



**GUSTA. CREDI. AMA  
DEGUSTES. CROIS. AIMES**





# DEGUSTER

chaque saveur

Manger n'est pas la seule raison pour s'asseoir à table. La table est l'endroit où l'on profite de la vie. Chaque recette est pensée pour vous surprendre, pour éveiller votre désir et profiter de chaque instant.

Tout comme les notes composent une symphonie, les ingrédients sont la base de nos recettes. Nous évaluons non seulement la haute qualité de nos produits mais nous leur accordons aussi la plus grande confiance. À cette fin Alba est associée à toutes les régions italiennes, d'où naissent les meilleurs ingrédients.

# CROIS



dans la qualité

# AMOUR

l'amitié

Dans la vie, les plus belles occasions sont souvent célébrées autour d'une table remplie de nourriture, pour partager les saveurs, les expériences, les émotions. Nous voulons vivre ces moments avec vous et vous aider à les rendre inoubliables..



# L'ENTERPRISE

## Histoire



**Cascina San Cassiano** est née dans les années 1990 sur un territoire riche en histoire.

Située au coeur des Langhe, dans le Piémont, l'entreprise a établi son premier siège opérative à l'intérieur d'une antique abbaye Bénédictine datant de l'époque médiévale.

L'activité commence avec l'intention de transformer les produits agricoles de l'entreprise familiale en confitures, marmelades, fruits au sirop, etc; peu à peu la gamme de produits s'étend jusqu'à inclure miels, crèmes sucrées, sauces, mostarde et spécialités à la truffe.

En 2005, le siège de production est transféré dans deux nouveaux bâtiments modernes qui font 6000 mètres carrés et qui se trouvent à proximité des locaux historiques.





# L'ENTREPRISE

## Nature, Sécurité et Développement Durable



Nous sélectionnons des matières premières d'excellence, travaillées dans les deux jours suivant la réception à l'usine; nos produits sont fabriqués grâce à l'utilisation d'ingrédients certifiés et sans gluten, comme par exemple, les noisettes du Piémont IGP, les vins DOCG, les poivrons carrés de Carmagnola, les tomates italiennes séchées au soleil, les fromages DOP, le Vinaigre Balsamique de Modène IGP. Notre engagement quotidien est de vous offrir des produits naturels, qui maintiennent intacte la saveur des ingrédients fraîchement cueillis, sans utiliser des conservateurs, des colorants artificiels ou des produits OGM; un engagement réel pour préserver le mieux de ce que la nature nous offre.

Grâce à la recherche de la qualité, de la crédibilité, de l'augmentation de la valeur ajoutée et de l'innovation, nous avons atteint des buts très importants, comme par exemple les certifications données par le **Bureau Veritas Italia S.p.a.: BRC, IFS, e iVegan**. Le **CCPB**, organisme de certification et de contrôle des produits agroalimentaires et "no-food" dans le cadre de la production biologique, éco-compatible et éco-soutenable, nous a donné la certification **Biologique**. La **sauvegarde de l'environnement** est depuis toujours un des aspects qui influence le plus les choix de notre entreprise; la recherche des solutions éco-compatibles nous a permis d'obtenir des résultats importants pour ce qui concerne, en premier lieu, l'impact environnemental, et en second lieu, le rendement énergétique.

Le **système éco-compatible** de Cascina San Cassiano utilise les énergies renouvelables pour alimenter notre production, comme les panneaux solaires, qui nous permettent de réduire la quantité de CO2 dispersée dans l'air de 5 tonnes par semaine. Nous **ne dispersons pas de fumées dangereuses** dans l'air et nous utilisons seulement des matériaux recyclés. L'engagement de Cascina San Cassiano pour la sauvegarde de l'environnement se traduit aussi par des cours de formation professionnelle pour notre personnel à propos de l'économie d'énergie, pour faire comprendre quels sont les codes de conduite corrects à utiliser pour l'environnement non seulement à l'entreprise mais aussi dans la vie de tous les jours.



♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

# BIO Gourmet

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

# BIO Gourmet



La nouvelle ligne BIO Gourmet est enfin disponible, avec des ingrédients 100% naturels, sans OGM, colorants, agents de conservations et sans gluten.

Notre devise est la recherche de la parfaite saveur aussi dans la gamme naturelle des produits bio: au présent il y a des différentes sauces et confitures, mais l'évolution s'arrête jamais!

SANS GLUTEN



## Confitures

### Confiture de cerises "BIO"



88%\*



Confitures biologiques préparées avec fruits et sucre. À étaler sur du pain, pour garnir des gâteaux, avec du yaourt blanc ou du fromage. Les confitures sont définies "extra" si la teneur en fruits est d'au moins 45%.

Code .....	CSC1621
Poids net .....	220 g
Pièces pas boîte .....	12
Date de péremption .....	3 ans
N° ct/pallet 120x80 .....	204
N° ct/pallet 120x100 .....	272



### Confiture de fraises "BIO"



84%\*



Confitures biologiques préparées avec fruits et sucre. À étaler sur du pain, pour garnir des gâteaux, avec du yaourt blanc ou du fromage. Les confitures sont définies "extra" si la teneur en fruits est d'au moins 45%.

Code .....	CSC1622
Poids net .....	220 g
Pièces pas boîte .....	12
Date de péremption .....	3 ans
N° ct/pallet 120x80 .....	204
N° ct/pallet 120x100 .....	272



### Confiture d'abricots "BIO"



85%\*



Confitures biologiques préparées avec fruits et sucre. À étaler sur du pain, pour garnir des gâteaux, avec du yaourt blanc ou du fromage. Les confitures sont définies "extra" si la teneur en fruits est d'au moins 45%.

Code .....	CSC1620
Poids net .....	220 g
Pièces pas boîte .....	12
Date de péremption .....	3 ans
N° ct/pallet 120x80 .....	204
N° ct/pallet 120x100 .....	272



### Confiture de myrtilles "BIO"



88%\*



Confitures biologiques préparées avec fruits et sucre. À étaler sur du pain, pour garnir des gâteaux, avec du yaourt blanc ou du fromage. Les confitures sont définies "extra" si la teneur en fruits est d'au moins 45%.

Code .....	CSC1623
Poids net .....	220 g
Pièces pas boîte .....	12
Date de péremption .....	3 ans
N° ct/pallet 120x80 .....	204
N° ct/pallet 120x100 .....	272



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

## Confiture de Figs "BIO"

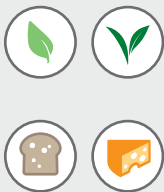


68%\*



Confitures biologiques préparées avec fruits et sucre. À étaler sur du pain, pour garnir des gâteaux, avec du yaourt blanc ou du fromage. Les confitures sont définies "extra" si la teneur en fruits est d'au moins 45%.

Code .....	<b>CSC313</b>
Poids net .....	<b>220 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>



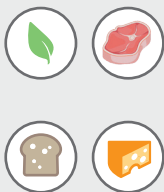
## Sauces pour la viande et les fromages

### Sauce au miel, orange et curcuma "BIO"



Sauce à base de miel, d'orange et de curcuma. Idéale pour accompagner les fromages vieillis.

Code .....	<b>CSC1634</b>
Poids net .....	<b>170 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

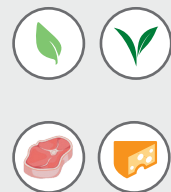


### Sauce au potiron et gingembre "BIO"



Sauce légèrement épicée à base de citrouille et gingembre, idéale pour accompagner les fromages, la viande rouge et la charcuterie.

Code .....	<b>CSC1633</b>
Poids net .....	<b>170 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>





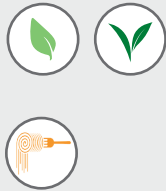
Sauces

Sauce aux légumes "BIO"



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

Code .....	<b>CSC1650</b>
Poids net .....	<b>290 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>

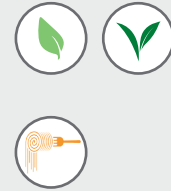


Sauce aux tomates et basilic "BIO"



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

Code .....	<b>CSC1653</b>
Poids net .....	<b>290 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>

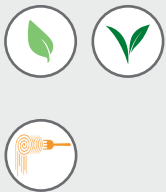


Sauce all'arrabbiata "BIO"



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

Code .....	<b>CSC1655</b>
Poids net .....	<b>290 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>

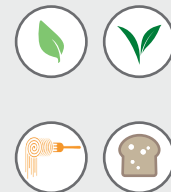


Sauce tomate avec chanvre "BIO"



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

Code .....	<b>CSC1654</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

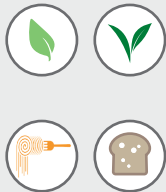


## Sauce tomate avec chou frisé "BIO"



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

Code .....	<b>CSC1656</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



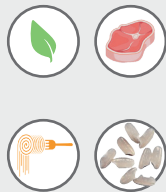
## Crèmes au fromage

### Sauce au Parmigiano Reggiano et cèpes Porcini "BIO"



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

Code .....	<b>CSC1670</b>
Poids net .....	<b>150 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

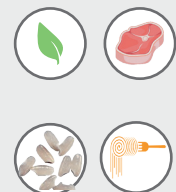


### Sauce au Parmigiano Reggiano "BIO"



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

Code .....	<b>CSC1671</b>
Poids net .....	<b>150 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>







Pesto végétalien

Tapenade d'olives noires et tomates séchées "BIO"







Tapenade d'olives noires et de tomates séchées bio et végétalien à combiner avec la viande ou le poisson, ou pour préparer des apéritifs.

Code .....	<b>CSC1662</b>		
Poids net .....	<b>130 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>		

Pesto aux olives "BIO" faible en sodium







Pesto bio et végétalien préparé avec des olives, sans sel ajouté. Idéal à étaler sur le pain et pour assaisonner les pâtes.

Code .....	<b>CSC1664</b>		
Poids net .....	<b>130 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>		

Pesto Genovese "BIO" version végétalienne






Version végétalienne de la typique sauce Pesto, cuisinée avec un pourcentage élevé de basilic. Pour assaisonner les pâtes, spécialement le Trofie et les Spaghetti.

