

sapoRissimo

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES

Saporissimo, c'est l'histoire d'une rencontre authentique avec l'Italie. Depuis vingt ans, aux côtés de mon épouse italienne, j'ai parcouru ce superbe pays. Notre « camp de base », un très joli petit village du Piémont. Ma belle mère, excellente cuisinière, nous y a toujours accueillis, autour de sa magnifique table.

La cuisine italienne que j'aime est très savoureuse, souvent rapide à préparer, saine et peu coûteuse. Elle se prête également à de très jolies présentations.

J'ai eu envie, à mon tour, de partager avec vous l'essence de l'Italie en vous faisant découvrir, préparer et déguster des produits authentiques et naturels, choisis chez des petits producteurs traditionnels. Ces entreprises familiales, très attachées à la qualité et propriétaires de savoir-faire transmis de génération en génération, je les connais toutes personnellement.

Le choix des ingrédients, le respect de la nature, la fabrication à l'ancienne, garantissent à nos sélections des saveurs inégalées, bien loin des préparations de l'industrie agro-alimentaire.

L'offre de Saporissimo est présentée lors de dégustations vente. Vous pouvez ainsi goûter nos produits et découvrir leurs qualités, leurs histoires et celles de leurs producteurs. Ces moments conviviaux sont aussi l'occasion de vous initier à de superbes recettes. Nos conseillers vous y dévoileront tours de main et astuces qui rendront votre cuisine particulièrement savoureuse.

Un site internet, réservé uniquement à nos clients, riche de recettes, conseils et informations, vous permettra de vous réapprovisionner.

Nous ne croyons qu'au bouche à oreille. Nous sommes convaincus que nos produits et recettes vous donneront envie de parler d'eux.

Je vous souhaite de très belles découvertes.

Hugues Percie du Sert

■ ASSORTIMENTS

■ APÉRITIFS, CRÈMES ET GRISSINIS

Apéritifs

Crèmes

Grissini

■ LÉGUMES À L'HUILE

■ CONDIMENTS FINS

Les huiles

Les vinaigres

Condiments spéciaux

■ RIZ ET AUTRES CÉRÉALES

Riz

Risotto

Les riz et leurs sauces

Polenta et épeautre

■ PÂTES

De blé dur

De blé dur formats spéciaux

Au germe de blé

Au germe de blé aromatisées

Les pâtes et leurs sauces

■ LES SAUCES

Autour de la tomate

Nos découvertes

Les Grands Classiques

Côté mer

■ POISSONS

■ GAMME SUCRÉE

Gelées

Confitures et crèmes sucrées

Autour de la noisette

Biscuits

Chocolats Chauds

Desserts

■ VINS ET ALCOOLES

NOS PRODUCTEURS

sapoRissimo

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES

	 Simone Maison fondée en 1974 Gressins, biscuits		 Maria Depuis 2005 Antipasti, sauce tomate	 Celeste & Manuela Créée en 1977 Antipasti de légumes	
 Pasquale Maison fondée en 1820 Pâtes de blé dur	 Antonio & Marco Maison fondée en 1860 Pâtes au germe de blé	 Gaetano Depuis 1962 Crèmes de légumes, crèmes sucrées			
 Gianluca Maison fondée en 1878 Riz et risotto	32 producteurs			 Francesco Depuis 1935 Sauces tomates	
	 Paola Maison fondée en 1980 Antipasti de légumes		 Elio Maison fondée en 1964 Pestos	 Paolo Créée en 1910 Tomates pelées	
 Laura Maison fondée en 1930 Cèpes et truffes	 Cosimo Maison fondée en 1990 Encre de seiche	 Gina Créée en 1950 Anchois			
 Gerardo Créée en 1987 Herbes semi-fraîches		 Vinicio Créée en 1936 Huiles d'olives, olives	 Bruno, Federico et Corrado Maison fondée en 1950 Huile d'olive		

NOS PRODUCTEURS

sapoRissimo

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES

R



Alberto
Maison fondée en 1900
Panettone, biscuits



Gino
Créée en 1920
Biscuits



Massimo
Depuis 1950
Noisettes, crèmes sucrées



Matteo
Depuis 1968
Chocolats



Luigi
Créée en 1928
Confitures



Carlo, Maria Grazia et Luca
Maison fondée en 1930
Vins, Piémont



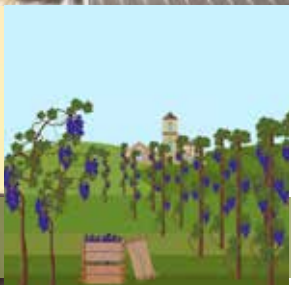
Claudio
Créée en 1900
Vins, Piémont



Max
Créée en 1960
Vins, Emilie Romagne



Umberto
Depuis 1950
Vins, Avellino



Carlo, Francesca & Roberto
Depuis 1962
Vins, Vénétie



Ricardo
Créée en 1953
Vins, Piémont



Matteo
Maison fondée en 1964
Vins, Abruzzes



Enrico & Alberto
Depuis 1920
Prosecco



Feliciano
Créée en 1980
Limoncello, babas



Sept plats de pâtes tout prêts en un quart d'heure maximum (pour 4 à 7 personnes). Vous ne serez plus jamais pris au dépourvu. Lorsque les produits sont excellents, des associations simples exaltent les saveurs. Les sauces sont toutes à base de produits frais. Des pâtes variées, toutes artisanales et savoureuses. Sur notre site, toutes les recettes et conseils pour que vous cuisiniez ces plats comme on le fait en Italie.



SEPT JOURS/SEPT PÂTES - LES GRANDS CLASSIQUES

77,50 € Ref 981

Bucatini/Pesto basilic bio
Casarecce/Sauce bolognaise au boeuf du Piémont
Spaghetti/Bagna Cauda
Straccetti/Sauce tomates basilic
Tortiglioni/Sauce aux noix
Linguine ail basilic/Sauce Puttanesca
Fresine Bio Semolato/Sauce aux coques

SEPT JOURS/SEPT PÂTES - LES RAFFINÉES

115,00 € Ref 982

Tagliatelle aux cèpes/Crème de cèpes
Linguine à la truffe/Beurre à la truffe
Linguine/Mijoté de boeuf en sauce
Spaghetti/Bagna Cauda
Tortiglioni/Sauce aux noix
Casarecce/Coulis de tomates à l'ancienne, origan semi-frais
Linguine à l'encre de seiche/Sauce à l'encre de seiche



ASSORTIMENT DÉCOUVERTE

De délicieux grissini aux olives, d'autres au romarin, des tomates séchées à l'huile, deux types de pâtes (Casarecce de blé dur, Linguine au germe de blé à l'ail et au basilic), un risotto aux cèpes prêt à cuisiner, 500 gr de riz Carnaroli extra fin. De quoi agrémenter pâtes et riz : coulis de tomates à l'ancienne, une sauce à la Puttanesca, un assortiment de trois huiles d'olive extra vierge AOC de Toscane. Enfin de petits amaretti pour accompagner vos desserts ou cafés et deux sachets pour préparer deux excellents chocolats chauds épais, comme on les déguste dans les beaux cafés de Turin.

50,00 € **Ref 951**

CÈPES ET TRUFFES

De délicieuses pâtes au germe de blé : 500 gr de linguine à la truffe et 500 gr de Tagliatelle aux cèpes. Pour les agrémenter, une crème de cèpes et un beurre à la truffe blanche. Deux risotto prêts à l'emploi : un aux cèpes et un à la truffe. Une huile d'olive extra vierge à la truffe noire (100 ml) et un miel d'acacia à la truffe noire (pour vos fromages).

67,50 € **Ref 965**

PLAISIRS GOURMANDS

Toute une gamme de délicieux biscuits artisanaux pour accompagner vos desserts ou cafés : petits amaretti pour le café, amaretti moelleux, délicieux Baci di Dama (biscuits aux noisettes du Piémont), excellents Brutti ma Buoni (biscuits croquants aux noisettes du Piémont et aux amandes), une crème chocolatée aux noisettes du Piémont (45% de noisettes). Une bouteille de Moscato d'Asti, typique vin blanc de dessert du Piémont, moelleux légèrement pétillant. Enfin deux sachets pour préparer d'excellents chocolats chauds épais, comme on les déguste dans les beaux cafés de Turin.

50,00 € **Ref 968**

BACCHUS

Pour l'apéritif, un délicieux Prosecco artisanal, trois vins rouge très joliment faits par d'excellents petits viticulteurs (un Montepulciano des Abruzzes, un Syrah de Vénétie et un San Giovese), un vin blanc de Campanie à la fois minéral et fruité (Greco) et un superbe limoncello artisanal (50cl).

78,00 € **Ref 970**



OLIVES VERTES DE TOSCANE

En apéritif, pour pâtes, riz et plats cuisinés

Ces olives de Toscane sont fermes, presque croquantes car cueillies avant qu'elles aient trop mûri. Leur saveur est intense, très légèrement amère. Elles donneront une touche qualitative à vos apéritifs et elles relèveront les goûts des plats de pâtes ou de riz qu'elles accompagneront.

550 g : 8,75 € Ref 2



PIMENTS FARCIS AU THON

Pour vos apéritifs et entrées

Ces excellents piments farcis très légèrement piquants et fermes, se combinent en bouche parfaitement avec un thon doux et moelleux. Les piments viennent des Pouilles. Ils sont cultivés par des agriculteurs soucieux de qualité et sont bien charnus.

