

répertoire culinaire IT
Quality without compromise

Account Dashboard

- Dettagli account
- I miei ordini
- I miei preventivi
- Le mie fatture
- I miei resi
- Le mie ricevute di ritorno
- Le mie note di credito
- Le mie spedizioni
- I miei modelli di ordine

IL MIO ORDINE

Creata da: Kaiah Miller

Shared (unshare) Duplicate
Rename Delete

	Terina Al Foie Gras (20%) E Ai Funghi Chanterelle 200gr Vaso ICH0WW0001072	€8,11	-	1	+	Berattolo	
	Prosciutto NebroDok c/ Osso 5kg+ Dok Dall'Ara ICH0WW0000016	€48,11	-	0.01	+	Kg - chilogrammi	
	Tartare Di Scottona 150g Scaligera per kg IME0WW0000253	€4,11	-	1	+	Pezzo	
	Croissant 30gr Congelato Château Blanc Scatola c/225pcs IBP0WW0000165	€56,11	-	1	+	Cartone	
	Buro DOP Charentes-Poitou 500gr Montagu per kg IDA0WW0000470	€12,11	-	0.01	+	Kg - chilogrammi	

AGGIUNGI PRODOTTI A QUESTA LISTA

Quantità chiare AGGIUNGI AL CARRELLO

Product name or item number...

Fatture recenti

Documento numero	Ordine numero	Data dell'ordine	Nome da fatturare	Totale	Subtotale	Paga
SIN1HKS019655	SOR1HK0012632	2/1/2024	Milano	€ 48,30	€ 48,30	+ Mostra dettagli
SIN1HKS019654	SOR1HK0012633	2/1/2024	Milano	€ 19,45	€ 19,45	+ Mostra dettagli
SIN1HKS019653	SOR1HK0012634	2/1/2024	Milano	€ 38,00	€ 38,00	+ Mostra dettagli
SIN1HKS019687	SOR1HK0012642	2/1/2024	Milano	€ 42,31	€ 42,31	+ Mostra dettagli
SIN1HKS019615	SOR1HK0012548	2/1/2024	Milano	€ 29,25	€ 29,25	+ Mostra dettagli
SIN1HKS019608	SOR1HK0012619	2/1/2024	Milano	€ 38,20	€ 38,20	+ Mostra dettagli
SIN1HKS019607	SOR1HK0012600	2/1/2024	Milano	€ 15,40	€ 15,40	+ Mostra dettagli
SIN1HKS019606	SOR1HK0012549	2/1/2024	Milano	€ 21,20	€ 21,20	+ Mostra dettagli
SIN1HKS019605	SOR1HK0012554	2/1/2024	Milano	€ 52,35	€ 52,35	+ Mostra dettagli
SIN1HKS019568	SOR1HK0012582	2/1/2024	Milano	€ 32,00	€ 32,00	+ Mostra dettagli

MOSTRA I PROSSIMI 10 ORDINI

SCARICA ORDINE > RIORDINA >

VENDERE - A INDIRIZZO

Via Alessandro Manzoni, 45, 20121
Milano MI, Italy

SPEDIRE - A INDIRIZZO

Via Alessandro Manzoni, 45, 20121
Milano MI, Italy

FATTURARE - A INDIRIZZO

Via Alessandro Manzoni, 45, 20121
Milano MI, Italy



order.repertoire.it



Ottieni elaborazione
prioritaria degli ordini e
consegne più veloci



Accedi e scarica tutte le
tue fatture e gli ordini
passati a qualsiasi ora, 7



Effettua un nuovo ordine
in un clic utilizzando le
tue fatture passate

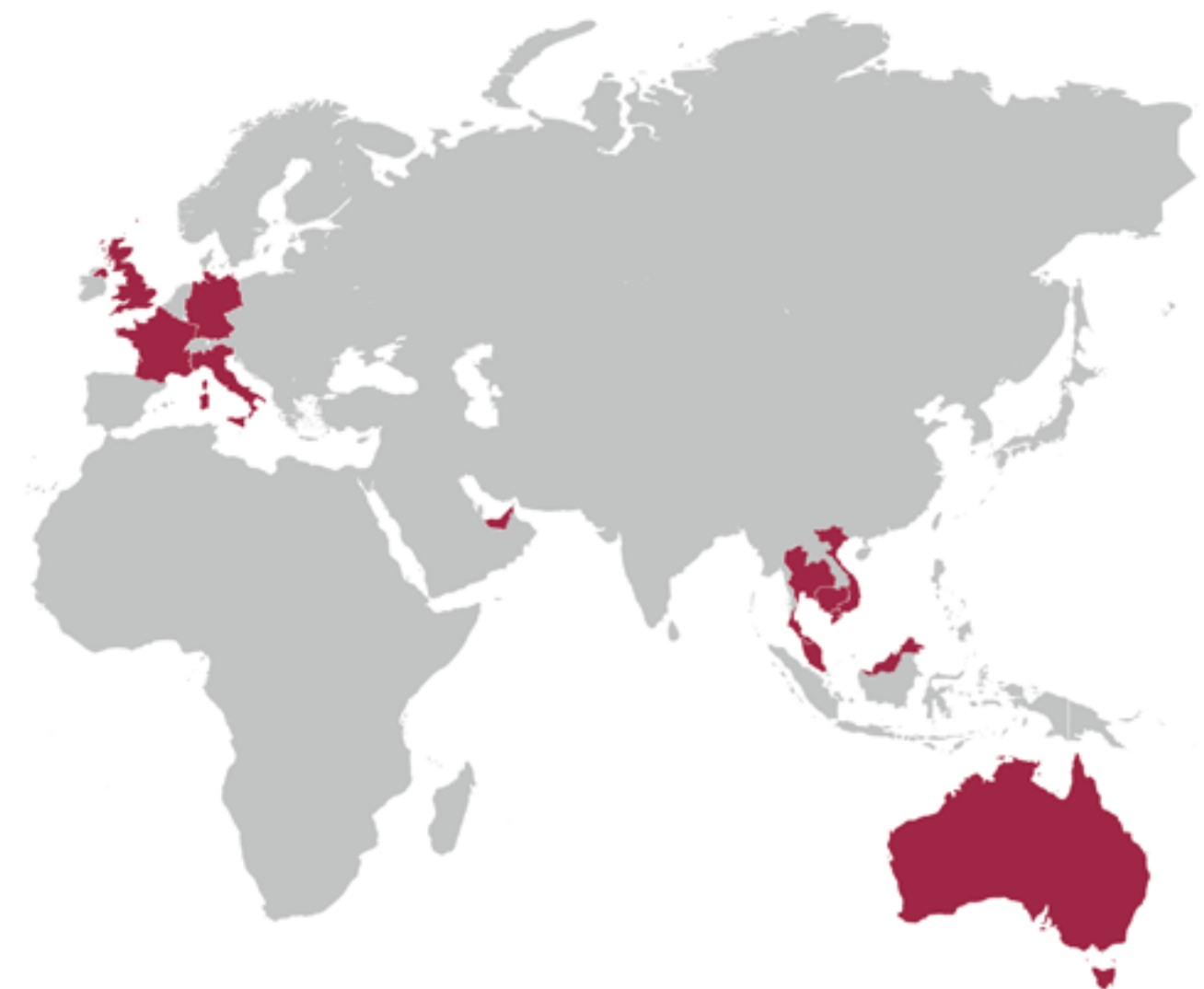


Visualizza prezzi e
disponibilità di
magazzino in tempo reale

IN BREVE, UNA LUNGA STORIA

<p>répertoireculinaireFR Apertura a Parigi.</p> <p>répertoireculinaireKH Apertura a Phnom Penh.</p>	2023	<p>répertoireculinaireDE Apertura a Monaco.</p>
	2019	<p>GOURMET PARIS Apertura al Mercato di Rungis. Hub per l'approvvigionamento e la logistica.</p>
<p><i>La Credenza</i> Acquisizione de La Credenza a Londra. Distributore di prodotti italiani.</p> <p>répertoireculinaireIT Apertura a Milano.</p>	2018	<p><i>Imports of France</i> Acquisizione di Imports of France a Melbourne. Specialista in pasticceria.</p> <p>répertoireculinaireSG Apertura a Singapore.</p>
<p>répertoireculinaireMO Apertura a Macao.</p>	2017	
<p>répertoireculinaireTH Apertura a Bangkok.</p>	2016	<p>répertoireculinaireMY Apertura a Kuala Lumpur.</p>
<p>répertoireculinaireVN Apertura a Ho Chi Minh City.</p>	2015	<p>répertoireculinaireAUS Apertura a Sydney.</p>
	2013	<p>répertoireculinaireHK Apertura a Hong Kong.</p>
<p>répertoireculinaireUAE Apertura a Dubai.</p>	2012	
	2000	<p>répertoireculinaireUK Apertura a Londra.</p>

RÉPERTOIRE CULINAIRE GRUPPO



COMPAGNIE IN 15 PAESI

FRANCE
ITALY
GERMANY
UNITED KINGDOM

UNITED ARAB EMIRATES
HONG KONG
MACAU
AUSTRALIA

SINGAPORE
MALAYSIA
THAILAND
CAMBODIA
VIETNAM

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

répertoireculinaire
Quality without compromise

GOURMET
PARIS

18 SITI PRODUTTIVI



Loste - Tradi France

Un Patrimonio di Eccellenza e Ispirazione Regionale

Tutto è iniziato nel 1866 per Loste, quando un appassionato artigiano salumiere di nome Pierre Loste stava creando i suoi prodotti a Saint-Symphorien-sur-Coise (vicino a Lione, in Francia). La sua passione ha infuso il suo lavoro, spingendolo a creare prodotti di altissima qualità e guadagnandosi una reputazione per le eccellenti salsicce stagionate. Loste ha fatto molta strada in 150 anni. Dalle vendite puramente locali intorno alle colline del Lyonnais, i prodotti di Loste si sono diffusi in tutta la Francia e ora si trovano in tutto il mondo. È stato nel 1999 che l'azienda ha compiuto i primi passi verso l'esportazione. Oggi, sono state create 15 filiali (Répertoire Culinaire) per combinare il successo di Loste oltre i nostri confini.

Oggi, è con lo stesso impulso che Loste Tradi-France supporta oltre 12.000 artigiani culinari nel loro lavoro quotidiano, con 18 siti produttivi in Francia e in Italia. Dalle sue radici artigianali, Loste è diventata un'azienda iconica francese, rimanendo concentrata e fedele alle sue tradizioni.

L'azienda è dedicata alla conservazione e alla promozione delle competenze e delle specialità locali attraverso una gamma di prodotti che combina diversità, qualità e buon senso. Ogni prodotto che è diventato parte della famiglia Loste segue questo ethos centrale. La loro esperienza e ispirazione derivano dal ricco patrimonio gastronomico delle regioni francesi.

Guidati da una ricerca incessante dell'innovazione, Loste Tradi-France si sforza di fornire soluzioni sempre più inventive per soddisfare le esigenze in evoluzione di oggi e di domani. Il nostro impegno per la qualità è saldo, garantendo che i nostri prodotti rispettino i più alti standard di tracciabilità e freschezza, in conformità con le normative avanzate.



CHIAVI



AMBIENTE

Rispetto alla temperatura ambiente, che è un intervallo di temperature dell'aria che la maggior parte delle persone preferisce negli ambienti interni, la temperatura ambientale è specificamente la temperatura dell'aria in un determinato luogo, misurata da un termometro.



REFRIGERATO

Cibo refrigerato viene conservato a temperature di refrigerazione, che si aggirano intorno ai 0 - 4 °C.



CONGELATO

Cibo che è maneggiato e conservato correttamente nel congelatore a -18 °C rimarrà sicuro. Congelamento non uccide la maggior parte dei batteri, ma impedisce loro di crescere.



LE PORC FRANCIAS

Risultato di un approccio interprofessionale, il logo Le Porc Français garantisce l'origine francese della carne di maiale, di suinetti e dei prodotti derivati da essi. Selezionando questo logo, hai la certezza di scegliere un maiale nato, allevato, macellato e lavorato in Francia.



