poivrons. Idéal comme amuse-bouche, plat d'accompagnement ou pour préparer de savoureuses salades fantaisie.

Code	CSC710
Poids net	380 g
Pièces par carton	12/8
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	120
N° ct/pallet 120x100	150





♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Sauces Gourmet

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Sauces Gourmet



Des sauces délicieuses prêtes à l'emploi pour accompagner les légumes, la viande et le poisson, ou pour préparer des bruschettas et des canapés.

Ces sauces sont toutes originales, pleines de saveur et élaborées sans l'utilisation de conservateurs ou de colorants.

Sans gluten



À l'exception de la sauce de potiron avec amaretti.



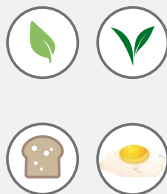


Sauces végétaliennes

Sauce pour bruschetta
avec tomate et poivrons

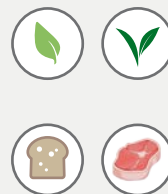
Sauce classique pour bruschetta à base de tomates, de basilic et de poivrons. Idéale pour préparer de savoureux canapés ou pour accompagner des œufs.

Code	CSC1511
Poids net	130 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

Sauce
rouge

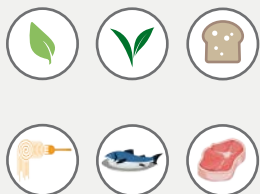
Une sauce méditerranéenne typique à base de tomates et de poivrons, caractérisée par un arôme savoureux et intense. Idéale pour garnir les plats de viande rôtis ou bouillis, ou pour préparer de savoureux canapés.

Code	CSC1513
Poids net	130 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

Sauce
d'artichauts

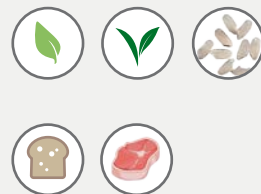
Sauce préparée avec des artichauts. Idéale pour préparer de savoureux canapés, des plats de pâtes ou des plats de poisson. Excellente également pour garnir les viandes grillées.

Code	CSC627
Poids net	130 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

Sauce
de radicchio

Une sauce à base de radicchio rouge à utiliser dans les risottos, en accompagnement de viandes rouges ou dans la préparation de canapés.

Code	CSC662
Poids net	130 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336



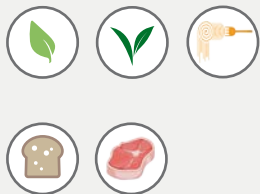


Sauces végétaliennes

Sauce de poivrons
de "Carmagnola"

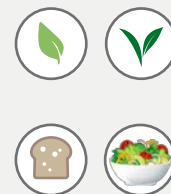
Sauce réalisée avec des poivrons doux et succulents de la ville de Carmagnola, connue pour la cultivation de poivrons de qualité. Idéale pour préparer de savoureux canapés ou garnir des plats de pâtes. Excellente également pour garnir les viandes grillées.

Code **CSC645**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

Mayonnaise végétalienne au
citron I.G.P. de Sorrento

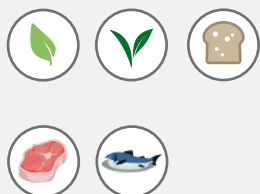
Délicieuse mayonnaise préparée sans ingrédients d'origine animale et aromatisée au citron IGP de Sorrento. Délicate sauce compacte et à la saveur légèrement citronnée, est excellente pour préparer des hors-d'œuvre, pour accompagner des légumes et garnir des frites.

Code **CSC1506**
 Poids net **180 g**
 Pièces par carton **12/13**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

Pâté d'olives avec
tomates séchées

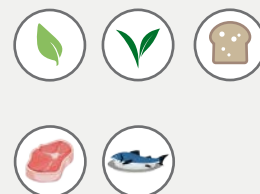
Pâté d'olives noires aux tomates séchées au soleil, idéal pour les canapés et les snacks. Il est également excellent en combinaison avec des plats de viande rouge ou de poisson pour ceux qui le souhaitent.

Code **CSC624A**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

Pâté d'olives
"Taggiasca"

Pâté d'olives noires de la variété "Taggiasca" de la Rivière ligurienne, idéal pour préparer des canapés et des snacks. Egalement excellent en combinaison avec des plats principaux de viande rouge ou de poisson pour ceux qui le souhaitent.

Code **CSC626**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**





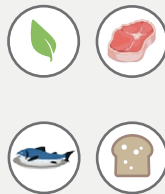
Sauces traditionnelles

Mayonnaise classique



Mayonnaise classique réalisée selon la recette traditionnelle d'œufs, d'huile et de citron. Excellente pour les amuse-bouches ou en accompagnement de plats de viande, de poisson ou de légumes.

Code	CSC1505
Poids net	180 g
Pièces par carton	12/13
Date de péremption	2 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

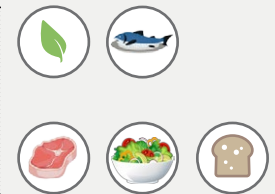


Mayonnaise au pesto



Exquise mayonnaise au goût intense et frais, élaborée avec des œufs 100% italiens, de l'huile et l'ajout de pesto. Parfaite pour agrémenter les poissons et fruits de mer, toutes les viandes et les légumes mélangés, ou comme base pour les tartines. Disponible également en autres formats.

Code	CSC1520
Poids net	180 g
Pièces par carton	12/13
Date de péremption	2 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

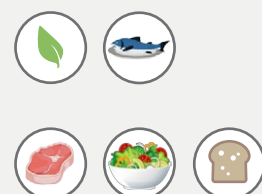


Mayonnaise à l'ail noir



Mayonnaise crémeuse au goût riche préparée avec des œufs 100% italiens, de l'huile et de l'ail noir. Cette délicatesse se marie très bien avec le poisson, les viandes grillées, les pommes de terre, et pour assaisonner les légumes bouillis ou à la vapeur. Disponible également en autres formats.

Code	CSC1519
Poids net	180 g
Pièces par carton	12/13
Date de péremption	2 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

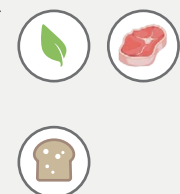


Sauce verte du Piémont



Sauce traditionnelle du Piémont à base de persil, d'ail et d'huile. À déguster avec de la viande bouillie, de la langue de bœuf, sur des canapés.

Code	CSC630
Poids net	130 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336





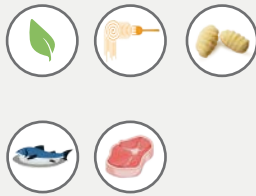
Sauces traditionnelles

Sauce d'orties



Il s'agit d'une excellente alternative au classique pesto génois, une sauce à base d'orties parfaite pour les plats de pâtes, notamment les gnocchis, ou les plats principaux à base de poisson. Excellente également pour garnir les viandes grillées.

Code **CSC609**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

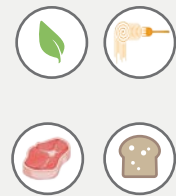


Sauce de potiron



Sauce préparée avec du potiron et des biscuits amaretti, caractérisée par un goût très délicat. Idéal pour les plats de pâtes fraîches, notamment les tortellini, ou les pâtes aux œufs. Elle est excellente aussi pour créer des bouchées ou comme garniture pour les plats principaux à base de viande.

Code **CSC631**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

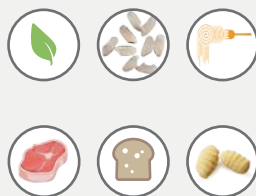


Sauce de noix et champignons



Cette sauce est préparée avec des noix et des champignons. Idéale pour assaisonner les plats de pâtes, notamment les gnocchi ou les pâtes aux œufs, et pour garnir les plats de viande. Elle est également excellente pour préparer de savoureux canapés.

Code **CSC616**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

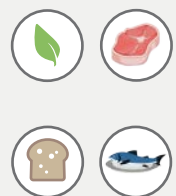


Sauce piquante



Sauce à base d'artichauts, de poivrons et de tomates séchées au soleil, avec une pincée de piment. Excellente pour garnir les viandes bouillies et grillées.

Code **CSC611**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**





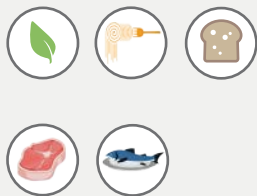
Sauces traditionnelles

Sauce de roquette



Sauce à base de roquette, à utiliser comme alternative au traditionnel pesto génois pour assaisonner les pâtes ou pour préparer des canapés, pour accompagner la viande ou le poisson.

Code **CSC661**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**



"Bagna Caoda" Sauce d'anchois et ail



Sauce typiquement piémontaise, à base d'ail, d'anchois et d'huile. À consommer chaud, elle est idéale avec des crudités, des pommes de terre bouillies ou des poivrons rôtis. Excellente également pour garnir la polenta ou les plats de pâtes ou de riz.

Code **CSC621**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

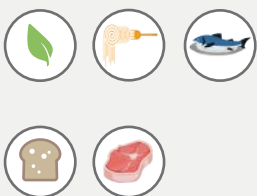


Sauce de câpres



Sauce préparée avec de savoureux câpres. Idéale pour préparer de délicieux canapés, comme condiment pour les plats de pâtes ou les plats de poisson. Excellente également pour garnir les viandes grillées.