Vous les servirez en apéritif ou en entrée sur une assiette d'antipasti. Découpés, il vous permettront aussi de cuisiner des très bonnes pâtes.

314 ml : 8,70 € Ref 3



AIL CONFIT À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

De l'ail italien, devenu très rare car l'ail que vous trouvez vient désormais presque toujours d'Inde...

L'ail confit a le goût de l'ail et ses qualités santé sans en avoir les inconvénients.

Celui-ci est délicieux, confit dans une huile d'olive extra vierge équilibrée. Quelques herbes pour agrémenter le tout.

180 g : 6,90 € Ref 125



TOMATES SÉCHÉES FARCIES AU THON

Du thon enrobé dans des tomates séchées. Une belle association pour vos assiettes d'antipasti ou pour vos apéritifs.

L'ensemble est tenu par une pique en bois. Réalisée par le même artisan que nos piments farcis au thon.

314 ml : 7,90 € Ref 4

CÔTÉ LÉGUMES



PURÉE D'OLIVES NOIRES

Pour vos toasts et bruschettas, pâtes et risottos

Très goûteuse, on sent en la dégustant la chair des olives. Elle n'est pas amère et son goût perdure longtemps en bouche. L'huile d'olive extra vierge AOC Toscane lui donne une belle onctuosité. Elle apportera sa touche de vivacité à vos préparations.

180 g : 8,30 € Ref 20



PURÉE D'OLIVES VERTES

Pour vos toasts et bruschettas, pâtes et risottos

Cette purée d'olives vertes de Toscane est délicieuse. Elle a tout le fruité d'olives cueillies avant qu'un murissement excessif ne dégrade leurs arômes. Le mélange de la pâte d'olive et de l'huile d'olive extra vierge AOC est parfait.

180 g : 8,90 € Ref 21

PURÉE D'OLIVES VERTES PIQUANTES

La combinaison de la douceur fruitée des olives vertes et du piquant du piment vous réglera.

180 g : 9,45 € Ref 22



ASSORTIMENT DE 4 CRÈMES

Pour vos apéritifs, pâtes, risottos, poissons, ...

Pour les amateurs de nos crèmes, un assortiment à déguster ou à offrir. Des crèmes qui plaisent beaucoup aux clients Saporissimo : artichaut, thon et câpres, caponata, tomates séchées, purée d'olives noires.

Ref 20/31/71/74 : 29,00 € Ref 76

ASSORTIMENT DE 4 CRÈMES AU CHOIX

Des assortiments à déguster ou à offrir. Choix libre.

180 g x 4 : 29,00 € Ref 78

CÔTÉ ARTICHAUTS



CRÈME D'ARTICHAUTS

Pour vos toast et bruschettas

L'onctuosité de cette crème d'artichauts est parfaite. Le goût d'artichauts est bien présent mais délicat. Nous ne prenons pas de risques en disant que les amateurs d'artichauts la trouveront excellente.

180 g : 8,35 € Ref 30



ARTICHAUTS ET THON EN TAPENADE

Pour vos toasts et poissons

L'artichaut domine, et le thon s'y associe parfaitement. Très fine au palais, cette crème est un régal. Elle combine deux grands classiques italiens, l'artichaut et le thon.

180 g : 7,90 € Ref 71



CRÈME D'ARTICHAUTS, AIL ET POIVRE

Pour vos apéritifs, vos pâtes

La saveur de l'artichaut reste très présente, relevée par l'ail et par le poivre. Une crème qui plaira aux amateurs de saveurs marquées.

180 g : 8,35 € Ref 32

CÔTÉ CHAMPIGNONS



CRÈME DE CÈPES

Pour toasts, pâtes, risottos, oeufs ...

Une crème très savoureuse. Le goût et la consistance de cèpes frais revenus à la poêle. Cuisiner de délicieuses pâtes aux cèpes ou des risottos aux cèpes devient simple. Egalement excellent en toast à l'apéritif. Les amateurs de cèpes lui trouveront de nombreuses utilisations. Se conserve bien au frigidaire.

180 g : 8,90 € Ref 33



BEURRE À LA TRUFFE BLANCHE

Pour pâtes, risottos et toasts

Cuisiner de succulentes et très onctueuses pâtes à la truffe est excessivement facile avec ce délicieux beurre à la truffe blanche. Il en va de même pour les risottos. Sur du pain toasté, il fera des toasts savoureux et raffinés. Se conserve bien au frigidaire.

75 g : 8,50 € Ref 51

CÔTÉ LÉGUMES



CRÈME DE TOMATES SÉCHÉES

Pour vos toast et bruschettas

Cette crème a la saveur intense des tomates séchées du Sud de l'Italie. Un peu d'olives et de basilic la relèvent juste ce qu'il faut.

180 g : 8,35 € Ref 31



CRÈME DE BROCOLIS

Pour pâtes, risotto, œufs, ...

Les brocolis que notre artisans utilise sont des brocolis rave, petits brocolis très utilisés dans la cuisine du Sud de l'Italie. Leur goût est plus fin que celui des brocolis que nous connaissons en France. C'est un légume amer, riche de propriétés Santé.

180 g : 7,20 € Ref 80



CRÈME D'AUBERGINES ET BASILIC

Pour vos toasts, pâtes, risottos, ...

Une belle trouvaille que cette association. Notre artisan travaille des légumes frais au Sud de Rome. Le basilic apporte un peu de fraîcheur à des aubergines savoureuses.

180 g : 7,70 € Ref 35

CÔTÉ MER



MOUSSELINE DE THON

Pour vos toasts et bruschettas

La qualité du thon fait celle de cette crème. Huile d'olive et oignons accompagnent le thon et lui amènent douceur et onctuosité.

180 g : 7,50 € Ref 73



CAPONATA AUX ANCHOIS

Pour vos toasts et bruschettas

Tapenade d'aubergines et d'olives noires, légèrement relevée par un peu d'anchois. Crème d'apéritif très typique du Sud de l'Italie.

180 g : 8,35 € Ref 74



GRESSINS NATURE Ref 81 / **OLIVES** Ref 82 / **ROMARIN** Ref 83 / **SÉSAME** Ref 84 / **MAÏS ET SEL** Ref 85

Réfs. 81/82/83/84 : 3,40 € - Réf. 85 : 3,90 € Paquets de 150 g

TRIO GRESSINS

Un assortiment de 3 gressins parmi nos quatre proposés.

(3 x ref 81 et/ou ref 82, 83, 84) : 9,60 € Ref 81A



Depuis 1886 et cinq générations, notre artisan produit au Nord de Naples de délicieux Taralli tressés. Croquants à l'extérieur et friables à l'intérieur. Un savoir faire de près de 150 ans ! Un produit extra pour l'apéro. Encore aujourd'hui levain naturel et four à bois.

TARALLI AUX GRAINES DE FENOUIL Ref 88 / **PIMENT** Ref 89 / **FARINE INTÉGRALE** Ref 90

Réf. 88 : 4,40 € Paquets de 300 g / Réf. 89 : 4,40 € Paquets de 250 g - Réf. 90 : 4,60 € Paquets de 300 g

TRIO DE TARALLI

Un assortiment de 3 taralli au choix

(3 x ref 88 et/ou ref 89, 90) : 12,00 € Ref 88A

TARALLI ET GRESSINS

Taralli 2 au choix et Gressins 2 au choix

(2 x ref 81 et/ou ref 82, 83, 84) et (2 x ref 88 et/ou ref 89, 90) : 14,50 € Ref 82A

SAVOUREUX



AUBERGINES BRAISÉES

Pour vos salades, pizzas, assiettes d'antipasti, tartes, ...

Ces filets d'aubergines sont légèrement relevés. Les aubergines sont goûteuses et croquantes.

314 ml : 5,60 € Ref 100



TOMATES SÉCHÉES

Pour vos salades, pizzas, assiettes d'antipasti, pâtes, risottos, tartes, ...

Ces tomates séchées sont savoureuses et légèrement parfumées aux herbes. Vous les retrouverez utilisées dans de nombreuses recettes que nous vous suggérons. Elles seront également tout à fait à leur place dans une assiette d'antipasti.

314 ml : 6,80 € Ref 101



POIVRONS BRAISÉS

Pour vos salades, pizzas, assiettes d'antipasti, pâtes, risottos, tartes, ...

Ces poivrons braisés sont parfaitement moelleux et légèrement relevés. Vous les utiliserez pour des assiettes de légumes à l'huile, pour des tartes, des pizzas, des pâtes ou des risottos.

314 ml : 6,30 € Ref 104



CŒURS D'ARTICHAUTS BRAISÉS

Pour vos salades, pizzas, assiettes d'antipasti, pâtes, risottos, ...

Ces cœurs d'artichauts braisés sont savoureux et tendres. Vous les utiliserez pour des assiettes de légumes à l'huile, pour des tartes, des pizzas, des pâtes ou des risottos.

314 ml : 7,10 € Ref 103



COURGETTES BRAISÉES

Pour vos salades, assiettes d'antipasti, ...

Des courgettes de pleine terre charnues et tendres.

Légèrement vinaigrées comme on les prépare en Italie.

314 ml : 6,70 € Ref 102

ANTIPASTO À L'ITALIENNE

Pour vos assiettes d'antipasti, apéritifs, pâtes, risottos, salades, pizzas, tartes, ...

5 légumes à l'huile savoureux :

Aubergines braisées (Ref 100), tomates séchées (Ref 101), courgettes braisées (Ref 102), cœurs d'artichauts braisés (Ref 103), poivrons braisés (Ref 104).