Code .....	<b>CSC1665</b>		
Poids net .....	<b>130 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>		

Pesto au chanvre "BIO"



Savoureux pesto bio et végétalien cuisiné avec du basilic et du chanvre, pour un goût particulier. Pour assaisonner les pâtes, sur les pizzas, les pommes de terre, ou pour accompagner la viande.

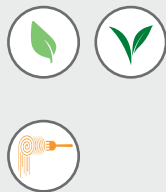
Code .....	<b>CSC1666</b>		
Poids net .....	<b>130 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>		

## Pesto au Chou Frisé "BIO"



Savoureux pesto bio et végétalien cuisiné avec du basilic et du chou frisé. Le goût du chou frisé confère à la sauce une saveur douce mais aigre. Pour assaisonner les pâtes, sur les pizzas, les pommes de terre, ou pour accompagner la viande.

Code ..... **CSC1668**  
 Poids net ..... **130 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**

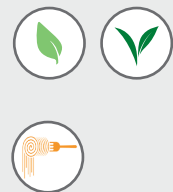


## Pesto au Soja "BIO"



Savoureux pesto bio et végétalien cuisiné avec du basilic et du soja. Son goût original est idéal pour assaisonner les pâtes, sur les pizzas, les pommes de terre, ou pour accompagner la viande.

Code ..... **CSC1667**  
 Poids net ..... **130 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**



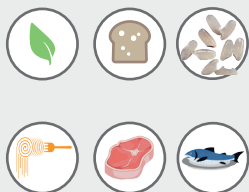
## Pesto

## Pesto rouge "BIO"



Sauce bio préparée avec un pourcentage élevé en basilic et tomates séchées. Idéale avec les pâtes, la viande, le poisson.

Code ..... **CSC1660**  
 Poids net ..... **130 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**





♥◇♥◇♥◇♥

# Confitures extra avec stevia



♥◇♥◇♥◇♥

# Confitures extra avec stevia



Confitures avec les fruits en morceaux et les édulcorants: érythritol et glycosides de stéviol.

La cuisson se déroule sous-vide pour éviter l'oxydation, et à une température inférieure au 70 °C.

La pasteurization en bocal ne dépasse pas le 80 °C, pour garder intacts les qualités des fruits.

La stevia et l'érythritol sont des édulcorants sans calories qui ne modifient pas l'index glycémique, donc adaptés bien pour des individus affectés par le diabète que pour ces qui suivent un régime.

SANS GLUTEN



## Confiture de pêches



85%\*



Confiture avec Stevia. A basses calories et pleine de goût, elle conviendra parfaitement aux végétariens et aux végétaliens, car au lieu d'utiliser de la pectine animale nous utilisons l'agar-agar, une algue avec un pouvoir gélifiant. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux et biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourt blanc.

Code	CSC336		
Poids net	200 g		
Pièces pas boîte	12		
Date de péremption	2 ans		
N° ct/pallet 120x80	204		
N° ct/pallet 120x100	272		

## Confiture d'abricots



80%\*



Confiture avec Stevia. A basses calories et pleine de goût, elle conviendra parfaitement aux végétariens et aux végétaliens, car au lieu d'utiliser de la pectine animale nous utilisons l'agar-agar, une algue avec un pouvoir gélifiant. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux et biscuits, ou pour enrichir glaces.

Code	CSC337		
Poids net	200 g		
Pièces pas boîte	12		
Date de péremption	2 ans		
N° ct/pallet 120x80	204		
N° ct/pallet 120x100	272		

## Confiture de fraises



80%\*



Confiture avec Stevia. A basses calories et pleine de goût, elle conviendra parfaitement aux végétariens et aux végétaliens, car au lieu d'utiliser de la pectine animale nous utilisons l'agar-agar, une algue avec un pouvoir gélifiant. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux et biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourt blanc.

Code	CSC339		
Poids net	200 g		
Pièces pas boîte	12		
Date de péremption	2 ans		
N° ct/pallet 120x80	204		
N° ct/pallet 120x100	272		

## Confiture de mûre



80%\*



Confiture avec Stevia. A basses calories et pleine de goût, elle conviendra parfaitement aux végétariens et aux végétaliens, car au lieu d'utiliser de la pectine animale nous utilisons l'agar-agar, une algue avec un pouvoir gélifiant. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux et biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourt blanc.

Code	CSC341		
Poids net	200 g		
Pièces pas boîte	12		
Date de péremption	2 ans		
N° ct/pallet 120x80	204		
N° ct/pallet 120x100	272		

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

\*\* Calories pour 100 g

## Confiture de cerises



80%\*



Confiture avec Stevia. A basses calories et pleine de goût, elle conviendra parfaitement aux végétariens et aux végétaliens, car au lieu d'utiliser de la pectine animale nous utilisons l'agar-agar, une algue avec un pouvoir gélifiant. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux et biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourt blanc.

Code .....	CSC340		
Poids net .....	200 g		
Pièces pas boîte .....	12		
Date de péremption .....	2 ans		
N° ct/pallet 120x80 .....	204		54 kcal**
N° ct/pallet 120x100 .....	272		

## Confiture de myrtille



68%\*



Confiture avec Stevia. A basses calories et pleine de goût, elle conviendra parfaitement aux végétariens et aux végétaliens, car au lieu d'utiliser de la pectine animale nous utilisons l'agar-agar, une algue avec un pouvoir gélifiant. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux et biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourt blanc.

Code .....	CSC342		
Poids net .....	200 g		
Pièces pas boîte .....	12		
Date de péremption .....	2 ans		
N° ct/pallet 120x80 .....	204		43 kcal**
N° ct/pallet 120x100 .....	272		

## Marmelade d'oranges



75%\*



Marmelade avec Stevia. A basses calories et pleine de goût, elle conviendra parfaitement aux végétariens et aux végétaliens, car au lieu d'utiliser de la pectine animale nous utilisons l'agar-agar, une algue avec un pouvoir gélifiant. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux et biscuits, ou pour enrichir glaces et yaourt blanc.

Code .....	CSC338		
Poids net .....	200 g		
Pièces pas boîte .....	12		
Date de péremption .....	2 ans		
N° ct/pallet 120x80 .....	204		44 kcal**
N° ct/pallet 120x100 .....	272		

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

\*\* Calories pour 100 g





# Confitures extra et Marmelades



# Confitures extra et Marmelades



Confitures à base des fruits en morceaux parfaitement mûres et sucre de canne.

Pendant les processus de production on n'utilise pas des additifs (colorants, agents de conservations, pectine).

La cuisson se déroule sous-vide pour éviter l'oxydation, et à une température inférieure au 70 °C.

La pasteurization en bocal ne dépasse pas le 80 °C, pour garder intactes les qualités des fruits.

La confiture peut se définir "extra" si le pourcentage de fruit est majeure ou égale au 45%.

Nos confitures sont végétaliennes et avec des hauts pourcentages de fruit.

SANS GLUTEN



## Confitures extra

### Confiture ACE (orange, citron et carotte)

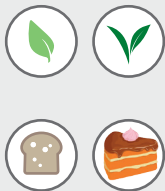


51%\*



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

Code	CSC323
Poids net	340 g
Pièces pas boîte	12
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	156
N° ct/pallet 120x100	208



### “Cotognata” Confiture extra de pommes

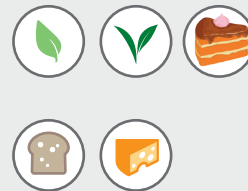


68%\*



Confiture extra à base de pommes “cotogne”, variété connue depuis des temps anciens, caractérisée par des propriétés bénéfiques pour l'appareil digestif. A étaler sur du pain, pour remplir les croissants et garnir les gâteaux. Peut se combiner à du yaourt ou de la glace.

Code	CSC334
Poids net	340 g
Pièces pas boîte	12
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	156
N° ct/pallet 120x100	208



### Confiture extra d'abricots

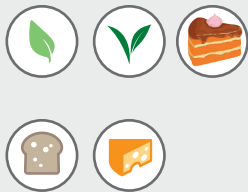


85%\*



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

Code	CSC330
Poids net	340 g
Pièces pas boîte	12
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	156
N° ct/pallet 120x100	208



### Confiture extra de pêches

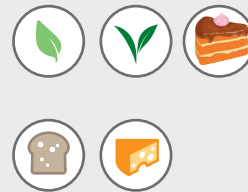


96%\*



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

Code	CSC320
Poids net	340 g
Pièces pas boîte	12
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	156
N° ct/pallet 120x100	208



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

### Confiture extra de figues



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

Code	CSC352			
Poids net	340 g			
Pièces pas boîte	12			
Date de péremption	3 ans			
N° ct/pallet 120x80	156			
N° ct/pallet 120x100	208			

### Confiture extra de prunes



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

Code	CSC311			
Poids net	340 g			
Pièces pas boîte	12			
Date de péremption	3 ans			
N° ct/pallet 120x80	156			
N° ct/pallet 120x100	208			

### Confiture extra de fraises



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

Code	CSC310			
Poids net	340 g			
Pièces pas boîte	12			
Date de péremption	3 ans			
N° ct/pallet 120x80	156			
N° ct/pallet 120x100	208			

### Confiture extra de fruits de bois



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

Code	CSC322			
Poids net	340 g			
Pièces pas boîte	12			
Date de péremption	3 ans			
N° ct/pallet 120x80	156			
N° ct/pallet 120x100	208			

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

### Confiture de mûres

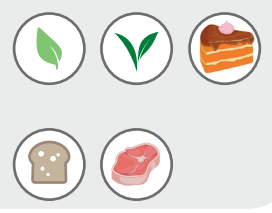


68%\*



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

Code .....	<b>CSC395</b>
Poids net .....	<b>340 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>



### Confiture de cerises griottes

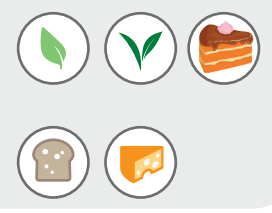


80%\*



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

Code .....	<b>CSC351</b>
Poids net .....	<b>340 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>



### Confiture de myrtilles

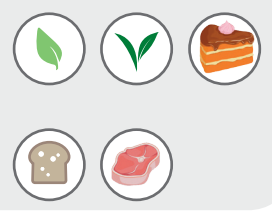


91%\*



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

Code .....	<b>CSC390</b>
Poids net .....	<b>340 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>



### Confiture de fruits de mûriers

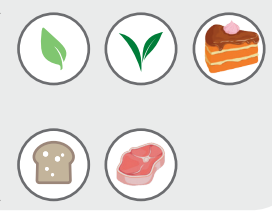


70%\*



Confiture extra préparée avec des fruits de mûriers noirs et du sucre de canne. On peut l'étaler sur le pain ou l'utiliser pour garnir les gâteaux, glaces et le yaourt blanc.

