

Voyage Gourmand des Saveurs Italiennes



un!
Alpi Gourmet

Saveurs 2023-2024

La petite histoire d'Alpi Gourmet

«La société Alpi Gourmet, grossiste alimentaire est implantée à Annecy depuis 2009. Elle propose ses services de grossiste alimentaire à une clientèle professionnelle exigeante : boulangeries, pâtisseries, restaurateurs, snacks, hôteliers... Des produits de grande qualité à des prix attractifs. Alpi Gourmet, c'est aussi une équipe réactive de la commande à la livraison et des solutions d'approvisionnement simples, rapides et efficaces, pour vous accompagner dans votre activité de restauration professionnelle !

Toutes les saveurs de l'Italie !

Depuis ses débuts, Alpi Gourmet a grandi, a appris et a su s'adapter à ses clients et se diversifier. Passionné par la richesse de la gastronomie italienne, Alpi Gourmet vous propose une large gamme de produits italiens sourcés sur les exploitations de petits producteurs. Pâtes, riz, polenta, tomates, antipasti, truffes, huiles, vinaigres, fromages, charcuterie, vins... Toutes les saveurs de l'Italie à porter de mains pour élaborer des plats d'exception avec des produits de qualité.

Cette diversité de produits est une véritable richesse pour un grossiste alimentaire comme Alpi Gourmet qui arrive à tirer son épingle du jeu et à être compétitif sur le marché. C'est pourquoi depuis quelques années maintenant, la société sélectionne avec une grande exigence ses produits italiens auprès de ses fournisseurs afin de vous proposer les meilleurs produits.

L'équipe Alpi Gourmet saura vous faire voyager à travers l'Italie et vous faire découvrir toute sa richesse culinaire que vous pourrez mettre à profit pour concocter de délicieux plats italiens.

Laissez aller votre imagination et laissez-vous tenter par notre sélection qui saura allier saveur, passion et plaisir !»





Les saveurs
Italiennes



à la
Française



Notre sélection

 Les pâtes	p5
 Les riz	p9
 Les farines	p10
 La polenta	p11
 Les poissons	p11
 Les huiles et vinaigres	p12
 Les crèmes et pesto	p14
 Les tomates	p15
 Les produits à base de truffe	p17
 Les antipasti	p18
 Les fromages	p20
 La charcuterie	p24
 Les gressins	p28
 Les panettones	p29
 Les vins	p30

Les Pâtes



**SPAGHETTI ZITA
N°18 DE CECCO**
500 g
500532



**PUNTALETTE
DE CECCO**
500 g
500663



**SPAGHETTI
MEZZA ZITA
DE CECCO**
500 g
501730



**SPAGHETTI ZITA
ZITONE
DE CECCO**
500 g
502509



**CONCHIGLIE RIGATE
DE CECCO**
500 g
504893



**GNOCCHETTI SARDI
DE CECCO**
500 g
506074



**CONCHIGLIETTE
DE CECCO**
500 g
503301



PENNETTINE DE CECCO
500 g
506077



**TAGLIATELLE ŒUFS
DE CECCO**
500 g
506073



**PÂTES TROFIE
DE CECCO**
Sac 1 kg
506130



RIGATONI DE CECCO
1 kg
506071



**ORECCHIETTE DE
CECCO**
1 kg
506072



SPAGHETTI DE CECCO
1 kg
504235



LINGUINE DE CECCO
1 kg
503771



Rummo (pâtes sèches) : L'entreprise familiale Rummo a vu le jour en 1846 et utilise un processus de fabrication « lenta lavorazione ». Leur savoir-faire est certifié, respecte une tenue à la cuisson et une qualité des semoules de blé utilisées et cette marque se distingue par l'innovation et la qualité de ses produits: blé 100% italien, emballages recyclables notamment. Cette marque propose différentes variétés de pâtes ainsi que des pâtes sans gluten, des pâtes aux légumineux, des spaghettini grossi n°220, des pâtes au blé complet.



