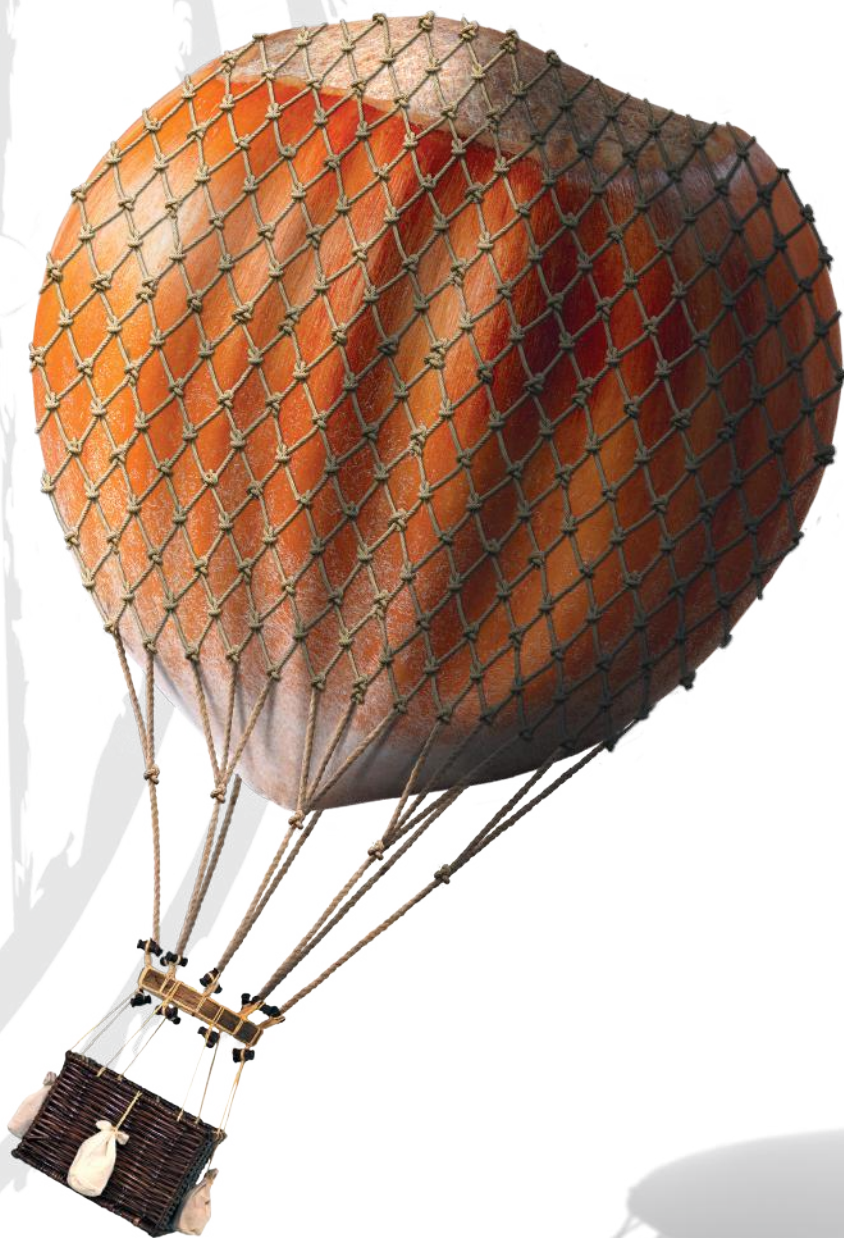




PARIANI

Ricerca ed Eccellenza

2024



Sommaire

Índice



La société	
<i>La empresa</i>	4
Une entreprise étendue	
<i>Una empresa muy extendida</i>	6
La chaîne d’approvisionnement	
<i>La cadena de suministro</i>	8
Les essentiel : par métier	
<i>Los esenciales: por profesiones</i>	10
Fruits secs entiers	
<i>Frutos secos enteros</i>	13
Fruits secs en grains	
<i>Frutos secos en granos</i>	16
Poudre de fruits secs	
<i>Frutos secos en polvo</i>	17
Pâtes pures de fruits secs	
<i>Pastas puras de frutos secos</i>	19
Huiles de fruits secs	
<i>Aceites de frutos secos</i>	22
Pâtes à tartiner	
<i>Cremas untables</i>	23
Nos Formats	
<i>Nuestros Formatos</i>	25
Catalogue Retail	
<i>Catálogo Retail</i>	27