Code .....	<b>CSC392</b>
Poids net .....	<b>340 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>



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

## Confiture de framboises

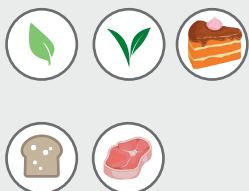


66%\*



Confiture extra préparée avec des framboises et du sucre de canne. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux, glaces et yaourt blanc. Parfait avec la viande de gibier, comme le faisane.

Code ..... CSC350  
 Poids net ..... 340 g  
 Pièces pas boîte ..... 12  
 Date de péremption ..... 3 ans  
 N° ct/pallet 120x80 ..... 156  
 N° ct/pallet 120x100 ..... 208



## Confiture de sureau noire

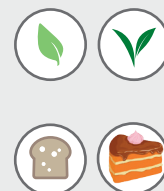


70%\*



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

Code ..... CSC394  
 Poids net ..... 340 g  
 Pièces pas boîte ..... 12  
 Date de péremption ..... 3 ans  
 N° ct/pallet 120x80 ..... 156  
 N° ct/pallet 120x100 ..... 208



## Crème de marron glacés

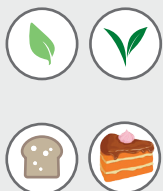


70%\*



Délicate crème préparée seulement avec deux ingrédients: des marrons glacés et du sucre de canne. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour remplir et garnir les gâteaux, les meringues, les puddings ou les glaces.

Code ..... CSC300  
 Poids net ..... 350 g  
 Pièces pas boîte ..... 12  
 Date de péremption ..... 3 ans  
 N° ct/pallet 120x80 ..... 156  
 N° ct/pallet 120x100 ..... 208



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

Marmelades

Marmelade de citrons

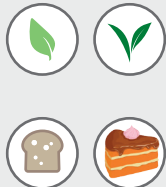


46%\*



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

Code .....	<b>CSC326</b>
Poids net .....	<b>340 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>



Marmelade d'oranges

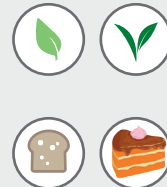


59%\*



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

Code .....	<b>CSC327</b>
Poids net .....	<b>340 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>



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

Confitures  
exotiques extra

Confiture extra de mangues  
Alphonso et fruits de la passion

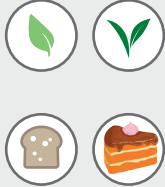


66%\*



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

Code .....	<b>CSC354</b>
Poids net .....	<b>170 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



Marmelade de  
citrons et gingembre

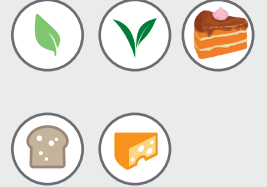


32%\*



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

Code .....	<b>CSC356</b>
Poids net .....	<b>170 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



Confiture extra  
d'ananas et fraises

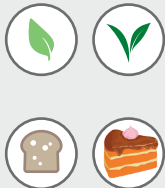


67%\*



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

Code .....	<b>CSC357</b>
Poids net .....	<b>170 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



Confiture extra  
d'ananas et kiwi golden

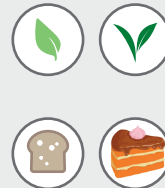


62%\*



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

Code .....	<b>CSC360</b>
Poids net .....	<b>170 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



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



Superfruits\*\* extra

Confiture extra de fruits rouge  
(groseilles, fraises  
et grenades)

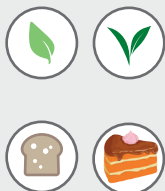


65%\*



Confiture extra de superfruits rouges, préparée avec groseilles, fraises et grenades. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux, glaces ou avec le yaourt blanc.

Code ..... **CSC353**  
 Poids net ..... **170 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**



Confiture extra de fruits noirs  
(myrtilles, groseilles à maquereau  
et acai)

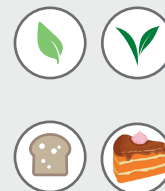


66%\*



Confiture extra de superfruits noirs, préparée avec myrtilles, groseilles à maquereau et acai. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux, glaces ou avec le yaourt blanc.

Code ..... **CSC355**  
 Poids net ..... **170 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**



Confiture de  
framboises au chia

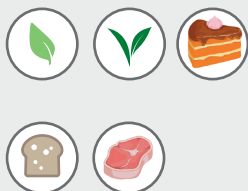


66%\*



Confiture extra préparée avec des framboises au chia. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pour garnir les gâteaux, glaces et yaourt. Excellent aussi en combinaison avec de la viande de faisan ou d'autres plats de gibier.

Code ..... **CSC3501**  
 Poids net ..... **170 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**



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

\*\* Les Superfruits sont des fruits appartenant à la catégorie des Superfoods. Superfood c'est " De la nourriture considérée comme bonne pour la santé et qui peut même aider pour certaines conditions médicales" (voir: macmillandictionary.com) "Une nourriture riche en substance nutritive connue pour être particulièrement avantageuse pour la santé et le bien-être" (voir: oxforddictionaries.com)



*cascina*  
**San Cassiano**  
MARMELLATA  
ITALY

*cascina*  
**San Cassiano**  
ITALY

MADE IN

ITALY

*Marmellata di*  
**ARANCE**

Da spalmare sul pane, per guarnire torte,  
sul gelato.

340 g  
e



**59%**  
DI FRUTTA

GUSTA. CREDI. AMA.



♥◇♥◇♥◇♥

# Fruits en syrop

♥◇♥◇♥◇♥

# Fruits en syrop



Gourmandises obtenues pas des fruits de haute qualité, parfaitement mûrs et transformés pendant quelques heures.

La préparation se déroule entièrement à main, avec l'utilisation seulement de sucre de canne et de l'eau.

Les bocaux sont ensuite pasteurisés et la parfaite conservation est garantie par le sous-vide.

On n'utilise ni des colorants ni des agents de conservations.

SANS GLUTEN

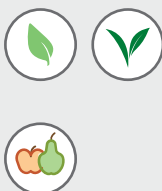


## Cerises du Piémont au sirop



Cerises Italiennes entières au sirop d'eau et au sucre de canne. On peut les utiliser comme dessert, pour enrichir les salades de fruits, le yaourt blanc, la glace, les cocktails et les gâteaux. Le sirop peut être utilisé pour préparer des jus de fruits ou des glaçons.

Code ..... **CSC208**  
 Poids net ..... **440 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **120**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **210**



## Cerises du Piémont au sirop



Cerises Italiennes entières au sirop d'eau et au sucre de canne. On peut les utiliser comme dessert, pour enrichir les salades de fruits, le yaourt blanc, la glace, les cocktails et les gâteaux. Le sirop peut être utilisé pour préparer des jus de fruits ou des glaçons.

Code ..... **CSC20A**  
 Poids net ..... **1100 g**  
 Pièces pas boîte ..... **6**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **112**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **196**



## Cerises dénoyautés au sirop



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

Code ..... **CSC2081**  
 Poids net ..... **410 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **120**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **210**

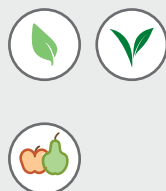


## Abricots du Piémont au sirop



Abricots entiers au sirop d'eau et sucre de canne. L'utilisation d'abricots avec leurs noyau donne une douce saveur d'amande. On peut les utiliser comme dessert, pour enrichir les salades de fruits, le yaourt blanc, la glace, les cocktails et les gâteaux.

Code ..... **CSC229**  
 Poids net ..... **420 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **120**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **210**

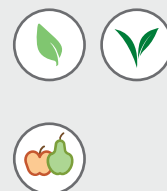


## Abricots du Piémont au sirop



Abricots entiers au sirop d'eau et sucre de canne. L'utilisation d'abricots avec leurs noyau donne une douce saveur d'amande. On peut les utiliser comme dessert, pour enrichir les salades de fruits, le yaourt blanc, la glace, les cocktails et les gâteaux.

Code ..... **CSC2291**  
 Poids net ..... **1100 g**  
 Pièces pas boîte ..... **6**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **112**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **196**

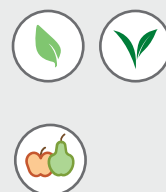


## Pêches du Piémont au sirop



Pêches du Piémont coupées en deux, sans noyaux et placées dans du sirop d'eau et sucre de canne. On peut les utiliser comme dessert, pour enrichir les salades de fruit, le yaourt blanc, la glace, les cocktails et les gâteaux.

Code ..... **CSC220**  
 Poids net ..... **410 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **120**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **210**

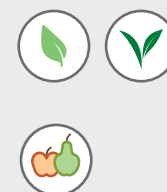


## Pêches du Piémont au sirop



Pêches du Piémont coupées en deux, sans noyaux et placées dans du sirop d'eau et sucre de canne. On peut les utiliser comme dessert, pour enrichir les salades de fruit, le yaourt blanc, la glace, les cocktails et les gâteaux.

Code ..... **CSC219**  
 Poids net ..... **1100 g**  
 Pièces pas boîte ..... **6**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **112**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **196**

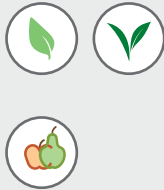


## Myrtilles au sirop



Myrtilles au sirop d'eau et au sucre de canne. On peut les utiliser comme dessert, pour enrichir les salades de fruits, le yaourt blanc, la glace, les cocktails et les gâteaux. Le sirop peut être utilisé pour préparer des jus de fruits ou des glaçons.

