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

GOÛTEZ

On garde le goût des choses bien faîtes

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

♥◇♥◇♥◇♥

CROYEZ

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

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

♥◇♥◇♥◇♥

AIMEZ

La passion et la conscience pour vous ravir au quotidien

Nous sommes une équipe qui travaille avec passion, une petite entreprise familiale qui toujours fait cela et où chacun s'engage personnellement. Nous croyons en ce que nous faisons et dans la qualité de nos produits. Nous ne préparons que des produits que nous aimons aussi manger.
Chaque jour, nous nous procurons les légumes les plus frais, les fruits les plus sains et les plus juteux, les viandes les plus savoureuses, auprès des meilleurs éleveurs et producteurs que nous ayons découverts. Nous en connaissons plusieurs depuis un certain temps. D'autres que nous continuons à rechercher et à tester.

Nous sommes la tradition et l'humanité

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

♥◇♥◇♥◇♥

Entreprise durable

Cascina San Cassiano est toujours attentive à la protection de l'écosystème dans le cycle de production. En utilisant de matériaux entièrement recyclables et en installant des systèmes photovoltaïques pour la production d'énergie, nous avons obtenu des résultats positifs en termes d'efficacité énergétique et d'impact environnemental.
Tous nos collaborateurs et partenaires sont impliqués dans l'amélioration de la durabilité environnementale comme un objectif stratégique naturel dont Cascina San Cassiano s'inspire et qu'elle promeut concrètement avec des choix technologiques et organisationnels cohérents.

♥◇♥◇♥◇♥

Nous sommes certifiés BRC, IFS, BIO et iVeg

Les prestigieuses certifications internationales BRC et IFS assurent aux consommateurs la qualité et la sécurité sanitaire et hygiénique des différentes lignes alimentaires grâce au système de gestion basé sur la méthodologie HACCP. L'organisme de certification utilisé par Cascina San Cassiano est Bureau Veritas.
La certification iVegan garantit au consommateur la traçabilité et le respect de l'éthique et de la culture végane des produits mis sur le marché. Vous trouverez le symbole ci-dessus sur nos étiquettes.
La certification "biologique" identifie un système de production qui respecte les cycles de vie naturels des ingrédients de nos produits, les caractéristiques du sol et de la biodiversité.

SALÉ

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

♥ ◇ ♥ ◇ ♥ ◇ ♥

Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage

♥ ◇ ♥ ◇ ♥ ◇ ♥

Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage

Toutes nos sauces sont préparées à partir de tomates 100 % italiennes, avec des ingrédients simples et authentiques, sans conservateurs ni colorants, et toujours prêtes à l'emploi. Notre sélection comprend également des sauces et ragoûts végétaliens, ainsi que des crèmes élaborées à partir des plus prestigieux fromages italiens AOP. Faciles à utiliser en cuisine, nos sauces, crèmes et ragoûts permettent de créer des plats savoureux, capables de satisfaire les palais les plus raffinés, au quotidien comme lors des grandes occasions.

Sans gluten.

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Sauces et ragoûts végétaliens

Sauce tomate avec basilic

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

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

Sauce tomate avec poivrons

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

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

Sauce "Arrabbiata" (Piquante)

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

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

Sauce tomate avec câpres et olives

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

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

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Sauces et ragoûts végétaliens

Sauce aux artichauts

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

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

Sauce à la paysanne

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

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

Sauce aux champignons

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

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

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Sauces et ragoûts végétaliens

Sauce avec brocoli

Une savoureuse sauce tomate sublimée par des brocolis aux bienfaits naturels. Idéale pour assaisonner les plats de pâtes au blé dur ou aux œufs.

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

Sauce au chou noir

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

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

Sauce aux cèpes et châtaignes

Une sauce tomate riche et savoureuse, sublimée par des cèpes et des châtaignes. Parfaite pour accompagner les pâtes aux œufs – en particulier les tagliatelles – mais aussi les gnocchis de pommes de terre. Le produit est également disponible en formats 540g et 1000g.

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

Sauce de tomate avec graines de chanvre

Sauce tomate originale aux graines de chanvre, au goût unique. Prête à l'emploi, idéale pour enrichir toutes les pâtes, en particulier les pâtes aux œufs ou pour enrichir croutons et tartines.

Code	CSC6571
Poids net	130 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Sauces et ragoûts végétaliens

Sauce avec oignons frits

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

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

Ragoût végétalien

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

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

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Sauces “I mediterranei”

Sauce "Arrabbiata" su piments piquante de Calabre

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

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

Sauce "Marinara" au origan de Sicile

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

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

Sauce aux câpres et olives avec coulée d'anchois

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

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

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Sauces et ragoûts

Sauce au Mascarpone

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

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

Sauce "alla Norma"

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

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

Sauce "Parmigiana" avec "Parmigiano Reggiano"

Savoureuse sauce "Parmigiana" préparée avec aubergines, 100% de la tomate italienne et "Parmigiano Reggiano A.O.P.". Superbe avec les pâtes.

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

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

Sauce tomate intense avec l'ajout de ricotta et Pecorino Romano A.O.P.. Cette sauce prête à l'emploi est idéale pour sublimer les plats de pâtes.

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

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Sauces et ragoûts

Sauce crémeuse de tomate à la Vodka

Une sauce veloutée à base de tomates 100 % italiennes, mascarpone, basilic et vodka de qualité. Une saveur délicate et équilibrée, où la vodka sublime les ingrédients et les unit dans une harmonie raffinée. Cette sauce est excellente sur tous les types de pâtes, en particulier avec des penne rigate.

Code	**CSC800**
Poids net	**280 g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**169**
N° ct/pallet 120x100	**221**

Sauce à la Provola fumée

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

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

Sauce à la mode de Sorrento et Mozzarella

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

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

Sauce au Gorgonzola A.O.P.

Une sauce au goût marqué, préparée avec des tomates 100% italiennes et du Gorgonzola A.O.P.. Excellente pour assaisonner les pâtes et préparer les lasagnes.

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

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Sauces et ragoûts

Sauce Amatriciana

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

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

Sauce Speck et Asiago A.O.P.

Sauce tomate 100% italienne au fromage Asiago A.O.P. et cubes de Speck. Prête à l'emploi, riche et savoureuse, idéale pour toutes les préparations culinaires.

Code	**CSC607**
Poids net	**190 g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**195**
N° ct/pallet 120x100	**225**

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Sauces et ragoûts

Ragoût de viande piémontaise

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

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

Ragoût de saucisse piémontaise

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

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

Sauce avec boulettes de viande

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

Code	**CSC602**
Poids net	**290 g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**169**
N° ct/pallet 120x100	**221**

Sauce de rôti au vin "Barolo A.O.C.G."

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

Code	**CSC649**
Poids net	**130 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**288**
N° ct/pallet 120x100	**336**

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes de fromage ♥◇♥

Sélection ragoût

Ragoût aux trois rôtis

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

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

Ragoût classique du Piémont

"100%Carne di Razza Piemontese"

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

Code	**CSC613**
Poids net	**140 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**288**
N° ct/pallet 120x100	**336**

Ragoût de viande Chianina

"Veau blanc des Apennins centraux IGP"

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

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

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Sélection Rome

Sauce carbonara
(avec joue de porc et Pecorino Romano A.O.P.)

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

Code	**CSC622**
Poids net	**140 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**288**
N° ct/pallet 120x100	**336**

Sauce "Gricia"
(avec joue de porc et Pecorino Romano A.O.P.)