Code **CSC628**
 Poids net **130 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**





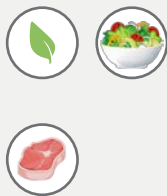
Dressing

Sauce bernoise classique



Sauce est à base de beurre fresh italien, de jaune d'œuf, d'estragon haché e de vinaigre de vin blanc. C'est une sauce très délicate et crémeuse qui convient pour assaisonner les légumes; elle est souvent servie en accompagnement de plats de viande tels que le steak, le porc ou le poulet.

Code **CSC609**
 Poids net **250 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **180**
 N° ct/pallet 120x100 **220**

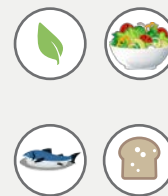


Dressing avec "citron de Sorrento I.G.P."



Sauce fluide et crémeuse au goût frais d'agrumes préparée avec du beurre frais italien enrichi de jus de "citron de Sorrento I.G.P.". Dressing idéale pour assaisonner les légumes et les salades composées, pour préparer des plats froids, des sandwichs et des canapés ou pour mariner du poisson.

Code **CSC720**
 Poids net **250 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **180**
 N° ct/pallet 120x100 **220**

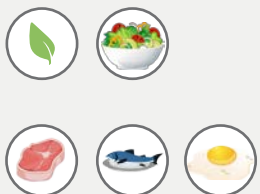


Sauce hollandaise



Sauce douce réalisée avec du beurre frais italien et jaune d'œuf, qui peut être enrichie d'épices et d'arômes naturels. Cette sauce base est parfaite sur les aliments peu assaisonnés tels que les légumes cuits à la vapeur, œufs bouillis ou brouillés, mais aussi les viandes ou les poissons grillés.

Code **CSC723**
 Poids net **250 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **180**
 N° ct/pallet 120x100 **220**

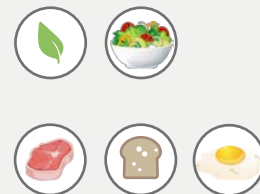


Sauce hollandaise à la truffe



Variante de la sauce hollandaise avec une saveur plus enveloppante et plus raffinée. La recette à base de beurre frais italien et de jaune d'œuf est rehaussée par l'ajout de truffe noire d'été. Cette sauce est parfaite pour parfumer les légumes, les sandwichs et les viandes grillées.

Code **CSC722**
 Poids net **250 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **180**
 N° ct/pallet 120x100 **220**





BBQ

BBQ - Orange
(Tomate et orange)

Savoureuse sauce aigre-douce, excellente pour agrémenter les viandes grillées ou pour garnir les frites.

Code CSC1545
Poids net 290 g
Pièces par carton 12/18
Date de péremption 3 ans
N° ct/pallet 120x80 180
N° ct/pallet 120x100 220



BBQ - Piment fort



Savoureuse sauce tomate épicée aux notes caramélisées, excellente pour agrémenter les grillades ou pour garnir les frites.

Code CSC1549
Poids net 290 g
Pièces par carton 12/18
Date de péremption 3 ans
N° ct/pallet 120x80 180
N° ct/pallet 120x100 220



BBQ - Gingembre et épices



Sauce savoureuse, légèrement épicée et aromatique, excellente pour agrémenter les grillades ou pour garnir les frites.

Code CSC1547
Poids net 290 g
Pièces par carton 12/18
Date de péremption 3 ans
N° ct/pallet 120x80 180
N° ct/pallet 120x100 220



BBQ - Grill



Savoureuse sauce tomate aromatique aux notes aigre-douces, excellente pour agrémenter les viandes grillées ou pour garnir les frites.

Code CSC1548
Poids net 290 g
Pièces par carton 12/18
Date de péremption 3 ans
N° ct/pallet 120x80 180
N° ct/pallet 120x100 220





BBQ

BBQ - Poivron



Savoureuse sauce aigre-douce, excellente pour agrémenter les viandes grillées ou pour garnir les frites.

Code	CSC1546
Poids net	290 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	180
N° ct/pallet 120x100	220



A collage of food items including cheese, fruit, and nuts. The background features a wooden surface, a plate with sliced cheese and fruit, a bowl of red sauce, and a plate with blue cheese, grapes, and nuts.

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Sauces pour viandes et fromages

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Sauces pour viandes et fromages



La mostarda italienne est une spécialité faite de fruits confits, préparés selon des méthodes artisanales, trempés dans un sirop sucré aromatisé à la moutarde.

Les fruits, après une sélection rigoureuse et un confisage de 15 jours, sont introduits dans des bocaux avec le sirop.

Leur goût doux et épicé est une saveur qui se marie parfaitement avec la viande rouge et les fromages

Sans gluten



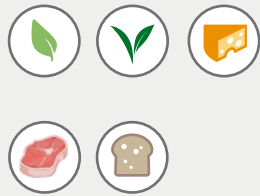
Sauces épicées

Sauce de
pommes et gingembre



Une sauce douce et légèrement épicée à base de pommes et de gingembre. Idéale avec les plats de viande rouge, les fromages frais ou comme base pour les canapés.

Code **CSC266**
Poids net **170 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

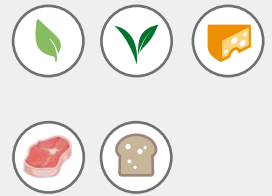


Sauce de
poivrons rouges



Sauce préparée avec des poivrons et du sucre. Idéale avec les fromages bleus et moyennement affinés, les viandes rouges ou comme base pour les canapés.

Code **CSC286**
Poids net **170 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

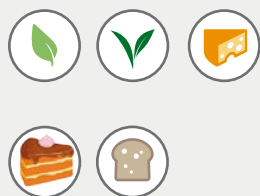


Sauce
d'abricots et cardamome



Sauce douce à base d'abricots, de cardamome et de sucre. Idéale en accompagnement de fromages épicés ou pour garnir des canapés et des croissants.

Code **CSC248**
Poids net **170 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

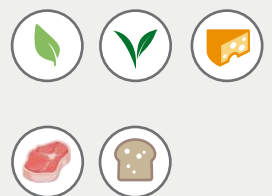


Sauce aux
figues et à la cannelle



Sauce végétalienne douce et légèrement épicée à base de figues et de cannelle. Idéale avec les viandes grillées ou les fromages bleus. Excellente avec le Brie, le Gorgonzola, le Robiola et la Ricotta fraîche.

Code **CSC277**
Poids net **170 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**



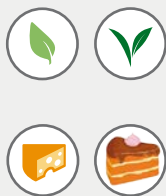
Sauces notes sucrées

Les Larmes du® Moscato d'Asti A.O.C.G.



Gelée préparée avec le vin Moscato d'Asti A.O.C.G. Idéale avec les fromages frais ou pour garnir les salades de fruits, les glaces et le foie gras.

Code **CSC296**
Poids net **170 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

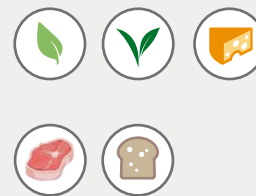


"Cognà" sauce de raisin avec fruits secs



Sauce sucrée typique préparée selon une ancienne recette piémontaise à base de moût de raisin, poires, pommes, figues, noix et noisettes. Idéale avec les fromages frais, le Parmigiano Reggiano, la Toma Piemontese ou les plats de viande bouillie.

Code **CSC257**
Poids net **170 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

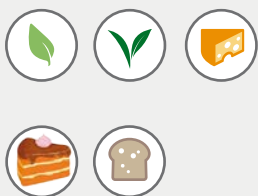


Sauce aux fraises et "Vinaigre balsamique de Modène I.G.P."



Sauce douce à base de fraises, de vinaigre balsamique de Modène I.G.P. et de sucre. Idéale en combinaison avec des fromages affinés et épicés ou pour garnir des canapés et des croissants.

Code **CSC244**
Poids net **170 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

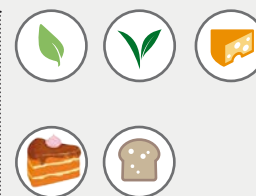


Sauce sucrée de poire avec cannelle



Sauce douce préparée avec des poires, de la cannelle et du sucre, à combiner avec des fromages comme le bleu ou les fromages à demi-maturation, ou pour garnir les croissant.

Code **CSC247**
Poids net **170 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**



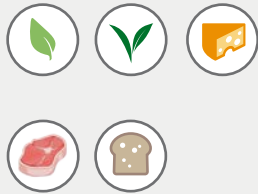
Sauces notes sucrées

Sauce cranberry au vin Marsala



Une délicieuse sauce à base de canneberges, de sucre et de vin Marsala, à la saveur aigre-douce. Il s'agit d'une version gastronomique de la "cranberry sauce", traditionnellement utilisée par les Américains pour accompagner la dinde cuite au four, elle est parfaite avec du fromage et pour enrichir un petit-déjeuner continental.

Code	CSC249
Poids net	170 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336



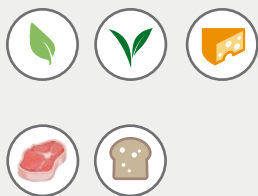
Moutardes épicées

Moutarde sucrée
à l'oignon rouge



Sauce végétalienne douce et légèrement épicée à base d'oignons rouges. Idéale avec des plats de viande rouge ou blanche grillée ou des fromages bleus. Excellente avec les fromages Pecorino et Caciocavallo.