CONCHIGLIE RIGATE RUMMO
500 g
503703



PAPPARDELLE RUMMO
500 g
501987



TAGLIATELLES SEMOULE RUMMO
500 g
502222



LASAGNES FEUILLE RUMMO
500 g
502327



CASARECCIA RUMMO
500 g
504164



PACCHERI RIGATI N°150 RUMMO
500 g
504420



PENNE RIGATE N°66 RUMMO
500 g
504696



FARFALLE N°85 RUMMO
1 kg
500158



PENNE RIGATE RUMMO
3 kg
503440



CONCHIGLIONI RIGATI N°147 RUMMO
500 g
505864



SPAGHETTI N°5 RUMMO
3kg
504419



SPAGHETTI N°3 RUMMO
3 kg
503482



LINGUINE RUMMO
3 kg
503457



MEZZI RIGATONI RUMMO
3 kg
 504422



FUSILLI RUMMO
3 kg
 503651



PENNETTE RIGATE N°28 RUMMO
Sac 3 kg
 504421



FREGULA TORRÉFIÉ
Paquet 500 g
 500519



SPAGHETTI ENCRE DE SEICHE 8mm
500 g
 501632



LINGUINE CITRON/POIVRE
250 g
 503133



LINGUINE MAÏS BIO SANS GLUTEN 
250 g
 504106



FUSILLI ENCRE SECHE
Paquet 500 g
 504881



LINGUINE PIMENT
250 g
 504533



LINGUINE SAFRAN
250 g
 504534



LINGUINE FENOUIL
250 g
 504879



MAFALDE GRAGNANO GENTILE 
500 g
 503845



SPAGHETTI SPAGUETTONE GRAGNANO GENTILE 
500 g
 502286



ELICHE GRAGNANO GENTILE 
500 g
 504116



ORECCHIETTE GRAGNANO GENTILE 
500 g
 502695



CONCHIGLIONI GRAGNANO GENTILE 
500 g
 502705

Nos pâtes fraîches ont la caractéristique essentielle d'être produites à partir des matières premières de base. L'entreprise est dotée d'une cuisine moderne en mesure de travailler viandes, légumes et fromages qui sont les composants de base des anciennes recettes utilisées pour réaliser les farces des pâtes fraîches farcies. Aujourd'hui, grâce à la grande expérience acquise au fil des ans, le laboratoire est en mesure de produire différents formats de pâtes lisses, tréfilées, farcies typiques de chaque région d'Italie. Au fil des ans, d'abord Graziella et Egidio Michelis, puis les trois enfants, en voyageant et en se confrontant aux réalités territoriales les plus diverses, ont ajouté de nombreuses recettes et formats à la gamme de produits qu'ils produisent et présentent quotidiennement à leurs clients.



MACCHERONI PRECO

Sac 5 kg

505013



MEZZA LUNA TRUFFE

1 kg

505908



**TAGLIATELLES
FRAICHES ALL'UOVO***

1 kg

500214



**RAVIOLI VERDE
RICOTTA/SPINACI***

1 kg

501622



**LASAGNES FRAICHES
FOGLI PER***

1 kg

501045



**RAVIOLI FUNGHI
PORCINI***

1 kg

504127



GNOCCHI DI PATATE

100%*

1 kg

503052



ORECHIETTES*

1 kg

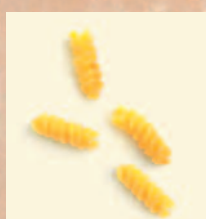
505011



SCIALATIELLI*

1 kg

505010



FUSILLI ALL'UOVO*

1 kg

506044



**RIGATONI FRAICHES
ALL'UOVO***

1 kg

506298



SPAGHETTI CHITARRA*

1 kg

502082

**RECETTE : Pâtes aux artichauts,
fèves, petits pois**

Ingrédients :

400 g de spaghetti chitarra, 180 g de Pecorino romano, 4 g de poivre noir moulu, 2 artichauts violets, 100 g de fèves fraîches écossées, 100 g de petits pois frais, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 50 ml de vin blanc, huile, sel

Décortiquer les fèves et les petits pois, préparer les artichauts et les couper en tranches, hachez l'ail et l'échalote. Faire sauter et ajouter les artichauts, déglacer avec le vin blanc et couvrir la casserole. Lorsque les artichauts sont tendres, ajouter les petits pois et les fèves et assaisonner à convenance.

Ajouter du sel à l'eau et faire cuire les spaghetti. Conserver deux louches d'eau. Placer le fromage dans un bol, puis verser une louche d'eau et remuer jusqu'à ce qu'il devienne épais. Assaisonner les spaghetti hors du feu et ajouter la poêle de légumineuses et d'artichauts.



**TORTELLONI
RICOTTA / SPINACI***

1 kg

505018

* sur précommande

Les Riz



RIZ ACQUERELLO CARNAROLI

2,5 kg

501470

Ce riz est cultivé, affiné et conditionné au Domaine Colombara.

Acquerello est meilleur, car c'est le seul qui est traité avec une hélice : un procédé délicat, qui protège chacun de ses grains.

Il est plus riche, parce qu'il est affiné au moins un an dans des silos réfrigérés : l'amidon contenu dans les grains devient plus stable.

Il est plus sain, parce que grâce à notre procédé breveté, le germe est réintégré dans le grain et lui restitue les valeurs nutritionnelles les plus précieuses du riz complet.



RIZ ACQUERELLO CARNAROLI

1 kg

503003



RIZ ROUGE VENERE LUCEDIO

500 g

503303



RIZ ARBORIO LUCEDIO SAC VERT

1 kg

505155



RIZ SAUVAGE VENERE LUCEDIO

500 g

503304



RIZ CARNAROLI

1 kg

502687



RISO DI SEMOLA GRAGNANO

500 g

504163



RIZ NOIR VENERE LUCEDIO

500 g

500867

Caractérisé par un arôme qui rappelle celui du pain qui vient de sortir du four.

Les Farines

Molino Pasini : Molino Pasini est une meunerie spécialisée dans la production de farine de blé tendre de haute qualité depuis plus de 100 ans. Elle mise sur la qualité de ses farines dédiées à plusieurs utilisations: pizzeria, pâtes fraîches, pâtisserie...