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

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

Sauce “Cacio” et poivre
(avec Pecorino Romano A.O.P.)

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

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

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Crèmes au fromage

Crème au "Parmigiano Reggiano"

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

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

Crème au "Gorgonzola A.O.P."

Sauce crémeuse à base de Gorgonzola A.O.P., prête à l'emploi et riche en saveurs, parfaite pour sublimer pâtes, risottos et gnocchis.

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

Crème au fromage "Castelmagno A.O.P."

Crème velloutée préparée avec du fromage "Castelmagno A.O.P. ", délicieuse pour assaisonner les pâtes et le riz ou saucer les flans aux légumes.

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

Crème au "Taleggio"

Une sauce crémeuse au goût délicat, à base du fromage Taleggio A.O.P., excellente pour assaisonner les pâtes, les risottos ou les tartes salées.

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

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Crèmes au fromage

Crème au Parmigiano Reggiano et aux cèpes

Crème de fromage onctueuse et savoureuse, préparée avec du Parmigiano Reggiano A.O.P. et des cèpes. Elle est idéale pour accompagner les pâtes, les tagliatelles, le riz ou sublimer les plats de viande.

Code	**CSC677**
Poids net	**150 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**288**
N° ct/pallet 120x100	**336**

Sauce Béchamel

Sauce Béchamel préparée avec du fromage « Mascarpone », du beurre et parfumée à la noix de muscade, sans farine. Cette béchamel a une texture veloutée et une saveur délicate, idéale pour napper des lasagnes, gratiner des légumes ou réaliser des timbales de pâtes ou de riz.

Code	**CSC750**
Poids net	**250 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**180**
N° ct/pallet 120x100	**220**

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Sauces Alfredo

Sauce Alfredo classique

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

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

Sauce Alfredo avec cèpes

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

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

Sauce Alfredo avec truffe noire

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

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

Sauce Alfredo à la mode "pizzaiola"

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

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

Sauces Alfredo

Sauce Alfredo avec ail grillé

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

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

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Sauces BIO

Sauce tomate aux légumes Bio

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

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

Sauce tomate avec basilic Bio

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

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

Sauce "Arrabbiata" Bio (piquante)

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

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

Sauce tomate au chou frisé Bio

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

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

♥◇♥ Sauces pour pâtes et Crèmes au fromage ♥◇♥

Crèmes Bio au fromage

Crème avec “Parmigiano Reggiano” et cèpes Bio

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

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

Crème avec “Parmigiano Reggiano” Bio

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

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

Sauces avec Boulettes de légumes

Sauces avec Boulettes de légumes

Ces sauces végétaliennes s'inspirent des odeurs et des saveurs de la meilleure cuisine méditerranéenne. Les boulettes de légumes végétaliennes enrichissent la sauce de saveurs sophistiquées, rehaussées par l'ajout d'épices.
Chaque recette est originale, stimulante, adaptée à une consommation sur des pâtes mais aussi parfaite seule, comme second plat. Une solution rapide de "bonne cuisine" pour tous les palais et toutes les habitudes alimentaires.

Sans gluten.

♥◇♥ Sauces avec Boulettes de légumes ♥◇♥

Sauce tomate aux boulettes de légumes végétaliens

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

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

Sauce tomate avec boulettes de légumes végétaliens, câpres et olives

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

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

Sauce tomate avec boulettes de légumes végétaliens et piment fort

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

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

Sauce tomate avec boulettes de légumes végétaliens aux 3 épices

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

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

♥◇♥ Sauces avec Boulettes de légumes ♥◇♥

Sauce avec boulettes de légumes végétaliens et cèpes

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

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

Sauce avec boulettes de légumes végétaliens aux brocolis

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

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

Sauce avec boulettes de légumes végétaliens et curcuma

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

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

Sauces pour Pizza

Sauces pour Pizza

Ces sauces simples et savoureuses sont réalisées avec des tomates 100% italiennes et des fromages typiques, à utiliser pour assaisonner les pizzas, piadina et focaccia.
Les sauces rappellent les saveurs et les arômes de la "pizzeria" italienne traditionnelle et sont prêtes à l'emploi: ouvrez le bocal et étalez la sauce sur la base pour pizza et focaccia ou pour les piadine; placez-les dans un four chaud jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites.

Sans gluten.

Sauces pour Pizza

Sauces pizza rouges

Sauce pour pizza aux oignons frits

Sauce savoureuse préparée avec de la tomate 100 % italienne et des oignons frits. Cette sauce est prête à assaisonner les pizzas à cuire au four après avoir ajouté de la mozzarella. Également excellente comme base pour les sandwichs.

Code	CSC851
Poids net	190 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	234
N° ct/pallet 120x100	264

Sauce pour pizza "Margherita"

Sauce "Margherita" classique préparée avec de la tomate 100 % italienne, de la mozzarella et de l'origan. Cette sauce traditionnelle est prête à assaisonner les pizzas à cuire au four pendant quelques minutes. Excellente en soi ou renforcée par l'ajout d'ingrédients de votre choix.

Code	CSC850
Poids net	190 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	234
N° ct/pallet 120x100	264

Sauce pour pizza aux champignons et truffe

Sauce aromatique préparée avec de la tomate 100 % italienne, des champignons et de la truffe noire. Elle est prête à assaisonner les pizzas à cuire au four après y avoir ajouté de la mozzarella. Elle est également excellente à tartiner sur du pain ou dans des sandwichs.

Code	CSC856
Poids net	190 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	234
N° ct/pallet 120x100	264

Sauce pour pizza "Capricciosa"

Sauce riche et savoureuse à base de jambon cuit, d'olives, d'artichauts, de champignons et de la tomate 100 % italienne. Cette sauce est prête à assaisonner les pizzas à cuire au four. Elle est aussi excellente pour farcir des sandwichs et des calzones.

Code	CSC855
Poids net	190 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	234
N° ct/pallet 120x100	264

Sauces pour Pizza

Sauces pizza blanches

Sauce pour pizza à la provola et au piment de Calabre

Une sauce légèrement épicée à base de fromage de provola et de piment de Calabre. Cette sauce crémeuse et épicée est prête à assaisonner les pizzas blanches et les pains plats à cuire au four pendant quelques minutes. Excellente seule ou avec l'ajout de légumes et de jambon.

Code	**CSC854**
Poids net	**180 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**234**
N° ct/pallet 120x100	**264**

Sauce pour pizza aux quatre fromages

Délicieuse sauce à base de pecorino, gorgonzola AOP, provola et asiago AOP. Quatre fromages différents au goût intense qui, une fois mélangés, créent une sauce crémeuse idéale pour préparer une pizza blanche savoureuse et filandreuse, prête à cuire en quelques minutes.

Code	**CSC853**
Poids net	**180 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**234**
N° ct/pallet 120x100	**264**

Sauce pour pizza au Gorgonzola A.O.P. et radicchio

Sauce préparée avec du Gorgonzola Aop et du radicchio rouge, au goût intense et raffiné. Elle est idéale pour préparer une pizza blanche appétissante et filandreuse, prête à cuire au four en quelques minutes.

Code	**CSC852**
Poids net	**180 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**234**
N° ct/pallet 120x100	**264**

Sauce pour pizza à la Mozzarella et au pesto de basilic

Une sauce fraîche et aromatique préparée avec du basilic et des pignons de pin concassés et garnie de mozzarella. Elle est idéale pour préparer une pizza blanche appétissante, prête à cuire au four. Elle est aussi excellente avec l'ajout de crevettes ou comme base pour des canapés.