PDO - PROTECTED DESIGNATION ORIGIN

La denominazione d'origine controllata (DOP/PDO) è la certificazione francese concessa a determinate indicazioni geografiche di vini, formaggi, burri e altri prodotti agricoli. La certificazione garantisce che tutte le fasi di produzione di determinati prodotti siano state effettuate in un'area geografica.



PGI - PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

L'IGP pone l'accento sulla relazione tra la regione geografica specifica e il nome del prodotto. Dove delle caratteristiche sono essenzialmente attribuibili all'origine geografica.



LABEL RED, FRANCE

Label Rouge indica che il prodotto è di qualità superiore. Per la carne, i criteri riguardano in particolare l'alimentazione del bestiame, condizioni di allevamento, l'età di macellazione e il metodo di preparazione dei prodotti.



MSC

Frutto di un approccio interprofessionale, il logo Le Porc Français garantisce l'origine francese della carne di suini. Siete quindi certi di scegliere un maiale nato, allevato, macellato e trasformato in Francia.



INDICE

Foie Gras

16	Foie Gras Congelato	20 - 21
	Foie Gras Anatra	22 - 23
	Foie Gras Oca	24
	Grasso D'anatra	24
	Accompagnamenti	26 - 27
	Carne D'anatra	28

Salumi

30	Maison Loste Salumi	34 - 38
	Terrine E Patè	40 - 45
	Dok Dallava Salumi	48
	Prosciutti Con Osso	50 - 51
	Prosciutti Disossati	52 - 54
	Preaffettati	54 - 57
	Prosciutti Cotti	58 - 59
	Salumi	62
	Pio Tosini	62 - 63
	Prosciutti Disossati	
	Pio Tosini	64

Formaggi

66	Formaggi	72 - 76
----	----------	---------

Burro

78	Burro	82 - 86
	Yogurt	88 - 89

Carne

90	Scaligera - Scottona	92 - 95
	Di Limousine	
	Francese	

Agnello De Bourbonnais	96
Fassona Oberto	97
Agnello Greffeuille	98
Volatili	99 - 102
Maiale Iberico	106
Lumache	110
Carne Di Maiale Dei Monti Nebrodi	112

Frutti Di Mare

114	Blue Fine Tuna	118 - 119
	Ricciola Kingfish	120
	Acciughe Del Cantabrico	122
	Tartare E Pesce Congelato	123 - 125

Ostriche

Ostriche	128 - 131
----------	-----------

Caviare

Caviare E Accomapagnamenti	134 - 135
----------------------------	-----------

Dispensa

136	Giardiniera Corte Verde	138 - 139
	Frutta Secca	140
	Mostarde E Aceti	144 - 147
	Le Guerandais Sale	148
	Fondi Di Cottura	149
	Nettari E Composte	150 - 152

Farina

154	Farine	158
-----	--------	-----

Pasticcino

160	Vinnoiserie	164 - 165
	Dessert Congelati	168
	Cioccolato	172 - 173
	Puree	176 - 178
	Tartellette	180 - 181
	Prodotti Da Pasticceria	184 - 189



MARCHI



Nel Sud Ovest della Francia, nel cuore della regione di allevamento delle anatre, l'azienda Jean Larnaudie perpetua da anni la produzione di Foie Gras e specialità gastronomiche.



Nel 1988, è nata la prima "Prosciutteria" al mondo. Durante questo processo, padre e figlio hanno sviluppato il DOK Dall'Ava e la Panetteria Dall'Ava. Nel 2005, hanno avviato la costruzione di una fabbrica di prosciutti, con l'obiettivo di essere la più avanzata al mondo.



Our oysters are sourced from top producers in the Arcachon basin, Brittany, Normandy, Spain, Portugal, and Ireland. Refined in our parks or clearings, they acquire the unique flavor characteristic of the Cap-Ferret peninsula's waters.



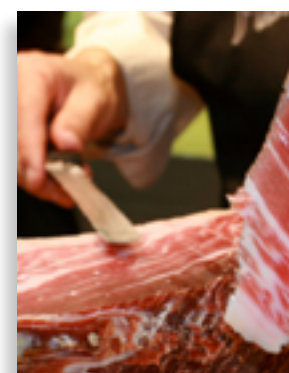
Un rinomato marchio italiano specializzato nella produzione di salumi di alta qualità, in particolare il Prosciutto di Parma. La famiglia Tosini è dedicata all'arte della stagionatura del prosciutto da oltre un secolo.



Reserve Loste è la nostra selezione di prodotti eccezionali che offrono il meglio dell'arte culinaria francese. Nata per soddisfare le esigenze dei cuochi appassionati, si concentra sulla ricerca di prodotti artigianali e ingredienti che li aiuteranno nella loro ricerca della perfezione.



Coniugando tradizione e modernità, Maison Loste produce prodotti da oltre 150 anni. Scegliendo i tagli migliori e replicando meticolosamente le tecniche tramandate di padre in figlio, questo è il savoir-faire di Loste.



Julian Martin è un'azienda familiare fondata nel 1933, specializzata nel prosciutto iberico. Nel cuore delle montagne di Salamanca, rimangono fedeli alla tradizione.



Established in 1978 by Allevatori Veronesi, Coop. Zootecnica Scaligera quickly rose to prominence in Italy's beef production. Today, it comprises 40 farms spanning Verona, Mantua, Brescia, Vicenza, Rovigo, Padua, and Treviso.



Un'azienda leader nella cattura, pesca, studio, vendita e distribuzione del tonno rosso, con un sistema di responsabilità sostenibile che supera continuamente le aspettative dei clienti.



A FISH LIKE NO OTHER. The Dutch Yellowtail is a high grade sashimi, grilled, or smoked classic. Recommended as a "Green Choice" by the Good Fish Foundation.



Flavors & Chefs è la fusione del savoir-faire dei più prestigiosi professionisti della pasticceria francese con i migliori ingredienti della tradizione, destinati agli usi più esigenti e creativi.



Realizzato con panna fresca della zona DOP, offre un leggero sentore di nocciola. Molto apprezzato dai professionisti per la sua eccellente plasticità e malleabilità, è l'ideale per la pasta sfoglia.



Con oltre 25 anni di esperienza nell'export alimentare internazionale, Gourmet de Paris, nel cuore del Mercato Internazionale di Rungis, si dedica all'export di prodotti premium.



Il sapore e la consistenza unici che si trovano nei nostri burri derivano dal fatto che il burro viene lavorato in barattoli di legno, una tecnica antica di cui siamo una delle ultime latterie a fare uso.



Nomade des Jardins rivoluziona il mercato degli escargot, offrendo un prodotto gourmet eccezionale diverso dai prodotti industriali che dominano il 98% del mercato.



Basata ad Anjou Maine-et-Loire, culla storica delle mele e delle pere in Francia, l'azienda familiare Pomone vanta cinque generazioni di esperienza nella frutticoltura.

MARCHI

Maison Olivier
DANDIEU

Più di 60 anni dopo l'inizio dell'avventura della Maison Dandieu, due generazioni si sono unite attorno alla loro passione per l'allevamento, la crescita e la preparazione di pollame eccezionale. Il loro leitmotiv: perpetuare la qualità, l'autenticità e il sapore del pollame.

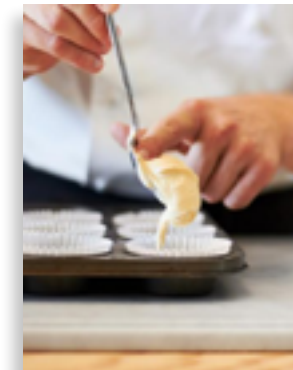


Da 3 generazioni, "Parcs Saint Kerber", azienda a conduzione familiare con sede a Cancale, unisce metodi tradizionali e innovazioni per produrre ostriche apprezzate in tutto il mondo.



Les ateliers
Festins
CHEMILLY-SUR-YONNE

Uno chef professionista, Didier Chapuis, con esperienza presso Taillevent e altre prestigiose strutture, ha fondato Festins de Bourgogne nel 1992 insieme a sua moglie Evelyne.



 **CHÂTEAU BLANC**

Ingredienti puliti, sicurezza alimentare, benessere animale, crescente interesse per il veganismo... La qualità è ora una priorità per tutti nella scelta del cibo, ma il piacere rimane ancora fondamentale per i consumatori.



Our goal is to promote a sustainable agricultural practice, based on territorial, local and regional values.



 **Edmond Fallot**
LA MOUTARDERIE

Il Mulino della Senape Fallot è un'azienda indipendente e di proprietà familiare della Borgogna dal 1840. Pur avendo strutture di produzione eccezionali, ha anche mantenuto l'esperienza del produttore artigianale di senape.



Crediamo che gli artigiani debbano esprimere la propria personalità con ingredienti speciali, combinando sapori insuperabili e prodotti facili da usare, rispettando nuovi standard sociali ed ambientali.




MOULINS VIRON
CHARTRES

Manteniamo una solida relazione decennale con panettieri e professionisti della gastronomia, e ci atteniamo pienamente ai principi che li uniscono ai consumatori: vicinanza, qualità, tracciabilità dei prodotti.



La
Fruitière
du Val Evel®
— THE TASTE, NATURALLY —

Puree di frutta e coulis naturali autentici e sicuri di alta qualità. Al servizio degli Chef Artigiani e degli amanti del gusto nelle pasticcerie, gelaterie, ristoranti, bar e birrifici.



FOIE GRAS SOURCE MAP





Visit Website

La qualità è al centro dell'attenzione

La qualità è il fulcro del lavoro di Jean Larnaudie, in quanto materie prime di alta qualità sono essenziali per preparare un buon Foie Gras. Jean Larnaudie presta particolare attenzione alla qualità delle materie prime e alla selezione del Foie Gras per fornire prodotti eccezionali. La loro esperienza viene tramandata di generazione in generazione e sono sempre alla ricerca di nuovi sapori per migliorare e garantire la soddisfazione dei clienti.

Indicazione geografica protetta

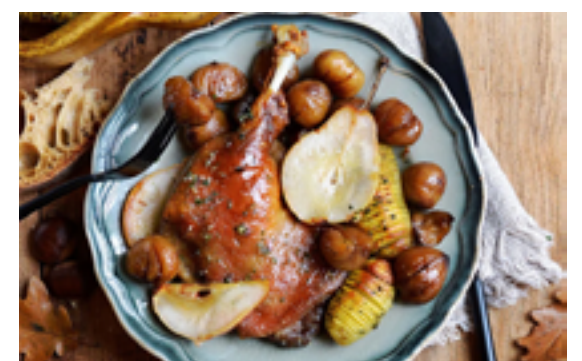
Il Foie Gras di Jean Larnaudie è prodotto con anatre allevate e lavorate nel Sud-Ovest della Francia, come garantito dall'Indicazione Geografica Protetta (IGP) del Sud-Ovest. Le loro anatre sono allevate all'aperto e alimentate con cibo di qualità, controllato e regolamentato.



Nel 1951 Jean Larnaudie aprì un piccolo negozio nel centro di Figeac, nella zona del Quercy, a sud ovest della Francia. Cominciò preparando diversi tipi di foie gras. Grazie a questi diversi foie gras di alta qualità e un sapore unico conquistò il palato dei commensali. Dopo 60 anni Jean Larnaudie è ancora sinonimo di qualità e di passione per questo prodotto unico, eccezionale ed inimitabile. Nel corso dei decenni, Jean Larnaudie ha sviluppato un'elevata esperienza nel foie-gras premium, grazie all'acquisizione di Canards d'Auzan, ha sviluppato una filiera completa dall'allevamento con oltre 160 allevatori ed alimentatori, alla macellazione e alla trasformazione della carne di anatra. Oggi Larnaudie è il primo marchio di proprietà privata in Francia, godendo anche di una forte presenza internazionale. Dal 2007, 40 prodotti Larnaudie hanno ricevuto un premio Concours General Agricole.



