

sapoRissimo

DES CADEAUX AUTHENTIQUES ET ORIGINAUX

LE PETIT PLUS



SACS SAPORISSIMO

Demandez à votre conseiller de vous fournir un sac pour présenter joliment vos cadeaux.



PANIER CADEAU

Vérifiez que votre conseiller propose bien cette possibilité. Si c'est le cas, rajoutez **2,70** Euros à votre commande pour chacune des références que vous choisissez de faire emballer. Les références concernées ont une étoile après leur numéro (ex : 5*). Votre conseiller pourra vous livrer les produits emballés ou bien les éléments pour emballer vos cadeaux (selon votre choix).

Exemple : vous avez acheté 2 références concernées et vous souhaitez les faire emballer, rajouter **5,40** Euros à votre commande.



APÉRITIFS POUR JOURS DE FÊTE



PIMENTS & TOMATES FARCIS AU THON

Pour vos apéritifs et entrées

Deux des produits préférés de nos clients : petits piments et tomates séchées farcis au thon. De très belles associations de saveurs. Des légumes moelleux et charnus. Un thon délicieux.

Réf. 5 * - 15,90 €

Comprend réf. 3 & 4 (2 fois 314 ml)



OLIVES VERTES, AIL CONFIT & GRESSINS AU ROMARIN

Pour vos apéritifs et entrées

Une association de produits extras. Nos olives sont assez incroyables, juste à l'eau et au sel. L'ail est exquis et les gressins très parfumés. Offrez une belle association de produits pour apéritifs festifs, tous très savoureux.

Réf. 6 - 18,20 €

Comprend réf. 2, 125 & 83 (550 g/180 g/150 g)

ASSORTIMENTS DE CRÈMES



Pour vos apéritifs et entrées

Nos crèmes sont toutes préparées à partir de légumes de pleine terre, récoltés à la main. Pour la Ref 76 : une purée d'olives vertes, une crème d'artichauts, une caponata (aubergines, olives noires, légère touche d'anchois) et une mousseline de thon.

Pour la ref 78, 4 crèmes au choix parmi les ref 20 à 80 (Voir catalogue).

Réf. 76 * - 29,00 €

Comprend réf. 21, 30, 73 & 74

Réf. 78 * - 29,00 €

Comprend 4 réf. au choix entre réf. 20 et 80

76 & 78 : 4 fois 180 g (sauf réf. 51 : 75 g)

SÉLECTION D'ANTIPASTI



Pour vos apéritifs, entrées, salades, ...

Et aussi pour de belles assiettes d'antipasti, pâtes, risottos, pizzas, tartes, ... 5 excellents légumes à l'huile de tournesol. Les aubergines, courgettes, poivrons et artichauts sont braisés à la main, les tomates séchées au soleil, ... Légèrement relevés par de petites herbes et prêts à être dégustés.

Réf. 110 * - 28,00 €

Comprend réf. 100, 101, 102, 103 & 104 (5 fois 314 ml)

SÉLECTION D'ANTIPASTI



Pour vos apéritifs, entrées, salades, ...

L'huile d'olive apporte aux artichauts, aux tomates séchées et aux oignons nouveaux un moelleux extra. Les poivrons sont charnus et moelleux. Les aubergines relevées et savoureuses. Des produits dont on se souvient !

Réf. 130 * - 37,50 €

Comprend réf. 120, 121, 122, 123 & 124 (5 fois 280 g)



DES CADEAUX QUI DURENT



COFFRET TROIS HUILES

Directement d'une des parties les plus préservées de la Toscane, 3 huiles à découvrir (extra vierge AOC Toscane, au citron, à l'ail sauge et romarin). Dans un joli coffret en carton, un cadeau original plein de saveurs.

Réf. 175 - 13,90 €
3 fois 5 cl



COFFRETS HUILES TOSCANES

CITRON ET ORANGE

Comprend réf. 170 & 171

CITRON ET CÈPES

Comprend réf. 170 & 178

TRUFFES ET CÈPES

Comprend réf. 177 & 178

Toutes 25 cl

Réf. 182 - 27,00 €

Réf. 165 - 29,00 €

Réf. 181 - 30,00 €



HUILE À LA TRUFFE & MOSTARDEL

Deux très jolis flacons. Le contenant est à la hauteur : un vinaigre balsamique aux notes fruitées, un de vos produits préférés, et une délicieuse huile à la truffe noire. Raffiné et élégant.

