

Petite sélection de spécialités parmi les nombreux produits exposés par les entreprises présentes ou représentées par leur chambre de commerce régionale sur le pavillon Italie de la Chambre de commerce italienne de Lyon lors du SIRHA.



1

1 Mozzarella de bufflonne campanienne

La Fattoria produit la mozzarella dans la tradition de l'« antica mozzata di Battipaglia » en différents formats : mozzarella de 100 à 500 g, tresse de 250 g à 5 kg, ciliegine (petites cerises) de 20 g, bocconcini (petites bouchées) de 50 g, tresse et mozzarella fumée de bufflonne, zizonna di Battipaglia de 1 à 5 kg, ricotta de bufflonne, de 100 g à 1,5 kg.

ordini@caselliolafattoria.it



2 Vins du Latium

La maison Mazziotti, créée à Bolsena (Latium) en 1900 par Gerardo Mazziotti produit des vins blancs et rouges Lazio IGT depuis plus d'un siècle. Son fils Italo a planté un nouveau vignoble près de Lake Bolsena dont provient l'Est ! Est !! Est !!! DOC Montefiascone, produit phare de la maison. La fille d'Italo Flaminia et sa petite-fille Valeria perpétuent la tradition et la qualité.

www.mazzlottiwines.com

2



3

3 Glaçons aux fruits

L'entreprise Frozen Cube fabrique des glaçons fruités originaux pour aromatiser les boissons alcoolisées, de cafétéria (espresso, frappés, eau, lait, thé), les plats de poisson, antipasti, desserts. À base d'ingrédients naturels, ces cubes au goût fruité surmontés d'un petit morceau de fruit, se déclinent aussi en Ciocco Cube, enrobés de chocolat pour un dessert inédit.

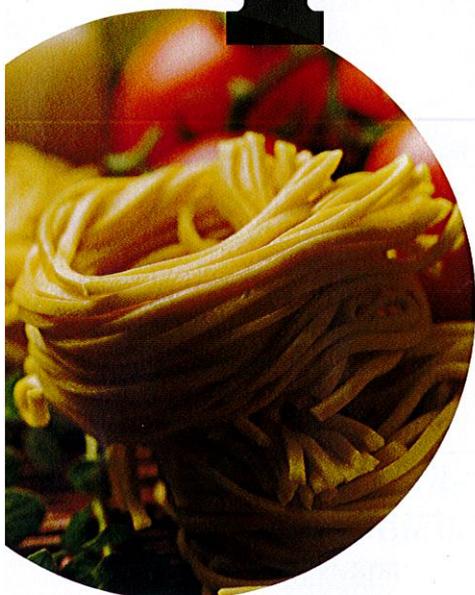
www.frozencube.it

4 Pâtes alimentaires

L'entreprise Duebi fabrique des pâtes artisanales avec des ingrédients simples : farine de blé italienne et 26 % d'œufs frais locaux. La pâte est extrudée avec des moules en bronze. Séchage long à l'air libre pendant plus de 12 heures pour une texture aérée et rugueuse comme une pâte faite à la main qui retient bien la sauce.

www.duebisrl.it

4



5 Huile d'olive

L'huilerie Frantoio Paolocci produit de l'huile d'olive extra vierge de la meilleure qualité depuis plus d'1 siècle. Les huiles proviennent d'olives de fermes locales selon une méthode entièrement naturelle qui permet de produire des huiles DOP*, et Bio à la couleur et à la saveur intenses.

www.frantoiopaolocci.it



5

* Dénomination d'origine protégée



6

Sous l'égide de la CCI de Bergame

6 Pâtisserie
Pasticceria Morlacchi

Le produit phare de Pasticceria Morlacchi, entreprise artisanale de pâtisserie, est le Torrone Morlacchi, sans conservateur ni colorant aux amandes italiennes.

www.pasticceriamorlacchi.it



7



7 Équipements
Beckers Italy

Beckers Italy propose une large gamme de matériels de cuisine (trancheuse, four...) à prix compétitifs répondant aux besoins de tous les professionnels de la restauration.

www.beckersitaly.net

8 Fromage
Belometti Formaggi

Belometti Formaggi est spécialiste des produits fromagers frais (Taleggio DOP, Quartirolo DOP, gorgonzola DOP...) affinés, à pâte molle, semi-dure, locaux, régionaux.

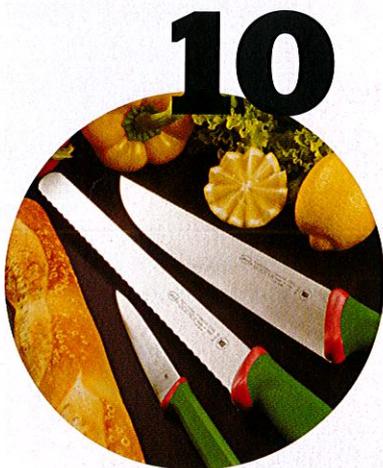
www.belomettiformaggi.com

9 Carte des vins
WineAmore

WineAmore a conçu une application iPad permettant aux restaurants et aux producteurs de créer une carte des vins sur tablette tactile.

www.wineamore.com

8



10 Couteaux
Coltellerie Sanelli

Coltellerie Sanelli fabrique des couteaux depuis 150 ans. Elle est réputée au niveau mondial pour sa gamme « Premana ».

www.sanelli.com

11 Feuilletés
G.M. Piccoli

G.M. Piccoli a d'abord conçu un nouveau biscuit feuilleté fourré, Perla, avant de développer toute une gamme de produits dédiés au petit-déjeuner pris au bar.

www.perladisfoglia.it

11



20