63 MÉDAILLES
DEPUIS 2007



FOIE GRAS CONGELATO



IDU0WW0000042
Foie Gras Anatra 1° Scelta Congelato
600G Origine Francia

IDU0WW0000044
Foie Gras Anatra Extra Congelato
600gr | per kg



IDU0WW0000076
Foie Gras Anatra Extra
Svenato Congelato
600g | per kg



IDU0WW0000322
Scaloppe di Foie Gras Anatra Congelato
40/60gr 1kg

IDU0WW0000261
Scaloppe Foie Gras Anatra Congelato
60/80gr 1kg



FOIE GRAS ANATRA



IDU0WW0000267
Foie Gras Anatra Blocc 30%
Mi-Cuit 1kg

IDU0WW0000268
Foie Gras Anatra Intero
Mi-Cuit 1kg



IDU0WW0000125
Foie Gras Anatra Intero C/
Armagnac Prestige
Vasetto 125gr



IDU0WW0000349
Foie Gras Anatra Intero
A Francia l'Ancienne
Vaso 180gr



IDU0WW0000368
Foie Gras Anatra Intero
c/Vino Sauternes
Vaso 180gr | per unità



IDU0WW0000394
Foie Gras Anatra
Intero Lingotto
180gr | per unità



IDU0WW0000120
Foie Gras Anatra Duo Blocc
Mi-Cotto 2x40gr



IDU0WW0000409
Foie Gras Anatra Blocc
65gr | per unità



IDU0WW0000396
Foie Gras Anatra Blocc
c/Armagnac
190gr | per unità



FOIE GRAS OCA



IDU0WW0000086
Foie Gras Oca Intero
Al Jurançon
125gr



IDU0WW0000119
Foie Gras Oca Duo Bloc
Mi-Cotto 2x40gr

GRASSO D'ANATRA



IDU0WW0000262
Grasso D'Anatra
340gr



IDU0WW0000264
Grasso D'Anatra
3.5kg



ACCOMPAGNAMENTI



ISA0WW0000449
Gelatina c/Bergamotto
& Agrumi
100gr



ISA0WW0000451
Gelatina c/Peperoncino Dolce
100gr



IBP0WW0000252
Pane Speziato c/Albicocche
& Nocciole
120gr



IBP0WW0000617
Pane Speziato
120gr Pacchetto



ISA0WW0000453
Marmellata c/Fichi
150gr



ISA0WW0000455
Perle Al Sauternes
30gr



IBP0WW0000097
Pane Speziato c/Fichi
120gr Pacchetto



ISA0WW0003344
Mango Chutney
Jar 150gr | per pcs



ISA0WW0000457
Perle Allo Sciroppo Di Fichi
30gr



ISA0WW0000452
Marmellata c/Cipolle
140gr



CARNE D'ANATRA



IDU0WW0000085
Confit d'anatra
4coscie x Busta
900-1000g | per Kg



ISA0WW0001880
Cassoulet Di Castelnaudary
All'Anatra Latta
1350gr



IDU0WW0000045
Cosce D'Anatra Mulard
Congelato
300gr 2pz | per kg



IDU0WW0000181
Sfilacci D'Anatra
400gr | per unità



SALUMI SOURCE MAP





Visit Website

Un'esperienza basata sul nostro territorio

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

Spirito dell'Innovazione

Ogni giorno ci sforziamo di offrirvi prodotti sempre più innovativi per soddisfare ogni vostra esigenza, quelle di oggi, ma soprattutto quelle di domani.

Alta qualità per un grande gusto

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



Per oltre 150 anni, Loste Tradi-France ha mantenuto i valori familiari e lo spirito artigianale del suo fondatore, Pierre Loste. Macellaio-salumiere di professione, è stato il primo ad affinare su scala industriale i salumi stagionati, grazie ad una forte spinta a coniugare tradizione e modernità. Oggi è con la stessa passione che supportiamo oltre 12.000 artigiani culinari nel loro lavoro quotidiano e godiamo di una posizione leader nel segmento di mercato dei macellai in Francia con una quota di mercato del 65%. Abbiamo 15 siti produttivi regionalizzati che garantiscono un know-how locale in linea con le tradizioni della regione e della sua gente. Lo spirito di innovazione: Ogni giorno ci impegniamo per offrirvi prodotti sempre più innovativi per soddisfare ogni tua esigenza: quelle di oggi, ma soprattutto quelle di domani. Competenza ispirata dalle nostre regioni: Attingendo alle nostre radici e al nostro patrimonio gastronomico, la nostra esperienza e ispirazione provengono dalle caratteristiche delle nostre regioni. Alta qualità per un ottimo sapore: I nostri prodotti sono soggetti alle normative più avanzate in termini di tracciabilità e freschezza.



SALUMI



ICH0WW0000226
Rillettes D'Oca
2.5kg+ per kg



ICH0WW0000224
Salame Perche
aprox. 3.5kg | per kg



ICH0WW0000248
Salame Rond Chorizo
aprox. 1.4kg per kg



ICH0WW0000222
Rond D'Auvergne
1,3Kg



ICH0WW0000673
Salame c/Pepe Verde
250gr



ICH0WW0001282
Salame Porcini
250gr per kg



ICH0WW0001353
Salame D'Anatra
200gr per kg



ICH0WW0000296
Pave c/Porcini
2kg | Box c/2pezzi



ICH0WW0001314
Salame du Coise
280gr | Box w/14pcs



ICH0WW0000269
Salame Picaloste
40gr Pacchetto c/50 pezzi



ICH0WW0000291
Salame Rosette
aprox. 2.5kg per kg



ICH0WW0000295
Pave Montagnard VPF
2kg | Box c/2pezzi



SALUMI



ICH0WW0001188
Salame Bourriche Cestino
Aprox. 300grlper unità



ICH0WW0001311
Salame Auvergne
300grl per pacco



ICH0WW0001274
Salame Camembert
250g | per unità



ICH0WW0000583
Viande Des Crisons a Metà
1kg per kg



ICH0WW0001219
Pave Salami Chilli &
Pimientos
250gr



ICH0WW0001289
Salame c/Noci
250grl per unità



ICH0WW0001355
Salame Aperiloste c/Noci
Flow Pack 500grl per kg



ICH0WW0001275
Salame Lostouron
280gr | per unità



ICH0WW0001283
Salame c/Nocciole
250gr | per unità





ICH0WW0000532
Aperiloste Nature
2x500gr per kg

ICH0WW0000533
Aperiloste Chorizo
2x500gr per kg



ICH0WW0001171
Mini Stick Salame Chorizo
Flow Pack 500grl per kg

ICH0WW0001172
Mini Stick Salame
Flow Pack 500grl per kg



TERRINE E PATÈ



ICH0WW0000277
Terrina di Campagna
300gr Scatola c/6pcs



ICH0WW0000285
Terrina c/Lingua di Maiale
c/Pistacchi
3kg+ Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000320
Terrina c/Foie Gras (20%) &
Funghi Chanterelle
2kg Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000341
Terrina di Prosciutto della
Borgogna
3.5kg+ per kg



ICH0WW0000323
Terrina di Campagna c/Sale di
Guerande
3kg Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000326
Terrina c/Pepe Verde
2.6kg Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000328
Terrina c/Coniglio & Senape
2.9kg+ Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000347
Pâte in Crosta c/Tacchino
Anatra Maiale & Pistacchi
2.2kg+ Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000330
Terrina c/Pollo & Dragoncello
3kg+ Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000332
Terrina c/Coniglio &
Rosmarino
2.8kg+ Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000334
Terrina c/Mousse d'Anatra &
Pistacchi
2.2kg+ Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000349
Pâte in Crosta c/Anatra Pollo
Maiale & Pistacchi Funghi
2.2kg+ Scatola c/2unità



TERRINE E PATÈ



ICH0WW0000353
Terrina Di Maiale di
Campagna
200g



ICH0WW0000354
Terrina di Campagna &
Funghi
3.75kg Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000355
Cremoso c/Anatra & Funghi
su Piatto
3.6kg Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0001073
Terrina di Coniglio
Tradizionale
200gr Vaso



ICH0WW0000356
Cremoso c/Anatra su Piatto
3.7kg Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000377
Terrina c/Pollo & Verdure
2.6kg Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000386
Terrina c/Guancia di Maiale &
Prezzemolo
2.5kg Scatola c/2unità per kg



ISA0WW0003229
Quiche Lorraine
140gr | per pcs



ICH0WW0000390
Terrina c/Mousse d'Anatra
2.2kg Scatola c/2unità per kg



ICH0WW0000441
Cremoso c/Anatra & Cognac
2.2kg per kg



ICH0WW0001072
Terrina Al Foie Gras (20%) E Ai
Funghi Chanterelle
200gr Vaso

ISA0WW0003230
Croque Monsieur
170gr | per pcs



TERRINE E PATÈ



ICH0WW0000457
Mousse Pura di Anatra
circa 465gr | Box c/6pezzi



ICH0WW0000584
Mousse Anatra
1,45kg | per kg



ICH0WW0001185
Terrina di Cervo
Vacpack aprox. 535gr



ISA0WW0003226
Souffle Chorizo
110gr | per pcs



ISA0WW0003227
Souffle Goat and Tomatoes
110gr | per pcs



ICH0WW0001216
Pate di Cinghiale
Sottovuoto 200gr



ICH0WW0001217
Pâte di Maiale al Pepe Verde
Loste 200gr
200gr



ICH0WW0001218
Pate di Bosco c/Funghi
200gr



ISA0WW0003228
Souffle Cheese
110gr | per pcs



ICH0WW0001276
Patè al Pepe Verde
aprox. 540gr | per unità



ICH0WW0001312
Pate Campagna c/Sale di
Guarande
Vacpack 540gr | per unità



ICH0WW0001358
Mousse di Bosco c/Funghi
Vacpack 500gr | per unità



ICH0WW0001215
Pate di Cervo Sottovuoto
200gr





Visit Website

Nel 2005 la DOK Dall'Ava, come la maggior parte delle aziende a conduzione familiare del Triveneto, ha dovuto fare i conti con il passaggio generazionale, che si è completato quando Carlo, figlio di Natalino, ha rilevato l'azienda. L'entusiasmo e la genialità di Carlo ha portato alla costruzione di un nuovo prosciuttificio, inaugurato nel 2007 e che produce circa 30.000 prosciutti San Daniele DOP contrassegnati dal numero 10 del consorzio. Grazie al sapere e alla continua ricerca di Carlo Dall'Ava la qualità non ha avuto limiti si è così creato un marchio riconosciuto in tutto il mondo.



SIMPLY
LUXURY
FOOD

DOK
DALL'AVA
prosciutti-dal-1955



Natalino Dall'Ava inizia la sua carriera nel 1955 presso uno dei primi prosciuttifici industriali di proprietà della famiglia Muraro a Sossano, in Italia. Guadagnò presto la loro fiducia e fu inviato a San Daniele del Friuli per curare la costruzione e l'avvio di uno dei primi prosciuttifici industriali della zona. Nel 1982 fonda a San Daniele il prosciuttificio DOK Dall'Ava, oggi considerato uno dei prosciuttifici leader a livello mondiale. Nel 1988 crea la prima Prosciutteria al mondo, dove il prosciutto diventa il fulcro dei pasti, accompagnato da pasta fatta in casa, verdure e dolci.