Code	**CSC857**
Poids net	**190 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**234**
N° ct/pallet 120x100	**264**

Sauces pour Pizza

Sauces pizza blanches

Sauce pour pizza à la pistache salée

Originale sauce à base de pistache salée, très crémeuse et au goût international, est prête à assaisonner les pizzas et les focaccias blanches à cuire au four pendant quelques minutes. Elle est spéciale seule ou avec l'ajout de mozzarella et de légumes, ou étalée sur du pain grillé.

Code	**CSC858**
Poids net	**190 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**234**
N° ct/pallet 120x100	**264**

Les Pestos

Les Pestos

Nos pestos sont élaborés avec une teneur en basilic supérieure à la moyenne. Nous utilisons exclusivement du basilic italien ainsi que des ingrédients de première qualité. Fidèle à son savoir-faire, Cascina San Cassiano s'efforce de créer des saveurs originales capables de séduire les palais les plus raffinés. Les versions biologiques et végétaliennes de nos pestos les plus appréciés rencontrent également un vif succès.

Sans gluten

♥◇♥ Les Pestos ♥◇♥

Pesto à la mode génoise

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

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

Pesto sans ail

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

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

Pesto aux tomates séchées et basilic

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

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

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

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

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

♥◇♥ Les Pestos ♥◇♥

Pestos végétaliens

Pesto de basilic (végétalien)

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

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

Pesto de basilic et chou frisé

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

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

Pesto de basilic et graines de chanvre

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

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

Pesto de basilic et soja

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

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

♥◇♥ Les Pestos ♥◇♥

Pestos fruits secs

Pesto de noix

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

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

Pesto de pistaches

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

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

Pesto de noisettes

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

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

♥◇♥ Les Pestos ♥◇♥

Pestos bio & Pâté

Pesto Bio aux tomates séchées et basilc

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

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

Pesto de basilic Bio

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

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

Pesto de basilic et chou frisé Bio

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

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

Pesto d'olives vertes Bio

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

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

Pestos bio & Pâté

Pâté d'olives et tomates séchées Bio

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

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

♥ ◇ ♥ ◇ ♥ ◇ ♥

Soupes et Veloutés

♥ ◇ ♥ ◇ ♥ ◇ ♥

Soupes et Veloutés

Les soupes italiennes sont un pilier de la tradition culinaire du pays et représentent une manière originale de sublimer les légumes à travers des recettes riches en goût, inspirées d'une démarche anti-gaspillage.
Les veloutés se distinguent par leur texture onctueuse et leur profil sain, avec une évolution vers des recettes plus élaborées et gastronomiques.
Les minestrones et soupes traditionnelles italiennes se caractérisent par des légumes en morceaux, pouvant être enrichis d'épices, d'herbes aromatiques ou de petits formats de pâtes de blé dur.
Élaborés à partir d'ingrédients naturels et simples, ces produits nécessitent habituellement des temps de cuisson longs. Les solutions prêtes à l'emploi facilitent la consommation de légumes et répondent aux exigences d'une alimentation équilibrée, sans compromis sur la qualité ni sur l'authenticité.

Gluten free.

♥◇♥ Soupes et Veloutés ♥◇♥

Veloutés

Velouté de petits pois et menthe

Un velouté de petits pois à la menthe fraiche, au goût vif et délicat. Idéal à déguster chaud ou tiède, il peut être accompagné de croûtons, de "Parmigiano" râpé ou d'un filet d'huile d'olive extra vierge.

Code	**CSC1004**
Poids net	**600 g**
Pièces par boîte	**6/22**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**176**
N° ct/pallet 120x100	**232**

Velouté de poireaux et pommes de terre

Velouté raffiné élaboré à base de poireaux et de pommes de terre, délicatement relevé d'herbes aromatiques et d'épices. Prêt à être savouré chaud ou tiède en toute saison, il se sublime avec une légère touche de "Parmigiano" râpé.

Code	**CSC1005**
Poids net	**600 g**
Pièces par boîte	**6/22**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**176**
N° ct/pallet 120x100	**232**

Velouté de légumes secs

Délicate crème à base de pois chiches, haricots, lentilles et pommes de terre, rehaussée de légumes du potager pour une saveur équilibrée et consistante. Prête à être dégustée telle quelle ou sublimée d'un filet d'huile d'olive extra vierge à cru.

Code	**CSC1006**
Poids net	**600 g**
Pièces par boîte	**6/22**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**176**
N° ct/pallet 120x100	**232**

Velouté de courge butternut

Soupe prête à l'emploi à base de courge butternut et de mascarpone, à la texture onctueuse et au goût doux et aromatique. À servir chaud ou tiède. À compléter d'huile d'olive vierge extra, de "Parmigiano" râpé. Vous pouvez également l'agrémenter de graines de courge grillées et d'épices.

Code	**CSC1007**
Poids net	**600 g**
Pièces par boîte	**6/22**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**176**
N° ct/pallet 120x100	**232**

♥◇♥ Soupes et Veloutés ♥◇♥

Soupes Rusiques

Soupe de légumes à la génoise

"Minestrone" est une soupe de légumes traditionnelle à base de carottes, courgettes et pommes de terre en dés, agrémenté de basilic, lentilles et de haricots. Savoureux et nourrissant, il se déguste chaud ou froid selon la saison. À compléter avec du "Parmigiano" râpé ou des petites pâtes.

Code	**CSC1008**
Poids net	**600 g**
Pièces par boîte	**6/22**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**176**
N° ct/pallet 120x100	**232**

Soupe de légumes à la tomate cerise

Une soupe de légumes italienne aux saveurs intenses, mariant tomate cerise, petits pois, haricots, carottes et poireau pour une note aromatique et généreuse. À savourer chaud avec du "Parmigiano" râpé ou accompagné de pain grillé pour une touche gourmande.

Code	**CSC1009**
Poids net	**600 g**
Pièces par boîte	**6/22**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**176**
N° ct/pallet 120x100	**232**

Soupe aux céréales et champignons avec speck fumé et Asiago A.O.P.

Une soupe généreuse à base de sorgho, sarrasin et champignons, enrichie de speck fumé et de fromage Asiago A.O.P. .Sa texture rustique et ses saveurs rappellent la cuisine traditionnelle des montagnes alpines. À déguster bien chaude, seule ou avec un filet d'huile d'olive extra vierge.

Code	**CSC1010**
Poids net	**600 g**
Pièces par boîte	**6/22**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**176**
N° ct/pallet 120x100	**232**

Hors d'oeuvres

Hors d'oeuvres

Nos légumes à l'huile sont préparés à partir de produits frais de première qualité, transformés et mis en bocaux à la main.
Ce sont des spécialités prêtes à l'emploi, qu'il suffit d'égoutter et de consommer seules ou en accompagnement de viandes ou de poissons, ou encore pour préparer des apéritifs rapides.
L'huile en conserve peut être réutilisé dans la cuisine pour assaisonner les salades ou préparer des recettes, donnant ainsi à vos plats une saveur supplémentaire.
Les flans de légumes sont des produits gastronomiques raffinés, appréciés pour leur goût et leur texture. Ils peuvent être dégustés seuls ou accompagnés de crèmes au fromage, de sauces ou d'une base de salade fraîche.
Les flans se conservent à température ambiante jusqu'à leur consommation.
Tous nos antipasti sont garantis sans conservateurs ni colorants artificiels.