Code .....	<b>CSC2901</b>
Poids net .....	<b>300 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>

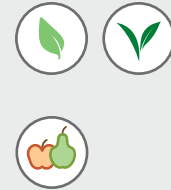


## Marrons glacés au sirop



Les marrons sont différents des châtaignes parce qu'ils ont une pulpe très délicate et douce. Ils sont pelés et placés dans les bocaux avec le sirop d'eau et le sucre de canne. On peut les utiliser comme dessert, avec le yaourt blanc, la glace, les meringues et les gâteaux.

Code .....	<b>CSC283</b>
Poids net .....	<b>230 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>





cascina  
ALBA  
**San Cassiano** ITALY  
GUSTA. CREDI. AMA.

cascina  
**San Cassiano**  
MADE IN ITALY

*Frutta sciroppata*  
**ALBICOCCHIE  
DEL PIEMONTE**  
Lavorate dal fresco, ottime per macedonie,  
guarnire dessert.  
Con retrogusto di mandorla.  
410 g e  270 g  
Peso sgoc.  
GUSTA. CREDI. AMA.





♥◇♥◇♥◇♥

## Crèmes sucrées et Fruits secs

♥◇♥◇♥◇♥

# Crèmes sucrées et Fruits secs



Crèmes sucrées préparées avec de singrédients simples et naturels, pour obtenir des produits excellents et authentiques pour les véritables gourmands; les matières premières, choisies avec soin, sont mixées avec patience et habilité, jusqu'à rejoindre un compôt souple et étalable, sans ni des colorants ni des agents de conservations.

Le miel est un produit naturel dont la qualité est liée à des facteurs différents, tels que l'environnement, le climat, les abeilles et l'apiculteur.

SANS GLUTEN



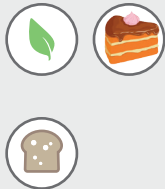
## Crèmes Dessert

### Crème aux pistaches



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

Code .....	<b>CSC1427</b>
Poids net .....	<b>140 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

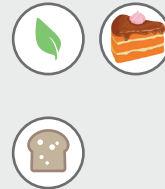


### Crème au cappuccino



Crème délicieuse au Cappuccino. Le goût caractéristique du Cappuccino, idéale comme dessert, à étaler sur le pain, pour remplir des gâteaux, à mettre sur la glace ou avec du yaourt blanc.

Code .....	<b>CSC3651</b>
Poids net .....	<b>140 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

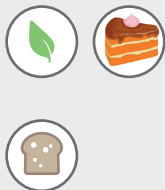


### Crème Tiramisù



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

Code .....	<b>CSC3671</b>
Poids net .....	<b>140 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

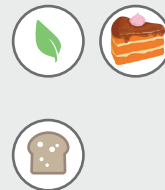


### Crème caramel



Savoureuse crème caramel à étaler sur le pain et pour garnir des tartes et glaces. Essayez-la sur les fruits caramélisés.

Code .....	<b>CSC368</b>
Poids net .....	<b>140 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

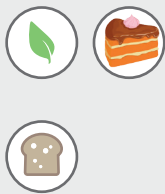


### Mousse au vin Moscato d'Asti DOCG



Mousse délicate préparée avec du vin Moscato d'Asti DOCG, à utiliser comme sabayon, pour garnir des gâteaux, biscuits, "Panettone", glace, salades de fruit.

Code .....	<b>CSC308</b>
Poids net .....	<b>140 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

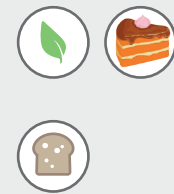


### Crème au cacao et noisettes (Gianduja)



Typique crème au Gianduja, avec noisettes croquantes, à étaler sur le pain, ou pour préparer les crêpes, pour remplir les gâteaux et biscuits, et même sur la glace.

Code .....	<b>CSC1420</b>
Poids net .....	<b>200 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>

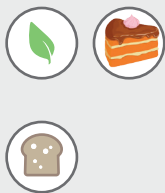


### Crème de lait et noisettes



Crème préparée avec du lait et des noisettes. Très proche du Gianduja, mais sans cacao. Pour faire des crêpes, remplir les gateaux, les biscuits, et même sur la glace.

Code .....	<b>CSC1421</b>
Poids net .....	<b>200 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>

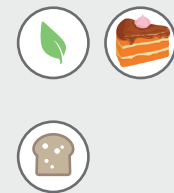


### Crème aux poires et cacao



Le goût doux des poires rencontre le cacao dans cette crème délicate à manger en dessert, étalée sur le pain, pour remplir les gâteaux, sur la glace ou sur le yaourt blanc.

Code .....	<b>CSC364</b>
Poids net .....	<b>220 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>

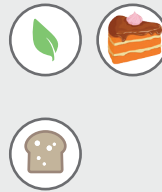


## Crème aux pêches et cacao



Le goût des pêches rencontre le cacao et l'amaretto dans cette délicieuse crème à manger en dessert, à étaler sur le pain, pour remplir les gâteaux, avec la glace et le yaourt blanc. Parfait pour enrichir les fruits cuits.

Code .....	<b>CSC321</b>
Poids net .....	<b>220 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>



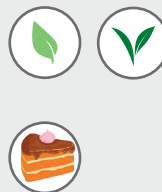
## Fruits secs

### Noisettes grillées variété "Tonda Gentile Trilobata"



Noisettes variété "Tonda Gentile trilobata" grillées et emballées sous vide pour conserver le goût et la fraîcheur. Excellentes pour la préparation de recettes sucrées et délicieuses, mais aussi à manger au naturel.

Code .....	<b>CSC466</b>
Poids net .....	<b>150 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>84</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>112</b>



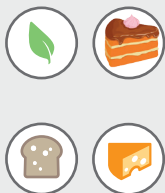
Miels et Fruits secs

Noisettes avec miel



Noisettes “Tonda Gentile Trilobata” grillées, enrobées de miel. Une spécialité pour des véritables gourmands, à manger avec des fromages, comme dessert ou sur des crèmes glacées aux fruits.

Code .....	<b>CSC468</b>
Poids net .....	<b>210 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>

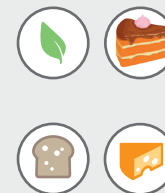


Noix avec miel



Noix enrobées de miel. Une spécialité gourmande à déguster avec le fromage, comme dessert ou sur la crème glacé.

Code .....	<b>CSC467</b>
Poids net .....	<b>220 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>



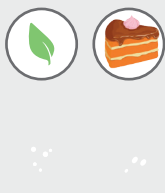
Dessert

“Bunet”  
Pouding au chocolat



Pudding au chocolat et amaretti préparés selon une recette traditionnelle piémontaise. Prêt à déguster, il se conserve hors du réfrigérateur.

Code .....	<b>CSC1401</b>
Poids net .....	<b>100 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>



A close-up photograph of truffles and truffle shavings on a wooden surface. A white rectangular box is centered over the image, containing decorative symbols and the word 'Truffe'.

♥◇♥◇♥◇♥

Truffe

♥◇♥◇♥◇♥

# Truffe



En utilisant le champignon hypogée les plus précieux du monde, nous préparons des gourmandises pour des vrais connaisseurs, grâce aux fruits de notre territoire, à l'abri de la truffe blanche d'Alba.  
Tous les produits avec la truffe sont prêts à l'emploi et faciles à utiliser.  
On n'utilise ni des colorants ni des agents de conservations.

SANS GLUTEN





## Sauce avec truffe et cèpes Porcini avec truffe blanche du Piémont



Délicieuse sauce préparée avec des champignons, des truffes blanches et noires, pour préparer des apéritifs, des entrées ou à savourer avec les pâtes ou le riz, à combiner même avec les oeufs ou la viande.

Code ..... **CSC634**  
 Poids net ..... **90 g**  
 Pièces pas boîte ..... **18**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **342**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **456**



## Beurre avec truffe Tuber Aestivum



Beurre préparé avec du lait piémontais aromatisé au truffes Tuber aestivum. Il peut être conservé à température ambiante, jusqu'à l'ouverture. On peut l'utiliser pour savourer les pâtes, le riz, sur la viande ou les oeufs.

Code ..... **CSC635**  
 Poids net ..... **80 g**  
 Pièces pas boîte ..... **15**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **342**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **456**

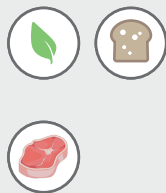


## Mayonnaise avec truffe Tuber aestivum



Mayonnaise veloutée avec une riche saveur de truffe, à étaler sur le pain ou à combiner avec la viande et les oeufs.

Code ..... **CSC1501**  
 Poids net ..... **90 g**  
 Pièces pas boîte ..... **18**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **342**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **456**

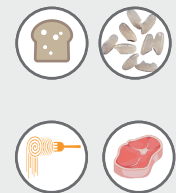


## Sauce d'anchois avec truffe Tuber aestivum



Savoureuse sauce avec la truffe Tuber aestivum. Parfaite avec les plats à base de légumes et les oeufs.

Code ..... **CSC623**  
 Poids net ..... **90 g**  
 Pièces pas boîte ..... **18**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **342**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **456**



## Sel à la truffe Tuber aestivum



Sel avec des morceaux de truffe Tuber aestivum. On peut l'utiliser pour enrichir la viande grillée, le pain, les oeufs ou pour préparer des sauces délicieuses.

Code .....	<b>CSC1504</b>
Poids net .....	<b>100 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>342</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>456</b>

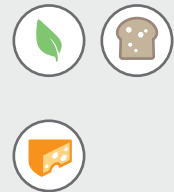


## Miel d'acacia avec truffe Tuber aestivum



Le doux miel d'acacia rencontre la truffe Tuber aestivum pour un goût très original à combiner avec une vaste gamme de fromages.

Code .....	<b>CSC406</b>
Poids net .....	<b>120 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>342</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>456</b>



## Fondue et truffe Tuber aestivum



Crème de fromage Bra DOP, savoureuse avec la truffe Tuber aestivum. Pour savourer les pâtes à l'oeuf, remplir les vol-au-vent, préparer les entrées ou combiner avec la viande grillée.