5 x 314 ml : 28,00 € Ref 110

LES LÉGUMES À L'HUILE

sapoRissimo

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES

PREMIUM



TOMATES SÉCHÉES

280 g : 8,55 € Ref 120

Pour vos apéritifs, entrées, salades, pizzas, pâtes,...

Ces tomates San Marzano choisies bien mûres et récoltées à la main sont ensuite séchées au soleil. Elles sont très moelleuses, douces et goûteuses. L'huile d'olive extra vierge permet la préservation de ce moelleux. Rien d'autres que ces tomates, du sel et de l'huile. Pas besoin de plus pour en faire un élément de choix de vos assiettes de légumes à l'huile ou de vos salades composées.



PETITS OIGNONS

280 g : 8,25 € Ref 121

Pour vos apéritifs, entrées, salades

Ces oignons sont délicieusement doux, l'ajout d'un peu de poivre rose relevant leur saveur naturelle. Ils sont légèrement fermes avant de fondre en bouche. Conservés dans une excellente huile d'olive extra vierge, ils participeront de façon originale à vos assiettes de légumes à l'huile. Ils trouveront également toute leur place dans vos salades composées.



AUBERGINES AUX HERBES AROMATIQUES

280 g : 7,35 € Ref 122

Pour vos apéritifs, entrées, salades

Ces aubergines sont délicieusement parfumées d'herbes aromatiques et légèrement relevées d'un peu de vinaigre. Elles participeront de vos assiettes de légumes à l'huile.



POIVRONS BRAISÉS

290 g : 6,90 € Ref 123

Pour vos apéritifs, entrées, salades, pizzas, pâtes, ...

Ces poivrons fondent en bouche. Cultivés en pleine terre sous le soleil des Pouilles, puis préparés à l'ancienne, braisés. Ils sont charnus et très savoureux. Vous leur trouverez de nombreuses utilisations.

PREMIUM



CŒURS D'ARTICHAUTS

Pour vos apéritifs, entrées, salades, pizzas, pâtes...

Ces petits coeurs d'artichauts coupés en deux sont légèrement croquants et très tendres. De petite taille, leur goût est marqué mais ce produit est d'une grande finesse. Ils trouveront toute leur place dans vos assiettes de légumes à l'huile, dans vos salades, risottos, pâtes, ...

280 g : 8,70 € Ref 124

ANTIPASTO EXTRA À L'ITALIENNE

Pour de superbes assiettes d'antipasti, de délicieux apéritifs, d'excellentes pâtes, risottos, salades

5 légumes extra à l'huile d'olive extra vierge : tomates séchées (Ref 120), cœurs d'artichauts (Ref 124), petits oignons au poivre rose (Ref 121), poivrons braisés aux herbes aromatiques légèrement vinaigrés (Ref 123) et aubergines aux herbes aromatiques légèrement vinaigrées (Ref 122)

5 x 280 g : 37,50 € Ref 130



HUILE BRUNO VIOLA

Cette huile est très agréablement parfumée. Vous sentirez bien le goût de l'olive. Elle est très légèrement piquante. C'est une très bonne huile d'olive.

0,75 l : 12,60 € Ref 142



HUILE D'OLIVE DOP TOSCANE

0,25 l : 9,40 € Ref 143 0,75 l : 17,40 € Ref 145

Pour assaisonner salades, risottos, purées, pâtes, soupes

Cette délicieuse huile d'olive est très fruitée et légèrement piquante. Huile d'olive AOC de Toscane, réalisée par une entreprise artisanale avec des olives vertes cueillies tôt afin qu'elles gardent tout leur fruité et ce qu'il faut de piquant. Vous n'aurez besoin que d'utiliser un filet de cette huile goûteuse et très raffinée.

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr de nombreuses idées de délicieuses recettes



HUILE D'OLIVE AU CITRON

Ref 170

Pour assaisonner salades, poissons, risotto

Réalisée en pressant des citrons en même temps que les olives. Le citron explose en bouche et se combine magnifiquement avec les olives cueillies tôt. Les utilisations de cette huile sont nombreuses. Elle est devenue un produit dont bon nombre de nos clients sont devenus des habitués.

HUILE D'OLIVE À L'ORANGE

Ref 171

Pour assaisonner salades, pour cakes et desserts

Réalisée en pressant d'excellentes oranges en même temps que les olives. L'orange se combine magnifiquement avec les olives cueillies tôt. Les gourmets trouveront certainement d'autres utilisations à cet intéressant produit.

HUILE D'OLIVE AIL, SAUGE ET ROMARIN

Ref 172

Pour vos salades, viandes blanches cuisinées

Au delà de la jolie couleur que cette huile tire du romarin et de la sauge, de sa jolie présentation dans laquelle romarin et ail sont bien visibles, cette huile est très parfumée.



HUILE D'OLIVE AIL ET PIMENT

Ref 173

Pour pizzas, pâtes, riz

Cette huile tire sa jolie couleur du piment et sa présentation dans laquelle les piments et l'ail sont bien visibles, donne envie. Cette huile très parfumée vous permettra d'assaisonner vos pizzas ou vos pâtes. Les amateurs de saveurs relevées aiment aussi l'utiliser pour des viandes, des sauces, ... L'huile d'olive extra vierge Toscane utilisée est délicieusement fruitée.

HUILE D'OLIVE AU PIMENT

Ref 174

Pour pizzas, pâtes

Au delà de la jolie couleur que cette huile tire du piment et de sa présentation dans laquelle les piments sont bien visibles, cette huile très parfumée vous permettra d'assaisonner vos pizzas ou vos pâtes. Les amateurs de saveurs relevées aiment aussi l'utiliser pour des viandes, des sauces, ... L'huile d'olive extra vierge Toscane utilisée est délicieusement fruitée.



HUILE D'OLIVE AUX CÈPES

Pour pâtes, risottos, purées, oeufs brouillés, carpaccios, ...

Réalisée à partir de notre excellente huile d'olive extra vierge de Toscane et de cèpes séchés têtes noires (les meilleurs), cette huile est très aromatique. Pour des plats aux cèpes toute l'année. Parfaite pour pâtes, risottos ou aussi pour des plats plus originaux comme par exemple un carpaccio de boeuf mariné à l'huile de cèpes.

25 cl : 15,20 € Ref 178

HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE BLANCHE

Pour pâtes, risottos, purées, oeufs brouillés, ...

Réalisée à partir de notre excellente huile d'olive extra vierge de Toscane, cette huile à la truffe blanche est très aromatique. Pour les amateurs de truffe, la truffe blanche, typiquement italienne est plus délicate que la truffe noire. La possibilité de plats à la truffe blanche toute l'année.

25 cl : 17,65 € Ref 177



C&C : COFFRET CITRON ET CÈPES

Nos deux huiles les plus vendues. Dans un joli coffret, pour offrir ou pour vous faire plaisir. Ces deux huiles rendent tant de plats délicieux. Simple et sain, comme nous aimons toujours vous le proposer !

2X25 cl : 29,00 € Ref 165



HUILE À LA TRUFFE

Pour vos pâtes, risottos, purées...

Cette jolie bouteille vous permettra d'aromatiser vos plats à la truffe juste avant de les servir. Le goût de truffe étant bien présent, pas besoin d'en mettre beaucoup. C'est une bonne huile extra vierge dont le goût met bien en valeur celui de la truffe.

100 ml : 14,25 € Ref 176



ASSORTIMENT DE TROIS HUILES

Cet assortiment sera parfait pour des personnes dont les consommations sont limitées. Vous y trouverez de l'huile d'olive extra vierge, de l'huile au citron et de l'huile ail et romarin. Dans son coffret en carton, c'est aussi un cadeau original.

3 x 100 ml : 13,90 € Ref 175

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr de nombreuses idées de délicieuses recettes



MOSTARDEL

Pour carpaccio, salades, viandes, magrets, sushis, fromages, glaces ou desserts à base de fruits.

A notre avis meilleur encore qu'un très bon vinaigre balsamique ce vinaigre est réalisé à partir de vins du Piémont, de pommes, de pêches et de raisin Muscat. Au delà des arômes caramélisés typiques d'un vinaigre balsamique, vous y retrouverez de délicats arômes de fruits. Sa couleur profonde est bien mise en valeur par les très jolies bouteilles proposées qui en font des cadeaux originaux.

25 cl : 12,90 € Ref 200

10 cl : 7,00 € Ref 201



VINAIGRE AROMATIQUE AUX HERBES

Pour vos salades, carpaccios et marinades de poissons gras

Très aromatiques et intense, quelques gouttes de ce vinaigre à base de bon vin rouge du Piémont et d'herbes aromatiques, exalteront le goût de vos salades, poissons et viandes.

50 cl : 9,75 € Ref 220

DUO DE VINAIGRES AROMATIQUES 1,25 l : 20,40 € Ref 230

Notre Mostardel et notre Asil Rouge sont deux vinaigres extra. Ils vous permettront de varier les saveurs de vos salades. Mais vous leur trouverez bien d'autres utilisations. Deux bouteilles élégantes et jolies sur votre table qui feront aussi un joli cadeau.

LES CONDIMENTS

sapoRissimo

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr de nombreuses idées de délicieuses recettes



HERBES SEMI-FRAÎCHES

Produits très intéressants que ces très savoureuses herbes semi-fraîches. La saveur des herbes fraîches toute l'année, et déjà préparées. Seulement les pointes des herbes aromatiques, 20 % d'humidité, conservées avec un peu de sel. Il vous suffit d'en mettre peu car elles sont très aromatiques. Tellement meilleur que des herbes sèches ou des herbes congelées. Des pots qui se conserveront plus de 6 mois au réfrigérateur une fois ouverts.