Réf. 185 * - 20,00 €
Comprend réf. 176 & 201 (2 fois 10 cl)



DUO D'HUILES ITALIENNES

Deux délicieuses huiles extra-vierge, l'une AOC Toscane, l'autre réalisée avec des olives des Marches.

Réf. 149 * - 29,00 €

Comprend réf. 142 & 145 (2 fois 75 cl)



HUILE AU CITRON & MOSTARDEL

Deux de nos produits phares réunis pour un beau cadeau.

Réf. 179 * - 25,00 €

Comprend réf. 170 & 200 (2 fois 25 cl)



DUO DE VINAIGRES AROMATIQUES

Deux délicieux vinaigres, l'un balsamique fruité, l'autre de vin rouge aux herbes aromatiques.

Réf. 230 * - 20,40 €

Comprend réf. 200 & 220 (25 et 50 cl)



SEPT SAVEURS ET PLUS ENCORE

Des saveurs Méditerranéennes pour un cadeau plein de senteurs et d'arômes. Choisir 3 herbes aromatiques semi-fraîches parmi les 7 disponibles (persil, thym, origan, basilic, romarin, sauge, coriandre). En plus notre pot de Sept saveurs, pour préparer viandes, poêlées de légumes, soupes ... La saveur des herbes fraîches toute l'année (produits de conservation longue).

Ref 254: Au choix parmi Persil (Ref 247), Thym (Ref 248), Origan (Ref 249), Basilic (Ref 250), Romarin (Ref 251), Sauge (Ref 252) et Coriandre (Ref 253).

Réf. 231 - 16,90 €

Comprend réf. 240 & 254 (200 g et 3x40 g)



POUR AMATEURS DE CÈPES



LINGUINE AUX CÈPES

Pour 6/7 personnes

Une excellente recette très facile à réaliser. Notre crème de cèpes, réalisée à partir de 90% de cèpes, est un des produits préférés de nos clients. Combinée à des Linguine artisanales AOC Gragnano qui ont une belle consistance, c'est un plat festif.

Réf. 672 * - 11,75 €

Comprend réf. 33 & 501 (180 g et 500 g)



100 % CÈPES

Notre excellente crème de cèpes (90% de cèpes italiens) et des pâtes aux cèpes à déguster telles que ou bien accompagnées de cette crème de cèpes. Ce sont des pâtes artisanales de Toscane au germe de blé, le goût des pâtes d'avant guerre ! Également un risotto aux cèpes prêt à l'emploi.

Réf. 955 * - 29,00 €

Comprend réf. 33, 351, 554, 553 X 2 (180 g et 4 x 250 g)



POUR AMATEURS DE TRUFFES



LINGUINE À LA TRUFFE

Pour 6 à 7 personnes
Un must que ces Linguine à la truffe. Un vrai régal ! Cette référence inclue un beurre à la truffe blanche à la saveur incroyable. Il en restera pour préparer de délicieux toasts ou des œufs brouillés à la truffe. Faites cuire ces pâtes façon risotto (vidéo de notre site web).

Réf. 679 * - 20,30 €

Comprend réf. 51 & 551*2 (75 g, 250 g*2)



100 % TRUFFES

Festival de truffe. Exquises pâtes au germe de blé à la truffe, risotto à la truffe, beurre à la truffe blanche, huile d'olive à la truffe noire. Beaucoup de truffe et très peu d'arômes. Les trois artisans producteurs de ces produits extras cumulent 290 ans d'expérience ! Un festival de saveurs.

Réf. 956 * - 41,00 € Comprend réf. 51, 551*2, 352 & 176 (75 g, 250 g*3, 10 cl)



LES PÂTES SAPORISSIMO



FORMATS SPÉCIAUX AU CHOIX

Par le plus ancien fabriquant de pâtes italien, toujours familial. Depuis 1820 ! Priorité à la qualité avec ces pâtes AOC Gragnano. De beaux formats qui permettront de cuisiner de très jolis plats. Des pâtes qui vous amèneront de bien belles sensations en bouche !

Nidi pappardelle Réf. 520, Paccheri 521, Mafaldine 522, Conchiglioni 523, Treccie 524, Anelli 525.

Réf. 529 - 15,40 €

Comprend 3 paquets au choix réf. 520 à 525 (3*500 g)



COLLECTION DE PÂTES ARTISANALES AU CHOIX

Par le plus ancien artisan fabriquant de pâtes, depuis 1820 ! 6 paquets de pâtes AOC Gragnano à choisir parmi 6 formats. Longues (Spaghetti Réf. 500, Linguine 501, Bucatini 502), courtes (Penne Rigate 510, Casarecce 511, Farfalle 512, Fusilli 513, Lumache Rigate 514) ou petites (Stelline 515). La saveur des pâtes artisanales dans un joli packaging. Un cadeau original que cette collection à composer.