La société *La empresa*

Pariani est une entreprise familiale qui a démarré son activité en 2010 avec la production d'une huile de noisette s'appuyant sur un système innovant de pressage à froid, développé en collaboration avec la Communauté européenne et la Faculté d'agriculture de Turin. Cette huile, uniquement composée de noisettes portant l'IGP « Nocciola Piemonte IGP », a immédiatement obtenu les faveurs de chefs étoilés et s'est vu décerner des récompenses prestigieuses.

Pariani es una empresa familiar que inició su actividad en 2010 con la producción de aceite de avellana mediante un innovador sistema de prensado en frío desarrollado en colaboración con la Comunidad Europea y la Facultad de Agricultura de Turín. Este aceite, elaborado exclusivamente con avellanas «Nocciola Piemonte IGP», entró inmediatamente en las despensas de los mejores chefs y recibió prestigiosos premios.



Le slogan de l'entreprise, « Recherche et Excellence », témoigne de sa mission : élaborer des ingrédients et des produits originaux, satisfaire les palais les plus exigeants et inspirer des recettes créatives. Au fil des ans, toute une gamme de produits a été créée à partir de fruits secs entiers sélectionnés auprès de producteurs de confiance : huiles, fruits secs entiers, en grains, poudres, pâtes pures et pâtes à tartiner.

El lema de la empresa, « Investigación y excelencia », da fe de su misión: crear ingredientes y productos originales, satisfacer incluso los paladares más exigentes e inspirar recetas creativas. A lo largo de los años se ha creado toda una gama de productos hechos con frutos secos enteros seleccionados por productores de confianza: aceites, frutas secas, en granos, harinas, pastas puras o cremas untables.

Pressage à froid de noisettes « Nocciola Piemonte IGP »
Prensado en frío de «Nocciola Piemonte IGP»



Une entreprise étendue *Una empresa muy extendida*

Pas une, mais plusieurs entreprises réparties sur tout le territoire italien : c'est le concept innovant de Pariani. En mettant en place des circuits courts, nous nous sommes implantés dans les régions où les matières premières sont cultivées et partiellement transformées. Le cœur de l'entreprise se situe dans le Piémont à Givolletto, commune toute proche de Turin, où sont installés les bureaux, le laboratoire de production, les entrepôts, le magasin ainsi que la salle de dégustation. Mais notre force repose avant tout sur les agriculteurs qui, de Cortemilia dans le Piémont à Bronte en Sicile, en passant par toutes les zones propices à d'excellentes cultures réparties sur l'ensemble du territoire italien, représentent notre véritable identité.

Dans le Piémont et en Sicile, Pariani supervise directement les lots avec ses techniciens, tandis que dans les autres régions, elle s'appuie sur des producteurs de confiance qui ont rejoint le projet « Pariani Supply Chain ».