Persil :	Ref 247	Romarin :	Ref 251	Les 3 au choix :	Ref 254
Thym :	Ref 248	Sauge :	Ref 252	Les 5 au choix :	Ref 256
Origan :	Ref 249	Coriandre :	Ref 253	Les 7 :	Ref 257
Basilic :	Ref 250				

40 gr : 4,00 € Ref 249 à 253 - Les 3 : 11,50 € Ref 254 - Les 5 : 18,20 € Ref 256 - Les 7 : 25,20 € Ref 257



SEL À LA TRUFFE NOIRE

100 g : 8,30 € Ref 255

Pour viandes, purées, œufs, Saint Jacques, ...

Très simple d'emploi. Utilisez ce sel à la truffe noire juste avant de servir vos plats. Délicieux sur des viandes rouges ou sur certains produits de la mer comme des Saint Jacques.



LES SEPT SAVEURS

200 g : 5,65 € Ref 240

Pour vos viandes en sauces ou grillées, vos poissons, vos pâtes, vos soupes, vos légumes, ...

Le goût des herbes fraîches toute l'année. A base d'herbes aromatiques fraîches, une cuillère à café de cette préparation remplacera le sel et aussi vos bouillons de légumes. Vous y retrouverez du céleri, du romarin, de la sauge, de la marjolaine, du thym, de la menthe et de la ciboulette. Très pratique.

CONDIMENTS SPÉCIAUX

sapoRissimo

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES



CÂPRES AU SEL

200 g : 4,25 € Ref 242

Pour vos pâtes et vos pizzas

Ces câpres sont tendres, très parfumés et ne dégagent aucune amertume. Une fois désalés à l'eau ils deviendront un ingrédient indispensable de votre cuisine. Le sel vous permettra de les conserver longtemps.



COLATURA D'ANCHOIS

100 ml : 9,90 € Ref 244

Pour vos pâtes et vos riz
à base de poisson et crustacés

Ce produit rare est un liquide ambré utilisé dans le Sud de l'Italie pour agrémenter des plats de pâtes au poisson ou aux crustacés. Il est récupéré dans des futs dans lesquels sont laissés durant cinq mois les filets d'anchois avec du gros sel, sans aucun ajout d'eau. Il est donc imprégné du goût des anchois dont il est issu. Il est aussi salé. Si vous l'utilisez, n'ajustez éventuellement en sel qu'au dernier moment. C'est le descendant du « Garum » utilisé du temps des Romains.



ENCRE DE SEICHE

2 x 4g : 2,65 € Ref 245

Pour pâtes et risottos, poissons,
calamars, ...

Cette encre de seiche artisanale est très savoureuse. Elle s'utilise très facilement. Elle se présente en deux sachets de 4 g. Elle apportera une belle saveur marine et de la couleur à bien des plats. Pour les amateurs de petits plats servis en bord de mer !

Nous avons sélectionné ce riz pour son goût remarquable. La quasi-totalité du riz produit par notre risiculteur pourrait avoir la certification biologique. Le délicieux goût de ce riz provient de son élaboration artisanale, d'un meulage lent qui préserve ses qualités et lui laisse une légère couche riche en oligo-élément et en fibres que lui enlèvent la plupart des autres producteurs. Il vous apportera une sensation de satiété supérieure à celle des autres riz.

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr de nombreuses idées de délicieuses recettes



RIZ CARNAROLI EXTRA

Pour vos risottos, salades et accompagnements

Riz Carnaroli, produit dans la plaine du Piémont, il sera parfait pour vos risottos. Cuit en une quinzaine de minutes, il reste al dente pendant une longue période et il ne sera ni trop cuit ni collant. Il sera également parfait pour vos salades de riz et en accompagnement.

1kg : 4,90 €
Ref 300

500 gr : 3,30 €
Ref 301



RIZ BALDO EXTRA

Pour vos risottos, salades, accompagnements et desserts

Riz Baldo, produit dans la plaine du Piémont, il sera parfait pour les risottos que vous voudrez onctueux, car il a la particularité de relâcher un peu d'amidon pendant la cuisson. Il sera également parfait pour vos salades de riz et en accompagnement et adapté pour cuisiner des desserts.

1kg : 4,90 €
Ref 302

500 gr : 3,30 €
Ref 303

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr de nombreuses idées de délicieuses recettes



RIZ ROUGE SAUVAGE

Pour vos salades, risottos et accompagnements

La belle teinte rubis de ce riz vous permettra de jouer sur les couleurs de vos plats. Ce riz aromatique sera parfait pour vos risottos, en accompagnement de viandes ou de poissons et pour des salades estivales. Ce riz a toutes les propriétés santé d'un riz complet. Si vous voulez éviter les 40 minutes de cuisson, laissez-le tremper la veille dans l'eau ou cuisez-le à la cocote minute.

500 g : 5,00 € Ref 311



RIZ INTÉGRAL

Pour vos salades, risottos et accompagnements

Le riz tel qu'on le consommait par le passé. La saveur authentique d'un riz complet pour vos soupes, vos salades ou en accompagnement. Ce riz a toutes les propriétés "santé" d'un riz complet. Si vous voulez éviter les 40 minutes de cuisson, laissez-le tremper la veille dans l'eau ou cuisez-le à la cocote minute.

500 g : 3,80 € Ref 312



RIZ NOIR INTÉGRAL

Pour vos salades, risottos, poissons et accompagnements

Ce riz complet aromatique, d'un très beau noir, au delà d'être très décoratif dans une assiette, est parfait en accompagnement des poissons ou fruits de mer. Il pourra aussi être utilisé pour risottos et salades. Ce riz a toutes les propriétés "santé" d'un riz complet. Si vous voulez éviter les 40 minutes de cuisson, laissez-le tremper la veille dans l'eau ou cuisez-le à la cocote minute.

500 g : 5,00 € Ref 310

RISOTTOS AUX LÉGUMES

Excessivement faciles à préparer, ces risottos sont produits dans la plaine du Piémont à partir de riz Carnaroli et de légumes sélectionnés avec soin puis déshydratés. Le délicieux goût de ces risottos, provient aussi de l'élaboration artisanale du riz qui lui laisse une légère couche riche en oligo-élément et en fibres que lui enlèvent la plupart des autres producteurs. Ces produits ne contiennent ni conservateurs ni glutamates. Le sachet plastique a une atmosphère contrôlée qui garantit la conservation optimale. De délicieux risottos, impossibles à rater, rapides à préparer.



RISOTTO AUX LÉGUMES

Ref 330



RISOTTO AU CITRON

Ref 331



RISOTTO AUX ASPERGES

Ref 332



RISOTTO AUX ARTICHAUTS

Ref 333



RISOTTO À LA CITROUILLE

Ref 334



RISOTTO TOMATE BASILIC

Ref 335



RISOTTO AUX POIVRONS

Ref 336



RISOTTO AUX AUBERGINES

Ref 337

Notre gamme de risottos aux légumes : 5,35 € 250 g

GRANDS CLASSIQUES

Excessivement facile à préparer, ces risottos sont produits dans la plaine du Piémont à partir de riz Carnaroli et de produits sélectionnés avec soin puis déshydratés. Le délicieux goût de ces risottos provient aussi de l'élaboration artisanale du riz qui lui laisse une légère couche riche en oligo-élément et d'un peu de fibres que lui enlèvent la plupart des autres producteurs. Ces produits ne contiennent ni conservateurs ni glutamates. Le sachet plastique à atmosphère contrôlée en garantit la conservation optimale. De délicieux risottos, impossibles à rater, rapides à préparer.



RISOTTO AUX CÈPES

250 g : 5,35 € Ref 351

RISOTTO À LA TRUFFE

250 g : 8,00 € Ref 352



RISOTTO AU SAFRAN

250 g : 5,35 € Ref 360



RISOTTO FROMAGE ET POIVRE

250 g : 5,35 € Ref 361



RISOTTO AU NOIR DE SEICHE

250 g : 5,35 € Ref 363

ASSORTIMENTS



SYMPHONIE DE LÉGUMES

Nous avons sélectionné pour vous huit risottos aux légumes présentés dans une jolie boîte en carton. Risotto aux cèpes, aux artichauts, aux asperges, aux aubergines, aux poivrons, à la tomate et au basilic, à la citrouille et aux légumes.

Une idée de cadeau originale.

Pour un dîner élégant et surprenant, nous vous suggérons d'en présenter trois sur une même assiette. Combinez-les selon vos goûts.

8 x 250 g : 38,80 € Ref 320

LES GRANDS CLASSIQUES

Nous avons sélectionné pour vous huit grands classiques présentés dans une jolie boîte en carton. Risotto au safran, à la truffe, aux cèpes, au noir de seiche, aux artichauts, à la tomate et au basilic, aux asperges, au poivre et fromage.

Une idée de cadeau originale.

Pour un dîner élégant et surprenant, nous vous suggérons d'en présenter trois sur une même assiette. Combinez-les selon vos goûts.

8 x 250 g : 39,90 € Ref 321

ASSORTIMENT AU CHOIX

Assortissez huit risottos ou épeautres selon votre goût (hors risotto à la truffe). Il vous seront livrés dans une jolie boîte.