Code **CSC268**
Poids net **170 g**
Pièces par carton **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

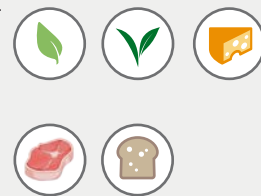


Mostarda de fruits mélangés
(fruits en morceaux)



Mostarda préparée avec des dés de fruits mixtes, avec une saveur sucrée-piquante et des notes vaguement balsamiques. Idéale avec les plats de viande rouge ou les fromages bleus ou moyennement affinés.

Code **CSC2532**
Poids net **280 g**
Pièces par carton **12/13**
Date de péremption **2 ans**
N° ct/pallet 120x80 **195**
N° ct/pallet 120x100 **255**

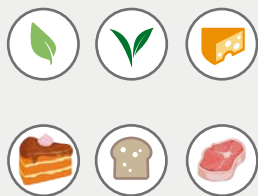


Mostarda de fruits mélangés
(fruits entiers)



Mostarda préparée avec des fruits entiers mélangés, avec une saveur sucrée-épicée et des notes vaguement balsamiques. Idéale avec les plats de viande rouge ou les fromages bleus ou moyennement affinés.

Code **CSC2531**
Poids net **280 g**
Pièces par carton **12/13**
Date de péremption **2 ans**
N° ct/pallet 120x80 **195**
N° ct/pallet 120x100 **255**

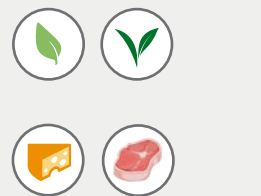


Mostarda de
clémentine entières



Mostarda préparée avec des clémentine entières, avec une saveur douce et épicée et des nuances vaguement balsamiques. Idéale avec les plats de viande rouge ou les fromages frais comme la Robiola et la Ricotta.

Code **CSC2541**
Poids net **280 g**
Pièces par carton **12/13**
Date de péremption **2 ans**
N° ct/pallet 120x80 **195**
N° ct/pallet 120x100 **255**





♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Truffe

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Truffe



Nous utilisons le meilleur champignon souterrain du monde pour préparer des spécialités à base de truffe pour les vrais connaisseurs, suivant la vocation de notre territoire, patrie de la très prisée truffe blanche d'Alba. Tous les produits à base de truffes sont prêts à l'emploi et faciles à utiliser, et ils ne contiennent aucun colorant ni agent de conservation.

Sans gluten



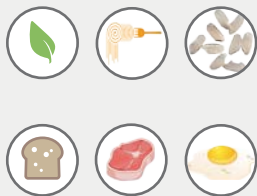


Crème à la truffe et aux cèpes (avec Truffe Blanche du Piémont)



Crème raffinée préparée avec des cèpes, des truffes blanches et des truffes noires. Idéale pour préparer des canapés et des amuse-bouches, comme condiment pour des plats de pâtes ou de riz, ou en combinaison avec des plats de viande ou d'œufs.

Code	CSC634
Poids net	90 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	342
N° ct/pallet 120x100	399

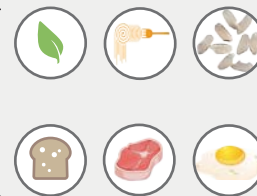


Beurre de truffe Tuber Aestivum



Savoureux beurre obtenu à partir du lait piémontais, aromatisé au truffe Tuber Aestivum, peut être conservé hors du réfrigérateur jusqu'à son ouverture. C'est la base idéale pour les canapés, les plats de pâtes ou de riz, ainsi que la présentation de viande ou d'œufs.

Code	CSC635
Poids net	80 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	2 ans
N° ct/pallet 120x80	342
N° ct/pallet 120x100	399

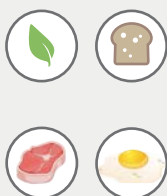


Mayonnaise à la truffe Tuber Aestivum



Mayonnaise veloutée enrichie de truffe, une saveur pleine et entière idéale pour être étalée sur du pain ou accompagner des plats de viande ou d'œufs.

Code	CSC1501
Poids net	90 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	1 ans
N° ct/pallet 120x80	342
N° ct/pallet 120x100	399



Sauce aux anchois avec truffe Tuber Aestivum



Sauce crémeuse aux anchois avec de la truffe Tuber Aestivum. Excellente avec des légumes ou des œufs bouillis.

Code	CSC623
Poids net	90 g
Pièces par carton	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	342
N° ct/pallet 120x100	399



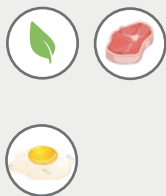


Sel aromatisé à la truffe Tuber Aestivum



Sel à gros grains enrichi de lamelles de truffe Tuber Aestivum, idéal pour garnir les plats de viande rôtie ou d'œufs. Il est également excellent pour agrémenter les sauces et les assaisonnements des plats de pâtes ou de riz.

Code **CSC1504**
 Poids net **100 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **342**
 N° ct/pallet 120x100 **399**



Miel d'acacia aromatisé à la truffe Tuber Aestivum



Miel d'acacia doux enrichi de truffe Tuber Aestivum. Une combinaison au goût original et appétissant, idéale en association avec une large variété de fromages et pour des canapés originaux.

Code **CSC406**
 Poids net **120 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **342**
 N° ct/pallet 120x100 **399**

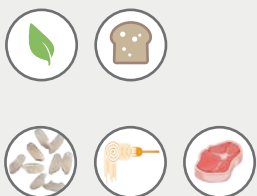


Fondue à la truffe



Crème au fromage, aromatisée à la truffe Tuber Aestivum. Idéale pour assaisonner les plats de pâtes aux œufs, farcir les vol-au-vents, garnir les canapés et les plats de viande rôtis.

Code **CSC6381**
 Poids net **140 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

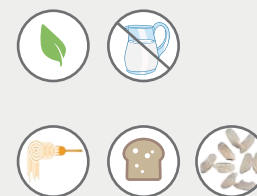


Crème au "Parmigiano Reggiano" et à la truffe



Crème à base de fromage Parmigiano Reggiano A.O.P. et de la truffe Tuber Aestivum. C'est un délicieux condiment pour les plats de pâtes ou de riz.

Code **CSC678**
 Poids net **150 g**
 Pièces par carton **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**



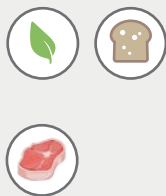


Sauce pour bruschetta aux tomate, champignons et truffe



Une goûteuse sauce à base de tomates, de la truffe et des champignons. Excellente pour préparer de savoureux canapés ou pour accompagner la viande.

Code **CSC1524**
Poids net **130 g**
Pièces pas boîte **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

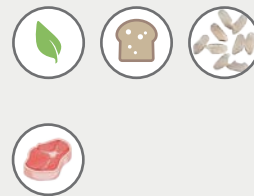


Pesto de champignons et truffe



Savoureuse sauce à base de champignons et de truffe. Excellente pour préparer de délicieux canapés, risottos ou en accompagnement des viandes.

Code **CSC1529**
Poids net **130 g**
Pièces pas boîte **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

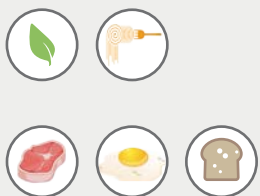


Pesto de basilic à la Truffe noire



Précieux pesto au goût très aromatique préparé avec un pourcentage élevé de basilic et l'ajout de truffe noire. Un condiment idéal pour tous pâtes et risotto; une touche raffinée pour accompagner de la viande et pour enrichir les oeuf, les canapés et les bouchées.

Code **CSC6419**
Poids net **130 g**
Pièces pas boîte **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

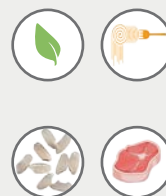


Huile d'olive aromatisé à la truffe avec Tuber Aestivum



Huile d'olive exquise aromatisé à la truffe Tuber Aestivum. Délicieux condiment pour les plats de pâtes ou de riz et les plats de viande. Excellent pour agrémenter les préparations à base d'œufs.

Code **CSC590**
Poids net **100 ml**
Pièces pas boîte **12/26**
Date de péremption **2 ans**
N° ct/pallet 120x80 **312**
N° ct/pallet 120x100 **384**





Ligne protéinée

GUSTA. CREDI. AMA.
GOÛTEZ. CROYEZ. AIMEZ
www.cascinasancassiano.com



Produits Protéinés



Produits Protéinés



Toutes les recettes protéinées sont le résultat d'une recherche minutieuse. L'équilibre des ingrédients a été développé pour obtenir des produits à haute teneur en protéines et en fibres.

Ces produits accordent une attention particulière au bien-être de l'organisme humain et répondent aux attentes des sujets suivant des régimes spécifiques, sans devoir renoncer au goût et au plaisir d'un repas gastronomique.

Protéiné



Sans gluten





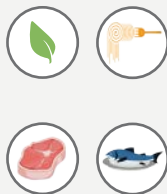
Sauces protéinées

Pesto protéiné au basilic



Pesto hyperprotéiné et riche en fibres, composé à 100% de basilic italien et de protéines de lactosérum. Parfait pour les sportifs et les sujets qui suivent un régime particulier.