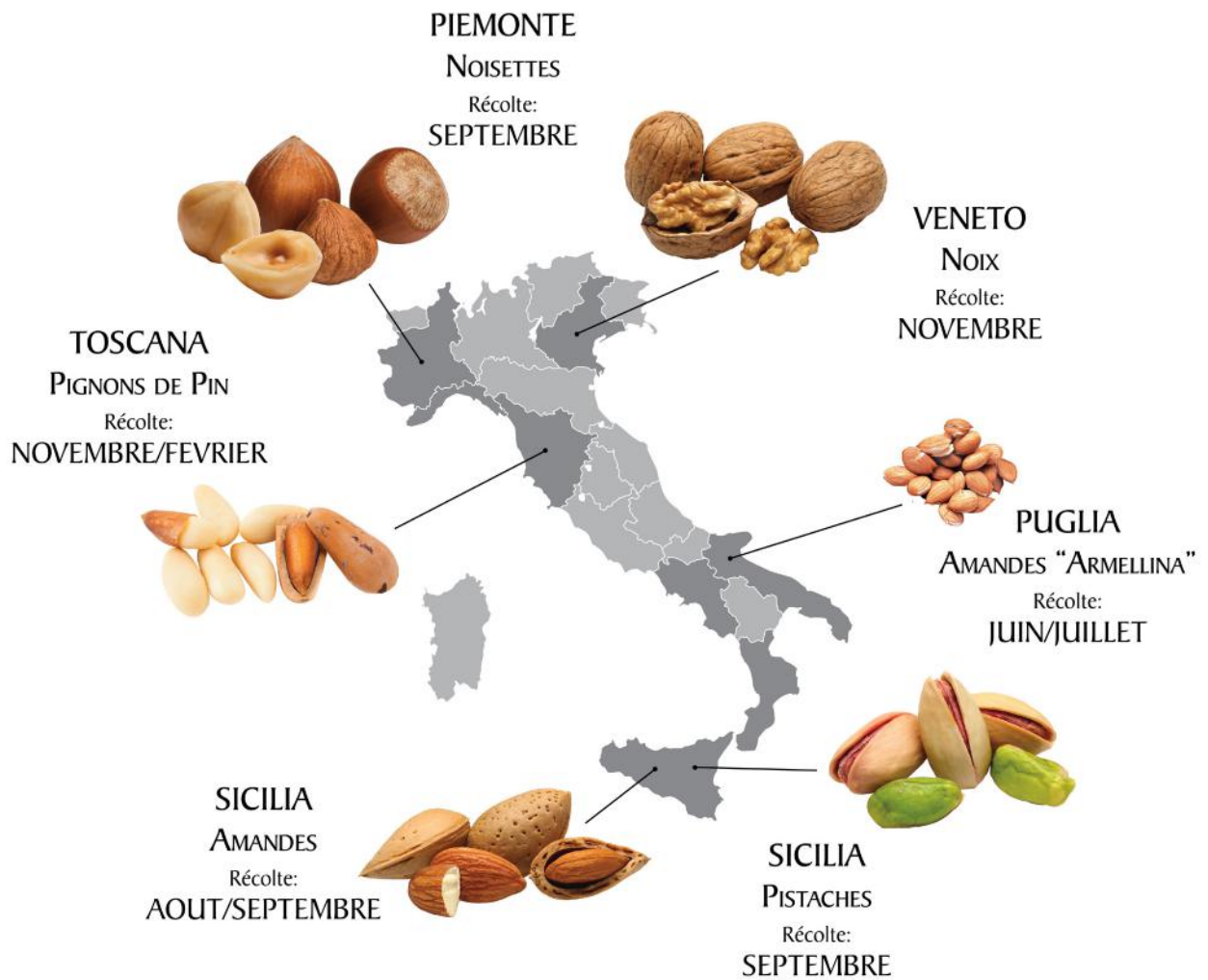
No una, sino varias empresas repartidas por todo el territorio italiano: este es el innovador concepto de Pariani. Al crear cadenas de suministro cortas, hemos echado raíces en las regiones donde se cultivan y se procesan en parte las materias primas. El corazón de la empresa está en Piamonte, en Givolletto, cerca de Turín, donde están las oficinas, el obrador de producción, los almacenes, la tienda y la sala de degustación. Pero la fuerza y la seguridad provienen de los agricultores que desde Cortemilia en Piamonte hasta Bronte en Sicilia, pasando por todas las zonas del territorio italiano más idóneas para que los cultivos sean excelentes, representan nuestra verdadera identidad.

En Piamonte y Sicilia, Pariani trabaja y supervisa directamente los lotes con sus técnicos, mientras que en otras regiones depende de agricultores de confianza que se han unido al proyecto «Cadena de suministro de Pariani».



Le graphique ci-dessous présente les zones d'origine des différents fruits et les périodes de récolte : un moment décisif et délicat qui exige d'identifier le point optimal de maturité et de mettre en œuvre les « bonnes pratiques agricoles » permettant de préserver toutes les qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits.

La siguiente imagen muestra las zonas de origen de los diferentes frutos y las épocas de cosecha: un momento decisivo y delicado, porque hay que reconocer el punto óptimo de maduración y respetar las «buenas prácticas agrícolas» que preservan todas las cualidades nutricionales y sensoriales.