8 x 250 g : 38,80 € Ref 322



POLENTA PRÉ-CUITE AUX CÈPES

Cette polenta pré-cuite se prépare en 5 minutes. Elle a la consistance d'une purée et vous pourrez la servir en accompagnement.

250 g : 5,00 € Ref 380



POLENTA PRÉ-CUITE À LA TRUFFE

Cette polenta pré-cuite se prépare en 5 minutes. Elle a la consistance d'une purée et vous pourrez la servir en accompagnement.

250 g : 6,50 € Ref 381



EPEAUTRE AUX CÈPES

L'épeautre est un ancien blé abandonné du fait de ses trop faibles rendements mais réhabilité petit à petit en raison de ses qualités nutritives et de sa grande résistance qui permet une culture sans aucun pesticide ni engrais. Les grains d'épeautre sont tendres à souhait et se marient très bien aux cèpes. Une agréable découverte. Excessivement facile à préparer.

250 g : 5,35 € Ref 390



EPEAUTRE AUX AUBERGINES

L'épeautre est un ancien blé abandonné du fait de ses trop faibles rendements mais réhabilité petit à petit en raison de ses qualités nutritives et de sa grande résistance qui permet une culture sans aucun pesticide ni engrais. Les grains d'épeautre sont tendres à souhait et se marient très bien à l'aubergine. Une agréable découverte. Excessivement facile à préparer.

250 g : 5,35 € Ref 391

LES RIZ ET LEURS SAUCES

sapoRissimo

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr toutes ces recettes et bien d'autres

🍴 Coût à l'assiette intégrant l'ensemble des ingrédients utilisés. Seuls les ingrédients Saporissimo sont inclus.



RISOTTO AU CITRON

0,65 € 🍴 12/14 p : 18,10 € Ref 323



RISOTTO NOIR À L'ORANGE

1,33 € 🍴 6/7 p : 18,20 € Ref 324



RISOTTO À LA TRUFFE BLANCHE

1,51 € 🍴 6/7 p : 11,80 € Ref 325



RISOTTO AU PROSECCO

1,83 € 🍴 12/14 p : 17,20 € Ref 326



RISOTTO AUX CÈPES

1,98 € 🍴 6/7 p : 12,20 € Ref 327



RISOTTO AUX ARTICHAUTS

2,46 € 🍴 6/7 pers : 18,75 € Ref 328



RISOTTO TOMATES & POIVRONS

2,47 € 🍴 6/7 pers : 13,00 € Ref 341



RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE

2,57 € 🍴 6/7 p : 14,30 € Ref 342



RISOTTO NOIR TOMATES & POIVRONS

2,91 € 🍴 6/7 p : 14,70 € Ref 343

PÂTES DE BLÉ DUR

Réalisées à partir de farines soigneusement sélectionnées pour leur qualité, vous trouverez à ces pâtes artisanales un goût incomparable. Leur aspect rugueux, issu de leur extrusion dans des formes en bronze, permet une excellente accroche des sauces. Ces pâtes resteront « al dente » sur une plage de temps étendue, du fait de leur importante teneur en protéines. Enfin, elles vous apporteront une sensation de satiété élevée, qui vous permettra d'en consommer des proportions raisonnables. Réalisées par le plus vieux Pastificio d'Italie (1820) dans la plus parfaite tradition artisanale de Gragnano, berceau et capitale italienne des pâtes, ce sont de très jolies pâtes artisanales de toute première qualité.

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr de nombreuses idées de délicieuses recettes



SPAGHETTI

Ref 500 ou 500A



LINGUINE

Ref 501 ou Ref 501A



BUCATINI

Ref 502 ou 502A



FRESINE BIO SEMOLATO

Ref 531 ou Ref 531A



PENNE RIGATE

Ref 510 ou 510A



CASARECCE

Ref 511 ou 511A



FARFALLE

Ref 512 ou 512A



CASARECCE BIO SEMOLATO

Ref 530 ou Ref 530A



FUSILLI

Ref 513 ou 513A



LUMACHE RIGATE

Ref 514 ou 514A



STELLINE

Ref 515 ou 515A

Ref 500 à 515 1 x 500 g : 2,85 € - Ref 500A à 515A 6 x 500 g : 15,40 €
Ref 519 6 x 500 g : 16,50 € libre choix ref 500 à 515

Ref 530 et 531 x 250 g : 3,95 €
Ref 530A à 531A 6 x 250 g : 21,40 €

PÂTES DE BLÉ DUR FORMATS SPÉCIAUX

Ces formats particuliers, mettent en valeur la qualité des farines, toutes italiennes et issues d'accords de filières avec des producteurs privilégiant la qualité. Ces pâtes sont un peu plus épaisses que les pâtes classiques et sont très intéressantes à déguster. Certaines, comme les Conchiglioni ou les Anelli, peuvent se cuire aussi au four. Des recettes vous sont proposées sur notre site web. Ces pâtes vous permettent de préparer de très jolis plats. Elles ont de l'allure et du goût !

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr de nombreuses idées de délicieuses recettes



PAPPARDELLE NIDI

Ref 520



PACCHERI

Ref 521



MAFALDINE

Ref 522



CONCHIGLIONI

Ref 523



TRECCE

Ref 524



ANELLI

Ref 525

Ref 520 à 525 1X500 g : 5,45 € Ref 529 3X500 g : 14,85 € libre choix ref 520 à 525

PÂTES AU GERME DE BLÉ



STRACCETTI

1 x 250 g : 5,10 € Ref 570
6 x 250 g : 28,50 € Ref 570A



RICCIOLINI FIBRES ET DOUBLE GERME DE BLÉ

1 x 250 g : 4,80 € Ref 572



TORTIGLIONI

1 x 250 g : 5,75 € Ref 574
6 x 500 g : 30,90 € Ref 574A

ET AUSSI



LINGUINE DE MAÏS BIO SANS GLUTEN

1 x 250 g : 5,10 € Ref 540
6 x 250 g : 28,50 € Ref 540A

PÂTES AU GERME DE BLÉ AROMATISÉES

Vous n'avez presque rien besoin de rajouter pour faire de ces pâtes de délicieux plats. Elles sont uniques car elles contiennent du germe de blé. Il leur donne un authentique goût de blé et leur apporte de nombreux nutriments. Exigence dans le choix des farines, lent tréfilage, utilisation de formes de bronze, séchage lent, quelques secrets de famille transmis de génération en génération depuis plus de 150 ans, font de ces pâtes artisanales un produit de grande qualité. Elles sont aromatisées à partir de produits naturels et de qualité.



LINGUINE À LA TRUFFE

250 g : 5,80 € Ref 551



TAGLIATELLE AUX CÈPES

250 g : 5,30 € Ref 553



STRACCEZZI AUX CÈPES

250 g : 5,30 € Ref 554



DUO DE STRACCEZZI

Straccetti (ref 570) & Straccetti aux cèpes (ref 554)
2x250 g 9,90 € Ref 571

PÂTES AU GERME DE BLÉ AROMATISÉES

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr de nombreuses idées de délicieuses recettes



LINGUINE CITRON ET POIVRE

250 g : 5,10 € Ref 555



LINGUINE AIL BASILIC

250 g : 4,80 € Ref 556



LINGUINE AU PIMENT

250 g : 4,80 € Ref 557



LINGUINE AU NOIR DE SEICHE

250 g : 5,10 € Ref 552

LES PÂTES ET LEURS SAUCES

sapoRissimo

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr toutes ces recettes et bien d'autres



Coût à l'assiette intégrant l'ensemble des ingrédients utilisés. Seuls les ingrédients Saporissimo sont inclus.



SPAGHETTI BAGNA CAUDA

1,13 €  6/7 p : 12,30 € Ref 661



SPAGHETTI À L'ENCRE DE SEICHE

1,14 €  6/7 p : 5,50 € Ref 662



LINGUINE À L'ARRABBIATA

1,25 €  6/7 p : 7,35 € Ref 663



FRESINE BIO 7 SAVEURS

1,30 €  6/7 p : 9,60 € Ref 664



LINGUINE AU PIMENT À L'ORANGE

1,40 €  3 p : 18,00 € Ref 665



FUSILLI PESTO

1,64 €  6/7 p : 11,30 € Ref 666



LINGUINE AU CITRON ET VODKA

1,70 €  6/7 p : 23,40 € Ref 667



RICCIOLINI BEURRE SAUGE ET ROMARIN

1,72 €  3 pers : 12,80 € Ref 668



TORTIGLIONI À LA PUTTANESCA

1,79 €  6/7 p : 10,25 € Ref 669

LES PÂTES ET LEURS SAUCES

sapoRissimo

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr toutes ces recettes et bien d'autres

🍴 Coût à l'assiette intégrant l'ensemble des ingrédients utilisés. Seuls les ingrédients Saporissimo sont inclus.