SALUMI



ICH0WW0000102
Bresaola Di Bovino A Meta'
1,5kg+ per kg



ICH0WW0000104
Coppa A Meta'
500gr+ per kg



ICH0WW0000108
Speck
4kg+ per kg



ICH0WW0000483
Lardo
1.5kg per kg



ICH0WW0000484
Salame Friulano
500gr | per kg



ICH0WW0000663
Guanciale Stagionato
0,8kg+ per kg



ICH0WW0000664
Cecinas a Meta'
3kg+ per kg



INO0WW0000001
Morsa Prosciutto In Legno
xxx



PROSCIUTTI CON OSSO



ICH0WW0000007
Prosciutto San Daniele
16 Mesi c/Osso
10kg+ per kg



ICH0WW0000009
Prosciutto Fumato 16 Mesi c/
Osso
10kg+ per kg



ICH0WW0000012
Prosciutto San Daniele
22-24 Mesi c/Osso
10kg+ per kg



ICH0WW0001206
Solodok 36 Mesi c/Osso
10kg per kg



ICH0WW0000016
Prosciutto NebroDok c/ Osso
10kg+



ICH0WW0000018
Prosciutto HunDok c/Osso
10kg+ Dok Dall'Ava | per kg



ICH0WW0000019
Prosciutto BasiDok c/Osso
10kg+ per kg



ICH0WW0000669
Jamon Ibérico De Bellota
c/Osso
10kg+ | per kg



ICH0WW0000023
Prosciutto Parma 16 Mesi
c/Osso
10kg+ per kg



ICH0WW0000027
Prosciutto Dolce 16 Mesi c/
Osso
10kg+ per kg



ICH0WW0000029
Prosciutto Noir de Bigorre
c/Osso
10kg+ Dok Dall'Ava | per kg



PROSCIUTTI DISSOATI



ICH0WW000032
Prosciutto San Daniele
16-18 Mesi Non Pressato
7kg+ per kg



ICH0WW000038
Prosciutto San Daniele
16-18 Mesi Addobbo
7kg+ per kg



ICH0WW0000595
Prosciutto San Daniele
16-18 Mesi Pressato
7kg+ per kg



ICH0WW0000058
Prosciutto Dolce
16 Mesi Addobbo
7kg+ per kg



ICH0WW0000614
Prosciutto San Daniele
20-24 Mesi Pressato
7kg+



ICH0WW0001213
Parma 24 Mesi s/Osso
7Kg+ per kg



ICH0WW0000044
Prosciutto Fumato 16 Mesi
s/Osso
7kg+ per kg



ICH0WW0000992
Prosciutto Dolce 16+
Mesi In 3 Parti
7kg+ per kg



ICH0WW0000045
Prosciutto Fumato Kentucky
s/Osso
7kg+



ICH0WW0000051
Prosciutto Nebro s/Osso
7kg+



ICH0WW0000053
Prosciutto Hun s/Osso
7kg+ per kg



ICH0WW0000995
Prosciutto Dolce 16+
Mesi Pressato
7kg+ per kg



PROSCIUTTI DISSOSATI



ICH0WW0000996
Prosciutto Dolce Dok 16+ Mesi
Non Pressato
7kg+ per kg



ICH0WW0000658
Solodok 36 Mesi s/Osso
Coxa
7kg+



ICH0WW0001496
Jamon Cebo Iberico 50%
Disossato
Carnicas Ibericas Mozarbez
5 kg l per kg

PREAFFETTATI



ICH0WW0000081
Patadok A Mano
60gr



ICH0WW0000082
Nebrodok A Mano
60gr



ICH0WW0000083
Hundok A Mano
60gr

PREAFFETTATI



ICH0WW0000078
Prosciutto San Daniele
24 Mesi A Mano
60gr



ICH0WW0000079
Prosciutto San Daniele
36 Mesi A Mano
60gr



ICH0WW0000080
Prosciutto San Daniele
48 Mesi A Mano
60gr



PREAFFETTATI



ICH0WW0000084
Iberico De Bellota A Mano
60gr



ICH0WW0000088
Prosciutto Fumato
A Macchina
80gr



ICH0WW0000089
Speck A Macchina
80gr



ICH0WW0000085
Prosciutto San Daniele 16 Mesi
A Macchina
80gr



ICH0WW0000090
Bresaola A Macchina
80gr



ICH0WW0000091
Lardo A Macchina
80gr



ICH0WW0000092
Coppa A Macchina
80gr

ICH0WW0000086
Prosciutto Crudo 16 Mesi
A Macchina
80gr

ICH0WW0000087
Prosciutto San Daniele 24 Mesi
A Macchina
80gr



ICH0WW0000093
Salame Friulano A Macchina
80gr



ICH0WW0000094
Pancetta A Macchina
80gr

PROSCIUTTI COTTI



ICH0WW0000095
Prosciutto Cotto Sankotto
c/Osso
10kg+



ICH0WW0000096
Prosciutto Cotto Sankotto s/
Osso
7kg+



ICH0WW0000097
Prosciutto Cotto Sankotto
Fumato c/Osso
10kg+



ICH0WW0000098
Prosciutto Cotto Sankotto
Fumato s/Osso
7kg+



ICH0WW0000099
Prosciutto Nebrokotto s/Osso
7kg+



ICH0WW0000091
Prosciutto Nebrokotto Con
Osso
10kg+



ICH0WW0000099
Prosciutto Cotto Superiore Tradizionale s/
Osso
7kg+

ICH0WW0000100
Prosciutto Cotto Superiore Tradizionale
Legato s/Osso
7kg+

ICH0WW0000101
Prosciutto Cotto Superiore Legato
Affumicato s/Osso
7kg+



Visit Website

C'era una volta, in un piccolo borgo vicino Parma, una modesta bottega di paese, nata dalla passione di un uomo che amava il suo lavoro e lo svolgeva con gentilezza: Ferrante Tosini. Scomparso prematuramente alla fine degli anni Venti, fu il giovanissimo figlio Pio a prendere in mano le redini del sogno del padre, affiancando alla conduzione della bottega la produzione di salumi vari e specializzandosi successivamente in quella dei soli prosciutti. Grazie alla sua dedizione ed alla capacità di anticipare i tempi con le sue idee innovative, divenne uno dei pionieri a Langhirano nello sviluppo dell'attività di stagionatura, tra i primi esportatori di prosciutto all'estero, nei paesi confinanti come Svizzera e Francia. Il marchio continua a mantenere la sua tradizione di eccellenza, offrendo una gamma di prodotti a base di prosciutto amati da chef, appassionati e intenditori di tutto il mondo.



L'impegno dell'azienda per la qualità è evidente nella meticolosa selezione di cosce di maiale, che vengono stagionate con il sale e il vento naturale delle colline di Langhirano. Questo processo unico, unito alla conoscenza e all'esperienza tramandate di generazione in generazione, si traduce in un prosciutto rinomato per il suo sapore delicato, la tenerezza e l'aroma inconfondibile.



SALUMI



ICH0WW0001368
PCulatello
4kg | per kg



ICH0WW0000865
Lardo Di Patanegra
1.5kg+ | per kg



ICH0WW0000870
Gota
2kg | per kg

PROSCIUTTI DISSOSATI



ICH0WW0001262
Prosciutto Crudo di Parma 22-24 Mesi
s/Osso Legato
xxx

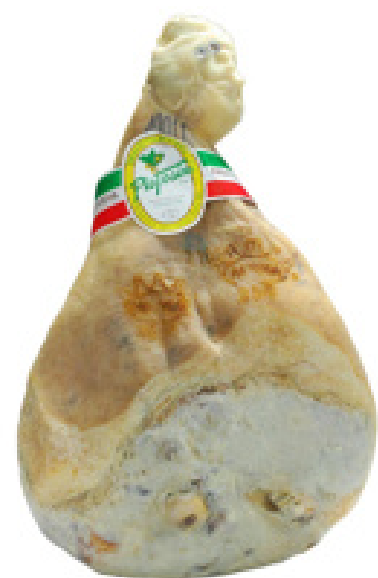
ICH0WW0001356
Prosciutto Crudo di Parma 18-20 Mesi
s/Osso Legato
xxx

PROSCIUTTI DISSOSATI



ICH0WW0001374
Prosciutto di Parma
18-20 months in 3 part
7 kg | per kg

PROSCIUTTI CON OSSO



ICH0WW0001357

*Prosciutto Crudo di Parma 18-20 Mes
c/Osso
xxx*

ICH0WW0001367

*Prosciutto crudo di Parma 28-30 mesi
c/Osso
xxx*



FORMAGGI SOURCE MAP





Visit Website

Un patrimonio di famiglia: Gourmet de Paris fa parte di Loste Tradi France, un'azienda a conduzione familiare che produce salumi di prima qualità, Foie Gras e specialità francesi da oltre 150 anni. Il nostro obiettivo è quello di mettere in contatto marchi di qualità, produttori artigianali, chef di alto livello e amanti del cibo.

Le "Epicerie" parigine sono leggendarie per la loro capacità di fornire i prodotti più raffinati ed esclusivi ai clienti più esigenti Gourmet de Paris è la nostra e vostra epicerie per soddisfare ogni desiderio!



GOURMET DE PARIS



Gourmet de Paris con oltre 25 anni di esperienza nell'esportazione internazionale di prodotti alimentari di lusso. Situato nel cuore del Mercato Internazionale di Rungis, il team di GOURMET DE PARIS è una struttura dedicata all'esportazione di prodotti Premium. Prodotti accuratamente selezionati che piaceranno ai nostri clienti per la loro qualità!



FORMAGGI



IDA0WW0000450
Formaggio Cheddar
Mild White
2.5kg Wyke Farms | per kg



IDA0WW0000451
Formaggio Cheddar Mild Red
2.5kg Wyke Farms | per kg



IDA0WW0002028
Formaggio Capra
Crottin de Chavignol
60gr | Scatola c/12unità BOX



IDA0WW0002124
Formaggio Mucca Mimolette
Stagionato 18 mesi
3kg | per kg



IDA0WW0002128
Formaggio Mucca
Brie de Nangis
1kg | per kg PCS



IDA0WW0002121
Formaggio Capra Sainte
Maure de Touraine
280gr | Scatola c/6unità BOX



IDA0WW0002098
Formaggio Mucca Bleu
d'Auvergne
PDO | per kg



IDA0WW0002119
Formaggio Mucca
Tete de Moine
800gr | per kg



IDA0WW0002084
Formaggio Mucca
Brillat Savarin
500gr | c/3unità



IDA0WW0002120
Formaggio Mucca
Reblochon Fermier
450 gr | c/12unità



IDA0WW0002122
Formaggio Mucca Comte
12 Mesi
4,5kg | Scatola c/2unità



FORMAGGI



IDA0WW0002123
Formaggio Mucca Cantal
1kg | per kg



IDA0WW0002095
Formaggio Mucca Comte
24 Mesi
3kg | per kg



IDA0WW0002129
Formaggio Mucca Pont
L'Evêque
350gr | Scatola c/6unità



IDA0WW0002117
Formaggio Mucca
Brillat Savarin
200gr | Scatola c/6unità



IDA0WW0002109
Formaggio Mucca Saint
Marcelin Affine Cremier
80gr | Scatola c/12unità



IDA0WW0002130
Formaggio Mucca Comte
30 Mesi
3kg | per kg



IDA0WW0002112
Formaggio Capra Chabichou
Du Poitou
150gr | Scatola c/6unità



IDA0WW0002110
Formaggio Mucca
Camembert Latte Crudo
250gr | Scatola c/12unità



IDA0WW0002131
Formaggio Capra Coeur
De Chevre
60gr | Scatola c/6unità



IDA0WW0002111
Formaggio Capra
Rocamadour Fermier AOC
35gr | Scatola c/12unità



IDA0WW0002126
Formaggio Capra
Banon Feuille
100gr | Scatola c/6unità



IDA0WW0001927
Formaggio Mucca Mont d'Or
St Michele
500gr



FORMAGGI



IDA0WW0000111

Formaggio Mucca Tomme de Savoie Latte Crudo
1.8kg | per kg



IDA0WW0001849

Formaggio Mucca Morbier
| per kg



IDA0WW0000223

Formaggio Pecora Roquefort
1.5kg | per kg



IDA0WW0000250

Formaggio Mucca Cremoso di Bourgogne C/Tartufo
500gr | Scatola c/3unità - PRODILAC



IDA0WW0001802

Formaggio Mucca Cremoso di Bourgogne C/Tartufo
200gr | Scatola c/6unità BOX



BURRO SOURCE MAP





Visit Website

Produzione

Once the cream arrives at the butter factory, it is matured for a total of 18 hours, thus creating the unique flavor and personality of Echiré butter. The butter is then produced teak barrel-type churns using ancient expertise. The cream churning lasts for two and a half hours, and this slow transformation of the cream into butter gives it a soft and tender texture, as well as a bold hazelnut flavor, an elegant taste which is characteristic of Echiré butter. The entire production process of Echiré butter is overseen by a master butter maker.