FARINE PIZZA SOYA
Sac 25 kg
506263



FARINE PIZZA SOYA
Sac 10 kg
503743



FARINE SOFFIO PIZZERIA
Sac 25 kg
505028 - Type 0
506294 - Type 1



FARINE PRIMITIVA INTEGRALE
Sac 10 kg

505551
Caractéristiques du produit : c'est une farine complète et innovante. Idéalement utilisée pour le pain (focaccia, ciabatta...), les pizzas, les pâtisseries.



FARINE BLÉ TENDRE VERDE
10 kg
503390



FARINE PATE FRAÎCHE D'ORO
25 kg
503389



FARINE MARRONE
10 kg
503744



FARINE SPOLVERO PIZZERIA
10 kg
503748



FARINE SEMOULE RIMACINATA
25 kg
503388



FARINE MAÏS JAUNE MOULUE PIERRE LUCEDIO
1 kg
1456
"Disponible selon la récolte"



FARINE MAÏS BLANCHE MOULUE PIERRE LUCEDIO
1 kg
1457
"Disponible selon la récolte"

La Polenta



**POLENTA INSTANTANÉE
GIALLO BIO** 
500 g
506176



**POLENTA INSTANTANÉE
GIALLO BIO** 
5 kg
506177

Les Poissons



**PETITES SARDINES
HUILE OLIVE**
125 g
504369



**THON FILETTI HUILE
D'OLIVE BX**
400 g
504840

Les Huiles et Vinaigres



**HUILE OLIVE
TAGGIASCHE**

250 ml

503347



**HUILE OLIVE
TAGGIASCHE IGP**

1 l

504838

Récolte de novembre à janvier ;
Produits savoureux, utilisé pour
les entrées, les salades et les plats à
base de viande



**HUILE OLIVE ITALIE
EXTRA VIÈRGE**

Bidon 5 l

017355



**HUILE OLIVE
ITALIENNE
EXTRA VIÈRGE**

1 l

016934



**HUILE OLIVE
100% ITALIE**

Bidon 5 l

504330



HUILE ELISIR DE CARLO

25 cl

CITRON 500521

MANDARINE* 500522

Conseils d'utilisation : Cette huile d'olive extra
vierge infusée à la mandarine est idéale pour accom-
pagner le riz blanc et les produits de la mer. Elle dé-
gage une étonnante alliance de saveurs.

BASILIC* 500524

Conseils d'utilisation : Cette huile d'olive extra
vierge infusée au basilic est idéale pour assaisonner
les salades "caprese", tomate et mozzarella, bru-
schetta, pizza, pâtes délicates, légumes à vapeur et
les sauces tomate.



**HUILE D'OLIVE
ITALIENNE 100%**

1 L

502582



**HUILE TRUFFE
NOIRE**

250 ml

500736



**HUILE TRUFFE
BLANCHE**

250 ml

502117

* sur précommande



**VINAIGRE
BALSAMIQUE
CRÈME**
500 ml
501340

**VINAIGRE
BALSAMIQUE
TRUFFE BLANCHE**
25 ml
504867



**VINAIGRE BALSAMIQUE
DE MODENE**
Bidon 5 l
504331



**VINAIGRE
BALSAMIQUE**
500 ml
504707

**VINAIGRE
BALSAMIQUE
GOCCIA D'ORO**
250 ml
505391



**VINAIGRE BALSAMIQUE
MODENE IGP 10 ans**
250 ml
500782



**VINAIGRE BALSAMIQUE
BLANC SÉRIE 5**
250 ml
504810



**VINAIGRE BALSAMIQUE
ROSE SÉRIE 5**
250 ml
506057



**VINAIGRE VIN BLANC
OLD STYLE**
1 l
506059



**VINAIGRE BALSAMIQUE
BLANC CRÈME**
220 ml
506058

Les Crèmes et Pesto



**CREME TOMATES
SECHEES CAMBUSE**

500 g
502902



CRÈME OLIVES NOIRES

500 g
017114



**CRÈME POIVRONS
BX DEMETRA**

580 g
503046



**CRÈME ARTICHAUTS
TAPENADE**

580 g
503044

Cette crème d'artichauts est préparée avec les cœurs d'artichauts frais et cuisinés avec de l'huile et des aromates. Elles sera un assaisonnement idéal pour patés et riz, une base pour garniture de pizzas, bruschetta, panini et sandwiches.



**CRÈME PARMIGIANO
DEMETRA**

580 g
503607

Cette crème de Parmesan est idéale pour les pâtes et les risotto et aussi pour garnir les pizzas et les bruschetta.



**PESTO GENOVESE
GOCCIA D'ORO**

900 ml
502713



**CRÈME ARTICHAUTS/AIL
TAPENADE**

500 g
501619



**PESTO ROSSO
GOCCIA D'ORO**

900 ml
503898



**PESTO GENOVES
BASILIC DOP
FRAIS**

1,2 kg
503766



Les Tomates

Mutti : Cette maison italienne a vu le jour il y a plus de 120 ans et cherche à créer les meilleures tomates en conserves : le meilleur de la tomate 100% italienne. Cette véritable passion repose sur trois mots d'ordre : qualité, transparence et fiabilité.