Sans gluten

Hors d'oeuvres

Artichauts fendus à l'huile

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

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

Tomates séchées à l'huile

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

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

Poivrons de Coni à l'huile

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

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

"Friggitelli" Piments verts à l'huile

Délicieuse entrée préparée avec une variété de petits poivrons verts doux, à chair fine et croquante, conservés dans l'huile selon la tradition du sud de l'Italie. Les « friggitelli » sont très bons en entrée avec de la charcuterie et des fromages, en accompagnement de plats de poisson et dans les salades.

Code	**CSC724**
Poids net	**275 g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**169**
N° ct/pallet 120x100	**221**

Hors d'oeuvres

"Peperonata"
Mélange de poivrons et oignons à l'huile

Un grand classique de la cuisine italienne à base de poivrons jaunes et rouges, d'oignons et de tomates : à partir de ces ingrédients simples naît une entrée ou un accompagnement de grande richesse, au goût intense mais équilibré. La peperonata peut se déguster chaude ou froide, selon la saison.

Code	**CSC727**
Poids net	**290 g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**169**
N° ct/pallet 120x100	**221**

Entrée de "Langhe"
aux légumes

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

Code	**CSC7392**
Poids net	**290 g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**169**
N° ct/pallet 120x100	**221**

Relish de courgettes
aigre-doux

Délicieuse entrée à base de courgettes et de légumes du potager, le tout plongé dans une sauce aigre-douce veloutée. La saveur est un équilibre harmonieux entre douceur, acidité et notes épicées – idéale pour sublimer les grillades et des finger foods raffinés.

Code	**CSC726**
Poids net	**290 g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**169**
N° ct/pallet 120x100	**221**

Hors d'oeuvres

Fruits de câpre

De savoureuses fruits de câpre idéals pour garnir les salades de légumes ou pour l'apéritif. Parfaites également en combinaison avec des plats de viande.

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

Olives "Taggiasca" à l'huile

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

Code	CSC732
Poids net	130 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

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

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

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

Ail mariné dans l'huile aux épices

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

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

Hors d'oeuvres

"Giardiniera" à l'aigre-doux

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

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

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

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

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

Hors d'oeuvres

Les Flans

Flan salé aux brocolis

Un flan savoureux en portion individuelle, préparé avec des brocolis, des œufs 100% italiens et du Parmigiano Reggiano AOP. Ce flan est un délicieux amuse-bouche accompagné d'une de nos crèmes au fromage, ou en accompagnement, seul ou avec des légumes aigre-doux ou une salade mêlée.

Code	**CSC400**
Poids net	**100 g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**195**
N° ct/pallet 120x100	**255**

Flan salé aux poivrons rouges

Flan moelleux et savoureux en portion individuelle, préparé avec des poivrons rouges, des œufs 100% italiens et de la ricotta. Ce flan est une entrée raffinée avec une de nos crèmes au fromage, ou un délicieux accompagnement, seul ou avec une salade mêlée.

Code	**CSC401**
Poids net	**100 g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**195**
N° ct/pallet 120x100	**255**

Flan salé aux carottes

Flan frais et léger en portion individuelle, préparé avec des carottes, des œufs 100% italiens, de la ricotta et du vin passito. Ce flan, doux naturel, est une excellente entrée servie tiède avec l'une de nos crèmes au fromage, ou un accompagnement délicat relevé de quelques gouttes de Vinaigre Balsamique de Modène IGP.

Code	**CSC402**
Poids net	**100 g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**195**
N° ct/pallet 120x100	**255**

Trio 100 • Flans •

Un coffret cadeau élégant regroupant nos trois flans de légumes en portions individuelles, prêts à déguster et à longue conservation. Une sélection gourmande qui offre variété de saveurs et d'usages: un cadeau raffiné, un souvenir de la cuisine italienne ou une proposition gastronomique complète. Une solution pratique que tout le monde appréciera.

Code	**CSCK100F**
Poids net	**300 g**
Pièces par boîte	**4/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**195**
N° ct/pallet 120x100	**255**

Sauces Gourmet

Sauces Gourmet

Des sauces délicieuses prêtes à l'emploi pour accompagner les légumes, la viande et le poisson, ou pour préparer des bruschettas et des canapés.
Ces sauces sont toutes originales, pleines de saveur et élaborées sans l'utilisation de conservateurs ou de colorants.

Sans gluten

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

♥◇♥ Sauces Gourmet ♥◇♥

Sauces végétaliennes

Sauce pour bruschetta avec tomate et poivrons

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

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

Sauce rouge pour la viande

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

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

Sauce d'artichauts

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

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

Sauce de radicchio

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

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

♥◇♥ Sauces Gourmet ♥◇♥

Sauces végétaliennes

Sauce de poivrons

Sauce préparée avec des poivrons sélectionnés, doux et succulents. Idéale pour préparer de savoureux canapés ou assaisonner des plats de pâtes. Excellente également pour garnir les viandes grillées.

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

Pâté d'olives avec tomates séchées

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

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

Pâté d'olives "Taggiasca"

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

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

Sauces Gourmet

Sauces traditionnelles

Sauce verte du Piémont

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

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

Sauce de potiron

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

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

Sauce de noix et champignons

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

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

Sauce piquante

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

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

Sauces Gourmet

Sauces traditionnelles

Sauce de roquette

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

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

"Bagna Caoda"
(Sauce d'anchois et ail)

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

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

Sauce de câpres

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

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

Sauce d'orties

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

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

Sauces Gourmet

Les Mayonnaises

Mayonnaise végétalienne au "Citron I.G.P. de Sorrento"

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

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

Mayonnaise classique

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

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

Mayonnaise au pesto

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

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

Mayonnaise à l'ail noir

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

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

♥◇♥ Sauces Gourmet ♥◇♥

Les Mayonnaises

Mayonnaise au curry et curcuma

Mayonnaise très savoureuse au goût intense et épicé, élaborée à partir d'œufs 100 % italiens, d'huile et d'ajouts de curry et de curcuma. Parfaite pour accompagner toutes les viandes, les grillades et les légumes ou comme base pour des canapés originaux avec une précieuse touche orientale.

Code	CSC1502
Poids net	180 g
Pièces par boîte	12/13
Date de péremption	2 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

Mayonnaise au citron vert et gingembre

Une mayonnaise fraîche, légèrement citronnée et épicée, élaborée à partir d'œufs 100% italiens, d'huile et de l'ajout de citron vert et de gingembre. Une mayonnaise polyvalente, excellente avec les crustacés, le poisson, les viandes et les légumes ou comme base pour les sandwichs.

Code	CSC1521
Poids net	180 g
Pièces par boîte	12/13
Date de péremption	2 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

Les Mayonnaises

Mayonnaise au Vinaigre Balsamique de Modène I.G.P.

Superbe mayonnaise à base d'œufs 100% italiens, d'huile et de Vinaigre Balsamique de Modène I.G.P.. Sauce à la saveur enveloppante, elle est parfaite pour rehausser toutes sortes de plats avec une touche très raffinée.

Code	CSC1503
Poids net	180 g
Pièces par boîte	12/13
Date de péremption	2 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

Dressing

Sabayon salé

Sauce raffinée à base de beurre, de vin Marsala, de jaune d'œuf fouetté et de citron. Il s'agit d'une sauce mousseuse et légère, au goût riche et velouté, qui équilibre les notes salées, acides et grasses. Elle est parfaite avec le poisson et les crustacés, sur les viandes blanches ou avec les légumes.