Una volta che la panna arriva al burrificio, avviene maturazione per un totale di 18 ore, dando così vita al sapore unico e la personalità del burro Echiré. Il burro viene poi prodotto in zangole di teak a forma di botte. La zangolatura della crema dura per due ore e mezza, e questa lenta trasformazione dalla panna in burro gli conferisce una consistenza morbida e tenera, oltre a un sapore deciso di nocciola. Il gusto elegante che caratterizza il burro Echiré.



Il nostro caseificio è stato fondato nel 1891 dal signor du Dresnay sulle rive della Sèvre Niortaise, proprio nel cuore della Sèvre Niortaise. Il caseificio divenne una cooperativa nel 1894. Sono necessari 22 litri di latte di latte per produrre un chilogrammo di burro. Il nostro burro è utilizzato in primo luogo dai ristoranti gourmet e dagli alberghi di lusso. Infatti, la maggior parte dei ristoranti stellati presenti nelle guide gastronomiche offrono ai loro clienti l'opportunità di scoprire il burro Echiré!



IDA0WW0000508
Dolce
20gr | Scatola c/20unità



IDA0WW0000526
Salato Cestino
250gr



IDA0WW0000514
Dolce Cestino
250gr



IDA0WW0000517
Dolce Motte
5kg | per kg

IDA0WW0000520
Salato Motte
5kg | per kg



IDA0WW0001716
Salato
250gr Blocco



IDA0WW0001717
Dolce
250gr Blocco



IDA0WW0000523
Salato
20gr | Scatola c/20unità



Visit Website

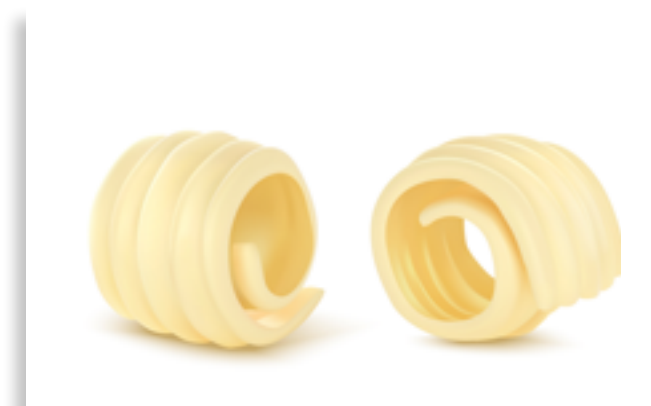


Il burro Montauigu DOP è ottenuto dalla panna fresca prodotta nella zona della DOP Charentes-Poitou, da cui deriva il suo sentore di nocciola. È un prodotto di alta qualità, molto richiesto dai professionisti più esigenti per la sua eccellente plasticità, la sua malleabilità e il suo alto punto di fusione, garantendo ottimi risultati per tutte le loro preparazioni; il burro ideale per rotoli e sfoglia.

Laiterie de Montauigu è un'azienda familiare fondata nel 1932 dal Sig. e dalla Sig.ra Sabourin. Grazie alla loro competenza, alla loro attenzione per l'innovazione e alla qualità dei loro prodotti, sono oggi un riferimento nel mondo dei latticini. L'azienda è oggi gestita dalla terza generazione e sta cercando di offrire i migliori prodotti per rispondere ad una richiesta continua e sempre più esigente.



IDA0WW0000064
Panna UHT 35%
1L



BURRO



IDA0WW0001892
Burro Bio
10 kg | per kg



IDA0WW0000470
Burro Charentes-Poitou
500gr per kg



YOGURT



IDA0WW0001704
Yogurt Pistacchio Vetro
125gr Panizzi| Scatola/12u



IDA0WW0001705
Yogurt Albicocca Vetro
125gr Panizzi| Scatola/12unità



IDA0WW0001706
Yogurt Cereali Vetro
125gr Panizzi| Scatola/12unità



IDA0WW0001714
Yogurt Intero Vetro
125gr Panizzi| Scatola/12unità

IDA0WW0001715
Yogurt Vetro Parz. Scremato
125gr Panizzi| Scatola/12unità



IDA0WW0001707
Yogurt Nocciola Vetro
125gr Panizzi| Scatola/12unità



IDA0WW0001708
Yogurt Mirtillo Vetro
125gr Panizzi| Scatola/12unità



IDA0WW0001709
Yogurt Frutti Di Bosco Vetro
125gr Panizzi| Scatola/12unità



IDA0WW0001710
Yogurt Fragola Vetro
125gr Panizzi| Scatola/12unità



IDA0WW0001711
Yogurt Pesca Vetro
125gr Panizzi | Scatola/12unità



IDA0WW0001712
Yogurt Limone Vetro
125gr Panizzi| Scatola/12unità



IDA0WW0001713
Yogurt Vaniglia Vetro
125gr Panizzi| Scatola/12unità

CARNE SOURCE MAP



SCALIGERA - SCOTTONA DI LIMOUSINE FRANCESE



IME0WW0000244
Diaframma Di Scottona
Le Capanne
500g+ Scaligera | per kg



IME0WW0000245
Roastbeef Di Scottona s/O
Le Capanne
20kg+ Scaligera | 2 Cuberoll+1
Contr.Fil.+ 1 Fil.+1 Mac.to | per kg



IME0WW0000246
Filetto Di Scottona
Porzionato
Le Capanne
2,5kg+ Scaligera | per kg



IME0WW0000959
Roastbeef tomahawk bovino adulto-
Scottona SV (porzionata)
Le Capanne
Scaligera | Per kg

IME0WW0000960
Roastbeef C/O tomahawk Bov.Ad-Scott
Le Capanne
Scaligera | Per Kg



IME0WW0000247
Filetto Di Scottona
Le Capanne
3kg+ Scaligera | per kg



IME0WW0000248
Cuberoll Di Scottona
Porzionato
Le Capanne
300g+ Scaligera | per kg



IME0WW0000249
Guance Di Scottona Scaligera
Le Capanne
2kg+ | per kg



IME0WW0000250
Lingua Di Scottona
Le Capanne
1,5kg+ Scaligera | per kg



IME0WW0000251
Coda Di Scottona
Le Capanne
1,5kg+ Scaligera | per kg



IME0WW0000252
Copertina Di Scottona
Le Capanne
2,5kg+ Scaligera | per kg



IME0WW0000256
Scamone Di Scottona
Le Capanne
4kg+ Scaligera | per kg



IME0WW0000255
Tagliata Di Scottona
Porzionata
Le Capanne
250g+ Scaligera | per kg



IME0WW0000259
Hamburger Di Scottona
Le Capanne
180gr Scaligera | Scatola c/10u

SCALIGERA - SCOTTONA DI LIMOUSINE FRANCESE



IME0WW0000260
Fiorentina Di Scottona
Le Capanne
1,2kg+ Scaligera | per kg



IME0WW0000261
Cuberoll Di Scottona
Le Capanne
4kg+ Scaligera | per kg



IME0WW0000262
Costata Di Scottona
Le Capanne
500g+ Scaligera | per kg



IME0WW0000253
Tartare Di Scottona
Le Capanne
150g Scaligera | per kg

IME0WW0000254
Tartare Di Scottona
Le Capanne
1kg+ Scaligera | per kg



IME0WW0000263
Picanha Di Scottona
Le Capanne
1,2kg+ Scaligera | per kg



IME0WW0000264
Macinato Di Scottona
5kg+ Scaligera | per kg



IME0WW0000333
Lombatello di Scottona
500gr+ Scaligera | per kg



IME0WW0000361
Controfiletto di Scottona
Le Capanne
4kg Scaligera | per kg



IME0WW0000961
Petto c/o bovino adulto
scottona SV (bianco stato)
Le Capanne
Scaligera | per Kg



IME0WW0000257
Lombata Di Scottona c/Osso
Le Capanne
20kg+ Scaligera | Coste+Tronch+T.F | per kg

IME0WW0000258
Lombata Di Scottona c/Osso Porzionata
Le Capanne
20kg+ Scaligera | 1 Cost.+1 Fior.+1 T.Fil.+1 Carn.
| per kg

AGNELLO DE BOURBONNAIS



IME0WW0000197
Sella Agnello
Bourbonnais Sicaba
2Kg | per kg



IME0WW0000199
Carré Agnello Bourbonnais
9 Coste
1kg Sicaba | per kg



IME0WW0000200
Spalla Agnello Bourbonnais
Con Osso Sicaba
1,5Kg | per kg



IME0WW0000203
Coscia Agnello disossata
Bourbonnais Sicaba
1,8kg | per kg



IME0WW0000204
Coscia Agnello Bourbonnais
Con Osso Sicaba
2,5Kg | per kg



IME0WW0000208
Spalla Agnello IGP
Bourbonnais disossato Sicaba
1,0Kg | per kg

FASSONA OBERTO



IME0WW0000230
Hamburger Fassona
Congelato
Oberto
200gr | per kg Scatola c/21unità