Réf. 519 - 17,50 €

Comprend 6 paquets au choix réf. 500 à 515 (6*500 g)



DUO DE STRACETTI

Combinez les Stracetti nature et ceux aux cèpes dans une assiette pour un plat délicieux et très esthétique ! Des pâtes au germe de blé, raffinées. Produites en Toscane par notre artisan depuis 1860 ! Succès garanti.

Réf. 571 * - 11,00 €

Comprend réf. 554 & 570 (2*250 g)



LE BŒUF DANS TOUS SES ÉTATS

Deux associations pour des plats très savoureux. Linguine et Casarecce du côté des pâtes, AOC Gragnano, produites depuis 1820 par le plus ancien fabricant d'Italie. Côté sauces, notre bolognaise artisanale (au bœuf du Piémont, avec un soupçon de vin rouge), et un Mijoté de bœuf (réduction de bœuf, très savoureuse et bien onctueuse).

Réf. 986 * - 23,00 €

Comprend réf. 501, 511 (2*500 g), 655 & 660 (2*180 g)



PÂTES DE BORD DE MER

Deux associations pour des plats très savoureux. Linguine et Casarecce du côté des pâtes, AOC Gragnano, produites depuis 1820 par le plus ancien fabricant d'Italie. Côté sauces, une sauce aux coques, les traditionnelles «vongole» italiennes, avec de la tomate, et une sauce à l'encre de seiche (avec tomates, oignons et petits morceaux de seiche).

Réf. 987 * - 24,50 €

Comprend réf. 501, 511 (2*500g), 634 & 635 (2*180g)



LES PÂTES SAPORISSIMO



SEPT JOURS, SEPT PÂTES, LES CLASSIQUES

Pâtes et sauces artisanales: autour du pesto, de la tomate, du bœuf, ...

Pour 6 plats de 6 à 7 personnes et 1 plat de 3 à 4 personnes.

Réf. 981 - 77,50 €

Composition: voir catalogue

SEPT JOURS, SEPT PÂTES, LES RAFFINÉES

Pâtes et sauces artisanales: autour des cèpes, de la truffe, de la noix, ...

Pour 5 plats de 6 à 7 personnes et 2 plats de 3 à 4 personnes.

Réf. 982 - 115,00 €

Composition: voir catalogue



TROIS PÂTES ET LEURS SAUCES

Des pâtes choisies parmi nos best sellers (Papardelle nidi, Fettucce bio, Straccetti) accompagnées de trois sauces (un Pesto bio, une Sauce au noix et un Mijoté de boeuf en sauce). Pour 3 plats de 6/7 personnes délicieux et très simples à préparer.

Réf. 984 - 38,00 €

Comprend les réf. 520, 531, 570*2, 651, 650 & 655 (2*500g, 2*250g, 130 g, 2*180g)

FARANDOLES DE RISOTTOS



SYMPHONIE DE LÉGUMES

Artisanaux et savoureux : cèpes, artichauts, asperges, tomates basilic, aubergines, poivrons, citrouille, légumes.

Réf. 320 - 38,80 € 8 sachets (8*250g)

LES GRANDS CLASSIQUES

Safran, truffe, cèpes, artichauts, asperges, tomates basilic, encre de seiche, fromage et poivre.

Réf. 321 - 39,90 € 8 sachets (8*250g)

HUIT RISOTTOS AUX CHOIX

A votre libre choix parmi toutes nos saveurs, hors truffe.

Réf. 322 - 38,80 € 8 sachets au choix (8*250g)
Voir au dos réf. 365

LE TRIO



A votre libre choix parmi toutes nos saveurs, hors truffe. Des risotto préparés dans le Piémont par l'artisan que nous avons sélectionné pour vous. Un savoir faire développé depuis 1878 !

Des risottos prêts à l'emploi très simples à préparer (instructions sur les paquets). Prêts en 15 à 17 minutes, sans même avoir à tourner.

Au choix: légumes Réf. 330, citron 331, apercès 332, artichauts 333, citrouille 334, tomates basilic 335, poivrons 336, aubergines 337, cèpes 351, safran 360, fromage et poivre 361, encre de seiche 363.