CASARECCE AUX ARTICHAUTS

1,82 € 🍴 6/7 pers : 18,30 € Ref 671



LINGUINE AUX CÈPES

1,90 € 🍴 6/7 pers : 11,75 € Ref 672



SPAGHETTI MIJOTÉ DE BŒUF

2,15 € 🍴 6/7 pers : 12,30 € Ref 673



**SPAGHETTI BOLOGNAISE
DU PIÉMONT**

2,48 € 🍴 6/7 pers : 14,85 € Ref 674



STRACETTI À LA BAGNA CAUDA

2,59 € 🍴 3 pers : 14,55 € Ref 675



CASARECCE POIVRONS TOMATES

2,81 € 🍴 6/7 p : 12,55 € Ref 676



TAGLIATELLE AUX CÈPES

2,87 € 🍴 3 pers : 14,20 € Ref 677



STRACETTI AUX NOIX

3,28 € 🍴 3 pers : 12,10 € Ref 678



LINGUINE À LA TRUFFE

3,62 € 🍴 6/7 p : 20,10 € Ref 679

AUTOUR DE LA TOMATE



TOMATES CERISE ENTIÈRES

Pour vos pâtes, risottos, pizzas, accompagnements

Ces tomates cerises à la très jolie couleur rouge, signe de leur belle maturité, agrémenteront nombre de vos plats de pâtes. Elles se tiennent excessivement bien, entières, à la cuisson à la différence de nombreuses autres. Elles sont par ailleurs savoureuses car produites par une coopérative d'une centaine d'agriculteurs du Sud de l'Italie, porteurs d'une tradition historique et d'une agriculture responsable.

400 g : 2,70 € Ref 600



TOMATES SAN MARZANO IGP PELÉES

Pour vos pâtes, risottos, tartes, accompagnements

Ces tomates pelées sont à notre avis incomparables. Leur goût est doux et délicieusement frais. Au delà d'être des San Marzano, réputées pour être les meilleures tomates d'Italie, irriguées par des eaux de source pure, baignées par le soleil de Campanie, elles sont cultivées puis récoltées à la main par une centaine d'agriculteurs réunis en coopérative. Elles poussent dans la plaine du Vésuve enrichie des cendres du volcan qui a enfoui Pompéi.

400 g : 3,60 € Ref 601 8X400 g : 25 € Ref 601A



COULIS À L'ANCIENNE (LA PASSATA)

Pour vos pâtes, risottos, pizzas, sauces

Produites par une coopérative d'une centaine d'agriculteurs réunis par la volonté de continuer à produire une passata traditionnelle, artisanale et délicieuse.

La saveur de tomates artisanales toute l'année dans votre assiette... sans le travail de préparation.

Un bon coulis transformera à coup sûr vos plats préférés, pour un coup très raisonnable.

400 g : 3,40 € Ref 602 8X400 g : 25 € Ref 602A

AUTOUR DE LA TOMATE



SAUCE TOMATE

Pour vos pâtes, risottos, pizzas, sauces

Cette sauce tomate a l'épaisseur d'un produit artisanal. Elle en a aussi tout le goût. Notre producteur s'évertue à reproduire la saveur des sauces que l'on réalisait dans les fermes en Italie. Vous aurez l'impression qu'elle a été préparée tout récemment. Les tomates viennent des Pouilles dont elles ont pris tout le soleil. Elles sont cultivées par des agriculteurs attentifs à la qualité, 100% tomates.

580 g : 5,00 € Ref 603



SAUCE TOMATE AU BASILIC

Pour vos pâtes, risottos, pizzas, sauces

A la sauce tomates présentée plus haut ont été rajoutés 3% de feuilles de basilic frais. Rien que de la tomate et du basilic. Et toujours cette consistance et ce goût, comme on préparait la sauce tomate traditionnellement dans les fermes italiennes.

300 g : 4,50 € Ref 611

LES SAUCES

sapoRissimo

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES

AUTOUR DE LA TOMATE



SAUCE À LA PUTTANESCA 350 g : 4,90 € Ref 614

Dans la plus parfaite tradition de la région de Naples où elle est réalisée, une sauce où anchois et câpres, aidés d'un peu d'ail et de persil amènent du caractère à la sauce tomate. Les tomates ont été choisies avec soin, bien mûres. Parfait pour 6 personnes. Une sauce 100% naturelle pour vos pâtes.



SAUCE À L'ARRABBIATA 350 g : 4,50 € Ref 613

Uniquement des produits naturels, tomates, persil, basilic, huile d'olive, relevés par du piment qui donne du mordant à cette excellente sauce à l'arrabbiata (« l'enragée »). Parfait pour 6 personnes. Une sauce 100% naturelle pour vos pâtes.

NOS DÉCOUVERTES



PESTO DE NOISETTES 90 g : 7,95 € Ref 657

Un pesto original et vraiment savoureux. Il vous permettra de cuisiner de délicieuses pâtes, très simplement. Mais aussi des viandes et certains légumes. Noisettes certifiées des Langhe, dans le Piémont.



PESTO DE PISTACHES 90 g : 8,40 € Ref 658

Très classiquement pour cuisiner des pâtes, mais aussi pour certains poissons ou viandes. Un produit typique du Sud de l'Italie. Très concentré en pistaches.

LES GRANDS CLASSIQUES



SAUCE AUX NOIX

180 g : 7,00 € Ref 650

Cette sauce aux noix est délicieusement onctueuse. Réalisée à partir de noix du Piémont sélectionnées avec attention, vous la diluerez avec un peu d'eau de cuisson de vos pâtes avant de l'utiliser pour faire revenir vos pâtes. Comme pour tous nos produits, ni conservateurs chimiques, ni adjuvants, ni colorants, juste des produits naturels, des noix et de l'huile d'olive.



PESTO BIO AU BASILIC

130 g : 8,45 € Ref 651

Ce pesto est réalisé à partir de basilic bio cueilli à la main. Dès l'ouverture du pot vous sentirez le basilic frais. Cuisiné, ce pesto vous semblera avoir été préparé la veille. Réalisé sans ail, avec de l'huile d'olive extra vierge, des pignons de pin et du jus de citron. Un coup de cœur.

AUTOUR DU BOEUF



SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF DU PIÉMONT

180 g : 6,00 € Ref 660

Le bœuf utilisé pour réaliser cette sauce provient d'une excellente boucherie piémontaise. Cuisiné avec de savoureuses tomates selon une recette traditionnelle, c'est une interprétation raffinée de la sauce bolognaise.



MIJOTÉ DE BŒUF EN SAUCE

180 g : 9,45 € Ref 655

Une sauce parfaite pour des pâtes de blé dur, mais aussi délicieuse pour des pâtes fraîches. Préparée à partir de bœufs sélectionnés par un des meilleurs bouchers de la région. Cette sauce est très savoureuse. Et si facile à préparer. Succès assuré.

COTÉ MER



SAUCE À L'ENCRE DE SEICHE

Excellente sauce artisanale à l'encre de seiche. Elle accompagnera parfaitement des pâtes aux seiches, qu'elles soient aromatisées au noir de seiche ou pas. Aussi bien qu'à Venise ...

Également parfaite pour les risottos. Contient tomates, pignons de pin, petits morceaux de calamars.

200 g : 11,00 € **Ref 634**



SAUCE AUX COQUES

Les traditionnelles «Vongole» italiennes dans de la sauce tomate. Vous aurez l'impression en dégustant celles-ci qu'elles sont fraîches. A la différence de la plupart de celles que vous pouvez trouver dans le commerce.

Un grand classique.

180 g : 7,00 € **Ref 635**



BAGNA CAUDA

Cette sauce est élaboré à partir d'ail cuit longuement dans du lait, d'anchois et d'huile d'olive extra vierge.

Très traditionnelle dans le Piémont, elle s'y consomme avec des légumescrus ou cuits (chou fleur, céleri, ...). Diluez-la un peu avec 1/3 d'huile d'olive avant de la servir froide ou, encore mieux tiède.

Nous vous recommandons de l'utiliser pour cuisiner de délicieuses pâtes, très originales ou un carpaccio de boeuf, délicieux.

180 g : 9,45 € **Ref 670**



FILET DE THON GERMON À L'HUILE D'OLIVE

212 ml : 7,80 €
Ref 680

Pour vos salades, pâtes, ...

Ce thon germon est travaillé très frais de façon artisanale. Il est saisi à la vapeur et coupé en tranches afin de conserver toutes ses qualités gustatives et organoleptiques. Son goût doux et fin, la consistance onctueuse de sa chair, permettent de le consommer tel que en entrée, en salade. Il apportera aussi toutes ses saveurs à vos plats cuisinés.



FILETS DE THON EXTRA À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

212 ml : 13,90 €
Ref 681

Pour vos entrées, salades

Ces filets de thon ont une couleur rouge-rosé somptueuse. Leur goût n'a rien à envier à leur couleur. Seule une élaboration artisanale de produits extra frais peut permettre un tel résultat. Ce thon est à déguster tel que, en entrée ou en salade.



FILETS D'ANCHOIS EXTRA FINS 140 ml : 7,00 € Ref 690

Pour vos bruschettas, entrées, salades, pâtes, tartes, riz, ...

Ils sont préparés à la main un par un (têtes coupées, arrêtes retirées, vidés) par une petite entreprise. Ils sont conservés dans le sel afin qu'il deviennent parfaitement moelleux. D'une magnifique couleur rouge, ils sont très fins en bouche et, si vous ne décidez pas de les manger tel que, en entrée ou sur une bruschetta, vous leur trouverez de très nombreuses utilisations.

POUR FROMAGES, FOIE GRAS, GLACES



GELÉE DE MOSCATO (VIN BLANC DOUX DU PIÉMONT)

Le Moscato est un vin doux et fruité. En gelée, il accompagne parfaitement les fromages de chèvres et les fromages vieilliss. D'un goût délicat, il exaltera aussi la saveur des fromages très frais.

110 g : 5,00 € **Ref 720**



GELÉE DE VINAIGRE BALSAMIQUE

Cette gelée semble tout d'abord un peu sucrée, puis en fondant en bouche, se dégage l'arôme d'un excellent vinaigre balsamique vieilli, aigre doux. Elle accompagnera parfaitement des fromages un peu forts. Elle se mariera aussi parfaitement avec des fromages très frais.