IME0WW0000232
Tartare Fassona Congelata
Oberto
120gr | per kg Scatola c/25unità



IME0WW0000233
Tagliata Fassona Congelata
Oberto
200gr | per kg Scatola c/20unità



AGNELLO GREFFEUILLE



GOURMET
PARIS



IME0WW0000265
Sella di Agnello c/o Greffeuille
1.5kg AAA| per kg



IME0WW0000303
Spalla di Agnello
c/Osso Greffeuille
1.5kg | per kg



IME0WW0000966
Coscia di Agnello
Disossata Greffeuille
1.8kg | per kg



IME0WW0000194
Carre di Agnello 9
coste Greffeuille
1.8kg | per kg



IME0WW0000968
Agnello Intero
20 kg + | per kg

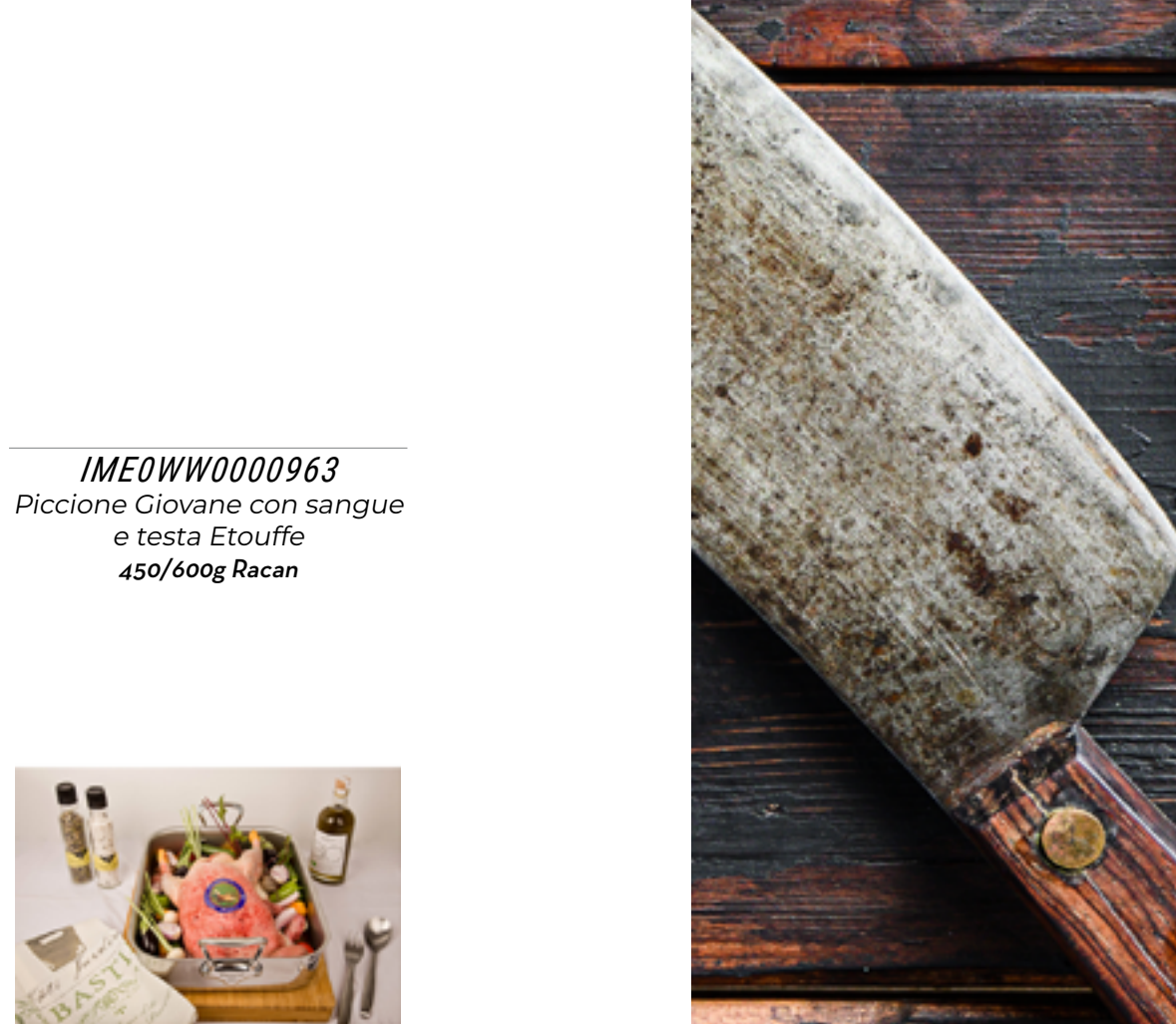
VOLATILI



GOURMET
PARIS



IME0WW0000962
Piccione Giovane
Royal Spennato
500/540g| Box w/4 pcs



IME0WW0000963
Piccione Giovane con sangue
e testa Etouffe
450/600g Racan



IME0WW0000985
Anatra Au Sang s/Piume
KGR





Maison Olivier
DANDIEU



Visit Website



Tutto inizia con un desiderio. Il desiderio di offrire prodotti di qualità provenienti dal territorio locale. A più di 60 anni dall'inizio dell'avventura della Maison Dandieu, 2 generazioni sono unite intorno alla loro passione per l'allevamento, la coltivazione e la preparazione di pollame eccezionale. Il loro obiettivo costante: perpetuare la qualità, l'autenticità e il sapore del pollame di un tempo, nel rispetto delle tradizioni locali.



VOLATILI



IME0WW0001046
Anatra Barbarie Femmina
Senza Piume
xx



IME0WW0000116
Faraona Pulita e Decapitata
1,5kg





Visit Website

L'Origine

La RAZZA Il maiale della razza Alentejana è un discendente diretto del cinghiale mediterraneo. Grazie alla genetica e alla mancanza di incroci con altre razze, presenta una grande "rusticità" e adattamento alla vita in libertà e registra quindi una superiore capacità di accumulo di grasso intramuscolare. Storicamente conservata in Portogallo, è attualmente considerata una delle delle razze più pure della Penisola. In questo momento si contano solo 9.000 esemplari registrati.



Julián Martín possiede il proprio allevamento di maiale iberico, un impianto di macellazione e diversi impianti di produzione specializzati situati a Guijuelo (Sala-manca) e nella regione dell'Alentejo (Portogallo). Questo maiale viene allevato in condizioni semi brade e si nutre di ghiande. Viene quindi mantenuto il controllo dell'intero ciclo produttivo, garantendo la qualità e l'omogeneità delle produzioni. Julián Martín vuole introdurre il pubblico nei sapori intensi dei prodotti realizzati con una materia prima unica: il maiale iberico. I maiali iberici possono godere di tutto lo spazio di cui hanno bisogno per uno sviluppo, un'alimentazione assolutamente perfetti. Questo è essenziale per loro per produrre la meraviglia del grasso infiltrato che rende questa razza assolutamente unica al mondo.



MAIALE IBERICO



IME0WW0000038
Iberico Pluma Congelato
2kg+ Julian Martin | per kg



IME0WW0000039
Maiale Iberico
Presca Congelato
2kg+ Julian Martin | per kg



IME0WW0000041
Maiale Iberico
Secreto Congelato
2kg+ Julian Martin | per kg



IME0WW0000042
Maiale Iberico
Solomillo Congelato
270g Julian Martin | per kg





Visit Website



Nomade
des
JARDINS
L'escargot du Poitou-Charentes



"Nomade des Jardins" è stata fondata 1999 in Poitou-Charentes con l'obiettivo di produrre un prodotto 100% francese mentre la maggior parte delle lumache vengono importate dai paesi dell'est, Grecia e Turchia e trasformate in Francia. Ad oggi Nomade des Jardins controlla tutta la filiera dalla riproduzione all'allevamento fino alla trasformazione. Tratta un'unica specie, l'Helix Aspersa, che viene allevata allo stato brado da "Nomade": nel rispetto dell'ambiente e dell'animale stesso con un'alimentazione 100% naturale. Si ottiene un prodotto molto gustoso dalla carne delicata e non gommosa.

LUMACHE



ISA0WW0001928
Lumache c/Prezzomolo
& Burro in Busta
3.75kg Scatola c/360unità



ISA0WW0000384
Lumache c/Prezzomolo
& Burro
12pz in Vassoio 125gr



ISA0WW0000446
Lumache c/Prezzomolo
& Burro
500gr | Pacchetto c/48unità



ISA0WW0000195
Gusci Di Lumaca
100pz Scatola c/100pcs



CARNE DI MAIALE DEI MONTI NEBRODI



MULINELLO



ICH0WW0000866

Maiale dei Nebrodi Coppa
s/Osso Congelata
2/2,5kg | per kg



ICH0WW0000868

Maiale dei Nebrodi Spalla
s/Osso Congelata
2kg+ | per kg



IME0WW0000211

Maiale dei Nebrodi
Braciola Congelata
300gr Mulinello | per kg



IME0WW0000212

Maiale dei Nebrodi
Tomahawk Congelata
300gr+ Mulinello | per kg



IME0WW0000213

Maiale dei Nebrodi
Baby Ribs Congelata
1kg+ | per kg



IME0WW0000304

Maiale dei Nebrodi Pancia
s/Osso Congelata
2/2,5kg Mulinello | per kg



IME0WW0000357

Carre 6 Coste French Rack
2,5kg | per kg



FRUTTI DI MARE SOURCE MAP





Visit Website



Il loro desiderio di raggiungere l'eccellenza nel loro prodotto li ha portati ad essere l'unica azienda al mondo che estrae il tonno dal mare nel suo punto di grasso ottimale, su richiesta dei clienti. Il metodo di estrazione che utilizzano garantisce un prodotto senza stress (yake, che significa carne bruciata in giapponese), ottenendo un pro-dotto di ottimo valore gastronomico, presente nei migliori ristoranti del pianeta.



I cugini Manel e Pere icent Balfegó, fondatori dell'azienda, sono la quinta genera-zione di una numerosa famiglia di pescatori di L'Ametlla de Mar (Tarragona). Negli anni 0, da veri visionari, hanno deciso di scommettere sulla pesca del tonno rosso e, dopo tanti anni di sforzi, sono riusciti a ribaltare la tradizionale pesca di questa specie per diventare l'azienda leader mondiale nella cattura, pesca, studio, commer-cializzazione e diffusione del tonno rosso. I tonni selvatici Balfegó vivono nelle pozze al largo di L'Ametlla de Mar (Tarragona) per un massimo di un anno e si nutrono esclusivamente di pesce selvatico.





IFC0WW0000459
Filetto Tonno Rosso Thunnus Thynnus
3kg | per kg

IFC0WW0000460
Filetto Tonno Rosso Thunnus Thynnus
5kg | per kg

IFC0WW0000461
Filetto Tonno Rosso Thunnus Thynnus
7kg | per kg

IFC0WW0000462
Filetto Tonno Rosso Thunnus Thynnus
15kg | per kg



IFC0WW0000695
Filetto Centrale Tonno Rosso
Thunnus Thynnus
7kg | per kg

IFC0WW0000696
Filetto Centrale Tonno Rosso
Thunnus Thynnus
5kg | per kg



IFC0WW0000465
Ventresca Mezza Tonno Rosso
Thunnus Thynnus
6/9 kg



IFC0WW0000467
Ventresca Intera Tonno Rosso
Thunnus Thynnus
10/15 kg | per kg



IFC0WW0000470
Ventresca Tonno Rosso
Thunnus Thynnus
2 kg | per kg



RICCIOLA KINGFISH



IFCOWW0001754
Ricciola Intera Taglia
3 Kingfish
1-3kg | per kg pcs

IFCOWW0001755
Ricciola Intera Taglia
4 Kingfish
3kg + | per kg pcs



ACCIUGHE DEL CANTABRICO



Pujado Solano Negli anni '70, Milagros Solano iniziò a vendere filetti di acciughe al mercato della Sagrada Familia a Barcellona, seguendo l'antica tradizione della sua famiglia di marinai di Santoña. Nel 1984, con l'aiuto del marito Alfons Pujado, fondò l'azienda Pujado Solano, che è cresciuta nel tempo e ha creato il marchio omonimo. Con oltre 35 anni di esperienza, il team di Pujado Solano supervisiona attentamente i metodi artigianali di produzione, garantendo un sapore e una consistenza unici, apprezzati dai palati più esigenti.



IFCOWW0000664
Filetti Acciughe del Cantabrico Olio Girasole
Thermo Tray 110gr



IFCOWW0000663
Filetti Acciughe del Cantabrico Olio Girasole
Vaso 400gr



IFCOWW0000661
Filetti di Acciughe del Cantabrico in Olio Oliva
50gr Lattina



IFCOWW0000660
Filetti Acciughe del Cantabrico Olio Oliva
Vaso 100gr

TARTARE E PESCE CONGELATO



IFCOWW0000272
Tagliatella Calamaro
Congelato
Mr Fish
80gr



IFCOWW0000278
Tentacolo Polpo Cotto
Congelato
Mr Fish
200grl per kg



IFCOWW0001309
Tartare di Ricciola
80grl per unità



TARTARE E PESCE CONGELATO



IFC0WW0000694
Polpa Riccio
Parc Saint Kerber
50gr



IFC0WW0001316
Tartare di Gambero Rosso
80gr| per unità



IFC0WW0001318
Tartare di Gambero Viola
80gr| per unità



IFC0WW0001310
Scampi I°
1 kg | per kg

IFC0WW0001311
Scampi II°
1 kg | per kg



IFC0WW0001314
Gambero Rosso I°
1 kg | per kg



IFC0WW0001302
Merus di Granchio Reale Con Guscio
Taglio Laterale
Chatka Seafood
80/120gr | per kg



IFC0WW0001312
Tartare di Salmone
80gr| per unità



IFC0WW0001313
Tartare di Branzino
80gr| per unità



IFC0WW0001317
Tartare di Scampo
80gr| per unità

IFC0WW0001315
Gambero Rosso II°
1 kg | per kg

IFC0WW0001749
Merus di Granchio Reale Crudo Senza
Guscio Taglio Laterale Congelato
Chatka Seafood
80/120gr | per kg