Code **CSC101**
Poids net **140 g**
Pièces pas boîte **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**

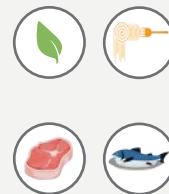


Pesto rouge protéiné



Pesto à haute teneur en protéines et en fibres, préparé avec du basilic 100% italien, des tomates séchées et des protéines de lactosérum. Parfait pour les sportifs et les sujets qui suivent un régime particulier. Également disponible avec une recette végétalienne CSC180.

Code **CSC102**
Poids net **140 g**
Pièces pas boîte **12/18**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **288**
N° ct/pallet 120x100 **336**



Sauce protéinée au basilic



Une sauce riche en protéines et en fibres, composée de tomates 100% italiennes, de basilic et de protéines de pois. Parfaite pour les sportifs et les sujets qui suivent un régime particulier.

Code **CSC103**
Poids net **190 g**
Pièces pas boîte **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **195**
N° ct/pallet 120x100 **255**

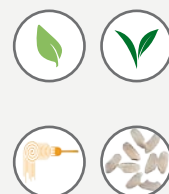


Sauce protéinée "Arrabbiata"



Une sauce hyper protéinée et très riche en fibres, composée de tomates 100% italiennes, de piment et de protéines de pois. Ce produit est parfait pour les sportifs et pour ceux qui suivent un régime alimentaire particulier.

Code **CSC104**
Poids net **190 g**
Pièces pas boîte **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **195**
N° ct/pallet 120x100 **255**





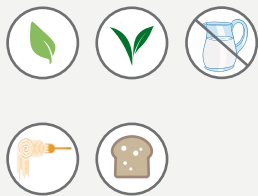
Sauces protéinées

Sauce protéinée aux légumes



Sauce hyperprotéinée et riche en fibres, à base de tomates 100% italiennes, de légumes et de protéines de pois. Parfait pour les sportifs et les sujets qui suivent un régime particulier.

Code **CSC105**
 Poids net **190 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

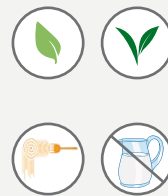


Sauce protéinée avec des boulettes de légumes



Sauce riche en protéines de pois et en fibres, préparée avec de la tomate 100% italienne et des boulettes de légumes tendres. Utilisez-la avec des spaghettis comme alternative végétalienne à la recette traditionnelle.

Code **CSC109**
 Poids net **290 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**



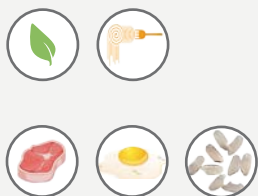
Sauces protéinées

Sauce protéinée au fromage Pecorino



Sauce au fromage Pecorino et poivre à haute teneur en protéines. Produit parfait pour les sportifs pour assaisonner les pâtes et le risotto.

Code **CSC108**
 Poids net **140 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**



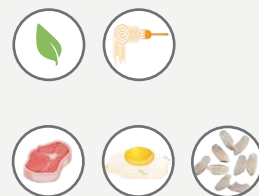
"Difrutta" Tartinades protéinées

"Difrutta" - Tartinade protéinée d'abricot



Préparée avec 66% d'abricots, collagène hydrolysé, érythritol et agar-agar. Le produit ne contient que des sucres de fruits et est riche en protéines. Il est parfait sur du pain et du fromage pour ajouter une touche sucrée au petit-déjeuner ou aux snacks des sportifs et des sujets suivant un régime hypocalorique.

Code **CSC110**
 Poids net **160 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**



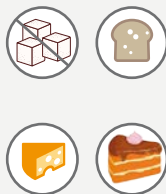


"Difrutta" Tartinades protéinées

"Difrutta" - Tartinade protéinée
de myrtille

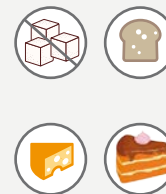
Préparée avec 65% de myrtilles, collagène hydrolysé, érythritol et agar-agar. Le produit ne contient que des sucres de fruits et est riche en protéines. Il est parfait sur du pain et du fromage pour ajouter une touche sucrée au petit-déjeuner ou aux snacks des sportifs et des sujets suivant un régime hypocalorique.

Code **CSC111**
 Poids net **160 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 years**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

"Difrutta" - Tartinade protéinée
d'orange

Préparée avec 66% d'oranges, collagène hydrolysé et érythritol. Le produit ne contient que des sucres de fruits et est riche en protéines. Il est parfait sur du pain et du fromage pour ajouter une touche sucrée au petit-déjeuner ou aux snacks des sportifs et des sujets suivant un régime hypocalorique.

Code **CSC112**
 Poids net **160 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 years**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**



Desserts protéinés

Pudding protéiné
au cacao

Un délicieux pudding au cacao, à haute teneur en protéines et en fibres, sans gluten. Le produit est parfait pour les sportifs et pour ceux qui suivent un régime particulier. Prêt à consommer, il peut être conservé hors du réfrigérateur jusqu'à son ouverture.

Code **CSC106**
 Poids net **100 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **342**
 N° ct/pallet 120x100 **399**

Pudding protéiné aux
"Amaretti"

Un délicieux pudding aux Amaretti, à haute teneur en protéines et en fibres et sans gluten. Le produit est parfait pour les sportifs et ceux qui suivent un régime particulier. Prêt à consommer, il peut être conservé hors du réfrigérateur jusqu'à son ouverture.

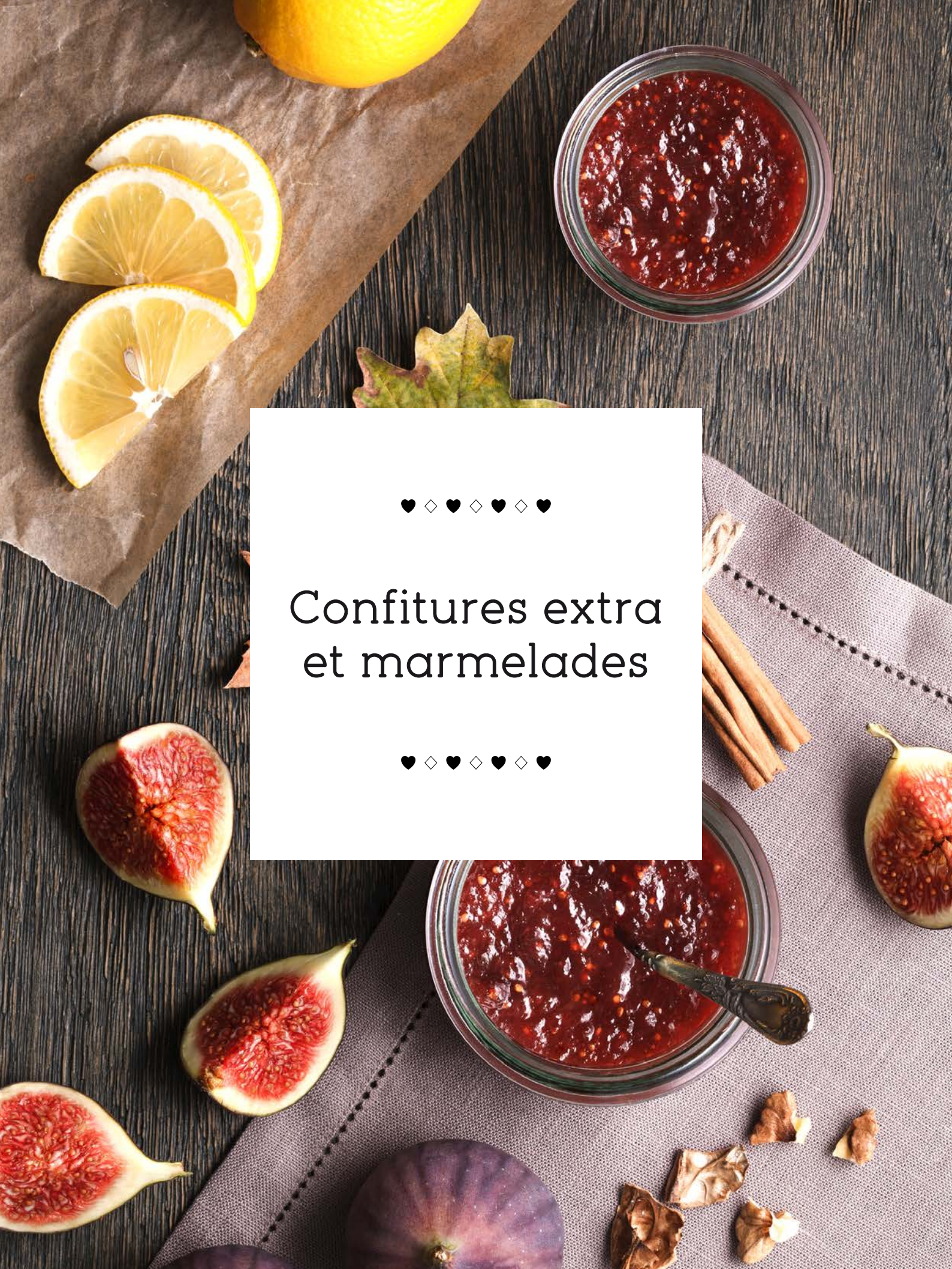
Code **CSC107**
 Poids net **100 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **342**
 N° ct/pallet 120x100 **399**





Ligne sucrée

GUSTA. CREDI. AMA.
GOÛTEZ. CROYEZ. AIMEZ
www.cascinasancassiano.com



♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Confitures extra et marmelades

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Confitures extra et marmelades



Les confitures sont produites à partir de fruits coupés et de sucre brun; il s'agit de fruits cueillis au bon stade de mûre; il n'est fait appel à aucun additif chimique (conservateurs, colorants, pectine) dans le processus de transformation.