110 g : 5,50 € **Ref 722**



MIEL D'ACACIA À LA TRUFFE NOIRE

Ce miel d'acacia à la truffe est excellent pour accompagner fromages frais ou affinés. Il se mariera également très bien avec une crème glacée à la vanille et quelques amandes.

40 g : 5,50 € **Ref 725**

TRIO POUR FROMAGES

L'Italie a d'excellents fromages et une tradition de gelées pour les accompagner. Un assortiment artisanal pour fromages moelleux et frais ou plus goûteux et fermes: gelées au vinaigre balsamique, au Dolcetto (vin rouge du Piémont) ou au Moscato (vin doux blanc toujours du Piémont).

2*110 g, 1*40 g : 15 € **Ref 730**

LES CONFITURES ET COMPOTES



POMME, MENTHE VERTE ET CITRON EN COMPOTE

180 g : 6,20 € Ref 770

CITROUILLE ET GINGEMBRE EN COMPOTE

180 g : 7,40 € Ref 771

LES ORIGINALES

Ref 770, 771 : 12,20 € Ref 772

Ces deux compotées seront idéales pour fromages et viandes froides ou pour petit-déjeuner, goûters et desserts, deux produits originaux, frais et délicieux.



CRÈME DE MARRONS Ref 774 / MARMELADE D'ORANGES DE SICILE Ref 775

MÛRES SAUVAGES Ref 773 / CONFITURE DE FRAISES Ref 776 / DE POIRES Ref 777 / DE PÊCHES Ref 778

Ces confitures artisanales sont extras. La qualité des fruits y est pour beaucoup, ainsi que leur proportion (66% pour celle de marrons, 60% pour celles de fraises ou de pêches par exemple). Oranges de Sicile, poires de la Valtellina, ... Et puis, il y a le savoir-faire de notre artisan. Depuis 1928 ! Le packaging reprend l'esprit des pots en cartons d'antan. Un petit voyage dans les chaudrons de nos aïeux.

400 g : 7,90 € Ref 773/775/777 - 400 g : 8,60 € Ref 774 - 400 g : 6,20 € Ref 776/778

CONFITURES D'ANTAN

Un assortiment de 3 confitures : une de fraises ou de pêches et deux autres à choisir parmi trois. Une belle idée de cadeau.

(1 x ref 776 ou 778, 2 x au choix ref 773, 775 ou 777) : 20,50 € Ref 781

LES MUST

Un assortiment d'une crème de marrons et d'une marmelade d'oranges de Sicile.

Ref 774, 775 : 15,00 € Ref 782

AUTOUR DE LA NOISETTE **sapoRissimo**

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES



NOISETTES AU SUCRE

Craquantes, enrobées d'un peu de sucre, ces noisettes accompagneront parfaitement un café. Vous pouvez aussi les utiliser pour agrémenter certains desserts ou bien une glace. Les noisettes sont savoureuses et délicates.

100 g : 6,90 € **Ref 830**

CRÈME GIANDUJA 45%

Les 45% de noisette donnent à cette pâte son goût marqué de noisette pour préparer des desserts ou sur une tartine avec un peu de beurre, à rajouter sur une glace, ou tout simplement à la cuillère pour les plus gourmands. Bien évidemment un produit artisanal sans conservateurs, ni gras rajoutés (huile de palme,).

220 g : 9,25 € **Ref 831**

LES CRÈMES SUCRÉES



CRÈME DE CHOCOLAT BLANC

Un coup de coeur. A consommer pur ou à utiliser pour vos desserts.

150 g : 6,60 € **Ref 790**

CRÈME À LA PISTACHE

Amateurs de pistache, vous trouverez à ce produit bien des utilisations.

150 g : 9,20 € **Ref 836**

CRÈME DE NOIX

Des noix 100% italiennes dont notre artisan a fait une crème délicieuse à consommer telle que ou pour agrémenter et préparer des desserts.

150 g : 8,20 € **Ref 838**

DUO GOURMAND

Une association de notre Crème Gianduja à 45% de noisettes IGP (ref 831) et de notre délicieuse crème de pistaches (ref 835).

Ref 831 et 836 : 17,80 € **Ref 837**

TRIO GOURMAND

Nos trois crèmes phare : Gianduja (ref 831), Pistaches (ref 836) et Noix (ref 838). Un trio extra !

Ref 831, 836 et 838 : 25,00 € **Ref 839**

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr de nombreuses idées de délicieuses recettes



TORCETTI

180 g : 6,60 € Ref 754

Accompagnent vins doux de desserts, cafés, thés, chocolats chauds ou glaces

Ces biscuits au beurre, croquants et recouverts de sucre glace sont un grand classique des beaux cafés de Turin.



TORCETTI AU BEURRE

200 g : 6,80 € Ref 757

Avec desserts, cafés, thés, chocolats chaud ou glaces

Tout aussi délicieux seuls. Des biscuits traditionnels légèrement caramélisés. Un vrai régal.



PASTA DI MELIGA

180 g : 6,00 € Ref 755

Pour thés, chocolats chauds et les goûters

Ces biscuits à base de pâte sablée ont le goût doux du maïs dont une partie de leur farine provient. Ils ont aussi une pointe de vivacité que leur apporte le citron. Ce sont les biscuits que les grands mères du Piémont donnaient aux enfants pour le goûter.



BACI DI DAMA

230 g : 6,80 € Ref 753

Pour les amateurs de noisettes

Deux demi sphères de noisettes réunies par un filet de chocolat évoquent les lèvres d'une femme («Baisers de femme»). Ce biscuit friable en bouche, explose du goût des fameuses noisettes du Piémont. Un délice.

@ Vous trouverez sur notre site www.saporissimo.fr de nombreuses idées de délicieuses recettes



BRUTTI MA BUONI

240 g : 6,80 € Ref 756

Pour les amateurs de noisettes,
à déguster ou utiliser pour vos desserts

Ces biscuits croquants ont un goût marqué de noisettes du Piémont. En ouvrant le paquet, l'odeur de noisette vous attirera. Traditionnels du Piémont, ces « Moches mais bons » se dégustent tels quels ou sont la base de desserts à base de noisette. Tout simplement délicieux.



AMARETTI MOELLEUX

400 g : 12,20 € Ref 752

Pour les gourmands

Ces amaretti de Sassello (Ligurie) sont emballés dans des sachets individuels qui en maintiennent le moelleux. Ils se sont construits une grande renommée car ils fondent en bouche et dégagent de délicieux arômes d'amande. Ils sont réalisés artisanalement par un producteur qui prend un soin particulier à la sélection de ses amandes.



PETITS AMARETTI

130 g : 4,55 € Ref 750

Pour vos cafés à l'italienne
ou mélangés à vos salades de fruits

Biscuits à l'amande, ces petits amaretti croquants sont réalisés artisanalement par un producteur qui prend un soin particulier à la sélection des matières premières et tout spécialement de ses amandes.



NOCCIOLINI

150 g : 5,50 € Ref 751

Tout petits biscuits à la noisette

Les nocciolini sont typiques du Piémont, là où l'on trouve des noisettes réputées pour être les meilleures au monde. Tout petits, ils accompagneront de façon originale et savoureuse un café ou une glace. Un vrai bonheur pour les amateurs de noisette. Préparés par un artisan depuis 1920. Une garantie !

SÉLECTION GOURMANDE

Pour accompagner thés, cafés, glaces, sorbets, salades de fruits
ou pour faire de délicieux gâteaux

Une sélection de délicieux biscuits artisanaux : Petits amaretti (ref 750), Baci di dama (ref 753), Pasta di Melliga (ref 755), Torcetti (ref 754).

770 g : 19,90 € Ref 760

Les amateurs de chocolat se régaleront de ces chocolats chauds denses et faciles à préparer. Ils sont épais, comme ceux que vous pouvez déguster selon la tradition italienne dans les jolis cafés de Turin. Vous adapterez leur densité à votre goût en utilisant un peu plus ou un peu moins de lait. En sachets individuels, nous vous en proposons une gamme afin que vous puissiez varier les plaisirs. Classique, extra fondant, à la noisette, au gianduja, au nougat, au piment ou au rhum.



10 PORTIONS INDIVIDUELLES

10*30 g : 13,00 €

au choix ref 800 à 807

3 PORTIONS INDIVIDUELLES

3*30 g : 5,00 €

au choix ref 800A à 807A

CLASSIQUE

Ref 800/800A

EXTRA FONDANT

Ref 801/801A

NOISETTE

Ref 802/802A

GIANDUJA

Ref 803/803A

LAIT

Ref 804/804A

PIMENT

Ref 805/805A

BLANC

Ref 806/806A

BLANC COCO

Ref 807/807A



L'HIVER AU CHAUD

Nous avons sélectionné pour vous un assortiment de 25 chocolats :
4 classiques, 4 extra-fondants,
4 à la noisette, 4 au gianduja, 3 au lait,
3 au piment et 3 blanc au coco.

25 sachets de 30 g : 29,00 € **Ref 825**

AU BON PLAISIR

Sélectionnez vous même 25 sachets individuels selon vos goûts et ceux de vos proches.

25 sachets de 30 g : 29,00 € **Ref 826**



BABAS AU LIMONCELLO

Le baba au limoncello est un dessert typique de la région de Naples. La qualité artisanale du Limoncello AOC utilisé ainsi que celle des babas, moelleux à souhait, font de cet assemblage un véritable régal. Permettent de faire de délicieux desserts, savoureux, simples, rapides à préparer et économiques. Avec un peu de glace et de chantilly par exemple !