Code .....	<b>CSC638</b>
Poids net .....	<b>150 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

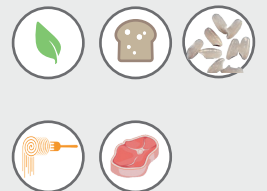


## Crème au Parmigiano Reggiano et truffe



Crème préparée avec du Parmigiano Reggiano DOP et de la truffe Tuber aestivum, délicieuse pour savourer les pâtes et le riz.

Code .....	<b>CSC678</b>
Poids net .....	<b>150 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

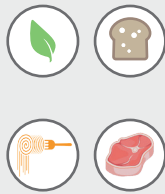


## Bruschetta à la tomate, truffe et champignons



Savoureuse sauce à base de tomates, truffes et champignons. Idéale pour assaisonner les pâtes, le riz et la viande. Excellente aussi pour préparer de délicieux canapés et sandwiches.

Code .....	<b>CSC1524</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>456</b>

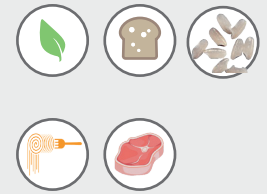


## Bruschetta de truffe et champignons



Savoureuse sauce à base de truffes et champignons. Idéale pour assaisonner les pâtes, le riz et la viande. Excellente aussi pour préparer de délicieux canapés et sandwiches.

Code .....	<b>CSC1529</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



## Huile d'olive aromatisée à la truffe Tuber aestivum



Exquise huile d'olive aromatisée à la truffe Tuber aestivum. Délicieuse pour relever les pâtes, le riz et la viande. Parfaite pour agrémenter les spécialités à base d'oeufs.

Code .....	<b>CSC590</b>
Poids net .....	<b>100 ml</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>336</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>420</b>





*cascina*  
**San Cassiano**  
*cascina*  
EST. 1888

*cascina*  
**San Cassiano**  
MADE IN ITALY

*Specialità al tartufo*  
**CREMA CON  
PARMIGIANO REGGIANO  
E TARTUFO**

Per condire la pasta, il riso,  
con carni rosse e vuol au vent.

**150g e**  **GLUTEN  
FREE**

GUSTA. CREDI. AMA.





♥◇♥◇♥◇♥

# Pesto

♥◇♥◇♥◇♥

# Pesto



Nos pestos sont préparés avec un haut pourcentage de basilic, supérieur par rapport à la moyenne qui se trouve dans des produits similaires.

Nous utilisons seulement du basilic italien et les ingrédients les meilleurs.

Cascina San Cassiano cherche toujours à créer des nouveautés qui puissent satisfaire les gourmands les plus exigeants.

Dans la gamme BIO vous trouverez aussi des pestos biologiques.

SANS GLUTEN



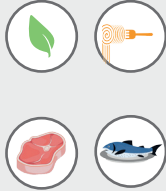
Pesto

Pesto  
Genovese



Sauce typique de Gênes avec une très haute quantité de basilic. Pour enrichir les pâtes, spécialement les trofie et les spaghetti. Essayez aussi les combinaisons avec la viande et le poisson. Ce produit est également disponible en format 190 g.

Code .....	<b>CSC641A</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

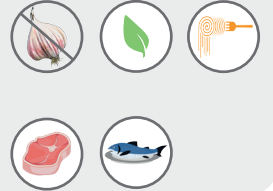


Pesto Genovese  
sans ail



Sauce typique de Gênes avec une très haute quantité de basilic, mais sans ail. Pour enrichir les pâtes, spécialement les trofie et les spaghetti. Essayez aussi les combinaisons avec la viande et le poisson.

Code .....	<b>CSC603</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

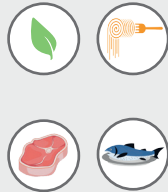


Pesto rouge  
Sauce de basilic  
et tomates séchées



Sauce préparée avec un haut pourcentage de basilic et de tomates séchées, pour enrichir les pâtes, la viande ou le poisson. Ce produit est également disponible en format 190 g.

Code .....	<b>CSC619A</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



Pesto végétalien

Pesto de basilic



Version végétalienne du typique pesto Genovese préparé avec un haut pourcentage de basilic. Idéal pour l'assaisonnement des plats principaux à base de pâtes, en particulier trofie ou spaghetti.

Code .....	<b>CSC1536</b>		
Poids net .....	<b>130 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>		

Pesto de basilic rouge



Savoureux pesto préparé avec des feuilles de basilic rouge. Le basilic rouge est légèrement piquant, avec des clous de girofle. Condiment pour les pâtes, les pizzas, les pommes de terre ou la viande.

Code .....	<b>CSC1663</b>			
Poids net .....	<b>130 g</b>			
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>			
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>			
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>			
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>			

Pesto de chou frisé et basilic



Savoureux pesto végétalien préparé avec du basilic et du chou frisé qui confère à la sauce une saveur douce mais en même temps âpre. Idéal pour l'assaisonnement des plats principaux à base de pâtes ou pour garnir la pizza.

Code .....	<b>CSC1533</b>		
Poids net .....	<b>130 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>		

Pesto de basilic et chanvre



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

Code .....	<b>CSC1531</b>		
Poids net .....	<b>130 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>		

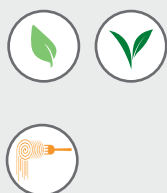


## Pesto de basilic et soja



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

Code .....	<b>CSC1530</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces par boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



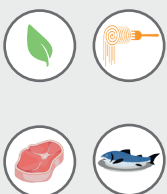
## Pesto avec fruits secs

### Pesto de pistaches



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

Code .....	<b>CSC612</b>
Poids net .....	<b>90 g</b>
Pièces par boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>342</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>456</b>

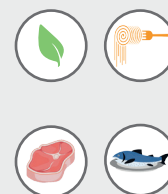


### Pesto de noisettes



Véritable Pesto de noisettes des Langhe. Pour enrichir les pâtes, spécialement les trofie et les spaghetti. Essayez aussi les combinaisons avec la viande et le poisson.

Code .....	<b>CSC683</b>
Poids net .....	<b>90 g</b>
Pièces par boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>342</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>456</b>

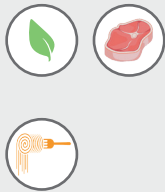


## Pesto de noix



Sauce savoureuse préparée avec des noix et du fromage, pour enrichir les gnocchi, les pâtes à l'oeuf ou à combiner avec la viande.

Code .....	<b>CSC618</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



Découvrez la lignes des pestos biologiques dans la section Bio.



♥◇♥◇♥◇♥

# Sauces tomates et Crème avec des fromages

♥◇♥◇♥◇♥

# Sauces tomates et crèmes avec des fromages



Toutes nos sauces tomates sont produites avec des tomates 100% italiennes avec des ingrédients simples et naturels, sans ni des colorants ni des agents de conservations.

Essayez aussi notre gamme de sauces tomates et des ragoût végétaliens.

SANS GLUTEN



Sauces et ragoûts  
vegan

Sauce tomate  
avec basilic



Sauce classique aux tomates et basilic. Prête à l'emploi, pour enrichir toutes les typologies de pâtes. Ce produit est également disponible en format 1000 g et 500 g.

Code .....	<b>CSC651</b>		
Poids net .....	<b>290 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>		

Sauce tomate  
avec poivrons



Sauce tomate avec poivrons. Prête à l'emploi avec toutes les typologies de pâtes. Ce produit est également disponible en format 1000 g/35,27 oz et 500 g/17,63 oz.

Code .....	<b>CSC664</b>		
Poids net .....	<b>290 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>		

Sauce all'Arrabiata  
avec tomates et piments



Sauce très piquante. Prête à l'emploi, pour enrichir les pâtes, comme les penne, macaroni et farfalle. Ce produit est également disponible en format 1000 g et 500 g.

Code .....	<b>CSC615</b>		
Poids net .....	<b>290 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>		

Sauce tomate avec  
câpres et olives



Sauce tomate avec des câpres et des olives. Prête à l'emploi pour enrichir les fruits de mer et toutes les typologies de pâtes. Ce produit est également disponible en format 1000 g et 500 g.

Code .....	<b>CSC648</b>		
Poids net .....	<b>290 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>		

## Sauce tomate avec artichauts



Sauce tomate avec artichauts, prête à l'emploi avec toutes les typologies de pâtes. Ce produit est également disponible en format 500 g et 1000 g.

Code ..... **CSC684**  
 Poids net ..... **290 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **156**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **208**

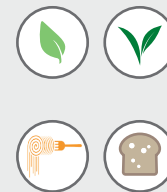


## Sauce Végétalienne



Sauce aux légumes (courgettes, aubergines, carottes, oignons, poivrons, céleri, olives noires). Prête à l'emploi, parfait avec toutes les typologies de pâtes. Ce produit est également disponible en format 500 g et 1000 g.

Code ..... **CSC642**  
 Poids net ..... **290 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **156**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **208**

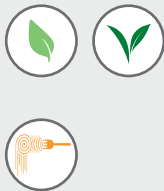


## Sauce tomate avec champignons



Sauce tomate avec champignons. Prête à l'emploi, parfaite pour enrichir toutes les typologies de pâtes. Ce produit est également disponible en format 500 g et 1000 g.

Code ..... **CSC604**  
 Poids net ..... **290 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **156**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **208**

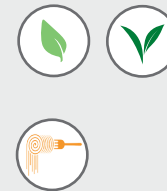


## Ragoût végétalien avec tofu



Délicieux ragoût végétalien sans gluten, plein de goût et sans ingrédients d'origines animale. Pour assaisonner les pâtes, avec la polenta, pour les croûtons chauds.

Code ..... **CSC689**  
 Poids net ..... **190 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **204**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **272**

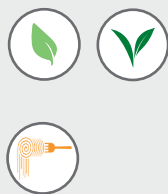


## Ragoût végétalien avec tofu "all'Arrabbiata"



Délicieux ragoût « all'arrabbiata » végétalien sans gluten, plein de goût et sans ingrédients d'origines animale. Pour assaisonner les pâtes, avec la polenta, pour les croûtons chauds.

Code ..... **CSC691**  
 Poids net ..... **190 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **204**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **272**

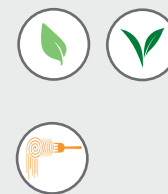


## Ragoût végétalien avec tofu et légumes



Délicieux ragoût végétalien sans gluten avec légumes, plein de goût et sans ingrédients d'origines animale. Pour assaisonner les pâtes, avec la polenta, pour les croûtons chauds.