TOMATES ENTIÈRES PELÉES SAN MARZANO DOP

Boîte 3/1

503780

Caractéristiques du produit : La Tomate entière San Marzano AOP est une variété de tomates cultivées exclusivement dans la région de l'Agro Sarnese-Nocerino. Avec une couleur rouge vif et une saveur typiquement aigre-douce, elles sont représentatives de la qualité la plus précieuse des tomates pelées.



TOMATES ENTIÈRES SAN MARZANO DOP MUTTI

Boîte 3/1

506062



TOMATES IL BEBE CONFITES SANS PEAU

Boîte 4/4

503377



TOMATES BEBE JAUNES CONFITES

Boîte 4/4

503590



TOMATES SEMI-SÈCHES DEMETRA

Boîte 4/4

503048



TOMATES SÉCHÉES POCHE DEMETRA

Poche 1,5 kg

503049



TOMATES OLIVE EXTRA VIÈRGE

Poche 700 g

503709



TOMATES SAUCE POCHE DEMETRA

Poche 700 g

503050



TOMATES CONCASSÉES PEZZI

Boîte 3/1

506246



TOMATES CONCASSÉES PEZZI

Boîte 5/1

506245



TOMATES POLPA FINE CONCASSÉES MUTTI

Boîte 3/1

506061



TOMATES POLPA FINE CONCASSÉES MUTTI

Boîte 5/1

506244



TOMATES POLPA CONCASSÉES MUTTI BIB

2x5 kg

506060

RECETTE : Polpette à la sauce tomate

- 300 g de boeuf haché
- 400 g de Polpa Mutti
- 100 ml de lait
- 2 oeufs
- 500 g de chapelure
- 30 g de pecorino râpé
- beurre
- bouillon de légumes
- farine
- basilic
- huile d'olive
- sel et poivre

Verser la chapelure dans le lait. Dans un bol, travailler la viande avec les œufs, le pecorino, le sel et le poivre. Ajouter la chapelure imbibée et mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte. À la main, former des boulettes avec la viande, les fariner légèrement et les faire dorer dans une poêle avec du beurre et de l'huile d'olive pour un résultat absolument délicieux ! Verser la pulpe de tomate, hacher des feuilles de basilic et verser une louche de bouillon de légumes. Cuire environ 25 minutes et servir les boulettes de viande chaudes.



**TOMATES POLPA
CONCASSÉES VICTORIA**
3 x 5 kg
502951



**TOMATES POLPA
CONCASSÉES VICTORIA**
10 kg
502843



**TOMATE PIZZA SAUCE
VICTORIA**
Boîte 5/1
503773



**PURÉE TOMATE
NATURE**
Bouteille 700 ml
506250



**DOUBLE CONCENTRÉ
TOMATE MUTTI**
Boîte 4/4
506251



**TOMATE CERISE/JUS
TOMATE**
Boîte 3/1
506248



**TOMATES PIZZA
AROMATISÉ**
Boîte 5/1
506247



**TOMATES CONFITES
CILIEGINI**
Barquette 1 kg
505961



**TOMATES CONFITES
CILIEGINI**
Seau 3,5 kg
505962



**TOMATES ENTIÈRE
PELÉE**
Boîte 4/4
506252



**TOMATES CUBES
FRAÎCHES**
Boîte 3/1
506249



**TOMATES SECHÉES
VRAC**
Sachet 500 g
505862

Les Produits à base de Truffes

Urbani Tartufi : Urbani Tartufi a fêté ses 170 ans en 2022 puisqu'elle existe depuis 1852. Cette marque italienne de renommée s'appuie sur quatre valeurs clés: la tradition, l'innovation, l'élégance et la qualité. De plus, elle avance dans une démarche durable pour une alimentation durable. Elle propose une large gamme de truffes et de produits à base de truffe.