Réf. 365 * - 15,50 €

3 sachets au choix hors truffe (3*250g)

QUATUOR DE RISOTTOS ET POLENTAS



Risotto et polenta aux cèpes, polenta à la truffe et risotto aux artichauts, une sélection de produits extras. Nos polentas se préparent en 5 minutes (très simple), les risottos en 15 à 17 minutes (sans avoir même à tourner). Toutes les instructions sur les paquets.

Réf. 366 * - 21,50 €

Comprend réf. 380, 381, 333 & 351 (4*250g)

PETITS PLAISIRS SUCRÉS



LES ORIGINALES

Deux compotées épaisses et raffinées aux utilisations multiples : Citrouille-Gingembre, Pomme- Menthe verte-Citron. Des saveurs qui se combinent bien. En tartines bien sûr, pour certains desserts (fromages blancs, fonds de tarte, ...) mais aussi pour accompagner vos viandes froides ou vos fromages (chèvres frais, fromages à pâte dure). Également intéressantes avec un foie gras.

Réf. 772 * - 12,20 €

Comprend réf. 770 & 771 (2*180g)



TRIO POUR FROMAGES

L'Italie a d'excellents fromages et une tradition de gelées et miels pour les accompagner. Un assortiment artisanal pour fromages moelleux et frais ou plus goûteux: gelée de vinaigre balsamique, gelée de Moscato (vin doux blanc du Piémont), miel à la truffe noire.

Réf. 730 * - 15,00 €

Comprend réf. 720, 722 (2*110g) & 725 (40g)



NOISETTES ET GIANDUJA

Deux produits extras préparés par un artisan qui cultive et récolte ses propres noisettes IGP Piémont, dans des collines belles et préservées. De petites noisettes enrobées de sucre et une crème Gianduja (noisettes, chocolat) avec 45% de noisettes IGP Piémont. Les noisettes sont parfaites pour accompagner un café.

Réf. 835 * - 16,00 €

Comprend réf. 830 (100g) & 831 (220g)



DUO GOURMAND

Une association de notre Crème Gianduja à 45% de noisettes IGP et de notre Crème de pistaches. 2 produits absolument extra. A tartiner pour les gourmands. Également pour préparer facilement de nombreux desserts (recettes sur notre site web).

Réf. 837 * - 17,80 €

Comprend réf. 831 (220g) & 836 (150g)



TRIO GOURMAND

Crème Gianduja à 45% de noisettes IGP, Crème de pistaches et Crème de noix. 3 produits absolument extra. A tartiner pour les gourmands. Également pour préparer facilement de nombreux desserts (recettes sur notre site web).

Réf. 839 * - 25,00 €

Comprend réf. 831 (220g), 836 & 838 (150g)



PETITS PLAISIRS SUCRÉS



LES MUSTS

Deux produits extra : notre Marmelade d'Oranges de Sicile et notre Crème de Marrons. Des confitures artisanales pour moments festifs et raffinés. Un savoir-faire développé depuis 1928 et une cuisson à la vapeur qui préserve tous les arômes des fruits.

Réf. 782 * - 15,00 €

Comprend réf. 774 & 775 (2*400g)



CONFITURES D'ANTAN

Un choix de trois confitures ou marmelades : 1 à la Fraise ou aux Pêches et 2 au choix parmi Poires, Mûres Sauvages et Oranges de Sicile (on peut choisir 2 fois la même).

Des confitures artisanales qui vous rappelleront votre enfance.

Réf. 781 * - 20,50 € Comprend réf. 776 ou 774, 2 * 777 ou 778 ou 774 (3*400g)



MOSCATO D'ASTI ET BISCUITS

Dans la pure tradition italienne, un vin doux et aromatique, légèrement pétillant et peu alcoolisé. Avec deux types de biscuits artisanaux : des Nocciolini à la noisette du Piémont (des petites meringues à déguster avec un café) et des Torcetti délicieusement caramélisés au beurre.

Réf. 762 * - 26,00 €

Comprend réf. 751 (150g), 757 (180g) & 861 (75 cl)



PANETTONE

Pour vos desserts de fêtes dans la pure tradition italienne, ce panettone de boulanger est glacé avec un sucre à la noisette du Piémont et recouvert avec des amandes. Sa chair est moelleuse, du fait des oeufs frais avec lesquels il est préparé. Il contient raisins secs et fruits confits. Il décorera vos tables et fera un beau cadeau.