Code	CSC718
Poids net	140 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

♥◇♥ Sauces Gourmet ♥◇♥

Dressing

Sauce bernoise classique

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

Code	CSC721
Poids net	250 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	180
N° ct/pallet 120x100	220

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

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

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

Sauce hollandaise

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

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

Sauce hollandaise à la truffe

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

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

♥◇♥ Sauces Gourmet ♥◇♥

RUBRA & BBQ

Rubra - Sauce italienne à la tomate confite

Une savoureuse sauce aigre-douce à base de tomate, de moût de raisin, de pomme et de poivron doux. Idéale pour accompagner les viandes grillées, les viandes bouillies assorties ou comme garniture pour des frites.

Code	**CSC1551**
Poids net	**270 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**180**
N° ct/pallet 120x100	**220**

Rubra au "Vinaigre Balsamique de Modène I.G.P."

Sauce aigre-douce à base de tomate, de moût de raisin, de pomme, de poivrons doux, avec l'ajout de Vinaigre Balsamique de Modène I.G.P.. Elle est parfaite pour sublimer toutes les viandes, les fritures, ainsi qu'en base gourmande pour sandwiches et amuse-bouches.

Code	**CSC1550**
Poids net	**270 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**180**
N° ct/pallet 120x100	**220**

BBQ - Gingembre et épices

(tomate, gingembre et épices)

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

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

BBQ - Grill

(tomate et épices)

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

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

♥◇♥ Sauces Gourmet ♥◇♥

RUBRA & BBQ

BBQ - Orange
(tomate et orange)

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

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

BBQ - Piment fort
(poivrons et piments)

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

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

BBQ - Poivron
(tomate et poivron)

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

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

Sauces pour Viandes et Fromages

Sauces pour Viandes et Fromages

Des associations raffinées de fruits, de légumes et d'épices qui, grâce à différents procédés de transformation, donnent des sauces ou des moutardes naturelles qui se conservent dans le temps.
La "Mostarda italienne" est une spécialité de fruits confits, préparés de façon artisanale et plongés dans un sirop doux aromatisé à la moutarde.
Les fruits, après une sélection rigoureuse et un confisage de 15 jours, sont introduits dans des bocaux avec le sirop.
Leur goût doux et épicé est une saveur qui se marie parfaitement avec la viande rouge et les fromages

Sans gluten

♥◇♥ Sauces pour Viandes et Fromages ♥◇♥

Sauces épicées

Sauce de pommes et gingembre

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

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

Sauce de poivrons rouges

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

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

Sauce d'abricots et cardamome

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

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

Sauce aux figues et cannelle

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

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

♥◇♥ Sauces pour Viandes et Fromages ♥◇♥

Sauces notes sucrées

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

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

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

"Cognà" sauce aux raisin et fruits secs

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

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

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

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

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

Sauce sucrée de poire et cannelle

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

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

♥◇♥ Sauces pour Viandes et Fromages ♥◇♥

Sauces notes sucrées

Sauce cranberry

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

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

Moutarde sucrée aux l'oignons rouges

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

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

♥◇♥ Sauces pour Viandes et Fromages ♥◇♥

Mostarde italiennes épicées

Mostarda italienne aux fruits entiers assortis

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

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

Mostarda italienne aux fruits assortis en dés

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

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

Mostarda italienne aux clémentines entières

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

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

Truffe

Truffe

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

Sans gluten

♥◇♥ Truffe ♥◇♥

Crème à la truffe et aux cèpes

(avec Truffe Blanche du Piémont)

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

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

Beurre à la truffe d'été

(Tuber Aestivum)

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

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

Mayonnaise à la truffe d'été

(Tuber Aestivum)

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

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

Sauce aux anchois avec truffe d'été

(Tuber Aestivum)

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

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

♥◇♥ Truffe ♥◇♥

Sel aromatisé à la truffe d'été

(Tuber Aestivum)

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

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

Miel d'acacia aromatisé à la truffe d'été

(Tuber Aestivum)

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

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

Fondue à la truffe d'été

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

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

Crème "Parmigiano Reggiano" et truffe d'été

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

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

♥◇♥ Truffe ♥◇♥

Sauce pour bruschetta aux tomate, champignons et truffe

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

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

Pesto aux champignons et truffe

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

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

Pesto de basilic à la truffe noire

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

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

Huile d'olive aromatisé à la truffe d'été *(Tuber Aestivum)*

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

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

RECETTES FONCTIONNELLES

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

Produits Protéinés

Produits Protéinés

Toutes les recettes protéinées sont le résultat d'une recherche minutieuse. L'équilibre des ingrédients a été développé pour obtenir des produits à haute teneur en protéines et en fibres.
Ces produits accordent une attention particulière au bien-être de l'organisme humain et répondent aux attentes des sujets suivant des régimes spécifiques, sans devoir renoncer au goût et au plaisir d'un repas gastronomique.

Protéiné

Sans gluten

Produits protéinés

Sauces protéinées

Pesto protéiné au basilic

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

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

Pesto rouge protéiné

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

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

Sauce protéinée au basilic

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

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

Sauce protéinée "Arrabbiata"

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

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

* grammes de protéines contenues pour 100 g de produit

Produits protéinés

Sauces protéinées

Sauce protéinée aux légumes

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

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

Sauce Mozzarella protéinée

Sauce riche en protéines préparée avec de la tomate 100 % italienne, de la mozzarella et des protéines du lait. Parfaite pour les sportifs et ceux qui suivent un régime alimentaire particulier. Délicieuse avec tous les types de pâtes ou de légumes cuits au four.

Code	CSC114
Poids net	190 g
Pièces par boîte	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

Sauce protéinée avec des boulettes de légumes

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

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

Sauce protéinée au fromage Pecorino *(Cacio e Pepe)*

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

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

* grammes de protéines contenues pour 100 g de produit

Produits protéinés

Sauces protéinées

French dressing protéinée

Délicieuse sauce riche en protéines préparée avec du vinaigre de vin, du yaourt, de la moutarde, et enrichie en protéines de collagène. Parfaite pour les sportifs. Elle est idéale pour assaisonner les salades composées, les légumes, les viandes blanches et les plats frits.

Code	CSC116
Poids net	260 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	180
N° ct/pallet 120x100	220

Caesar dressing protéinée

Sauce riche en protéines, préparée avec du vinaigre de vin, du yaourt et enrichie en collagène. Goût agréable et texture équilibrée, parfaite pour les sportifs et ceux qui suivent un régime spécifique. Excellente pour les salades à feuilles, les légumes et les viandes blanches.

Code	CSC115
Poids net	260 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	180
N° ct/pallet 120x100	220

Desserts protéinés

Pudding protéiné au cacao

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

Code	CSC106
Poids net	100 g
Pièces par boîte	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

Pudding protéiné aux "Amaretti"

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

Code	CSC107
Poids net	100 g
Pièces par boîte	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	195
N° ct/pallet 120x100	255

* grammes de protéines contenues pour 100 g de produit

♥◇♥ Produits protéinés ♥◇♥

"Difrutta" Tartinades protéinées

"Difrutta" - Tartinade protéinée d'abricot

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

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

"Difrutta" - Tartinade protéinée de myrtille

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

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

"Difrutta" - Tartinade protéinée d'orange

Prepared with 66% of oranges, hydrolyzed collagen, erythritol and agar-agar. The product contains only fruit sugars and is rich in proteins: it is perfect on bread and cheese to give a sweet touch to breakfast or snack of sportsmen and people who adopt a low-calorie diet.

