Carlier Vogliazzo

Espace PRO

Attention, ce catalogue n’est qu’un échantillon selectionné parmi plus de 300 produits de notre gamme

Pour plus d’informations, contactez-nous

- **03 20 36 17 77**
- **pro@carliervogliazzo.com**

Table des matières

Espace PRO 1

Table des matières 3

Charcuteries 5

Carne salada ou Carpaccio 5
CHORIZO courbé doux ou piquant 5
La Coppa 6
Lardons fumés 2 x 500g 6
Le jambon de Parme 7
Le Speck 7
MORTADELLA aux pistaches 8
Poitrine de porc fumée 8
SOPRESSATA Douce ou Piquante 9
SPIANATA Calabraise 9

Fromage 10

Fromage rapé fin 10
Gorgonzola 10
Le GRANA PADANO 11
Le Parmesan 11
Mascarpone 250 GRS 12
Mozzarella 100% en lamelles ou râpée 12
Ricotta fraîche en 1.5kg ou 250 grs 13

Conserve 14

Artichauts en quartiers boite 3/1 14
Olives vertes ou noire 5/1 14
Poivrons en filets 5/1 15
Tomate concassée 5/1 15
Tomate pelée 3/1 16
Tomate pour pizza MUTTI 5/1 16

Épicerie 17

Farine à pizza 25 kg Molino Pasini *17*
Huile pimentée en dosette *17*
Levure sèche 500g *18*
Pâtes fraîches Fontaneto par 2kg *18*
Autre ***19***
Boite à pizza (pizzabox) *19*

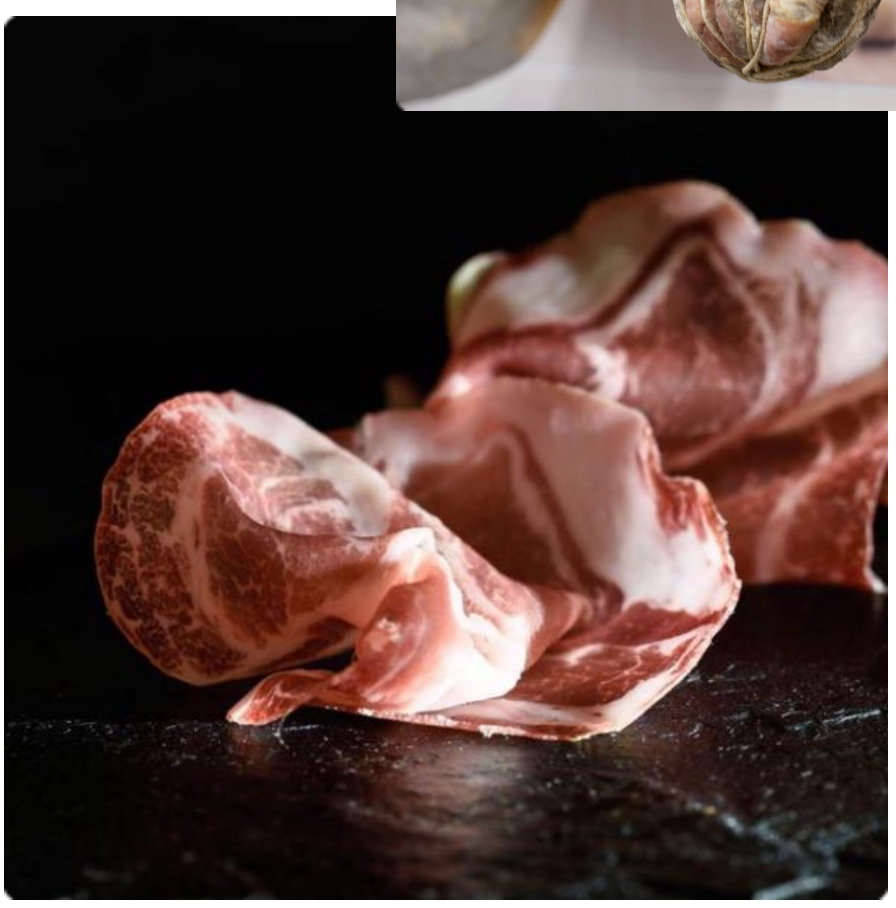
Charcuteries

Carne salada ou Carpaccio

CHORIZO courbé doux ou piquant

Chorizo de qualité supérieure présenté en fer à cheval.

La Coppa



Cette célèbre charcuterie du nord de l'Italie est élaborée à partir de l'échine de porc.
Assaisonnée, elle est mise à sécher pendant plus mois.
A la découpe, elle laisse apparaitre une couleur rouge vif. En bouche, saveur douce et délicate…

Lardons fumés 2 x 500g

Le jambon de Parme

Nous attachons un soin particulier à sélectionner les meilleurs jambons qui ont été affinés suffisamment longtemps pour donner un produit de qualité. Notre jambon de Parme vous séduira par sa finesse et sa délicatesse !

Le Speck

MORTADELLA aux pistaches

Cette spécialité de Bologne est une charcuterie cuite qui se consomme en tranches extrêmement fines pour en apprécier toute sa délicatesse.

Poitrine de porc fumée

SOPRESSATA Douce ou Piquante

Charcuterie traditionnelle, élaborée à partir de viande de porc assaisonnée de poivre, épices et piment puis pressée et mise à secher.

SPIANATA Calabraise

Charcuterie fine élaborée avec les meilleurs morceaux de porc et lard assaisonné de piment de Calabre.

Fromage

Fromage rapé fin

Gorgonzola

Fromage persillé à pate molle et crue, c'est un fromage crémeux avec une saveur plus ou moins piquante selon le type. Excellent fromage de table, il peut aussi être utilisé dans les préparations culinaires.

Le GRANA PADANO

Ce fromage italien à pâte dure est assez proche du Parmesan mais bénéficie d'un zone de production plus large.
Il est très utilisé dans la cuisine italienne, notamment rapé sur les pâtes, la pizza ou les soupes ou encore dans les préparations culinaires. Vous le trouverez à la découpe mais aussi en morceau de 900grs ou rapé en sacher de 100 grs.

Le Parmesan

Le « Parmigiano reggiano » est produit dans une zone très resteinte d'Emilie-Romagne. Il s'agit d'un fromage à pate dure et cuite, affinage lent (environ 2ans), de consistance finement granuleuse, fabriqué dans le plus grand respect des règles traditionnelles.
Il contient peu de matières grasses, c'est un aliment complet facile à digérer !

Mascarpone 250 GRS

Pour la réalisation du fameux Tiramisu !

Mozzarella 100% en lamelles ou râpée

Ricotta fraîche en 1.5kg ou 250 grs

Fromage frais au lait de vache à consommer comme fromage de table ou utilisé pour farcir les pâtes ou cannolis par exemple.

Conserve

Artichauts en quartiers boite 3/1

Olives vertes ou noire 5/1

Avec noyau ou dénoyautées…

Poivrons en filets 5/1

Tomate concassée 5/1

Tomate pelée 3/1

Tomate pour pizza MUTTI 5/1

Épicerie

Farine à pizza 25 kg Molino Pasini

Huile pimentée en dosette

Carton de 1000.

Levure sèche 500g

Pâtes fraîches Fontaneto par 2kg

Autre

Boite à pizza (pizzabox)

En papier blanc, en kraft ou avec une feuille alu en intérieur.
24 – 26- 29- 31 -33 -40 CM en 3 ou 4 cm de hauteur. Personnalisées ou pas !