La chaîne d'approvisionnement *La cadena de suministro*

Des circuits d'approvisionnement courts et fiables sont essentiels pour garantir la qualité du goût et la transparence vis-à-vis des consommateurs, aspects qui font partie intégrante de la mission Pariani. C'est pourquoi, au fil des ans, beaucoup de temps et d'efforts ont été consacrés à la construction du premier maillon de la chaîne menant du champ au laboratoire de transformation des fruits : les agriculteurs et leurs terres. Au plus près des terroirs, dépositaires de connaissances et de pratiques éprouvées, ils sont les garants de la qualité des matières premières.

La première étape a été franchie dans le Piémont avec les noisettes «Nocciola Piemonte IGP». La Supply Chain de Pariani réunit un ensemble d'exploitations agricoles qui confient exclusivement leur récolte à notre laboratoire et appliquent le cahier des charges du Règlement Technique Pariani : une série de directives définissent des « bonnes pratiques agricoles » et établissent les exigences de qualité et organoleptiques des lots, avec des règles encore plus rigoureuses et restrictives que celles énoncées dans le Règlement de l'IGP.

Las cadenas de suministro cortas y fiables son cruciales para garantizar la alta calidad del sabor y la transparencia a los consumidores, que es una parte importante de la misión de Pariani. Por este motivo, a lo largo de los años se ha dedicado mucho tiempo y esfuerzo a la construcción del primer eslabón de la cadena que va desde el campo hasta el obrador de procesamiento de los frutos: los agricultores y sus tierras. Ellos —las «guarniciones humanas» en el territorio, custodios de un conocimiento único y probado en el tiempo— son los garantes de la calidad de la materia prima.

El primer paso se dio en Piemonte con las avellanas «Nocciola Piemonte IGP». La cadena de suministro de Pariani engloba un grupo de explotaciones que destinan su cosecha exclusivamente a nuestro obrador y están sujetas a las especificaciones del Reglamento Técnico de Pariani: una serie de directrices que definen las normas de las «buenas prácticas agrícolas» y establecen unos requisitos de calidad y organolépticos de los lotes aún más rigurosos y restrictivos que los establecidos en las normativas de la indicación geográfica protegida (IGP).





Une attention similaire est accordée en Sicile à la « Pistache Verte Bronte », cultivée dans une zone spécifique de l'Etna et également régie par des Exigences Techniques Spécifiques établies par nos soins.

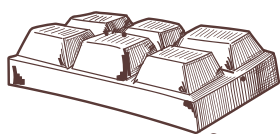
Les amandes « Tuono » en Sicile, les noix « Lara » de Vénétie et les pignons de Toscane proviennent de producteurs de référence sélectionnés au fil du temps et régulièrement contrôlés par nos techniciens pour vérifier le maintien d'une qualité irréprochable. Car les acteurs essentiels sont les producteurs.

Notre travail consiste à préserver autant que possible toutes les qualités des matières premières au cours de leur transformation avant de fournir les produits finis à nos clients.

En Sicilia se presta una atención similar al « Pistacho Verde de Bront », cultivado en una zona específica del Etna y regulado también por unas Exigencias Técnicas específicas que hemos establecido nosotros.

Las almendras «Tuono» en Sicilia, las nueces venecianas «Lara» y los piñones de la Toscana provienen de productores de referencia seleccionados a lo largo del tiempo y verificados mediante inspecciones periódicas por parte de nuestros técnicos para garantizar que siempre se mantengan los máximos niveles de calidad. Porque los verdaderos actores son los agricultores.

Nuestro trabajo es «causar el menor daño posible» en la transformación de las materias primas antes de entregar los productos terminados a nuestros clientes.



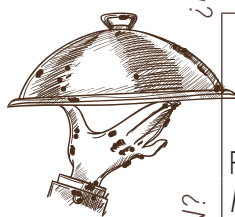
LES ESSENTIELS : PAR MÉTIER

LOS ESENCIALES: POR PROFESIONES

L'ensemble des produits Pariani sont adaptés aux usages sucrés et salés.
Todos los productos Pariani se adaptan- para usos dulces y salados.