La cuisson de la confiture se fait sous vide pour éviter l'oxydation et à une température inférieure à 70 °C; la pasteurisation en pot ne dépasse pas 80 °C pour préserver au mieux les propriétés de fruits. La confiture peut être définie comme "extra" car le pourcentage de fruits est supérieur ou égal à 45%.

Nos confitures sont végétaliennes et contiennent un pourcentage de fruits élevé.

Sans gluten





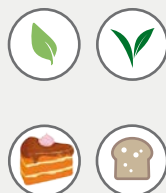
Confitures extra

Confiture Ace (orange - citron - carotte)



Confiture préparée exclusivement avec de agrumes, de carottes et du sucre brun. Délicieuse et saine, elle est idéale pour garnir les gâteaux ou comme garniture pour vos glaces.

Code **CSC323**
Poids net **340 g**
Pièces pas boîte **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **169**
N° ct/pallet 120x100 **221**

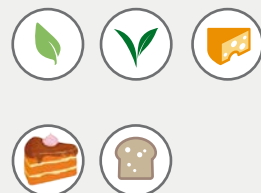


Confiture de coing



Confiture extra à base de coing, une célèbre variété de fruit connue depuis l'Antiquité pour ses remarquables propriétés digestives. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir des croissants, des gâteaux, des yaourts et des glaces, ou avec du fromage.

Code **CSC334**
Poids net **340 g**
Pièces pas boîte **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **169**
N° ct/pallet 120x100 **221**

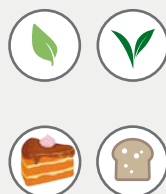


Confiture d'abricot



Confiture extra préparée avec des abricots et du sucre brun. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux, avec le yaourt blanc ou le fromage frais. Excellente comme garniture pour la "Sachertorte".

Code **CSC330**
Poids net **340 g**
Pièces pas boîte **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **169**
N° ct/pallet 120x100 **221**

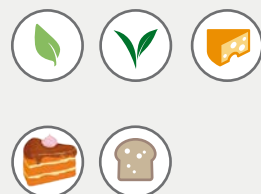


Confiture de pêche



Confiture extra préparée avec des pêches et du sucre brun. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux ou avec le yaourt blanc, ou avec du fromage.

Code **CSC320**
Poids net **340 g**
Pièces pas boîte **12/13**
Date de péremption **3 ans**
N° ct/pallet 120x80 **169**
N° ct/pallet 120x100 **221**





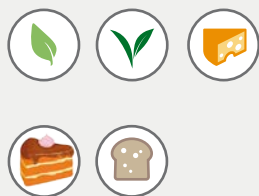
Confitures extra

Confiture de pêche blanche



Confiture extra préparée avec des pêches blanches et du sucre brun. Ces pêches ont une pulpe blanche et un goût délicat. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux ou avec le yaourt blanc.

Code **CSC325**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

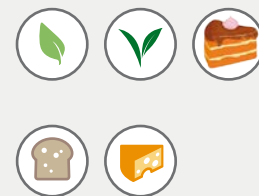


Confiture de figues



Confiture extra préparée avec des figues et du sucre brun. On peut l'étaler sur le pain ou l'utiliser pour garnir les gâteaux, glaces ou à combiner avec des fromages comme le Brie, le fromage de Fossa, le Parmigiano Reggiano, le Pecorino, le fromage de chèvre, le bleu et le fromage au poivre.

Code **CSC352**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

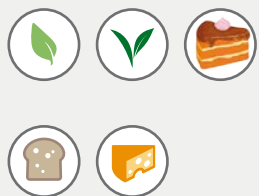


Confiture de prune



Confiture extra préparée avec des prunes et du sucre brun, on peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux ou avec le yaourt blanc. Parfaite avec du Pecorino Poivré ou d'autres fromages.

Code **CSC311**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

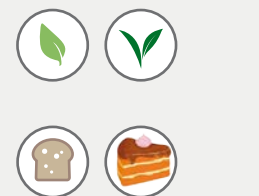


Confiture de fraise



Confiture extra préparée avec des fraises et du sucre brun. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux ou avec le yaourt blanc.

Code **CSC310**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**





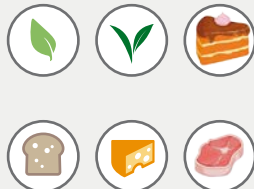
Confitures extra

Confiture de baies sauvages



Confiture extra préparée avec un mélange de baies sauvages et du sucre brun. On peut l'étaler sur le pain et l'utiliser pour avec garnir les gâteaux, glaces et yaourt blanc ou à combiner avec de la Ricotta ou du fromage de chèvre. Très utile pour la préparation de "Cheesecakes" et de "Panna Cotta". Parfaite avec la viande de porc.

Code **CSC322**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

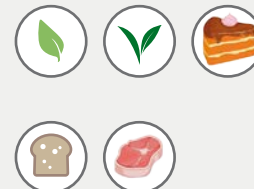


Confiture de mûres



Confiture extra à base de mûres et de sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir les gâteaux et les yaourts. C'est également excellente en combinaison avec des plats principaux de viande de faisan ou d'autres gibiers.

Code **CSC395**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

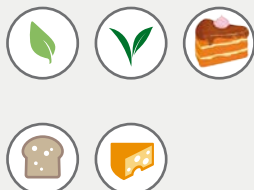


Confiture de cerises griottes



Confiture extra préparée avec des cerises griottes et du sucre brun. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux ou avec yaourt blanc. On peut la combiner avec des fromages comme la Ricotta ou le Mascarpone. Parfaite sur le pain beurré.

Code **CSC351**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

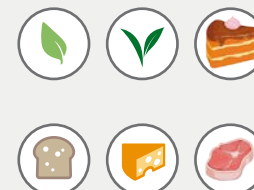


Confiture de myrtille noir



Confiture extra préparée avec des myrtilles noires et du sucre brun. On peut l'étaler sur le pain ou utiliser pour garnir les gâteaux, glaces et le yaourt blanc. Parfaite avec la viande au four, ou avec du fromage.

Code **CSC390**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**





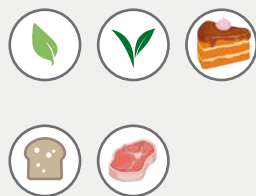
Confitures extra

Confiture de fruits de mûrier



Confiture extra à base de fruits de mûrier et de sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir les gâteaux et les yaourts. C'est également excellente en combinaison avec des plats principaux de viande de faisan ou d'autres gibiers.

Code **CSC392**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

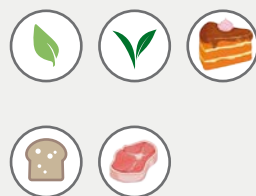


Confiture de framboise



Confiture extra à base de framboises et de sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir des gâteaux, avec du yaourt blanc. C'est également excellente en combinaison avec des plats principaux de viande de faisan ou d'autres gibiers.

Code **CSC350**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

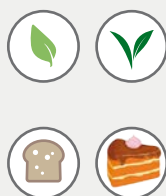


Confiture de sureau



Confiture extra préparée avec du sureau et du sucre brun. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux, glaces et yaourt blanc.

Code **CSC394**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

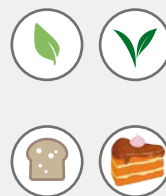


Crème de marrons



Délicieuse crème de marrons à base de châtaignes et de sucre brun. Idéale pour tartiner le pain, garnir les gâteaux, les meringues, les puddings et la crème glacée.

Code **CSC300**
 Poids net **350 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**





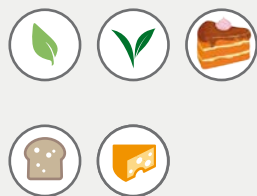
La sélection des confitures

Confiture de 8 fruits



Une confiture originale faite d'un mélange de fruits mûris au soleil et de sucre brun. L'équilibre entre les notes sucrées et acides rend cette confiture "extra", idéale pour fourrer les gâteaux et les biscuits, garnir les glaces; elle est excellente tartinée sur le pain ou pour accompagner le fromage.

Code **CSC303**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

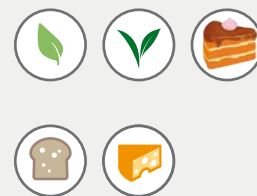


Confiture de fraises Mara des Bois



Confiture élaborée à partir d'une variété de fraise fine d'origine française et du sucre brun. La "Mara des Bois" est riche en vitamines et en antioxydants. Cette confiture raffinée à l'arôme intense est parfaite pour garnir les desserts et les glaces, pour tartiner le pain ou avec le fromages.