Réf 841 - 14,75 € En saison

750 g (emballage doré)



PANETTONE & PROSECCO

Associés au dessert comme en Italie, ces deux produits se marient très harmonieusement. Notre panettone de boulanger est glacé avec des amandes, sa chair moelleuse contient raisins secs et fruits confits. Présenté dans un joli emballage doré. Un vrai régal. Le Prosecco est également artisanal.

Réf 180 - 27,00 € En saison

Comprend réf. 841 (750 g) & 863 (75cl)



PETITS PLAISIRS SUCRÉS



L'HIVER AU CHAUD

Les amateurs de chocolat se régaleront de ces chocolats chauds denses et faciles à préparer. Ils sont épais, comme ceux que vous pouvez déguster selon la tradition italienne dans les jolis cafés de Turin. Vous adapterez leur densité à votre goût en les cuisant plus ou moins.

Réf. 825 - 16,50 €

Composé d'un assortiment de 15 sachets de 30g
(voir catalogue)

AU BON PLAISIR

Assortiment à composer selon vos préférences.
Au choix: classique ref 800, extra-fondant 801, noisette 802, gianduja 803, au lait 804, piment 805, blanc 806, blanc coco 807, Rhum 808.

Réf. 826 - 16,50 €

Assortiment au choix de 15 sachets de 30g



SÉLECTION GOURMANDE

Trois biscuiteries artisanales pour cet assortiment. Elles cumulent plus de 250 années d'existence ! Pour accompagner thés, cafés, glaces, sorbets, salades de fruits ou pour faire de délicieux gâteaux, une sélection de délicieux biscuits artisanaux.

Constituez votre assortiment de quatre paquets parmi les choix suivants : Cruscotti intégraux (Réf. 748, 300g), Fleurs de riz (Réf. 749, 250g), Petits amaretti (Réf. 750, 130g), Nocciolini (Réf. 751, 150g), Baci di dama (Réf. 753, 230g), Torcetti (Réf. 754, 180g), Pasta di meliga (Réf. 755, 180g), Brutti & buoni (Réf. 756, 240g), Torcetti au beurre (Réf. 757, 200g), Krumiri (Réf. 759, 250g).

Réf. 760 - 23,00 €

Comprend réf. 748 et/ou réf. 749 et /ou Réf. 750 et/ou Réf. 751 et/ou Réf. 731 et/ou Réf. 754 et/ou Réf. 755 et/ou Réf. 756 et/ou Réf. 757 et/ou Réf. 759.



VINS ET ALCOOLS



PROSECCO

Alcool frais et élégant.

 Réf. 863A - 72,00 €
Comprend réf. 863 (6*75 cl)

 Réf. 863A - 89,00 €
Comprend réf. 863 (6*75 cl)



MONTEPULCIANO MALORIO

Ample, aromatique. Belle rondeur et tannins modérés.

 Réf. 892A - 72,00 €
Comprend réf. 892 (6*75cl)


 Réf. 892A - 90,00 €
Comprend réf. 892 (6*75cl)



BABAS ET LIMONCELLO

Directement depuis la côte amalfitaine !
Un tout petit producteur. Fameux.

 Réf. 872 - 28,90 €
Comprend réf. 840 (530ml) & 870 (50 cl)

 Réf. 872 - 39,00 €
Comprend réf. 840 (530ml) & 870 (50 cl)



ALCOOLS DÉCOUVERTE


Une gamme d'alcools élaborés par une maison créée en 1911. Plus d'un siècle d'expérience pour ces produits extra. Un limoncello de la côte Amalfitaine, des grappa élaborées en Toscane, un très bon Amaretto et pour les amateurs d'orange, un Arancino, cousin du Limoncello, mais à base de zestes d'orange.

LIMONCELLO

 Réf. 870 - 17,50 € - 0,50 l - 30°

 Réf. 870 - 23,00 € - 0,50 l - 30°

ARANCINO

 Réf. 871 - 21,50 € - 0,50 l - 32°

 Réf. 871 - 25,00 € - 0,50 l - 32°

AMARETTO

 Réf. 878 - 22,00 € - 0,70 l - 28°

 Réf. 878 - 25,00 € - 0,70 l - 28°

GRAPPA 98

 Réf. 875 - 24,00 € - 0,50 l - 40°

 Réf. 875 - 30,00 € - 0,50 l - 40°

GRAPPA 98 VIELLIE

 Réf. 876 - 28,00 € - 0,50 l - 40°

 Réf. 876 - 34,00 € - 0,50 l - 40°

GRAPPA AU MIEL

 Réf. 877 - 26,00 € - 0,50 l - 40°

 Réf. 877 - 32,00 € - 0,50 l - 40°