**TRUFFES NOIRES
HACHÉES HIVER**
Boîte 200 g
505893



**TRUFFES NOIRES
MELANOSPORUM**
Poids variable
504618



**CRÈME SAUCE
TRUFFE NOIRE
ÉTÉ**
370 g
504868



**TRUFFE ÉTÉ
CARPACCIO + JUS**
90 g
503007



**CRÈME CÈPES/
TRUFFES DEMETRA**
Boîte 580 g
503045



**CRÈME TRUFFE
BLANCHE D'ALBA +
CÈPES**
500 g
501620



**CRÈME TARTUFATA
(Champignons + truffes
d'été)**
500 g
501659



**CRÈME TRUFFE
CLAIRE DEMETRA**
350 g
505319

Les Antipastis



**POIVRONS FILETI
TRICOLEURE**
Poche 1,7 kg
503705



**POIVRONS DOUX
GOUTTE ROUGE**
DEMETRA
Boîte 4/4
501476



**POIVRONS DOUX
GOUTTE JAUNE**
DEMETRA
Boîte 4/4
506212



**CÈPES
TRANCHES**
OLIVERI SEAU
2,3 kg
502155



**CÈPES PORCINI
TRIFOLATI**
Poche 700 g
503704



**FRIARELLI
BROCCOLI RAVE
A L'HUILE**
Boîte 4/4
505885



**OLIVES VERTES
BELLA CERIGNOLA**
2,9 kg
501342



**OLIVES NOIRES
TAGGIASCHE ENTIÈRES**
950 g
502584

Caractéristiques du produit : Ces olives ont une couleur qui varie du noir au marron. Elles ont une saveur agréable et consistante en bouche avec un parfum caractéristique d'olives et d'huile d'olive extra vierge. L'olive taggiasche est une variété typique du Ponant Liguro, en particulier de la région d'Imperia. L'olive taggiasche exprime ici tout son caractère grâce à la parfaite combinaison du sol, de l'eau et du climat. C'est une variété parmi les plus renommées et les plus appréciées au monde.



**OLIVES NOIRES
TAGGIASCHE
DENOYAUTÉES**
2,85 kg
017295



**OIGNONS
GRILLÉS OLIVERI**
2,3 kg
501961



**OLIVES NOIRES
TAGGIASCHE DENOYAUTÉES**
7 kg
501988



**OIGNONS VINAIGRE
BORETANE**
Poche 1,7 kg
504799



**CÂPRES AU SEL
4/5 mm LIPARI**
500 g
500780



**CÂPRES A QUEUE
CAPPERO CUCUNCI**
3050 g
506208



**OIGNONS
MINI CONFITS VINAIGRE
BALSAMIQUE**
Boîte 4/4
504107



**OIGNONS
VINAIGRE
BORRETANE**
Boîte 4/4
503488



**CÂPRES ACETO
CAPUCINE VINAIGRE**
1700 g
506209



**ARTICHAUTS MINI CŒUR
BEBE**
Boîte 4/4
504112



**ARTICHAUTS RUSTICO
DEMETRA**
Boîte 4/4
503047



**JARDINIÈRE LÉGUMES
AIGRE DOUX**
2 kg
505056



**POIVRONS DOUX
FARCIS FROMAGE
CHÈVRE**
1 kg
505959



**POIVRONS DOUX
FARCIS THON**
1 kg
505960



**OLIVE MIX ITALIANE
DENOY APERO**
3,5 kg
505963



ARTICHAUT CŒUR
Seau 3,5 kg
505964



**POIVRONS ROUGES
RÔTIS**
Seau 3,5 L
505965



AUBERGINES GRILLÉES
Seau 3,5 kg
505966



COURGETTES GRILLÉES
3,5 kg
505967



**CEPE EXTRA ENTIER
SURGELÉ** **S**
1 kg
505333



**CEPE EXTRA LAMELLE
SURGELÉ** **S**
1 kg
505334



**CEPE EXTRA CUBE
SURGELÉ** **S**
1 kg
505335

Les Fromages



MOZZA SCAMORZA FUMÉE
280 g x12 **F**
017246



MOZZA DI BUFALA **F**
125 g x 8
016582



MOZZA BUFALA DOP MARCHESA **F** 
125 g x 16
506081



MOZZARELLA PAIN **F**
1 kg
016627



MOZZARELLA PAIN **F**
100% ITALIA
6x200 g
506080



MOZZA DI BUFALA CERISE **F**
6x200 g
500221




MOZZA BUFFALA BILLE MARCHESA **F**
Bille 25 g. 500g
506004



MOZZARELLA BUFFALA TRESSE MARCHESA **F**
8 x 250 g
506056



MOZZA BURRATA GORGONZOLA **F**
Pot 100 g
505976



MOZZA BURRATA **F**
Pot 100 g
505978



MOZZA BURRATA TRUFFE **F**
Pot 100 g
505977



MOZZA BURRATA **F**
150 g
8 x individuel
503830



MOZZA JULIENNE **F**
FIOR DI LATTE 100%
 Italie
 2,5 kg
 506079



MOZZA BURRATA **F**
 50 g Barquette 200 g
 504289



MOZZA BURRATA VACHE **F**
 50 g Barquette 250 g
 505990



RICOTTA **F**
 1,5 kg
 016628



MASCARPONE **F**
 Seau 2 kg
 017061



MASCARPONE **F**
 500 g
 016476



RICOTTA **F**
 Pot 1,8 kg
 506032



BLEU D'AOSTE **F**
 Poids variable
 502227



TOME VALLE GRESSONNAY **F**
 Poids variable
 502252



CAMEMBERT **F**
DI BUFFALA
 Poids variable
 506031



GORGONZOLA PIQUANTE 1/8 **F**
 Poids variable
 505342



GORGONZOLA 1/8 **F**
 Poids variable
 016519

GORGONZOLA MASCARPONE **F**
 Poids variable
 016570



GORGONZOLA SANS CROÛTE **F**
 2 kg Poids variable
 506070



RECETTE : Polenta taragna

Ingrédients :
 1 cuillère à soupe d'huile
 une pincée de sel/poivre noir
 40g de Gorgonzola DOP
 20g de Taleggio DOP
 20d de lait
 500ml d'eau