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

* **grammes de protéines contenues pour 100 g de produit**

Produits protéinés

Smoothies protéinés

Smoothie protéiné aux fruits des bois

Protein Lover

Protein 10g* every portion

Un délicieux smoothie préparé avec des fruits rouges, du moût de raisin et des protéines végétales de tournesol. Pauvre en calories, il offre un goût agréable et rafraîchissant sans sensation de lourdeur. C'est idéal pour les sportifs après l'entraînement ou pour un petit-déjeuner rapide.

Code	CSC500
Poids net	260 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	180
N° ct/pallet 120x100	220

Smoothie protéiné mangue et fruit de la passion

Protein Lover

Protein 10g* every portion

Smoothie protéiné à base de mangue, fruit de la passion, moût de raisin et enrichi en protéines végétales de tournesol – sans lait. C'est très aromatique, au goût intense et aux notes exotiques, pauvre en calories. Il est parfait au petit-déjeuner, après l'entraînement ou comme en-cas lors d'une randonnée.

Code	CSC501
Poids net	260 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	180
N° ct/pallet 120x100	220

Smoothie protéiné ACE

(orange, citron, carote)

Protein Lover

Protein 10g* every portion

Smoothie protéiné désaltérant à base d'oranges, carottes, citron, moût de raisin et enrichi en protéines végétales de tournesol – sans lait. Pauvre en calories, il offre une saveur d'agrumes agréable et rafraîchissante. Parfait pour les sportifs, il convient aussi bien comme encas pendant des excursions qu'au petit-déjeuner.

Code	CSC502
Poids net	260 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	180
N° ct/pallet 120x100	220

Smoothie protéiné banane, pomme et poire

Protein Lover

Protein 10g* every portion

Smoothie à base de banane, de pomme et de poire, enrichi en protéines végétales de tournesol, sans lait. Épais et consistant, mais pauvre en calories, il offre un goût enveloppant et un effet rassasiant. Il est parfait au petit-déjeuner, après l'entraînement ou comme en-cas lors d'une randonnée.

Code	CSC503
Poids net	240 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	180
N° ct/pallet 120x100	220

* **grammes de protéines par portion de produit.**

SUCRÉ

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

Confitures extra et Marmelades

Confitures extra et Marmelades

Les confitures sont produites à partir de fruits coupés et de sucre brun; il s'agit de fruits cueillis au bon stade de mûre; il n'est fait appel à aucun additif chimique (conservateurs, colorants, pectine) dans le processus de transformation.
La cuisson de la confiture se fait sous vide pour éviter l'oxydation et à une température inférieure à 70 °C; la pasteurisation en pot ne dépasse pas 80 °C pour préserver au mieux les propriétés de fruits. La confiture peut être définie comme "extra" car le pourcentage de fruits est supérieur ou égal à 50%.
Nos confitures sont végétaliennes et contiennent un pourcentage de fruits élevé.

Sans gluten

Confitures extra et Marmelades

Confitures extra

Confiture extra de pêche "Percoca"

78%* Fruits

Confiture extra à base de pêches Percoca et de sucre brun. Une confiture très aromatique et consistante, idéale pour fourrer les gâteaux, les biscuits et les yaourts, pour tartiner du pain ou pour accompagner les fromages.

Code	CSC305
Poids net	340 g
Pièces par boîte	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	169
N° ct/pallet 120x100	221

Confiture extra de coing

certified Vegan

68%* Fruits

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

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

Confiture extra d'abricot

certified Vegan

85%* Fruits

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

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

Confiture extra de pêche

certified Vegan

90%* Fruits

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

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

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

Confitures extra et Marmelades

Confitures extra

Confiture extra de 8 fruits

83%* Fruits

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

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

Confiture extra de figues

61%* Fruits

Confiture extra préparée avec des figues et du sucre brun. On peut l'étaler sur le pain ou l'utiliser pour garnir les gâteaux, les 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 par boîte	12/13
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	169
N° ct/pallet 120x100	221

Confiture extra de prune

74%* Fruits

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

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

Confiture extra de fraise

68%* Fruits

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

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

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

Confitures extra et Marmelades

Confitures extra

Confiture extra de fruits de bois

certified Vegan

65%* Fruits

Confiture extra préparée avec un mélange de fruits de bois et du sucre brun. 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". Parfaite avec la viande de porc.

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

Confiture extra de mûre

certified Vegan

68%* Fruits

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

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

Confiture extra de cerises

certified Vegan

78%* Fruits

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

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

Confiture extra de myrtille noir

certified Vegan

91%* Fruits

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

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

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

Confitures extra et Marmelades

Confitures extra

Confiture extra de fruits de mûrier

certified Vegan

70%* Fruits

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

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

Confiture extra de framboise

certified Vegan

66%* Fruits

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

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

Confiture extra de sureau

certified Vegan

71%* Fruits

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

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

Crème de marrons

certified Vegan

70%* Fruits

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

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

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

♥◇♥ Confitures extra et Marmelades ♥◇♥

Confitures extra

Confiture ACE

(orange - citron - carotte)

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

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

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

♥◇♥ Confitures extra et Marmelades ♥◇♥

La sélection des confitures

Confiture extra de griottes “Mont Morency”

certified Vegan

83%* Fruits

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

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

Confiture extra de fraises “Mara des Bois”

certified Vegan

83%* Fruits

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

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

Confiture extra de “Pêche des vignes”

certified Vegan

82%* Fruits

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

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

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

Confitures extra et Marmelades

Marmelades

Marmelade de citrons

46%* Fruits

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

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

Marmelade d'oranges

59%* Fruits

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

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

Marmelade de clémentines siciliennes

59%* Fruits

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

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

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

♥◇♥ Confitures extra et Marmelades ♥◇♥

Confitures extra

Confiture extra de groseilles, fraises et grenades

65%* Fruits

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

Code	**CSC353**
Poids net	**170 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**288**
N° ct/pallet 120x100	**336**

Confiture extra de myrtilles, groseilles et açai

66%* Fruits

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

Code	**CSC355**
Poids net	**170 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**288**
N° ct/pallet 120x100	**336**

Confiture extra de framboise aux graines de chia

67%* Fruits

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

Code	**CSC3501**
Poids net	**170 g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**288**
N° ct/pallet 120x100	**336**

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

Confitures extra et Marmelades

Confitures exotiques

Confiture extra de mangue et fruit de la passion

62%* Fruits

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

Code	CSC354
Poids net	170 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

Marmelade de citron et gingembre

32%* Fruits

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

Code	CSC356
Poids net	170 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

Confiture extra d'ananas et fraise

67%* Fruits

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

Code	CSC357
Poids net	170 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

Confiture extra d'ananas et kiwi "Golden"

62%* Fruits

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

Code	CSC360
Poids net	170 g
Pièces par boîte	12/18
Date de péremption	3 ans
N° ct/pallet 120x80	288
N° ct/pallet 120x100	336

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

Confitures extra et Marmelades

Unidose

Confiture extra de myrtille noir

91%* Fruits

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

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

Confiture extra de pêche

90%* Fruits

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

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

Confiture extra de fraise

68%* Fruits

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

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

Confiture d'abricot à la stévia

80%* Fruits

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

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

41 kcal**

* **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 Bio

Confiture extra de cerise Bio

Confiture biologique extra composée de deux ingredients: la fruits e du sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir des gâteaux, du yaourt et du fromage frais. La confiture peut être définie comme “extra” si le pourcentage de fruits est supérieur ou égal à 50%.