Code ..... **CSC692**  
 Poids net ..... **190 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **204**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **272**

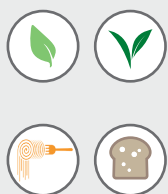


## Sauce tomate aux cèpes et aux châtaignes



Sauce tomate aux cèpes et aux fameuses châtaignes "Garesine", provenant des bois sur les hauteurs de Garesio, près de Cuneo. Sauce riche et savoureuse pour enrichir tagliolini, gnocchi ou d'autres pâtes. Ce produit est également disponible en format 500 g et 1000 g.

Code ..... **CSC601**  
 Poids net ..... **190 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **204**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **272**







Sauces et ragoûts

Sauce tomate avec  
"Ricotta" et "Pecorino"





Sauce tomate avec de la Ricotta et du Pecorino. Superbe avec les pâtes. Ce produit est également disponible en format 500 g et 1000 g.

Code .....	<b>CSC6052</b>		
Poids net .....	<b>290 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>		

Sauce "Parmigiana"  
(avec Parmigiano Reggiano)







Sauce "Parmigiana" préparée avec aubergines, tomates et "Parmigiano Reggiano". Superbe avec les pâtes.

Code .....	<b>CSC687</b>		
Poids net .....	<b>290 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>		

Sauce  
"alla Norma"






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

Code .....	<b>CSC686</b>		
Poids net .....	<b>290 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>		

Ragoût avec saucisses  
typiques du Piémont



Ragoût préparé avec des saucisses de porc. Prêt à utiliser pour enrichir toutes les typologies de pâtes ou la polenta.

Code .....	<b>CSC670</b>		
Poids net .....	<b>190 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>		

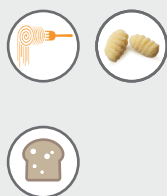


### Ragout à la viande du Piémont



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

Code .....	<b>CSC614</b>
Poids net .....	<b>190 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>

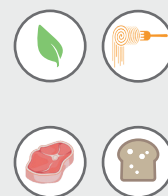


### Sauce à base de jus de viande au vin Barolo DOCG



Sauce préparée avec de l'extrait de viande et du vin Barolo. Idéale pour enrichir pâtes, riz ou polenta. Excellente pour remplir les pâtes farcies.

Code .....	<b>CSC649</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



## Crèmes de fromage

### Sauce au "Cacio" et poivre (avec Pecorino Romano DOP)



Crème préparée avec du fromage "Cacio" et du poivre, selon une ancienne recette du centre de l'Italie. Superbe avec les pâtes.

Code .....	<b>CSC676</b>
Poids net .....	<b>150 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



### Crème au Parmigiano Reggiano



Crème au fromage préparée avec le Parmigiano Reggiano DOP, délicieuse avec les pâtes et le riz.

Code .....	<b>CSC677</b>
Poids net .....	<b>150 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

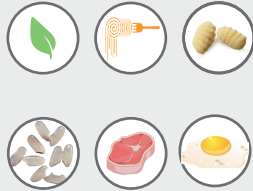


## Crème au "Castelmagno DOP"



Crème au fromage préparée avec le Castelmagno DOP, délicieuse avec les pâtes et le riz.

Code .....	<b>CSC608</b>
Poids net .....	<b>150 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



## Soupes

### "Pappa al pomodoro"



Soupe toscane traditionnelle à base de pain et de tomate. Prêt à déguster, il est conservé hors du réfrigérateur.

Code .....	<b>CSC1001</b>
Poids net .....	<b>380 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>120</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>210</b>



### Soupe toscane



Soupe toscane traditionnelle préparée avec des légumineuses. Prêt à déguster, il est conservé hors du réfrigérateur.

Code .....	<b>CSC1002</b>
Poids net .....	<b>380 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>120</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>210</b>



## Soupe de sarrasin au chou frisé



Savoureuse soupe au sarrasin et au chou frisé. Prêt à déguster, il est conservé hors du réfrigérateur.

Code .....	<b>CSC1003</b>
Poids net .....	<b>380 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>120</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>210</b>







♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

# Sauces Gourmet

♥ ♦ ♥ ♦ ♥ ♦ ♥

# Sauces Gourmet



Délicieuses sauces prêtes à l'emploi, à combiner avec des légumes, de la viande, du poisson, ou pour préparer des tartines et de bruschette. Nos sauces sont toutes originales, riches en saveur, sans ni des colorants ni des agents de conservations.

SANS GLUTEN\* 

À l'exception de la sauce de potiron



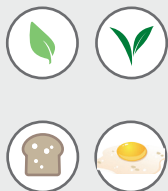
Sauces végétales

Bruschetta rustique



Sauce pour la bruschetta rustique, préparée avec les tomates, le basilic et les poivrons.

Code .....	<b>CSC1511</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

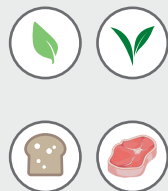


Sauge rouge pour la viande



Sauce typique méditerranéenne préparée avec les tomates et les poivrons, caractérisée par des arômes intenses. Idéale pour enrichir la viande, les plats principaux surtout les viandes cuites ou le pot au feu ou à utiliser sur la bruschetta à l'apéritif.

Code .....	<b>CSC1513</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

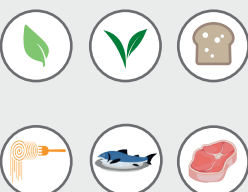


Sauce d'artichauts



Sauce préparée avec des artichauts et des noix. Parfaite pour la bruschetta, avec le poisson, la viande ou pour enrichir les pâtes.

Code .....	<b>CSC627</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

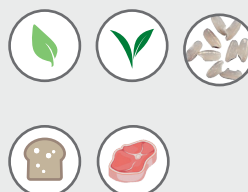


Sauce de radicchio



Sauce parfaite pour enrichir le riz, pour combiner avec de la viande et pour préparer des apéritifs.

Code .....	<b>CSC662</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



## Sauce aux poivrons de Carmagnola



Sauce préparée avec les fameux poivrons de Carmagnola, doux et charnu. Pour préparer la bruschetta ou assaisonner les pâtes. Il va très bien avec de la viande grillée.

Code .....	<b>CSC645</b>			
Poids net .....	<b>130 g</b>			
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>			
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>			
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>			
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>			

## Sauce aux câpres



Sauce préparée avec câpres savoureuses. Pour préparer la bruschetta ou assaisonner les pâtes ou des seconds plats de viande. Il va très bien avec de la viande grillée.

Code .....	<b>CSC628</b>			
Poids net .....	<b>130 g</b>			
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>			
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>			
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>			
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>			

## Tapenade d'olives noires et de tomates séchées



Tapenade d'olives noires et de tomates séchées à combiner avec la viande, le poisson ou pour préparer des apéritifs.

Code .....	<b>CSC624A</b>			
Poids net .....	<b>130 g</b>			
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>			
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>			
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>			
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>			

## Tapenade d'olives noires "Taggiasca"



Tapenade d'olives "Taggiasca - Riviera Ligure", à combiner avec la viande, le poisson ou pour préparer la bruschetta.

Code .....	<b>CSC626</b>			
Poids net .....	<b>130 g</b>			
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>			
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>			
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>			
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>			







## Sauces

### Mayonnaise classique





Mayonnaise veloutée préparée suivant la recette classique avec oeufs, huile et citron. Pour préparer des canapés à l'apéritif, parfaite avec la viande, la poisson et les légumes.

Code .....	<b>CSC1505</b>		
Poids net .....	<b>180 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>		

### Mayonnaise végétalien








Délicieuse mayonnaise préparée sans ingrédients d'origine animale, savoureux mais délicat. Pour préparer des canapés à l'apéritif, parfaite avec les légumes, superbe avec des frites.

Code .....	<b>CSC1506</b>	
Poids net .....	<b>180 g</b>	
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>	
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>	
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>	
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>	

### "Bagna caoda" Sauce d'anchois et ail






Sauce traditionnelle du Piémont, préparée avec de l'ail, des anchois et de l'huile. Après l'avoir chauffée, on peut l'utiliser pour enrichir les crudités, les légumes bouillies, le poivrons rôtis ou avec la polenta.

Code .....	<b>CSC621</b>			
Poids net .....	<b>130 g</b>			
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>			
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>			
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>			
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>			

### Sauce verte Piémontaise



Sauce traditionnelle du Piémont, préparée avec du persil, de l'ail et de l'huile, à combiner avec le pot au feu, la langue de boeuf ou pour préparer des apéritifs.

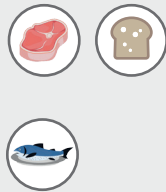
Code .....	<b>CSC630</b>		
Poids net .....	<b>130 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>		

## Sauce d'anchois et topinambours



Sauce préparée avec des topinambours, un tubercule à la saveur similaire à l'artichaut et enrichie grâce à l'ajout d'anchois pour une saveur plus intense. Elle peut être utilisée pour préparer des tartines et pour accompagner les légumes et le poisson.

Code ..... **CSC680**  
 Poids net ..... **130 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**

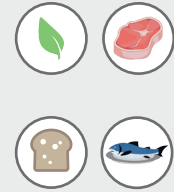


## Sauce piquante



Sauce préparée avec des artichauts, des poivrons et des tomates séchées, avec un peu de chili et de paprika. On peut la combiner avec la viande grillée.

Code ..... **CSC611**  
 Poids net ..... **130 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**

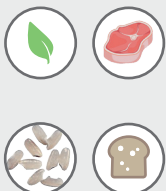


## Sauce aux oignons



Savoureuse sauce aux oignons, à étaler sur le pain ou à combiner avec le riz ou la viande.

Code ..... **CSC681**  
 Poids net ..... **140 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**

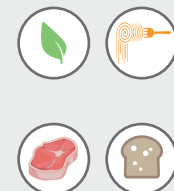


## Sauce de roquette



Sauce préparé avec de la roquette, qui peut remplacer le traditionnel basilic dans la recette du pesto, pour enrichir les pâtes ou pour préparer la bruschetta.