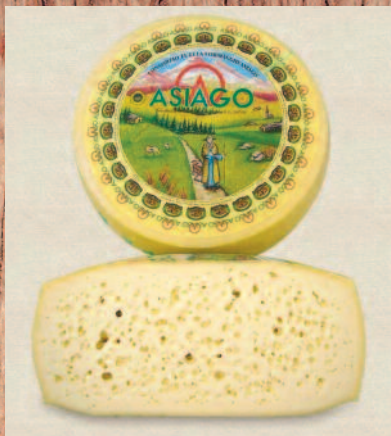
Placez l'eau dans une grande casserole et faites-la chauffer à feu doux. Après quelques minutes, ajoutez la farine, l'huile et le sel. Remuer continuellement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la cuisson soit complète (environ 70min) et ajouter le fromage préalablement coupé en petits morceaux. Remuer vigoureusement et servir encore chaud.



FONTINA ALPEGGIO **F**
 Poids variable
 501594



PECORINO TRUFFE D'ÉTÉ **F**
Poids variable
500523



ASIAGO PRESSATO CASERA **F**
Poids variable
501772



TALEGGIO **F** 
Poids variable
501610



TOMME DE CHÈVRE DI CAPRA **F**
Poids variable
506033



PECORINO SARDO **F**
Poids variable 3 kg
501595



PECORINO SAFRAN **F**
1/2
Poids variable 1,8 kg
500517



GRANA PADANO BLOC 1/32 14 MOIS **F**
Poids variable 1,5 kg
016480



PECORINO ROMANO RAPÉ PRECO **F**
5 kg
501841



PECORINO ROMANO 1/4 **F**
Poids variable
500301



GRANA PADANO BLOC 1/8 16 MOIS **F**
Poids variable 4,5 kg
500233



GRANA PADANO RÂPÉ **F**
500 g
016573



GRANA PADANO PÉTALES **F** 
500 g
016539



PARMESAN BLOC 1/8 **F**
24 MOIS
Poids Variable
017313



PARMIGIANO REGGIANO* **F**
24 mois
Meule 38 kg
501596



PARMIGIANO REGGIANO RAPÉ **F**
500 g
505019



PARMIGIANO REGGIANO 1/32 **F**
24 MOIS
Poids Variable
016780



CROTTINS CHÈVRE STAGIONATO **F**
Boîte de 6
501593

Fromage frais à pâte filée.

Le lait cru de vache des éleveurs de Murgia Barese et Trantina, est collecté quotidiennement et transformé en quelques heures. Le lait, soigneusement contrôlé, est ensuite coagulé par addition d'acide citrique et de présure.

On obtient ainsi le caillé qui, après une courte purge et maturation, est soumis à un processus de filage en eau chaude à plus de 85°C. La pâte caséique est ensuite moulée à la main en forme de pâte feuilletée.

Aspect du fromage : surface lisse et brillante, homogène, de couleur blanc laiteux. Pâte de texture fibreuse, douce et légèrement élastique.

Odeur : agréable avec un arôme caractéristique de beurre, typique des produits laitiers frais obtenus à partir de lait cru et de crème de lait.



CACIOCOLLO PROVOLONE **F**
Poids variable 1,5 kg
500343



STRACCIATELLA CŒUR BURRATA **F**
Poids variable
504374

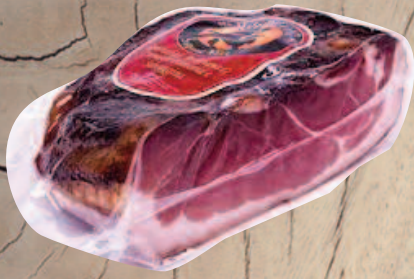


YAOURTS NATURELS VALLÉE BLANCHE X12 **F**
501478

YAOURTS MIX FRUITS VALLÉE BLANCHE X12 **F**
501477



La Charcuterie



SPECK JAMBON AFFINAGE 5 MOIS **F**
Poids variable
016571
Origine U.E.



SPECK PICARON **F**
Poids variable 3 kg
503519
Origine Italie



BRESAOLA 1/2 **F**
Poids variable 2 kg
500295
Origine Italie



LONGE DE PORC AU THYM **F**
Poids variable
502265
Origine Italie



COPPA ENTIÈRE IGP VILLANI **F**
Poids variable 3 kg
503521
Origine Italie

RECETTE : Bruschetta avec Coppa séchée et crème de parmesan

Ingrédients :

Coppa séchée Villani
Parmigiano Reggiano DOP Pain ménager
Crème fraîche et beurre Noix (cerneaux)
Sel et poivre

Prendre une tranche de pain et couper-la en deux.
Les faire griller.

Râper le parmesan et le mettre dans une casserole
Ajouter la crème et faire fondre le tout.

Ajouter le beurre et bien mélanger. Puis, laisser reposer au réfrigérateur. Ensuite, ajouter les cerneaux de noix à la préparation à base de crème

Enfin, préparer la bruschetta en la garnissant de la préparation fromagère et de coppa séchée.