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

Confiture extra de fraise Bio

Confiture biologique extra composée de deux ingredients: la fruits e du sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir des gâteaux, du yaourt et du fromage frais. La confiture peut être définie comme “extra” si le pourcentage de fruits est supérieur ou égal à 50%.

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

Confiture extra d’abricot Bio

Confiture biologique extra composée de deux ingredients: la fruits e du sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir des gâteaux, du yaourt et du fromage frais. La confiture peut être définie comme “extra” si le pourcentage de fruits est supérieur ou égal à 50%.

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

Confiture extra de myrtille Bio

Confiture biologique extra composée de deux ingredients: la fruits e du sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir des gâteaux, du yaourt et du fromage frais. La confiture peut être définie comme “extra” si le pourcentage de fruits est supérieur ou égal à 50%.

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

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

Confitures extra Bio

Confiture extra de figues Bio

Confiture biologique extra composée de deux ingredients: la fruits e du sucre brun. Idéale à tartiner sur du pain, pour garnir des gâteaux, du yaourt et du fromage frais. La confiture peut être définie comme “extra” si le pourcentage de fruits est supérieur ou égal à 50%.

Code	**CSC313**
Poids net	**220 g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**195**
N° ct/pallet 120x100	**255**

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

Confitures et Marmelades à la stévia

Confitures et Marmelades à la stévia

Confitures à base de fruits coupés et d'édulcorants: érythritol et glycosides de stéviol.
Ils sont cuits sous vide pour éviter l'oxydation et à une température inférieure à 70 °C. La pasteurisation en bocal ne dépasse pas 80 °C afin de maximiser les propriétés de fruits.
La stévia et l'érythritol sont tous les deux édulcorants sans calories qui ne modifient pas l'indice glycémique. Ils sont donc recommandés aux personnes diabétiques, ainsi qu'à celles qui suivent un régime alimentaire mais ne veulent pas ren oncer au goût.

Sans gluten

Confitures et Marmelades à la stévia

Confiture de pêche à la stévia

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

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

36 kcal**

Confiture de abricot à la stévia

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

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

41 kcal**

Confiture de fraise à la stévia

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

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

30 kcal**

Confiture de mûre à la stévia

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

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

42 kcal**

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

** **Calories pour 100 g**

♥◇♥ Confitures et Marmelades à la stévia ♥◇♥

Confiture de cerises à la stévia

certified Vegan

80%* Fruits

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

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

54 kcal**

Confiture de myrtille à la stévia

certified Vegan

68%* Fruits

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

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

43 kcal**

Marmelade d'oranges améres à la stévia

certified Vegan

75%* Fruits

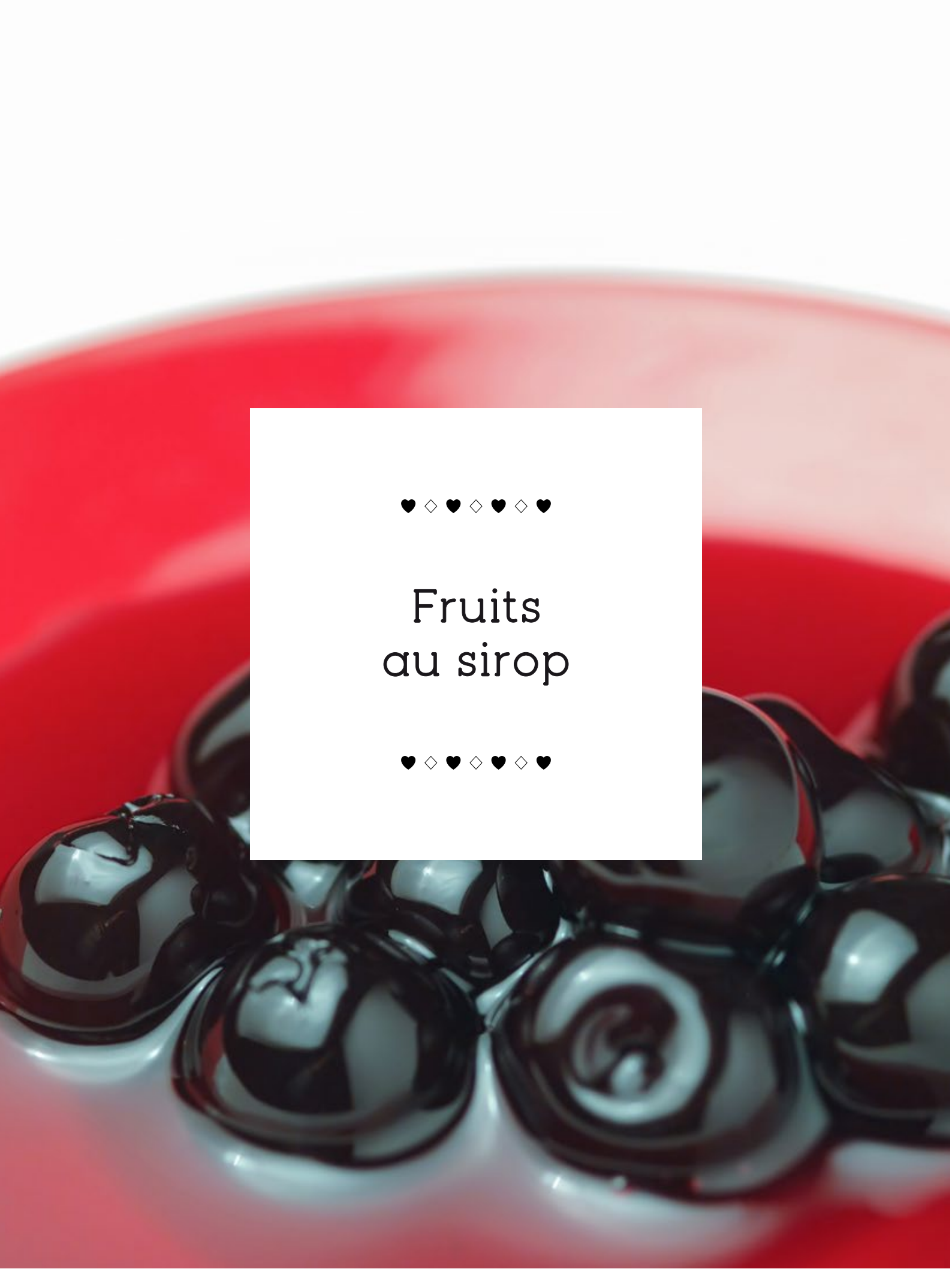
Marmelade d'agrumes sucrée à la stévia. Faible en calories et savoureuse, elle convient également aux végétariens et aux végétaliens grâce à l'utilisation d'agar-agar, une algue naturelle au pouvoir gélifiant, qui remplace les pectines animales. On peut l'étaler sur le pain, l'utiliser pou garnir les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