Code ..... **CSC661**  
 Poids net ..... **130 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**

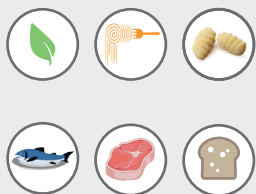


## Sauce d'ortie



Une alternative au Pesto Genovese. Cette sauce aux orties est parfaite pour enrichir les gnocchis ou pour combiner avec la viande et le poisson.

Code ..... **CSC609**  
 Poids net ..... **130 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**

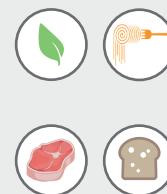


## Sauce de potiron



Sauce préparée avec le potiron et les amaretti, caractérisée par un goût très délicat. Parfait pour enrichir les tortellini, pâtes à l'oeuf et pour préparer les apéritifs.

Code ..... **CSC631**  
 Poids net ..... **130 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**



## Sauce de noix et champignons



Savoureuse sauce préparée avec des champignons et des noix. Pour enrichir les pâtes aux œufs, les gnocchis. Parfaite avec la viande ou pour préparer la bruschetta.

Code ..... **CSC616**  
 Poids net ..... **130 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**

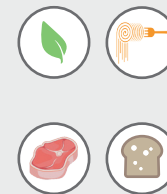


## Crème au "Pecorino" et poivrons



Crème préparée avec du Pecorino et des poivrons. Superbe avec les pâtes et la viande.

Code ..... **CSC605**  
 Poids net ..... **130 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**



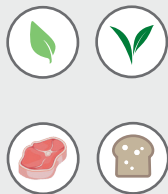
Sauces Sandwich

Sauce méditerranéenne



Délicieuse sauce à sandwich, idéale pour les hamburgers garnis. Prêt à déguster, il est conservé hors du réfrigérateur.

Code .....	<b>CSC1507</b>
Poids net .....	<b>180 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>

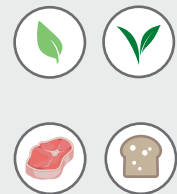


Sauce à l'orange et au poivre rose



Délicieuse sauce à sandwich, idéal pour garnir les hamburgers avec du poisson. Prêt à déguster, il est conservé hors du réfrigérateur.

Code .....	<b>CSC1508</b>
Poids net .....	<b>180 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>

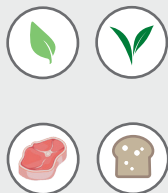


Sauce "Sicilienne"



Délicieuse sauce à sandwich, idéal pour les hamburgers garnis. Prêt à déguster, il est conservé hors du réfrigérateur.

Code .....	<b>CSC1509</b>
Poids net .....	<b>180 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>

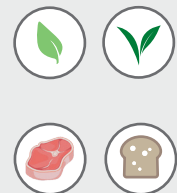


Sauce à la moutarde et au citron



Délicieuse sauce à sandwich, idéal pour garnir les hamburgers avec du poisson. Prêt à déguster, il est conservé hors du réfrigérateur.

Code .....	<b>CSC1510</b>
Poids net .....	<b>180 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>



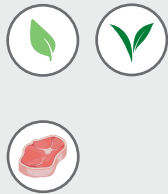
**BBQ**

**BBQ 1 - Orange**  
(tomates et oranges)



Savoureuse sauce aigre-douce parfaite pour embellir les viandes grillées ou comme garniture pour les frites.

Code ..... **CSC1540**  
 Poids net ..... **270 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **140**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **175**

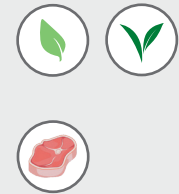


**BBQ 3 - Oriental ginger**  
(tomates, gingembre et épices)



Savoureuse sauce aigre-douce parfaite pour embellir les viandes grillées ou comme garniture pour les frites.

Code ..... **CSC1542**  
 Poids net ..... **270 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **140**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **175**

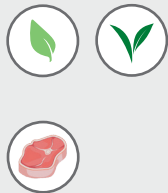


**BBQ 4 - Barbecue**  
(tomates et épices)



Savoureuse sauce aigre-douce parfaite pour embellir les viandes grillées ou comme garniture pour les frites.

Code ..... **CSC1543**  
 Poids net ..... **270 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **140**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **175**

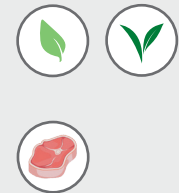


**BBQ 5 - Piments**  
(poivrons et piments)



Savoureuse sauce aigre-douce parfaite pour embellir les viandes grillées ou comme garniture pour les frites.

Code ..... **CSC1544**  
 Poids net ..... **270 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **140**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **175**







♥◇♥◇♥◇♥

# Sauces pour la viande et les fromages

♥◇♥◇♥◇♥

# Sauces pour la viande et les fromages



La mostarda à l'italienne est une spécialité préparée avec des fruits confits suivant une méthode artisanale, trempés dans un sirop doux aromatisé à la moutarde.

Les fruits sélectionnés sont confits pendant 15 jours, et ensuite placés dans les bocaux avec le sirop.

Leur saveur douce et piquante au même temps se combine parfaitement avec les viandes rouges et les fromages.

SANS GLUTEN





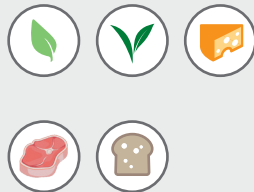
Sauces sucrées  
légèrement épicées

Mostarda de pommes  
et gingembre



Mostarda douce et légèrement piquante préparée avec des pommes et du gingembre, à combiner avec le Bleu, le Brie, le Gorgonzola, le Robiola, la Ricotta ou d'autres fromages, mais aussi avec la viande.

Code ..... **CSC266**  
 Poids net ..... **170 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**

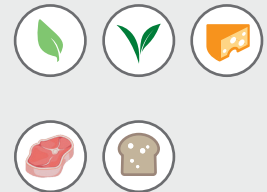


Sauce douce  
de poivrons rouges



Sauce préparée avec des poivrons rouges et du sucre, à combiner avec du fromage comme le Bleu ou des fromages à demi-maturation.

Code ..... **CSC286**  
 Poids net ..... **170 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**

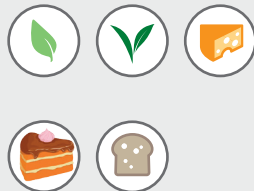


Sauce douce  
d'abricots et de cardamome



Sauce douce préparée avec des abricots, de la cardamome et du sucre, pour accompagner les fromages épicés ou pour garnir les tartes et les croissants.

Code ..... **CSC248**  
 Poids net ..... **170 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **3 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**

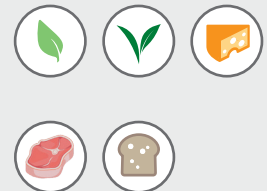


Mostarda de  
figues et cannelle



Mostarda douce et légèrement piquante préparée avec des figues et de la cannelle, à combiner avec le Bleu, le Brie, le Gorgonzola, le Robiola, la Ricotta ou d'autres fromages, mais aussi avec la viande.

Code ..... **CSC277**  
 Poids net ..... **170 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **288**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **342**



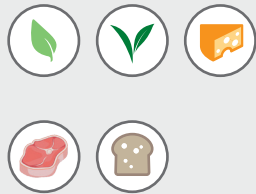
Sauces sucrées

Mostarde/sauce douce  
d'oignons rouges



Sauce douce et légèrement piquante réalisée avec des oignons rouges, à combiner avec le Caciocavallo, le Bleu, le Pecorino ou la viande.

Code	CSC268
Poids net	170 g
Pièces pas boîte	12
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	342

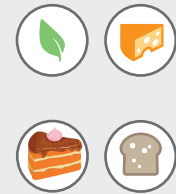


Sauce douce de fraises et  
"Vinaigre Balsamique  
de Modène IGP"



Sauce douce préparée avec des fraises, du "Vinaigre Balsamique de Modène IGP" et du sucre, à combiner avec des fromages comme le Bleu ou des fromages à demi-maturation ou pour garnir des croissants.

Code	CSC244
Poids net	170 g
Pièces pas boîte	12
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	342

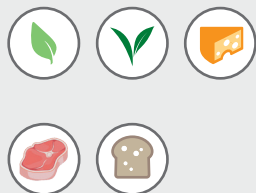


"Cognà"  
Mostarda sucrée de raisin



Mostarda typique du Piémont, réalisée avec du raisin, des poires, des pommes, des figues, des noix et des noisettes, à combiner avec des fromages frais, du Parmigiano Reggiano, de la Tome et du pot au feu.

Code	CSC257
Poids net	170 g
Pièces pas boîte	12
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	342

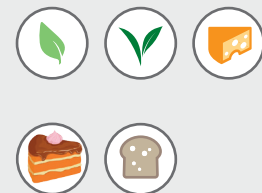


Sauce douce de figues  
avec du zeste d'orange



Sauce douce préparée avec des figues, du zeste d'orange et du sucre, à combiner avec des fromages comme le bleu ou les fromages à demimaturation, ou pour garnir les croissants.

Code	CSC245
Poids net	170 g
Pièces pas boîte	12
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	342

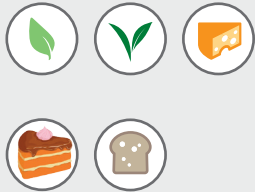


## Sauce douce avec des poires et de la cannelle



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

Code .....	<b>CSC247</b>
Poids net .....	<b>170 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>

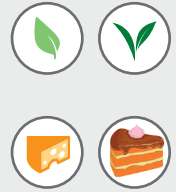


## Le Lacrime de vin Moscato d'Asti DOCG



Gelée préparée avec du vin Moscato d'Asti, à manger avec le fromage frais, la salade de fruits, les glaces ou le foie gras.

Code .....	<b>CSC296</b>
Poids net .....	<b>170 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



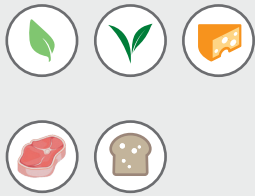
## Mostarda épicee

### Mostarda de fruits variés (fruits entiers)



Mostarda préparée avec des fruits variés, douce et piquante. On peut la combiner avec des fromages à moyenne maturation, du Bleu, du fromage de Fossa, de la Tome et du Robiola, mais aussi avec de la viande.