Code **CSC301**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

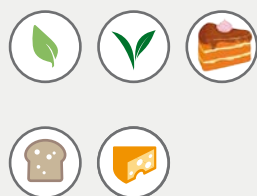


Confiture de pêche des vignes



Confiture élaborée à partir d'une variété particulière de pêche d'origine française à maturité tardive et du sucre brun. La pêche des vignes est aromatique et riche en vitamines et minéraux. Une confiture parfaite sur du pain, avec des desserts et des glaces, ou avec du fromage.

Code **CSC302**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

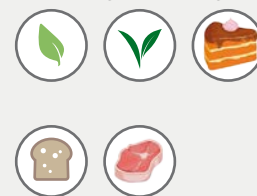


Confiture de cerises noires Mont Morency



Confiture raffinée à base de cerises noires du Mont Morency et du sucre brun. Les cerises du Mont Morency sont reconnues pour leurs propriétés anti-inflammatoires. La confiture est idéale pour tartiner le pain et confectionner des biscuits et des tartes, ou pour accompagner les viandes grillées et le gibier.

Code **CSC304**
 Poids net **350 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**





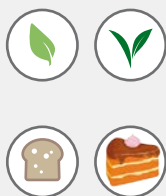
Marmelades

Marmelade de citrons



Marmelade préparée avec des citrons et du sucre brun. Compacte, mais caractérisée par un goût délicat, presque comme un dessert. On peut l'étaler sur le pain ou l'utiliser pour garnir les gâteaux et les glaces.

Code **CSC326**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

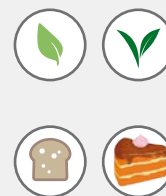


Marmelade d'oranges



Marmelade préparée avec des oranges et du sucre brun. Compacte, mais caractérisée par un goût délicat, presque comme un dessert. On peut l'étaler sur le pain ou l'utiliser pour garnir les gâteaux et les glaces.

Code **CSC327**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

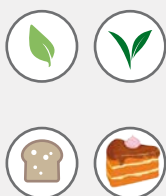


Marmelade de clémentines siciliennes



Marmelade préparée uniquement avec des clémentines de Sicile et du sucre brun. Compact avec une saveur intense d'agrumes. Essayez-la sur du pain, pour fourrer des gâteaux, sur de la crème glacée et, pour les vrais gourmands, faites-le fondre dans du chocolat chaud.

Code **CSC324**
 Poids net **340 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**



* Quantité moyenne de fruits par 100 g (le pourcentage peut varier selon le lot de production)



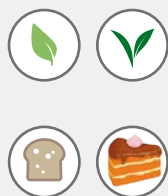
Confitures exotiques extra

Confiture de mangue et fruit de la passion



Confiture préparée avec des fruits de la passion et des mangues Alphonso, une variété d'Inde, considérée parmi les meilleures au monde en terme de goût et de douceur. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux, les glaces ou avec le yaourt blanc.

Code **CSC354**
 Poids net **170 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **366**

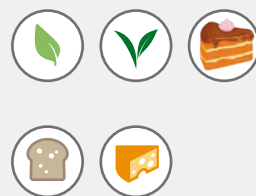


Marmelade de citrons et gingembre



Marmelade préparée avec des citrons, du gingembre et sucre brun. Compact, mais caractérisée par un goût délicat, presque comme un dessert. On peut l'étaler sur le pain ou l'utiliser pour garnir les gâteaux les glaces. Parfaite en combinaison avec fromage affiné et épicé.

Code **CSC356**
 Poids net **170 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **366**

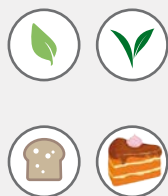


Confiture d'ananas et fraise



Confiture extra préparée avec des ananas, des fraises et du sucre brun. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux, les glaces ou avec le yaourt blanc.

Code **CSC357**
 Poids net **170 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **366**

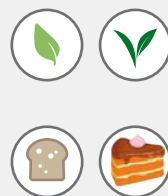


Confiture d'ananas et kiwi "Golden"



Confiture extra préparée avec des ananas, des kiwi variété "golden" et du sucre brun. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux, les glaces ou avec le yaourt blanc.

Code **CSC360**
 Poids net **170 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **366**



* Quantité moyenne de fruits par 100 g (le pourcentage peut varier selon le lot de production)



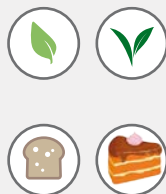
Superfruits extra

Confiture de groseilles, fraises et grenades



Confiture à base de fruits aux propriétés bénéfiques particulières, préparée avec de groseilles, de fraises et de grenades. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir les gâteaux, les yaourts et les glaces.

Code **CSC353**
 Poids net **170 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **366**

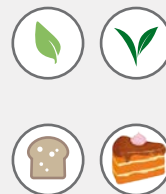


Confiture de myrtilles, groseilles et acai



Confiture extra à base de fruits aux propriétés bénéfiques particulières, préparée avec des myrtilles noires, des groseilles à maquereau et de l'acai. Idéale pour tartiner le pain, garnir les gâteaux, les yaourts et les glaces.

Code **CSC355**
 Poids net **170 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **366**

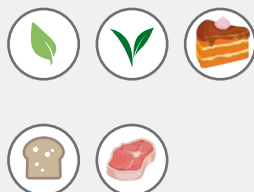


Confiture de framboise au chia



Confiture extra à base de framboises, de graines de chia et de sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir les gâteaux et les yaourts. Excellente avec des plats principaux de viande de faisan ou d'autres gibiers.

Code **CSC3501**
 Poids net **170 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **366**



* Quantité moyenne de fruits par 100 g (le pourcentage peut varier selon le lot de production)



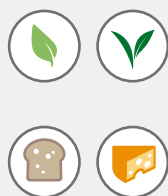
Confitures biologiques

Confiture de cerises griottes biologique



Confiture biologique extra composée de deux ingrédients: la fruits e du sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir des gâteaux, du yaourt et du fromage frais. La confiture peut être définie comme "extra" si le pourcentage de fruits est supérieur ou égal à 45%.

Code **CSC1621**
 Poids net **220 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**



Confiture de fraise biologique



Confiture biologique extra composée de deux ingrédients: la fruits e du sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir des gâteaux, du yaourt et du fromage frais. La confiture peut être définie comme "extra" si le pourcentage de fruits est supérieur ou égal à 45%.

Code **CSC1622**
 Poids net **220 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

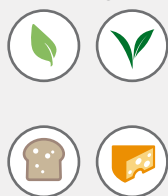


Confiture d'abricots biologique



Confiture biologique extra composée de deux ingrédients: la fruits e du sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir des gâteaux, du yaourt et du fromage frais. La confiture peut être définie comme "extra" si le pourcentage de fruits est supérieur ou égal à 45%.

Code **CSC1620**
 Poids net **220 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**



Confiture de myrtilles biologique



Confiture biologique extra composée de deux ingrédients: la fruits e du sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir des gâteaux, du yaourt et du fromage frais. La confiture peut être définie comme "extra" si le pourcentage de fruits est supérieur ou égal à 45%.

Code **CSC1623**
 Poids net **220 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**



* Quantité moyenne de fruits par 100 g (le pourcentage peut varier selon le lot de production)



Confitures biologiques

Confiture
de figes biologique

Confiture biologique extra composée de deux ingrédients: la fruits e du sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir des gâteaux, du yaourt et du fromage frais. La confiture peut être définie comme “extra” si le pourcentage de fruits est supérieur ou égal à 45%.

Code **CSC313**

Poids net **220 g**

Pièces par boîte **12/13**

Date de péremption **3 ans**

N° ct/pallet 120x80 **195**

N° ct/pallet 120x100 **255**





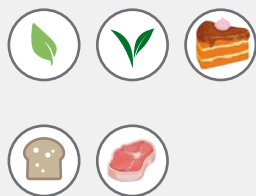
Monopartie

Confiture de myrtilles noire



Confiture extra à base de myrtilles et de sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir les gâteaux et les yaourts. C'est également excellente en combinaison avec des plats de viande rôtie.

Code	CSC3905
Poids net	45 g
Pièces pas boîte	24/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

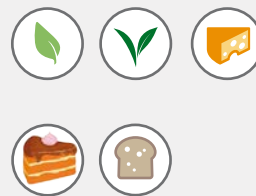


Confiture de pêches



Confiture extra à base de pêches et de sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, en combinaison avec du fromage frais ou pour garnir des desserts et des yaourts.

Code	CSC3305
Poids net	45 g
Pièces pas boîte	24/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

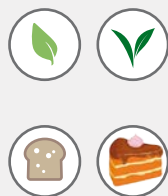


Confiture de fraises



Confiture extra préparée avec des fraises et du sucre brun. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux ou avec le yaourt blanc.

Code	CSC3105
Poids net	45 g
Pièces pas boîte	24/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

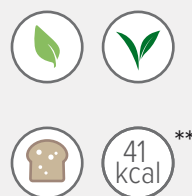


Confiture d'abricots à la stévia



Confiture de fruits sucrée à la stévia. Faible en calories et riche en goût, convient également aux végétariens et aux végétaliens grâce à l'utilisation d'agar-agar, une algue naturelle au pouvoir gélifiant, qui remplace les pectines animales. Idéale pour garnir les desserts, les glaces et les yaourts.