JAMBON SAN DANIELE 24 mois PICARON **F**
Poids variable
503899
Origine Italie
(Frioul-Vénétie-Julienne)



JAMBON PARME 20 mois PICARON **F**
Poids variable
500927
Origine Italie (Frioul-Vénétie-Julienne)



LARDO DI COLONNATA S/V **F**
Poids variable
500552
Origine Italie (Toscane)



COCHON GUANCIALE FUMÉE 1/4 **F**
Poids variable
503589
Origine Italie



JAMBON BLANC MAGNIFICO COATI **F**
Poids variable
502837
Origine Italie



JAMBON BLANC COTTO BLU COATI **F**
Poids variable
502835
Origine U.E.



Villani : Cette société est l'une des plus anciennes sociétés charcutières et artisanales d'Italie. Elle a été fondée en 1886 dans le petit village émilien de Castelnuovo Rangone, à côté de la ville de Modène. Villani propose une gamme de charcuterie italienne complète : saucissons, jambons crus et cuits, mortadelles, coppas, spianata... et leurs spécialités à la truffe.



JAMBON CUIT AUX HERBES COATI **F**
Poids variable
502574
Origine U.E.



JAMBON CULATELLO **F** 
28 mois
Poids variable
502789
Origine Italie (Parme)



JAMBON CUIT TRUFFE VILLANI **F**
Poids variable 4 kg
017228
Origine Italie



JAMBON ITALIEN PICARON **F**
14 mois
Poids variable
503867



SPIANATA DELLA PICCANTE **F** 
Poids variable 4,5 kg
501668
Origine Italie (Calabre)



JAMBON CRU ITALIEN TRUFFE **F**
15 mois
Poids variable
4506



SAUCISSON FINOCCHIONA FENOUIL **F**
1 kg
504222
Origine Italie (Toscane)



SPIANATA ROMANA **F**
Poids variable 2 kg
501587
Origine Italie



SAUCISSON TRUFFE **F**
Poids variable 240 g
503403
Origine Italie



SAUCISSON FELINO GENTIL **F**
Poids variable
504382
Origine Italie



SAUCISSON SALSICCIA NAPOLI **F**
Poids variable 400 g
505682
Origine Italie



MORTADELLE F
À LA TRUFFE D'ÉTÉ 1/2
 2,5 kg
 500408
 Origine Italie (Bologne)



MORTADELLE F
PISTACHE
 Poids variable
 500164
 Origine Italie (Bologne)



PANCETTA COPPATA F
COATI
 Poids variable
 503522
 Origine U.E.



POITRINE TRUFFÉE F
VILLANI
 Poids variable 3,5 kg
 504939
 Origine Italie



BŒUF CARPACCIO F
 Italie
 Poids variable 2,5 kg
 506106



PANCETTA FUME F
PLAT
 Poids variable 1,5 kg
 504150
 Origine Italie



MOCETTA BŒUF F
MONTE ROSA
 Poids variable
 501496



ANDOUILLE SPILINGA F
CRESPONE
 Poids variable
 504114



BABA LIMONCELLO
3 kg
500004



CHOCOLAT NOIR TRIFULOT
2,5 kg
504126



BISCUIT SAVOIARDI GIOVANNI
200 g
504224



BRIOCHE 100% SICILIAN **F**
70 g x 52
505705

Les Gressins



**GRESSIN BLÉ COMPLET
FONGO**
200 g x 20
1648



GRESSIN DELUXE
240 g x 10
504850



GRESSIN SATINE
240 g x 10
501534



GRESSIN RUSTICI
240 g x 10
504851



**GRESSIN BUONI CON
TUTTO**
200 g x 12
506167



GRESSIN FARINE COMPLET
240 g x 12
505350

Les Panettones



**PANETTONE CLASSICO
LOISON**

500 g
502170

Loison : Cette entreprise centenaire a vu le jour en 1908 et depuis tout ce temps, elle a évolué et a aujourd'hui une certaine notoriété. A ses débuts, on parle de produits authentiques qui sortent des fours et c'est comme ça que la famille Loison est née. Au fil du temps, de nombreuses évolutions : création de site internet, musée Loison, Bibliothèque du Goût, obtention de plusieurs prix tout en restant dans l'innovation et le développement. Loison propose une large gamme de panettones, du plus classique au plus original avec des saveurs très variées. Loison propose également une multitude d'autres produits de pâtisserie et gourmandises sucrées.