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

44 kcal**

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

** **Calories pour 100 g**



Fruits au sirop

Fruits au sirop

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

Sans gluten

Fruits au sirop

Cerises du Piémont au sirop

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

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

Cerises du Piémont au sirop

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

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

Cerises dénoyautées au sirop

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

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

Fruits au sirop

Abricots du Piémont au sirop

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

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

Abricots du Piémont au sirop

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

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

Pêches du Piémont au sirop

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

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

Pêches du Piémont au sirop

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

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

Fruits au sirop

Myrtilles noires au sirop

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

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

Châtaignes au sirop

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

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

Crèmes sucrées et Desserts

Crèmes sucrées et Desserts

Crèmes sucrées préparées avec des ingrédients simples et naturels afin d'obtenir des produits savoureux, authentiques et gourmands; les matières premières, soigneusement sélectionnées, sont travaillées avec patience et savoir-faire jusqu'à l'obtention d'une texture souple et tartinable, totalement exemptes de conservateurs et de colorants artificiels.
Desserts à la cuillère appréciés dans le monde entier, au goût unique, proposés en format individuel. Ils se conservent à température ambiante et ne nécessitent d'être réfrigérés qu'avant consommation. Enfin, le miel: un produit naturel dont la qualité dépend de plusieurs facteurs essentiels, tels que l'environnement, le climat, le travail des abeilles et le savoir-faire de l'apiculteur. Associé à des fruits secs, il devient une alliance gourmande.

Sans gluten *

* À l'exception des Crèmes croquantes

♥◇♥ Crèmes sucrées et Desserts ♥◇♥

Crèmes sucrées

Crème de pistache

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

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

Crème cappuccino

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

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

Crème tiramisu

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

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

Crème de coco

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

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

♥◇♥ Crèmes sucrées et Desserts ♥◇♥

Crèmes sucrées

Mousse de vin “Moscato d’Asti A.O.C.G.”

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

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

Crème de noisettes et cacao “Gianduja”

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

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

Crème lait et noisettes

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

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

Zabaione •1533•

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

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

♥◇♥ Crèmes sucrées et Desserts ♥◇♥

Crèmes sucrées

Crème au caramel

Une crème gourmande à la texture douce et enveloppante, sublimée par des flocons de sel de Sicile.
Idéale sur le pain et les biscuits, avec la glace ou en garniture pour crêpes et croissants.

Code	**CSC3631**
Poids net	**140g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**288**
N° ct/pallet 120x100	**336**

Crème au caramel (unidose)

Une crème gourmande à la texture douce et enveloppante, sublimée par des flocons de sel de Sicile. Idéale sur le pain, les biscuits et la glace. Parfaite à emporter, en voyage ou en déplacement.

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

Crème de poire et cacao

certified Vegan

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

Code	**CSC364**
Poids net	**220 g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**195**
N° ct/pallet 120x100	**255**

Crème de pêche et cacao

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

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

Les Croquantes

Crème croustillante aux noisettes et au cacao

Crème préparée avec des noisettes de qualité, du cacao fin et de la pâte de kataifi, qui donne au produit son croquant. Cette crème très tendance, à la saveur caractéristique des noisettes grillées, est idéale pour fourrer des crêpes, garnir des glaces, des yaourts et des fruits.

Code	**CSC14232**
Poids net	**140g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**2 ans**
N° ct/pallet 120x80	**288**
N° ct/pallet 120x100	**336**

Crème croustillante à la pistache

Une crème sucrée préparée avec des pistaches de qualité et de la pâte kataifi, qui donne au produit son croustillant. Cette crème a une saveur prononcée mais délicate, qui s'harmonise avec sa texture rugueuse et ferme. Elle est idéale pour fourrer des crêpes, des pâtisseries ou pour garnir des glaces, des yaourts et des fruits.

Code	**CSC14272**
Poids net	**140g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**2 ans**
N° ct/pallet 120x80	**288**
N° ct/pallet 120x100	**336**

Crème croustillante au cacao

Crème préparée avec du cacao noir fin et de la pâte de kataifi, qui donne au produit son croquant. Cette crème très tendance, à la saveur intense mais équilibrée entre les notes sucrées et amères, est idéale pour fourrer des crêpes, garnir des glaces, des yaourts et des fruits.

Code	**CSC14233**
Poids net	**140g**
Pièces par boîte	**12/18**
Date de péremption	**2 ans**
N° ct/pallet 120x80	**288**
N° ct/pallet 120x100	**336**

♥◇♥ Crèmes sucrées et Desserts ♥◇♥

Desserts

Sacher déstructurée

Une “sachertorte” classique, transformée en un dessert à la cuillère exquis. Elle est composée de cacao fin, de crème, de cubes d’abricot et de notre confiture d’abricot extra. Une fin de repas raffinée ou un excellent snack, prêt à être dégusté. À conserver hors du réfrigérateur jusqu’à l’ouverture.

Code	**CSC1406**
Poids net	**110g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**195**
N° ct/pallet 120x100	**255**

Cheesecake à l'orange

Ce grand dessert à la cuillère est célèbre pour son goût frais. Il est composé de mascarpone et de crème de haute qualité, de sucre et d’orange, pour un goût méditerranéen. Il s’agit d’un dessert prêt à être consommé, qui peut être conservé hors du réfrigérateur.

Code	**CSC14051**
Poids net	**100g**
Pièces par boîte	**12/13**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**195**
N° ct/pallet 120x100	**255**

“Bunet” Flan au cacao et aux amaretti

Flan au cacao et aux biscuits amaretti préparé selon une recette traditionnelle piémontaise. Prêt à consommer, peut être conservé hors du réfrigérateur, ne contient pas de lactose ni d’ingrédients d’origine animale.

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

Trio 100 • Dessert •

Un trio de desserts à la cuillère prêts à déguster, conditionnés en pots monodoses pratiques. Ces douceurs se conservent à température ambiante, idéales pour une pause gourmande nomade ou à garder en réserve. Une sélection au caractère international mais à la qualité italienne, parfaite en cadeau, souvenir ou coffret dégustation.

Code	**CSCK100D**
Poids net	**310 g**
Pièces par boîte	**4/18**
Date de péremption	**3 ans**
N° ct/pallet 120x80	**195**
N° ct/pallet 120x100	**255**

♥◇♥ Crèmes sucrées et Desserts ♥◇♥

Desserts

Griottes dans une crème au cacao

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

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

Fruits secs au miel

Noisettes au miel

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

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

Noix au miel

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

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

LÉGENDE

Certification iVegan

Convient aux végétarien

Convient aux végétaliens

Sans gluten

Proteico

Salade de fruits

Glace

Dessert

Légumes

Salades

Fromage

Œuf

Aycha

viandes blanches

Poisson

Pâtes

Riz

Gnocchi

Polenta

Pain

Pizza et fougasse

Sans lactose

Sans sucres ajoutés

♥◇♥◇♥◇♥

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

ML	Poids net g	Poids net oz	Hauteur	Diamètre
310 ml	280/350 g	9,87/12,34 oz	105 mm	70
410 ml	380/440g	13,40/15,52 oz	94,5 mm	85,4
580 ml	540 g	19,4 oz	128 mm	85
580 ml	600g	21,16 oz	185 mm	74
1062 ml	1 kg	35,27 oz	225 mm	85

♥◇♥◇♥◇♥

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

Septembre 2026

cascina
ALBA San ITALY
Cassiano
GUSTA. CREDI. AMA.

Cascina San Cassiano
Corso Piave, 182 - Alba (CN) Italy
+39 0173 282638
info@cascinasancassiano.com
www.cascinasancassiano.com