Code	CSC3371
Poids net	45 g
Pièces pas boîte	24/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336



* Quantité moyenne de fruits par 100 g (le pourcentage peut varier selon le lot de production)

** Calories pour 100 g



♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Confitures et marmelades à la stévia

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Confitures et marmelades à la stévia



Confitures à base de fruits coupés et d'édulcorants: érythritol et glycosides de stéviol.

Ils sont cuits sous vide pour éviter l'oxydation et à une température inférieure à 70 °C. La pasteurisation en bocal ne dépasse pas 80 °C afin de maximiser les propriétés de fruits.

La stévia et l'érythritol sont tous les deux édulcorants sans calories qui ne modifient pas l'indice glycémique. Ils sont donc recommandés aux personnes diabétiques, ainsi qu'à celles qui suivent un régime alimentaire mais ne veulent pas renoncer au goût.

Sans gluten



Confiture de pêches à la stévia



Confiture de fruits sucrée à la stévia. Faible en calories et savoureuse, elle convient également aux végétariens et aux végétaliens grâce à l'utilisation d'agar-agar, une algue naturelle au pouvoir gélifiant, qui remplace les pectines animales. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les tartes et les biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourts blancs.

Code	CSC336		
Poids net	200 g		
Pièces par boîte	12/13		
Date de péremption	2 ans		
N° ct/pallet 120x80	195		
N° ct/pallet 120x100	255		

Confiture de abricots à la stévia



Confiture de fruits sucrée à la stévia. Faible en calories et savoureuse, elle convient également aux végétariens et aux végétaliens grâce à l'utilisation d'agar-agar, une algue naturelle au pouvoir gélifiant, qui remplace les pectines animales. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les tartes et les biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourts blancs.

Code	CSC337		
Poids net	200 g		
Pièces par boîte	12/13		
Date de péremption	2 ans		
N° ct/pallet 120x80	195		
N° ct/pallet 120x100	255		

Confiture de fraises à la stévia



Confiture de fruits sucrée à la stévia. Faible en calories et savoureuse, elle convient également aux végétariens et aux végétaliens grâce à l'utilisation d'agar-agar, une algue naturelle au pouvoir gélifiant, qui remplace les pectines animales. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les tartes et les biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourts blancs.

Code	CSC339		
Poids net	200 g		
Pièces par boîte	12/13		
Date de péremption	2 ans		
N° ct/pallet 120x80	195		
N° ct/pallet 120x100	255		

Confiture de mûres à la stévia



Confiture de fruits sucrée à la stévia. Faible en calories et savoureuse, elle convient également aux végétariens et aux végétaliens grâce à l'utilisation d'agar-agar, une algue naturelle au pouvoir gélifiant, qui remplace les pectines animales. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les tartes et les biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourts blancs.

Code	CSC341		
Poids net	200 g		
Pièces par boîte	12/13		
Date de péremption	2 ans		
N° ct/pallet 120x80	195		
N° ct/pallet 120x100	255		

* Quantité moyenne de fruits par 100 g (le pourcentage peut varier selon le lot de production)

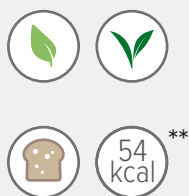
** Calories pour 100 g

Confiture de cerises griottes à la stévia



Confiture de fruits sucrée à la stévia. Faible en calories et savoureuse, elle convient également aux végétariens et aux végétaliens grâce à l'utilisation d'agar-agar, une algue naturelle au pouvoir gélifiant, qui remplace les pectines animales. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les tartes et les biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourts blancs.

Code **CSC340**
 Poids net **200 g**
 Pièces par boîte **12/13**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

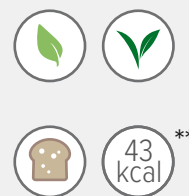


Confiture de myrtilles à la stévia



Confiture de fruits sucrée à la stévia. Faible en calories et savoureuse, elle convient également aux végétariens et aux végétaliens grâce à l'utilisation d'agar-agar, une algue naturelle au pouvoir gélifiant, qui remplace les pectines animales. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les tartes et les biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourts blancs.

Code **CSC342**
 Poids net **200 g**
 Pièces par boîte **12/13**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**

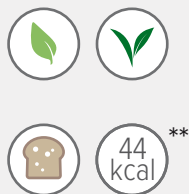


Marmelade d'oranges amères



Marmelade d'agrumes sucrée à la stévia. Faible en calories et savoureuse, elle convient également aux végétariens et aux végétaliens grâce à l'utilisation d'agar-agar, une algue naturelle au pouvoir gélifiant, qui remplace les pectines animales. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les tartes et les biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourts blancs.

Code **CSC338**
 Poids net **200 g**
 Pièces par boîte **12/13**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**



* Quantité moyenne de fruits par 100 g (le pourcentage peut varier selon le lot de production)

** Calories pour 100 g

A stack of golden-brown pancakes is served in a rustic wooden bowl. The pancakes are topped with a variety of fresh fruits, including red cherries, blueberries, and a single raspberry. A sprig of fresh green mint is placed on top. A drizzle of golden syrup is visible on the pancakes and around the bowl. The background is a light-colored wooden surface.

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Fruits au sirop

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Fruits au sirop



Des gourmandises obtenues à partir de fruits de haute qualité, cueillis au bon stade de mûre et transformés après quelques heures. La préparation est entièrement manuelle, n'utilisant que de l'eau et du sucre brun. Les bocaux sont ensuite pasteurisés et une conservation optimale est assurée par un traitement sous vide. Il n'y a pas de conservateurs ou de colorants.

Sans gluten



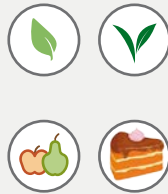


Cerises du Piémont au sirop



Cerises italiennes du Piémont entières au sirop d'eau et au sucre brun. On peut les utiliser comme dessert, pour enrichir les salades de fruits, le yaourt blanc, la glace, les cocktails et les tartes. Le sirop peut être utilisé pour préparer des jus de fruits ou des sucettes glacées naturelles.

Code	CSC208
Poids net	440 g
Pièces pas boîte	12/8
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	120
N° ct/pallet 120x100	150

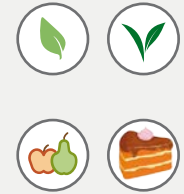


Cerises du Piémont au sirop



Cerises italiennes du Piémont entières au sirop d'eau et au sucre brun. On peut les utiliser comme dessert, pour enrichir les salades de fruits, le yaourt blanc, la glace, les cocktails et les tartes. Le sirop peut être utilisé pour préparer des jus de fruits ou des sucettes glacées naturelles.

Code	CSC20A
Poids net	1100 g
Pièces pas boîte	6/12
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	60
N° ct/pallet 120x100	80

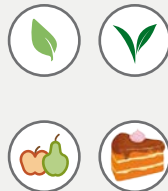


Cerises dénoyautées au sirop



Cerises dénoyautées placées dans un sirop d'eau et de sucre brun. A utiliser comme dessert, pour préparer des salades de fruits ou pour garnir des yaourts, des glaces, des cocktails et des tartes. Le sirop peut ensuite être utilisé pour préparer des jus de fruits ou des sucettes glacées naturelles.

Code	CSC2081
Poids net	410 g
Pièces pas boîte	12/8
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	120
N° ct/pallet 120x100	150



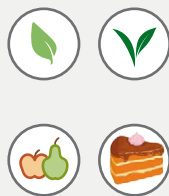


Abricots du Piémont au sirop



Abricots des vergers piémontais placés dans de l'eau et du sirop de sucre brun. La présence du noyau donne un agréable arôme d'amande. Idéals en dessert, pour préparer des salades de fruits ou pour garnir des yaourts, glaces, cocktails et gâteaux.

Code **CSC229**
 Poids net **420 g**
 Pièces pas boîte **12/8**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **120**
 N° ct/pallet 120x100 **150**

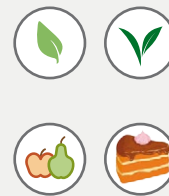


Abricots du Piémont au sirop



Abricots des vergers piémontais placés dans de l'eau et du sirop de sucre brun. La présence du noyau donne un agréable arôme d'amande. Idéals en dessert, pour préparer des salades de fruits ou pour garnir des yaourts, glaces, cocktails et gâteaux.

Code **CSC2291**
 Poids net **1100 g**
 Pièces pas boîte **6/12**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **60**
 N° ct/pallet 120x100 **80**

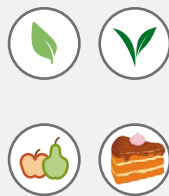


Pêches du Piémont au sirop



Pêches italiennes du Piémont, coupées en deux, dénoyautées et placées dans de l'eau et du sirop de sucre brun. Idéals en dessert, pour préparer des salades de fruits ou pour garnir des yaourts, glaces, cocktails et gâteaux. Le sirop peut ensuite être utilisé pour préparer des jus de fruits ou des sucettes glacées naturelles.

Code **CSC220**
 Poids net **410 g**
 Pièces pas boîte **12/8**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **120**
 N° ct/pallet 120x100 **150**

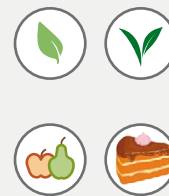


Pêches du Piémont au sirop



Pêches italiennes du Piémont, coupées en deux, dénoyautées et placées dans de l'eau et du sirop de sucre brun. Idéals en dessert, pour préparer des salades de fruits ou pour garnir des yaourts, glaces, cocktails et gâteaux. Le sirop peut ensuite être utilisé pour préparer des jus de fruits ou des sucettes glacées naturelles.