580 ml : 12,25€

Ref 840



PANETTONE/COLOMBE

Pour vos desserts de fêtes
dans la pure tradition italienne

Ce panettone de boulanger est glacé avec des amandes, sa chair moelleuse contient raisins secs et fruits confits. Présenté dans un joli papier doré, il décorera votre table et fera un beau cadeau. Supérieur à la plupart des produits que vous trouverez dans le commerce.

En saison. Remplacé par la Colombe autour de Pâques.

750 g : 14,25 €

Ref 841

APÉRITIFS ET DÉSSERTS



0,75 l : 9,70 €
Ref 860

FRAGOLINO ROUGE

Pour vos apéritifs, desserts, goûters

Servir frais en apéritif, au goûter avec quelques biscuits, pour accompagner vos desserts, ou pour préparer une soupe de fraise. Étonnant vin au goût de fraise, dans la tradition de « l'uva fragola », raisin à l'intense goût de fraise cultivé en Italie. Léger et frais, il étonnera et ne décevra pas.



0,75 l : 13,70 €
Ref 861

MOSCATO D'ASTI BALBI SOPRANI - PIEMONTE

Pour vos apéritifs, foie gras, desserts.

Pour accompagner vos desserts dans la pure tradition piémontaise. Légèrement sucré et moelleux mais en aucun cas sirupeux, vin doux typique du Piémont. Léger en alcool (5,5%), à consommer frais. Doté d'une saveur délicate et intense. Le Moscato d'Asti est légèrement pétillant, sa vivacité venant relever sa douceur.



LIMONCELLO

En digestif, pour desserts

Ce limoncello AOC est réalisé à partir de citrons qui poussent sur les hauteurs de la Péninsule de Sorrento dominant la Baie de Naples. La peau de ces citrons est tout particulièrement riche en huiles essentielles. Les écorces sont découpées et mises à infuser dans l'alcool.

Un résultat superbe avec des arômes de citron qui explosent en bouche.

A garder au frigidaire pour servir frais.

0,50 l : 17,50 €
Ref 870

PROSECCO ET AUTRES VINS

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES



0,75 l : 9,20 €
Ref 862

LAMBRUSCO

Pour vos apéritifs et repas.

Un grand classique en Italie : légèrement et naturellement pétillant, doux au palais, vous pourrez servir de Lambrusco à l'apéritif ou à table. Notre artisan le produit depuis 1923 ! A servir frais.



0,75 l : 13,70 €
Ref 864

MAYLEA

Pour vos apéritifs, desserts.

Moelleux, arômes de cerises griottes, de cassis, de pamplemousse rose et de roses. Un peu acidulé. Aromatique et belle persistance en bouche. Très agréable aussi pour accompagner le dessert et finir le repas. Servir de 10 à 12°C.



0,75 l : 12,30 €
Ref 863

PROSECCO - VENETIE

De l'apéritif au dessert.

Alcool frais et élégant, polyvalent et léger. Notre petit producteur, à la différence de nombreuses entreprises produisant des quantités très conséquentes de Prosecco, privilégie la qualité. Il est héritier d'une tradition familiale qui remonte vers 1700. Les arômes floraux de ce Prosecco et ses fines bulles en font une alternative intéressante au champagne. Son taux de sucre est modéré (extra dry).



0,75 l : 14,40 €
Ref 865

PROSECCO ROSÉ - VENETIE

Pour vos apéritifs, foie gras, desserts.

Des arômes subtils, des fines bulles, un de nos coups de coeur qui rivalise sans rougir avec de bons champagnes Rosés ! Une grande fraîcheur en bouche, combinée à la finesse des bulles, pour une belle persistance au palais. Une couleur d'un rose délicat et une élégante bouteille qui fera un bel effet sur vos tables.

DUO DE PROSECCO

25,80 € Ref 868

Comprend réf. 863 & 865 (2*75 cl)



0,75 l : 11,45 €
Ref 880

GRECO CONTEA DE ALTAVILLA - CAMPANIE

Pour apéritifs, fruits de mer ou poissons.

Greco car ce vin est arrivé dans la région avec les grecs et y a toujours été produit. Le sous-sol riche en soufre et le climat des collines de l'Avellino donnent à ce vin sa complexité et les caractéristiques particulières qui ont fait sa renommée. Aromatique et relativement sec.



0,75 l : 12,50 €
Ref 881

SAUVIGNON SIRE - VENETIE

Pour apéritifs, fruits de mer, jambon cru, plats épicés.

Le Sauvignon est un cépage très aromatique. Il a trouvé sur les terres Vénitiennes, héritières d'une grande et ancienne tradition viticole, un terroir qui lui permet d'exprimer ses qualités. Vin facile et très agréable, à la fois minéral et relativement moelleux. Frais, il offre une belle persistance en bouche.



0,75 l : 12,60 €
Ref 882

COCOCCIOLA MALORIO - ABRUZZES - BIO

Pour vos apéritifs, pâtes ou risottos aux fruits de mers.

Un ancien cépage redécouvert. Très intéressant pour ses arômes frais et nombreux. Arômes fleuris, saveurs de pamplemousse rose et d'abricot. Notes acidulées. Belle longueur en bouche. Travaillé en mono-cépage pour un résultat séduisant et équilibré. Avec la garantie du savoir faire de la Cantina Orsogna.



0,75 l : 17,50 €
Ref 884

LANGHE ARNEIS - PIEMONTE

Pour vos apéritifs, viandes blanches, poissons.

Un excellent blanc du Piémont. Un ancien cépage redécouvert il y a peu. Minéral et aromatique, un bel équilibre. On y retrouve des arômes fleuris, d'agrumes et de fruits à chair blanche. Carlo Giacosa et sa fille, dont les vins rouges sont depuis longtemps réputés ont mis leurs savoir-faire au service de ce délicieux blanc. Un producteur très respectueux de la vigne et de la nature, un vin presque complètement bio.



0,75 l : 12,40 €
Ref 890

SAN GIOVESE SPERONE - EMILIE ROMAGNE

Pour viandes, fromages, pâtes ou risotto.

On dit que le Sangiovese d'Emilie Romagne est à l'image de ses habitants, franc, exubérant, robuste, convivial, un peu rugueux à l'extérieur, mais sincère et délicat à l'intérieur. Assez structuré, harmonieux et bien équilibré.



0,75 l : 12,80 €
Ref 891

MERLOT SIRE - VENETIE

Pour apéritifs, tapas, charcuterie, grillades ou pizzas.

La facilité et les arômes du Merlot, un vin simple et bien fait dans une élégante bouteille. Fruité, harmonieux, avec un bel équilibre apporté par des tannins doux. Frais avec des notes de groseille, de framboises et une touche de mûres.



0,75 l : 12,65 €
Ref 892

MONTEPULCIANO MALORIO - ABRUZZES - BIO

Pour pâtes savoureuses. Plats à la truffe, viandes.

Le Sangiovese donne dans les Abruzzes de très intéressants Montepulciano. Ample, aromatique. Belle rondeur et tannins modérés. Arômes de fruits rouges : cerises griottes, mûres. La Cantina Orsogna, ne transige pas avec la qualité, tire le meilleur de terres privilégiées et produit ce Montepulciano aux arômes très intéressants. Une belle découverte.



0,75 l : 12,70 €
Ref 894

PODERE VOLPAIO - TOSCANE - BIO

Un vin pour accompagner vos repas dès l'entrée.

Un vin de Toscane produit par une famille qui depuis 1890 élabore des vins dans la pure tradition Toscane. L'ensemble de la production est désormais Bio, en cohérence avec la tradition familiale de respect du terroir. Ce rouge à la couleur rubis, au nez floral est fruité et équilibré au palais. Il bénéficie de 10 à 15 jours de macération et est vieilli 12 à 14 mois, 6 à 8 en cuve et 6 mois en bouteille.



0,75 l : 13,50 €
Ref 909

MALVERNO

Accompagnera pâtes, risottos, viandes, fromages.

Le grand frère de notre Montepulciano. Un vin couleur rubis, moelleux et intense. Belle structure. Vignes vers 400 mètres d'altitude, macération longue de plus de 2 semaines, Montepulciano et Merlot sont ensuite vieillies pendant 6 mois, respectivement en cuves d'acier et en fûts de chêne.



0,75 l : 18,00 €
Ref 902

BARBERA MUCIN - PIEMONTE

Très nombreuses possibilités pour le servir.

Un rouge intense et élégant, une robe aux reflets pourpre, des notes de prune et de mûre et des arômes épicés en fin de bouche. Un passage en fûts de chêne lui apporte un léger de tanin qui équilibre la puissance des arômes. Carlo Giacosa et sa fille font de très jolis vins presque bio. Celui-ci est servi dans certains très bons restaurants italiens de Paris. Un producteur très respectueux de la vigne et de la nature, un vin presque complètement bio.



0,75 l : 13,40 €
Ref 906

SYRAH SIRE - VENETIE

Large spectre d'utilisation. Viandes. Moments relax.

Equilibre entre acidité et tanins. Résultat d'un mélange d'un même vignoble récolté à deux différents stades de maturation. Très intéressant. Fruits mûrs, confiture et légères notes épicées typiques du Syrah. Notes végétales issues de la part récoltée tôt. Bel impact en bouche avec un palais fruité et une longue persistance.