OSTRICHE SOURCE MAP



Ostriche



IFC0WW0000030
Ostriche Speciale Grand Cru n°3
Fabrice Tessier
Scatola c/48pcs

IFC0WW0000039
Ostriche Speciale Grand Cru n°2
Fabrice Tessier
Scatola c/48pcs



IFC0WW0000062
Ostriche Speciale Grand Cru n°2
Fabrice Tessier
Scatola c/24pcs

IFC0WW0000260
Ostriche Speciale Grand Cru n°2
Fabrice Tessier
Scatola c/18pcs



IFC0WW0000044
Ostriche Speciale Grand Cru n°3
Fabrice Tessier
Scatola c/24pcs

IFC0WW0000064
Ostriche Speciale Grand Cru n°3
Fabrice Tessier
Scatola c/12pcs



IFC0WW0000320
Ostriche Fine de Claire n°2
Fabrice Tessier
Scatola c/12pcs

IFC0WW0000063
Ostriche Fine de Claire n°2
Fabrice Tessier
Scatola c/48pcs

IFC0WW0000370
Ostriche Fine de Claire n°2
Fabrice Tessier
Scatola c/24pcs

OSTRICHE



IFC0WW0000371
Ostriche Fine de Claire n°3
Fabrice Tessier
Scatola c/24pcs

IFC0WW0000372
Ostriche Fine de Claire n°3
Fabrice Tessier
Scatola c/48pcs

GOURMET
PARIS



IFC0WW0000073
Oysters Fine de Claire
Medium n°3
Fabrice Tessier
Box w/12pcs



IFC0WW0000322
Ostriche Perles n°2 Parcs
De L'Imperatrice
Scatola c/50pcs

GOURMET
PARIS



IFC0WW0000323
Ostriche Perles n°3 Parcs
De L'Imperatrice
Scatola c/50pcs

GOURMET
PARIS



IFC0WW0000698
Ostriche Special n°3 Parcs
De L'Imperatrice
Scatola c/50pcs

GOURMET
PARIS



IFC0WW0000325
Ostriche Speciales n°2 Parcs
De L'Imperatrice
Scatola c/50pcs

GOURMET
PARIS



IFC0WW0000318
Ostriche Classique n°2 Parcs
De L'Imperatrice
Scatola c/50pcs

GOURMET
PARIS



IFC0WW0000319
Ostriche Classique n°3 Parcs
De L'Imperatrice
Scatola c/50pcs



CAVIALE SOURCE MAP



Caviare



IFC0WW0000281
Caviale di Storione Oscetra
Acipenser Gueldenstaedtii
30gr

IFC0WW0000282
Caviale di Storione Oscetra
Acipenser Gueldenstaedtii
50gr



IFC0WW0000279
Caviale di Storione Siberiano
Acipenser Baerii
30gr

IFC0WW0000280
Caviale di Storione Siberiano
Acipenser Baerii
50gr

GOURMET
PARIS



IBP0WW0000178
Mini Blinis
Pacco c/16unità



DISPENSA SOURCE MAP





IFV0WW0001430
Giardiniera Mimosa agrodolce Corte Verde
1060ml pcs

IFV0WW0001431
Giardiniera Mimosa agrodolce Corte Verde
580ml pcs



IFV0WW0001434
Finocchi alla Siciliana Corte Verde
1060ml pcs

IFV0WW0001435
Finocchi alla Siciliana Corte Verde
580ml pcs



IFV0WW0001432
Cipolle Borettane Corte Verde
1060ml pcs

IFV0WW0001433
Cipolle Borettane Corte Verde
580ml pcs



IFV0WW0001436
Carote Provenzali Corte Verde
1060ml pcs

IFV0WW0001437
Carote Provenzali Corte Verde
580ml pcs



IFV0WW0001439
Catalana Corte Verde
500ml pcs



IFV0WW0001440
Piccantina Corte Verde
580ml pcs



IFV0WW0001438
Asparagi di Santa Giustina Corte Verde
500ml pcs



FRUTTA SECCA



ISA0WW0003221
Mandorle Tostate
aromatizzate Zaatar
Manola
4kgl per pacco



ISA0WW0003222
Anacardi Aromatizzati
al barbecue
Manola
3.5kgl per pacco



ISA0WW0003223
Mexicana Mix c/Arachidi e
Noci Aromatizzate
Manola
4kgl per pacco



ISA0WW0003224
Arachidi al Wasabi
Manola
3kgl per pacco



ISA0WW0003225
Anacardi Tostati Aromatizzati
c/Spezie Orientali
Manola
4kgl per pacco





Visit Website



Edmond Fallot
LA MOUTARDERIE



Le materie prime

La senape è il risultato finale di complessi processi di , debitamente codificati in secoli di gastronomia. Il processo di produzione della senape si articola in diverse operazioni.

Qualità

Requisiti elevati in ogni fase della produzione. Dalla ricezione delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finale. Le nostre

Materie Prime

sono rigorosamente controllate prima dell'uso. In particolare il contenuto di essenza di senape (essenziale per il "morso") nei semi ad ogni consegna. Un sistema di Tracciabilità ci permette di risalire a tutti gli ingredienti incorporati nel prodotto finale.

E' a Beaune che la Moutarderie Fallot -ultima casa indipendente e familiare di Borgogna -produce una mostarda di eccezione, utilizzando un expertise artigianale e tradizionale trasmesso da generazione in generazione dal 1840. La frantumazione dei semi di mostarda con mola di pietra permette di preservare ed esaltare tutte le qualità gustative della pasta. La notorietà della senape di Digione è stata acquisita nei secoli grazie al seme di mostarda e l'uso di un succo di uva verde, entrambe raccolte nella regione della Borgogna. Ispirato dalle loro ricette tradizionali, Edmond Fallot ha deciso di rilanciare una vera «Moutarde de Bourgogne» prodotta esclusivamente nel Territorio della Borgogna con i semi ed il vino bianco aligoté coltivati e prodotti in Borgogna. Dal 2009, la «Moutarde de Bourgogne» è un Indicazione Geografica Protetta (IGP).



MOSTARDE E ACETI



ISA0WW0000036
Mostarda Di Bourgogne
210gr



ISA0WW0000430
Mostarda De Dijon Al Basilico
100gr



ISA0WW0000043
Mostarda De Dijon Al
Pepe Verde
105gr



ISA0WW0000040
Mostarda De Dijon
Vaso Grigio 250gr



ISA0WW0000046
Mustard Espelette Pepper
Jar 100gr



ISA0WW0000431
Mostarda De Dijon Al
Vino Bianco
105gr



ISA0WW0000048
Mostarda De Dijon
210gr



ISA0WW0000047
Mostarda De Dijon
5kg



ISA0WW0000056
Mostarda Dragoncello
Jar 210gr



ISA0WW0000057
Mostarda de Dijon al Cassis
205gr



ISA0WW0000432
Mostarda de Dijon Grani
1.1kg



ISA0WW0000426
Mostarda Dijon Grani
5kg



MOSTARDE E ACETI



ISA0WW0000433
Mostarda De Dijon Grains
205gr



ISA0WW0003099
Moutarde al Vino Bianco
21Cl Vaso



ISA0WW0000038
Cetriolini Extra
37cl



ISA0WW0000434
Mostarda De Dijon
Mono Porzione
25gr



ISA0WW0000448
Mostarda de Dijon al Miele
ed Aceto Balsamico
210gr



ISA0WW0000428
Mostarda De Dijon
1100gr



ISA0WW0000037
Aceto al Lampone
50cl Bottiglia



ISA0WW0000435
Mostarda De Dijon In
Grani Vaso Grigio
250G



ISA0WW0000031
Aceto Bianco di Bourgogne
c/ Dragoncello 6%
500ml



ISA0WW0000055
Aceto di Vino Rosso di
Borgogna Invecchiato
50cl Bottiglia



ISA0WW0000051
Aceto di Vino Bianco
Di Borgogna
50cl Bottiglia



ISA0WW0000436
Mostarda de Dijon Pepe
Verde Dragoncello
Ribes Nero
4pz 25gr



LE GUERANDAIS SALE



ISA0WW0000905
Sale Fino Di
Guérande Barattolo
Le Guerandais
125gr



ISA0WW0000906
Sale Fino Di Guérande
Le Guerandais
5kg



ISA0WW0000907
Fior Di Sale Di
Guérande Barattolo
Le Guerandais
125gr



ISA0WW0000908
Fior Di Sale Di Guérande
Sacchetto Di Lino
Le Guerandais
250gr



ISA0WW0000909
Fior Di Sale Di
Guérande Sacchetto
Le Guerandais
500gr



ISA0WW0000910
Fior Di Sale Di Guérande
Le Guerandais
1kg



ISA0WW0001878
Sale Grosso Di Guérande
Le Guerandais
5kg

FONDI DI COTTURA



ISA0WW0000441
Fondo Pesce Congelato
1,5kg



ISA0WW0001970
Fondo Pollo Congelato
1,5kg



ISA0WW0001972
Fondo Vitello Congelato
1,5kg



NETTARI E COMPOSTE



IFV0WW0000880
Composta Amarena
600gr | Scatola/6unità



IFV0WW0000881
Composta Frutti di Bosco
600gr | Scatola/6unità



IFV0WW0000882
Composta Albicocca
600gr | Scatola/6unità



IFV0WW0000889
Composta Mirtillo Nero Bio
28gr | Scatola/60unità



IFV0WW0000883
Composta Mirtillo Rosso
600gr | Scatola/6unità



IFV0WW0000884
Composta Mirtillo Nero
600gr | Scatola/6unità



IFV0WW0000885
Composta Lampone
600gr | Scatola/6unità



IFV0WW0000890
Composta Lampone Bio
28gr | Scatola/60unità



IFV0WW0000886
Composta Fragola
600gr | Scatola/6unità



IFV0WW0000887
Composta Arancia Bio
28gr | Scatola/60unità



IFV0WW0000888
Composta Albicocca Bio
28gr | Scatola/60unità



IFV0WW0000891
Composta Fragola Bio
28gr | Scatola/60unità



NETTARI E COMPOSTE



IBV0WW0000630
Nettare di Albicocca Bio
250 ml



IBV0WW0000666
Nettare di Pesca Bio
250ml | per unità



IBV0WW0000667
Nettare di Mirtillo Nero Bio
250ml | per unità



IBV0WW0000668
Nettare di Pera&Lampone Bio
250ml | per unità



IBV0WW0000669
Nettare di Rabarbaro Bio
250ml | per unità



FARINA SOURCE MAP





Visit Website

Rispetto

Per i dipendenti, i clienti, il prodotto, l'ambiente.

Rigore

Sulla qualità, a garanzia della nostra reputazione.

L'innovazione

Il filo conduttore della nostra storia: Farina Mannedor, farina Tradition Française, farine di mulino, conservatorio dei cereali antichi.



Manteniamo un rapporto forte e decennale con panettieri e con i professionisti della gastronomia, e aderiamo ai principi che li uniscono ai consumatori: prossimità, qualità, tracciabilità dei prodotti. Da sei generazioni, innoviamo e rafforziamo il nostro know-how, guidati in ogni fase dalla ricerca dell'eccellenza: una rigorosa selezione di grano della Beauce e dell'Eure-et-Loir; una produzione di cereali biologici in Francia; un assemblaggio rigoroso che favorisce una macinazione audace, che unisce tradizione e modernità. Moulin Viron. "L'innovazione a volte è un semplice ritorno alle origini".



FARINE



IPS0WW0000551
Farina Tradition Francaise
25kg



IPS0WW0000606
Farina Forte senza
Additivi T55
25kg



PASTICCINO SOURCE MAP





Visit Website

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



Più di 50 anni fa, Francis Holder fondò il marchio Château Blanc, leader nella produzione di viennoiserie, basandosi fundamentalmente sul desiderio di creare prodotti di alta qualità. Dall'inizio ha sempre preparato le sue ricette il più fedele possibile alla grande tradizione artigianale francese, dando priorità al gusto dei prodotti. Oggi più che mai, restano fedeli a questo approccio, che si adatta perfettamente alle aspettative del consumatore di coniugare piacere, genuinità e scelte salutari. Château Blanc è riuscito a portare un ritmo industriale ai processi artigianali senza perdere il loro spirito originale. Nel tempo, hanno sviluppato una maestria unica che unisce il rispetto per la panificazione e la competenza nella pasticceria con la continua ricerca dell'innovazione. Château Blanc propone una serie prodotti di altissima qualità che soddisfano le esigenze sia dei professionisti che dei consumatori.