Code **CSC219**
 Poids net **1100 g**
 Pièces pas boîte **6/12**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **60**
 N° ct/pallet 120x100 **80**

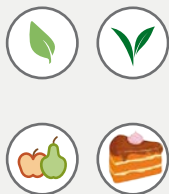


Myrtilles au sirop



Myrtilles au sirop d'eau et au sucre brun. Idéals en dessert, pour réaliser des salades de fruits ou pour garnir des yaourts, des glaces, des cocktails et des gâteaux. Le sirop peut ensuite être utilisé pour préparer des jus de fruits ou des sucettes glacées naturelles.

Code **CSC2901**
 Poids net **300 g**
 Pièces par boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **169**
 N° ct/pallet 120x100 **221**

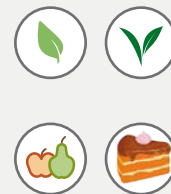


Châtaignes au sirop



Châtaignes épluchées placées dans un sirop d'eau et de sucre brun. Une saveur typique idéale pour garnir les glaces et les gâteaux, également excellente avec les plats de viande rouge.

Code **CSC283**
 Poids net **230 g**
 Pièces par boîte **12/13**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**





♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Crèmes sucrées et fruits secs

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

Crèmes sucrées et fruits secs



Crèmes sucrées préparées avec des ingrédients simples et naturels afin d'obtenir des produits savoureux, authentiques et gourmands ; les matières premières, soigneusement sélectionnées, sont mélangées avec patience et habileté, jusqu'à l'obtention d'un mélange souple et tartinable, totalement exempt de conservateurs et de colorants artificiels.

Le miel est un produit naturel dont la qualité dépend de plusieurs facteurs essentiels, tels que l'environnement, le climat, l'assiduité des abeilles et l'habileté de l'apiculteur. Associé à des fruits secs, il devient un excellent mélange.

Sans gluten





Crèmes sucrées

Crème
de pistache

Crème douce préparée avec des pistaches de qualité gourmet. Un goût très riche, idéale pour étaler le pain, pour garnir les tartes, biscuits et sur la glace.

Code **CSC1427**
 Poids net **140 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

Crème
cappuccino

Crème délicieuse au goût de "cappuccino", idéale comme dessert, à étaler sur du pain, pour remplir des tartes, à mettre sur la glace ou avec du yaourt blanc.

Code **CSC365**
 Poids net **140 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

Crème
tiramisu

Crème italienne typique, préparée avec du mascarpone. On peut la manger comme un dessert, sur la glace, pour remplir tartes et biscuits et pour préparer le "Tiramisu": alternez une couche de biscuits savoyards trempés dans le café, avec une couche de crème.

Code **CSC367**
 Poids net **140 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

Crème
de coco

Délicieuse crème de coco au goût doux et enveloppant à étaler sur du pain, de la glace, pour garnir les tartes et les desserts.

Code **CSC1425**
 Poids net **140 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**





Crèmes sucrées

Mousse de
vin "Moscato" d'Asti A.O.C.G.

Mousse délicate préparée avec du vin Moscato d'Asti A.O.C.G., à utiliser pour garnir des tartes, biscuits, "Panettone", glaces, salades de fruits.

Code **CSC308**
 Poids net **140 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

Crème de
noisettes et cacao "Gianduja"

Une crème gianduja typique avec des grains de noisettes et sans huile de palme. Idéale pour tartiner le pain, faire des crêpes sucrées, garnir les biscuits et les glaces.

Code **CSC1423**
 Poids net **140 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

Crème
lait et noisettes

Crème préparée avec du lait et des noisettes. Très proche du Gianduja, mais sans cacao. Idéale pour tartiner le pain, faire des crêpes sucrées, remplir les tartes, les biscuits, et même sur la glace.

Code **CSC1424**
 Poids net **140 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **2 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

Zabaione • 1533 •
au vin Marsala

Crème italienne réputée à base d'œufs, du sucre brun et du vin Marsala, elle est largement utilisée en pâtisserie. Réalisée selon une ancienne recette de 1533, la crème est idéale comme dessert, pour garnir les gâteaux, les fruits et les glaces ou pour fourrer les Panettone et les pâtisseries feuilletées.

Code **CSC309**
 Poids net **140 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**





Crèmes sucrées

Crème au
caramel

Délicieuse crème au caramel préparée avec du miel des Langhe et du lait issu de l'agriculture symbiotique Erbalatte à haute concentration de protéines et de vitamines A et E. La qualité supérieure de ce lait donne à la crème un goût naturel et intense. Excellente sur du pain, des biscuits, de la glace.

Code **CSC3631**
 Poids net **170 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

Crème au
caramel (monopartie)

Délicieuse crème au caramel préparée avec du miel des Langhe et du lait issu de l'agriculture symbiotique Erbalatte à haute concentration de protéines et de vitamines A et E. Un lait de haute qualité qui donne à la crème un goût naturel et intense. Idéale sur du pain et tous les desserts ou pour l'emporter en voyage.

Code **CSC3632**
 Poids net **45 g**
 Pièces pas boîte **24/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

Crème de
poires et cacao

Le goût doux des poires rencontre le cacao dans cette crème délicieuse à manger en dessert, étalée sur le pain, pour remplir les tartes, sur la glace ou sur les yaourts blancs.

Code **CSC364**
 Poids net **140 g**
 Pièces pas boîte **12/18**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **288**
 N° ct/pallet 120x100 **336**

Crème de
pêche et cacao

La saveur des pêches rencontre le délice du cacao et la douceur des "Amaretti" dans cette délicieuse crème. Idéale en dessert ou à tartiner sur du pain, pour garnir des gâteaux, des glaces et des yaourts. Excellente avec les fruits cuits au four. Également disponible en version sans gluten.

Code **CSC321**
 Poids net **220 g**
 Pièces pas boîte **12/13**
 Date de péremption **3 ans**
 N° ct/pallet 120x80 **195**
 N° ct/pallet 120x100 **255**





Dessert

"Bunet" Pudding au chocolat



Pudding au chocolat et aux biscuits amaretti préparé selon une recette traditionnelle piémontaise. Prêt à consommer, il peut-être conservé hors du réfrigérateur, sans lactose.

Code	CSC1401
Poids net	100 g
Pièces pas boîte	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255



Cheesecake à l'orange



Dessert célèbre dans le monde pour son goût frais. Il est composé de mascarpone, de la crème de haute qualité, du sucre et d'orange pour une version au goût méditerranéen. Il s'agit d'un dessert prêt à être consommé, qui peut être conservé à l'extérieur du réfrigérateur.

Code	CSC1405
Poids net	90 g
Pièces pas boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	342
N° ct/pallet 120x100	399



Griottes dans une crème au cacao fin



Crème de cacao délicate et raffinée, enrichie de griottes acides entières, dénoyautées et confites. Parfaite à déguster seule, elle constitue un excellent dessert à la cuillère et peut être utilisée pour garnir des gâteaux, des glaces, des salades de fruits et de yaourt blanc.

Code	CSC369
Poids net	140 g
Pièces pas boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336





Miel aux fruits secs

Noisettes
au miel

Noisettes de la variété Tonda Gentile Trilobata au miel : une véritable spécialité gastronomique idéale avec du fromage, en dessert ou pour garnir des fruits et des glaces.

Code	CSC468
Poids net	210 g
Pièces pas boîte	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

Noix
au miel

Noix enrobées de miel. Une spécialité gastronomique idéale avec du fromage, en dessert ou pour garnir des fruits et des glaces.

Code	CSC467
Poids net	220 g
Pièces pas boîte	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255



LÉGENDE



Convient aux
végétariens



Certification
iVegan



Convient aux
végétaliens



Sans gluten



Protéiné



Salade de fruits



Sucreries



Légumes et salades



Œuf



Fromage



Viande



Poisson



Polenta



Riz



Gnocchi



Pâtes



Pain



Pizza et fougasse



Sans lactose



Sans sucres ajoutés



	ML	Poids net g	Poids net oz	Hauteur	Diamètre
	67 ml	45 g	1,58 oz	43 mm	60
	106 ml	80/100 g	3,82/ 3,52 oz	55 mm	60
	156 ml	130/170 g	4,58/6 oz	76 mm	61
	212 ml	180/220 g	6,34/7,76 oz	102 mm	60
	220 ml	170/230 g	6/8,11 oz	77 mm	69
	250 ml	260/270 g	9/9,5 oz	132 mm	65

	ML	Poids net g	Poids net oz	Hauteur	Diamètre
	310 ml	280/350 g	9,87/12,34 oz	105 mm	70
	410 ml	380/440g	13,40/15,52 oz	94,5 mm	85,4
	580 ml	540 g	19,4 oz	128 mm	85
	1062 ml	1 kg	35,27 oz	225 mm	85



La date d'échéance de chaque produits, fait toujours référence à la date de production.



Cascina San Cassiano
Corso Piave, 182 - Alba (CN) Italy
+39 0173 282638

info@cascinasancassiano.com
www.cascinasancassiano.com