**PANETTONE AGRUME
LOISON**

1 kg
502171



**PANETTONE TRADIZIONALE
LOISON**

1 kg
504630



**PANETTONE CAMOMILLA
LOISON**

500 g
504626



**PANETTONE CHOCOLAT
LOISON**

600 g
502173



**PANETTONE LIMONI
LOISON**

1 kg
502172



**PANETTONE AMARENA
LOISON**

1 kg
504629



**PANETTONE MANDORLATO
LOISON**

500 g
504624



**PANETTONE MARRON GLACÉ
LOISON**

600 g
505930

Les Vins

VIN MONTEPULCIANO ABRUZZO*

75 cl

502046

Origine : région des Abruzzes



VIN LAMBRUSCO DOC ROUGE

75 cl

501390

Origine : Emilie-Romagne



VIN MOSCATO ASTI DOCG

75 cl

503386

Origine : région du Piémont



VIN PROSECCO BLANC MARSURET

75 cl

502934



VIN DOLCETTO ALBA 2020

75 cl x 6

504111

Origine : région du
Piémont



Origine : région de
Valdobbadiene ;
Conseils d'utilisation :
servir à l'apéritif. C'est
un vin fruité qui sera un
accompagnement parfait
avec des fromages
jeunes et des plats à
base de poisson.



VIN CHIANTI COLLI SENESI

x 6

503599

Origine : Toscane

(ville de Monteriggioni)

VIN ROSSO PERDISNE

x 6

505768

Origine : région du
Piémont



VIN NERO D'AVOLA FERLA

75 cl

501426

Origine : Sicile



Les Accords Mets et Vins

Vin Montepulciano abruzzo : Ce vin a une couleur rouge intense avec des reflets violets. Il se distingue par ses notes de fruits mûrs, de cerise, de cacao et de fleurs sombres et ses notes finales sont épicées. C'est un vin très doux et bien structuré.

Ce vin s'accorde parfaitement avec les plats à base de viandes rouges et de gibiers mais aussi avec les viandes grillées. Il s'allie également avec les rôtis et les fromages.

Vin Lambrusco DOC rouge : Ce vin a une couleur rouge rubis pâle aux bords violets et son bouquet pétillants possède des nuances intenses de mûres et de fruits rouges mûrs. C'est l'équilibre parfait entre une acidité équilibrée et un corps discret. C'est un vin universel avec une teneur en alcool modérée.

Ce vin s'accordera parfaitement avec la charcuterie, les entrées, les plats de viande rouge et le gibier.

Vin Moscato Asti DOCG : Ce vin a une robe jaune dorée avec des reflets verts, une mousse fine et persistante. Il possède des notes florales et fruitées. Il a un goût aromatique et typique des raisins Moscato (ils possèdent un équilibre parfait entre acidité et douceur).

Ce vin s'accordera parfaitement avec les desserts, les fruits secs et au sirop, la pana cotta, les macarons, le gâteau aux noisettes. Il sera également idéal pour les apéritifs et les moments de détente.

Vin Prosecco Blanc Marsuret : Ce vin a une robe jaune paille aux reflets verts. Il a un parfum floral très aromatique avec des senteurs de raisins, de pomme verte et de fleurs de tilleul et il possède des saveurs exotiques qui éveilleront vos sens. Ses caractéristiques principales : de la fraîcheur, du fruit, de la finesse.

Ce vin sera idéal pour les apéritifs et les moments de détente et s'accordera parfaitement avec les plats à base de poisson et des desserts.

Vin Nero d'Avola Ferla : Ce vin a une robe rouge foncé, vif avec des reflets violets. Il a un parfum délicat avec des notes de cassis et de mûres. Il a un goût doux et velouté et possède une grande texture et plénitude en bouche.

Ce vin s'accordera parfaitement avec le gibier, les plats épicés (de la cuisine italienne notamment) et sera idéal avec des soupes et des plats régionaux.

Vin Rosso Perdisne : Ce vin a une robe rouge rubis intense. Il a un parfum intense de fruits rouges et un goût agréablement sec et délicat. Il possède une bonne structure et des notes finales persistantes en bouche.

Ce vin s'accordera parfaitement avec de la charcuterie, des grillades, du fromage et sera idéal pour des apéritifs.

Vin Chianti colli Senesi : Ce vin a une robe rouge brillante aux reflets intenses. Il est équilibré en bouche et possède des notes persistantes de violette.

Ce vin s'accordera parfaitement avec les viandes rouges, le gibier et les soupes relevées.

Vin Dolcetto Alba DOC : Ce vin a une couleur rouge rubis avec quelques reflets violets. Il a une odeur florale et persistante et il présente un équilibre parfait entre son acidité basse, sa structure tannique agréable.

Ce vin s'accordera parfaitement aux pâtes fraîches avec des sauces importantes, aux plats de tradition mais également aux hors d'œuvre, avec des escargots à la piémontaise.





Notes

Notes



◆ **ADRESSE :**

PAE LA CAILLE
457 AVENUE DES MARAIS
74350 ALLONZIER-LA-CAILLE

◆ **CONTACTS :**

Tél. : 04 50 27 12 35
Fax : 04 50 27 21 32

◆ **SERVICE COMMERCIAL
ET MARKETING :**

p.vernon@alpigourmet.com
l.chiarel@alpigourmet.com

◆ **OUVERTURE MAGASIN :**

du LUNDI au VENDREDI
de 9h à 12h et de
13h30 à 17h00

RETROUVEZ-NOUS sur notre site web :
www.alpigourmet.com
et sur les réseaux sociaux :