IBP0WW0000197
Croissant c/Ciocco Nocciola
75gr Congelato Chateau Blanc |
Scatola c/80unità



IBP0WW0000198
Croissant Marmellata
Albicocche Congelato
75gr Scatola c/80unità



IBP0WW0000162
Croissant Cioccolato
75gr Congelato Scatola c/70pcs



IBP0WW0000526
Baguette Ardennaise
Congelato
Pains & Tradition
270gr Scatola c/22unità



IBP0WW0000163
Croissant
80gr Congelato Scatola c/55pcs



IBP0WW0000164
Pain au Chocolat
30gr Congelato Scatola c/225pcs



IBP0WW0000165
Croissant
30gr Congelato Scatola c/225pcs



IBP0WW0000538
Mini Baguette Bio Congelato
Pains & Tradition
40gr Scatola c/120unità



IBP0WW0000194
Croissant Congelato
65gr Scatola c/80unità



IBP0WW0000196
Croissant c/Cereali & Semi
80gr Congelato Scatola c/55unità



IBP0WW0000201
Mini Pane All'Uvetta
30gr Congelato Scatola c/250unità



IBP0WW0000914
Macarons Assortimento
36pz 12gr Scatola c/2unità





Visit Website



pomone

François Sarazin ha deciso nel 1992 di trasformare la generosità di mele del terroir in crostate golose. Pomone collabora con professionisti della pasticceria per realizzare dolci ispirati, proprio come i valori dell'azienda. I nostri prodotti sono gustosi perché sappiamo come ottenere in modo sostenibile il meglio della nostra terra, generazione dopo generazione. La pasticceria Pomone è il cuore della nostra gamma. Anno dopo anno, nuove ricette fatte in casa si aggiungono al nostro portfolio e sempre nel rispetto della nostra storia di famiglia. Pomone ha costruito diverse linee di produzione che soddisfano i più elevati standard di qualità, al fine di soddisfare la crescente domanda dei nostri clienti della vendita al dettaglio e della ristorazione

Pomone è una storia di famiglia. Dal 1890, la famiglia Sarazin coltiva mele con la stessa ambizione da sempre: produrre alimenti più sani, gustosi e sostenibili, dalla tavola alla tavola. Dalla periferia di Parigi alle fertili terre dell'Angiò Val-de-Loire, l'azienda Pomone ha sempre saputo preservare la propria indipendenza, grazie ad un perfetto equilibrio tra tradizione e modernità. Nella continuità della storia familiare.



DESSERT CONGELATI



IBPOWW0000147
Tarte Tatin Congelato
120gr Scatola c/20unità



IBPOWW0000242
Fondente Cioccolato
Congelato
110gr Scatola c/27unità



IBPOWW0000246
Fondente Caramello
Congelato
90gr Scatola c/18unità



IBPOWW0000920
Fondente Cioccolato Bianco
Congelato
90gr Scatola c/18unità





Visit Website



Biologico e commercio equo e solidale

L'azienda è impegnata a preservare il del Sud Ovest della Francia Il loro personale è formato da anziani che trasferiscono la loro esperienza per mantenere vivo il know-how regionale.

Attribuiamo grande importanza anche alla possibilità di di poter lavorare con i nostri partner e offrire loro prodotti provenienti dall'agricoltura biologica. Per questo siamo molto attenti allo sviluppo di questi prodotti.

Fondata nel 1937, la Chocolaterie du Pecq, specializzata nella produzione di cioccolato di copertura, praline e gianduia, ha saputo evolversi al passo con i tempi, coniugando modernità e tradizione. Un controllo rigoroso delle forniture durante tutto l'anno, unito alla padronanza del know-how , ci garantisce una qualità costante che soddisfa i nostri standard elevati. Inoltre, per noi è un punto d'onore lavorare con un numero massimo di fornitori che garantiscono l'origine "Francia" delle materie prime. È il caso, ad esempio, del latte che utilizziamo nelle nostre ricette. Per noi è importante mantenere e sviluppare collaborazioni sostenibili direttamente con produttori di tutto il mondo.





IC00WW0000336
JAMAYA 73% - Jamaïque /
Jamaica
5 kg | per unità



IC00WW0000337
DELTORA® 70% - Panama
5 kg | per unità



IC00WW0000338
GAYAS® 70% - Equateur /
Ecuador
5 kg | per unità



IC00WW0000339
MADONG® 70% - Papouasie
Nouvelle Guinée
/ Papua New Guinea
5 kg | per unità



IC00WW0000341
ARCATO® 66%
5 kg | per unità



IC00WW0000342
DIAPASON® 33%
5 kg | per unità



IC00WW0000348
SAMANA® 70% - Rép.
Dominicaine
/ Dominican Republic
5 kg | per unità



IC00WW0000350
ADAGIO® 40%
5 kg | per unità



IC00WW0000351
MEZZO® 38%
5 kg | per unità



IC00WW0000349
NOIR N°1 59% - Choco. Couv.
Noir / Dark Choc. Couv.
5 kg | per unità



IC00WW0000352
BLANCHE N°1 30% - Chocolat
blanc / White chocolate
5 kg | per unità



IC00WW0000353
Gianduja lait / Milk gianduja
with hazelnuts
6 kg | per unità



IC00WW0000354
CACAO POUDRE 22-24%
600gr kg | per unità





Visit Website

Naturalità

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

Naturali

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



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



La Fruitière
du Val d'Ével®

THE TASTE, NATURALLY



PUREE



IFV0WW0000789
Purea 100% Lime Congelata
1kg per pezzo



IFV0WW0000790
Purea 100% Yuzu Congelata
1kg | per pezzo



IFV0WW0000791
Purea 100% Limone
Congelata
1kg | al pezzo



IFV0WW0000800
Purea 90% Frutti di Bosco
Congelata
1kg | per pezzo



IFV0WW0000793
Purea 100% Pera Congelata
1kg | per pezzo



IFV0WW0000797
Purea 100% Mango
1kg Congelata | per pezzo



IFV0WW0000798
Purea 100% Fragola
1kg Congelata | per pezzo



IFV0WW0000809
Purea 90% Mirtillo Congelata
1kg | per pezzo



IFV0WW0000801
Purea 100% Mandarino
Congelata
1kg | per pezzo



IFV0WW0000810
Purea 100% Bergamotto
Congelata
1kg | per pezzo



IFV0WW0000799
Purea 90% Mora
1kg Congelata | per pezzo



IFV0WW0000792
Purea 90% Albicocca
Congelata
1kg | per pezzo



PUREE



IFV0WW0000794
Purea 90% Pesca Bianca
Congelata
1kg | per pezzo



IFV0WW0000795
Purea 90% Passion Fruit
Congelata
1kg | per pezzo



IFV0WW0000796
Purea 90% Cocco
1kg Congelata | per pezzo



IFV0WW0000811
Purea 90% Litci Congelata
1kg | per pezzo



IPS0WW0000475
Purea 90% Lampone
Congelata
1kg | per pezzo



TARTELLETTE



/masdeu/



IBP0WW0001347

Mini Tartellette Al Burro Con
Bordo Dritto, Dolce 38 mm
Scatola c/192unità



IBP0WW0001348

Mini Tartelle Al Burro Con
Bordo Dritto, Cacao 38 mm
Scatola c/192unità



IBP0WW0001349

Assortimento
Mini Coni 4 Gusti
Scatola c/180unità



INO0WW0000091

Porta Cornetto In
Plastica Individuale
Scatola c/15unità



IBP0WW0001350

Mini Tartellette Al Burro Con
Bordo Dritto, Neutro 38 mm
Scatola c/192unità



IBP0WW0001351

Mini Tartellette Al Burro Con
Bordo Dritto, Nero 38 mm
Scatola c/192unità



IBP0WW0001352

Mini Bouché 35 mm
Scatola c/240unità



INO0WW0000092

Porta Cornetto In
Plastica x 38
Scatola c/10unità



IBP0WW0001355

Vol-au-vent 83 mm
Scatola c/72unità



IBP0WW0001353

Mini Tartellette Al Burro Con
Bordo Dritto, Rettangolo,
Cacao 55 mm
Scatola c/144unità



IBP0WW0001354

Mini Tartellette Al Burro,
Dolce 40 mm
Scatola c/280unità



INO0WW0000093

Porta Cornetto In
Plastica x 32
Scatola c/4unità

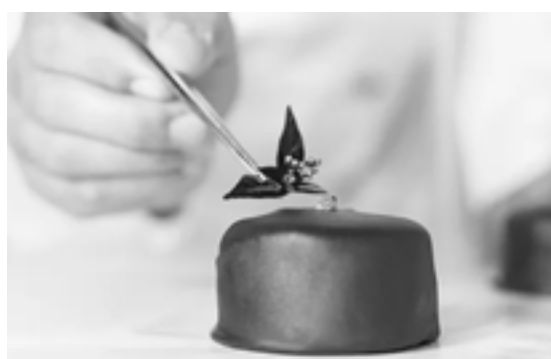




Visit Website



Il marchio Flavors & Chefs® è dedicato ai professionisti della panificazione e della pasticceria, si propone di offrire ingredienti di alta qualità adatti alle esigenze dei professionisti più esigenti. Offriamo una gamma che comprende molti articoli e che si arricchisce continuamente di nuovi prodotti: aromi, coloranti, frutta secca, sciroppo, frutta candita, prodotti da laboratorio, miscele dolciarie, prodotti lattiero-caseari...I prodotti Flavors & Chefs® sono distribuiti in quasi 40 paesi nel mondo.



PRODOTTI DA PASTICCERIA



IC00WW0000355
Burro di cacao in pastiglie
1kg | per unità



IC00WW0000366
Polvere di Cacao
1kg | per pcs



IN00WW0000079
Sach a poche 30X54
Box c/100 unità



IPS0WW0000653
Colorante liposolubile giallo
100 Gr | per unità



IPS0WW0000647
Colorante idrosolubile
bianco in polvere
50 Gr | per unità



IPS0WW0000648
Colorante idrosolubile giallo
limone in polvere
50 Gr | per unità



IPS0WW0000649
Colorante idrosolubile verde
pistacchio in polvere
50 Gr | per unità



IPS0WW0000654
Colorante liposolubile verde
pistacchio
100 Gr | per unità



IPS0WW0000650
Colorante idrosolubile verde
menta in polvere
50 Gr | per unità



IPS0WW0000651
Colorante idrosolubile rosso
fragola in polvere
50 Gr | per unità



IPS0WW0000652
Colorante liposolubile
bianco
100 Gr | per unità



IPS0WW0000655
Colorante liposolubile rosso
100 Gr | per unità



PRODOTTI DA PASTICCERIA



IPS0WW0000656
Glassa a specchio al cacao
5kg | per unità



IPS0WW0000657
Pralinato nocciola
1kg | per unità



IPS0WW0000611
Trimolina
Secchio 7kg | per unità



IPS0WW0000664
Zucchero in granella N°10
5kg | per unità



IPS0WW0000658
Strisce di arancia caramellata
1kg | per unità



IPS0WW0000659
Pasta d' arancia
10kg | per unità



IPS0WW0000660
Paste di limone
10kg | per unità



IPS0WW0000665
Siroppo di glucosio
7kg | per unità



IPS0WW0000661
Glassa neutra a freddo
6kg | per unità



IPS0WW0000662
Zucchero fondente
7kg | per unità



IPS0WW0000663
Zucchero semolato
20 kg | per unità



IPS0WW0000666
Agar-Agar
1kg | per unità



PRODOTTI DA PASTICCERIA



IPS0WW0000667
Pectina Jaume
1kg | per unità



IPS0WW0000668
Pectina NH Nappage
1kg | per unità



IPS0WW0000669
Lievito in polvere
1kg | per unità



IPS0WW0000670
Polvere di mandorle extra fine
1kg | per unità

IPS0WW0000671
Polvere di mandorle extra fine
5kg | per unità



IPS0WW0000672
Preparato per pan di spagna
1kg | per unità



IPS0WW0000673
Crema in polvere a freddo
1kg | per unità



IPS0WW0000674
Gelatina 500-200 Bloom
450gr | per unità



IPS0WW0000675
Pasta aromatizzata al
pistacchio colorata Cresco
1kg | per unità



IPS0WW0000676
Feuilletine
(foglio di wafer sbriciolato)
2kg | per unità



IPS0WW0000677
Pasta pistacchio pura 100%
1kg | per unità



IPS0WW0000678
Amarene in sciroppo naturali
| per unità



IPS0WW0000679
Sciroppo di glucosio
1kg | per unità

GOURMET
PARIS



IPS0WW0000437
Rotolo Pasta Sfoglia
4.25kg



MAISON
DE FAMILLE

FONDÉE 1886 - BORDEAUX 1894

CONTATTACI

Direttore generale
Filippo Mainini
filippo@repertoire.it

Ordini
ordini@repertoire.it

Contatti
Info@repertoire.it

SEGUICI SU



ORDINA ONLINE