Code ..... **CSC2531**  
 Poids net ..... **280 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **204**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **272**

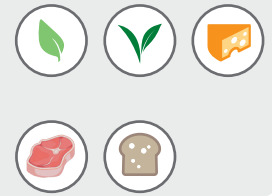


### Mostarda de clémentines (fruits entiers)



Mostarda de clémentines douce et piquante, à combiner avec le fromage frais, la Robiola ou la viande.

Code ..... **CSC2541**  
 Poids net ..... **280 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **204**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **272**

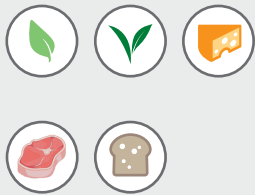


### Mostarda de fruits variés (fruits en cubes)



Mostarda préparée avec des fruits variés, douce et piquante. On peut la combiner avec des fromages à moyenne maturation, du Bleu, du fromage de Fossa, de la Tome et de la Robiola, mais aussi avec de la viande.

Code ..... **CSC2532**  
 Poids net ..... **280 g**  
 Pièces pas boîte ..... **12**  
 Date de péremption ..... **2 ans**  
 N° ct/pallet 120x80 ..... **204**  
 N° ct/pallet 120x100 ..... **272**





♥◇♥◇♥◇♥

## Hors d'oeuvres

♥◇♥◇♥◇♥

# Hors d'oeuvre



Nos légumes à l'huile sont préparés à partir des matières premières fraîches, italiennes et des qualité supérieure, placées dans les bocaux.

Les produits sont prêts à l'emploi, il suffit les égoutter avant de le consommer.

L'huile d'olive utilisé pour la conservation peut venir utilisé pour cuisiner.

Tous les légumes à l'huile sont préparés sans ajoindre ni des colorants ni des agents de conservations.

SANS GLUTEN



## Jardinière de légumes variés à l'aigre-doux



Assortiment de légumes à l'aigre-doux (oignons, carottes, petits pois, céleri, poivrons). Parfait comme entrée ou garniture.

Code .....	<b>CSC710</b>		
Poids net .....	<b>380 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>120</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>210</b>		

## Artichauts entiers à huile d'olive



Artichauts entiers à l'huile d'olive avec du piment et du persil. Parfait comme entrée ou garniture.

Code .....	<b>CSC719</b>		
Poids net .....	<b>280 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>		

## Tomates séchées à l'huile d'olive



Tomate séchées du sud de l'Italie à l'huile d'olive. Parfait comme entrée ou garniture.

Code .....	<b>CSC652</b>		
Poids net .....	<b>280 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>		

## Poivrons de Cuneo à l'huile d'olive



Doux et pulpeux poivrons de Cuneo à l'huile d'olive. Parfait comme entrée ou garniture.

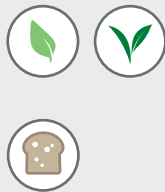
Code .....	<b>CSC714</b>		
Poids net .....	<b>280 g</b>		
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>		
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>		
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>		
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>		

## Hors d'oeuvre des Langhe Mélange de légumes



Mélange de légumes typique du Piémont, on peut le manger froid ou chaud. Réalisé avec un assortiment de légumes et de la sauce tomate. Parfait comme entrée ou garniture.

Code .....	<b>CSC7392</b>
Poids net .....	<b>280 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>156</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>208</b>

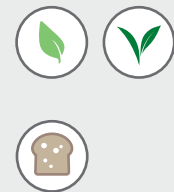


## Olives "Taggiasca" à l'huile d'olive



Olives "Taggiasca - Riviere Ligure" à l'huile d'olive. Elles sont petites, noires et avec un goût intense. On peut les utiliser pour enrichir les sauces et plats de viande ou pour préparer des apéritifs.

Code .....	<b>CSC731</b>
Poids net .....	<b>130 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>288</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>342</b>



## Hors d'oeuvre Roi à l'huile d'olive



Coloré et savoureux hors d'oeuvre à base de cèpes, d'artichauts et d'olives farcies. Chaque ingrédient est placé à la main dans le bocal, avant l'ajout final de l'huile d'olive. Un mets parfait comme accompagnement des plats principaux et des apéritifs.

Code .....	<b>CSC690</b>
Poids net .....	<b>180 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>



## Ail mariné en huile d'olive



Frais ail mariné, légèrement épicé, conservé dans l'huile d'olive pour préserver sa douceur. Idéal pour enrichir les entrées ou l'apéritif.

Code .....	<b>CSC728</b>
Poids net .....	<b>190 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>





## Piments farcis aux anchois et câpres à l'huile d'olive



Les piments farcis sont une recette traditionnelle calabraise. Ils sont préparés pendant l'été quand les piments ronds sont mûrs. Chaque piment est rempli à la main.

Code .....	<b>CSC704</b>
Poids net .....	<b>190 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>2 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>



## Poivrons de Carmagnola à l'aigre-doux avec du "Vinaigre Balsamique de Modène IGP"



Poivrons de Carmagnola, fameux pour leur pule épaisse et douce, coupés en tranches et recouverts de "Vinaigre Balsamique de Modène IGP". Parfait comme entrée ou pour préparer des apéritifs.

Code .....	<b>CSC701</b>
Poids net .....	<b>400 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>120</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>210</b>



## Fruits de câpres avec la queue



Délicieux câpres avec la queue, pour enrichir vos salades, vos entrées ou pour cuisiner votre viande.

Code .....	<b>CSC703</b>
Poids net .....	<b>190 g</b>
Pièces pas boîte .....	<b>12</b>
Date de péremption .....	<b>3 ans</b>
N° ct/pallet 120x80 .....	<b>204</b>
N° ct/pallet 120x100 .....	<b>272</b>





# LEGENDA



Convient aux végétariens



Certification iVegan



Convient aux végétaliens



Salade de fruits



Gâteaux de pâtisserie



Sans sel ajouté



Fromage



Viande



Poisson



Œuf



Riz



Gnocchi



Pâtes










Pain



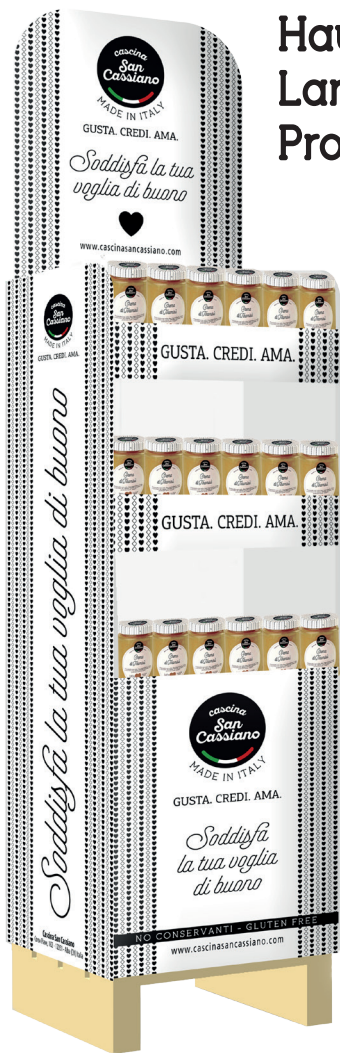
Sans ail



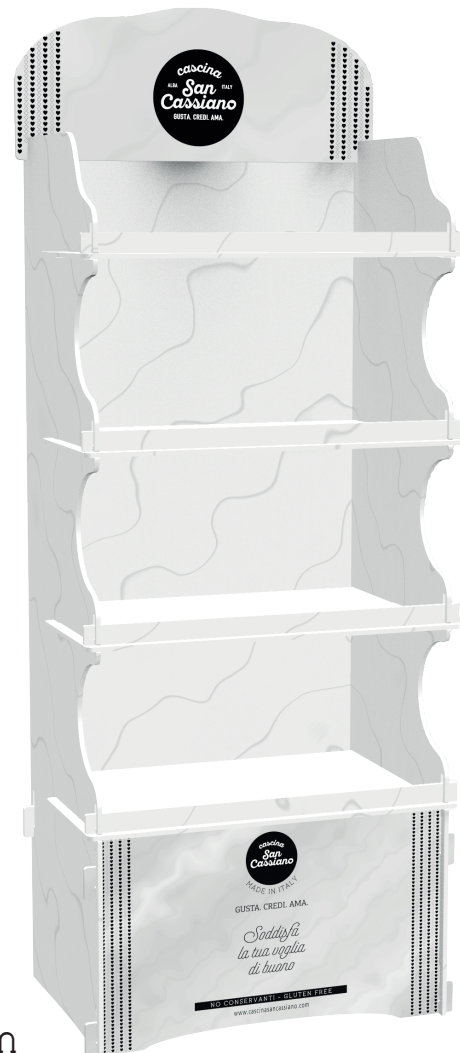
	ML	Poids net g	Poids net oz	Hauteur	Diamètre		ML	Poids net g	Poids net oz	Hauteur	Diamètre
	106 ml	90/100 g	3,17/ 3,52 oz	43,8 mm	60,2		580 ml	560/600 g	19,75/21,16 oz	127,4 mm	85,2
	161 ml	120/130 g	4,23/4,58 oz	76,5 mm	61,5		1062 ml	1 kg	35,27 oz	222,4 mm	85,4
	212 ml	180/220 g	6,34/7,76 oz	101,3 mm	60,2						
	220 ml	170/220 g	5,99/7,76 oz	77 mm	69,3						
	310 ml	300/350 g	10,58/12,34 oz	104,4 mm	70,9						



La date de péremption (shelf life) pour chaque produit, fait toujours référence à la date de production.



Hauteur: 167 cm  
 Largeur: 30 cm  
 Profondeur: 40 cm



Hauteur: 177 cm  
 Largeur: 65 cm  
 Profondeur: 42 cm



**Cascina San Cassiano**

**Corso Piave, 182 - 12051 Alba (CN)  
 Tel. +39 0173 282638**

[www.cascinasancassiano.com](http://www.cascinasancassiano.com) - [info@cascinasancassiano.com](mailto:info@cascinasancassiano.com)