ÊTES-VOUS CHOCOLATIER ?
 ¿ES USTED PROFESIONAL DE LA CHOCOLATERÍA?

FRUITS SECS ENTIERS <i>FRUTOS SECOS ENTEROS</i>	40468	PISTACHE DE SICILE DÉCORTIQUÉE 1 KG <i>PISTACHOS SICILIANOS SIN CÁSCARA 1 KG</i>	
	40464	PISTACHE DE SICILE PELÉE 1 KG <i>PISTACHO SICILIANO PELADO 1 KG</i>	
	40476	NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» DÉCORTIQUÉE 5 KG <i>AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» SIN CÁSCARA 5 KG</i>	
	42691	AMANDE «TUONO» DE SICILE 34/36 5KG <i>ALMENDRA «TUONO» SICILIANA 34/36 5KG</i>	
	43525	AMANDE «TUONO» DE SICILE 34/36 BLANCHIE 5KG <i>ALMENDRA «TUONO» SICILIANA 34/36 PELADA 5KG</i>	
PÂTES PURES DE FRUITS SECS <i>PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS</i>	40480	PÂTE PURE DE PISTACHE DE SICILE 3 KG <i>PASTA PURA DE PISTACHO DE SICILIA 3 KG</i>	



ÊTES-VOUS DANS LE SECTEUR HORECA ?
 ¿ES USTED PROFESIONAL DE LA RESTAURACIÓN?

FRUITS SECS ENTIERS <i>FRUTOS SECOS ENTEROS</i>	40464	PISTACHE DE SICILE PELÉE 1 KG <i>PISTACHO SICILIANO PELADO 1 KG</i>	
	40469	PIGNON D'ITALIE PREMIER CHOIX 1 KG <i>PIÑONE ITALIANO PREMIUM 1 KG</i>	
	40460	NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFIÉE 1 KG <i>AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TOSTADA 1 KG</i>	
	43539	NOIX «LARA» D'ITALIE 1KG <i>NUEZ «LARA» ITALIANA 1KG</i>	
FRUITS SECS EN GRAINS <i>FRUTOS SECOS EN GRANOS</i>	40463	GRAINS DE PISTACHE DE SICILE 1 KG <i>GRANOS DE PISTACHO SICILIANO 1 KG</i>	
	40461	GRAINS DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» 2-4 MM 1 KG <i>GRANOS DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» 2 - 4 MM 1 KG</i>	
PÂTES PURES DE FRUITS SECS <i>PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS</i>	40462	PÂTE PURE DE «PISTACHE VERTE BRONTE» 1 KG <i>PASTA PURA DE «PISTACHO VERDE DE BRONT» 1 KG</i>	
	40454	PÂTE PURE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFACTION MOYENNE 1 KG <i>PASTA PURA DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TUESTE MEDIO 1 KG</i>	
	43544	PÂTE PURE DE PIGNON D'ITALIE 1KG <i>PASTA PURA DE PIÑON ITALIANO 1KG</i>	
	43545	PÂTE PURE DE NOIX «LARA» D'ITALIE 1KG <i>PASTA PURA DE NUEZ «LARA» ITALIANA 1KG</i>	
HUILES DE FRUITS SECS <i>ACEITES DE FRUTOS SECOS</i>	40486	HUILE DE NOISETTE BIO 250 ML <i>ACEITE DE AVELLANA ECOLÓGICO 250 ML</i>	
	40485	HUILE DE PÉCAN BIO 250 ML <i>ACEITE DE NUEZ DE PECÁN ECOLÓGICO 250 ML</i>	
PÂTES À TARTINER <i>CREMAS UNTABLES</i>	40466	PÂTE À TARTINER À LA NOISETTE 50% ET AU CACAO 1 KG <i>CREMA DE AVELLANA 50% Y CACAO 1 KG</i>	
	40465	PÂTE À TARTINER À LA PISTACHE 50 % 1 KG <i>CREMA DE PISTACHO 50 % 1 KG</i>	



ÊTES-VOUS GLACIER ?
¿ES USTED PROFESIONAL DE LA HELADERÍA ?

FRUITS SECS EN GRAINS <i>FRUTOS SECOS EN GRANOS</i>	40463	PISTACHE DE SICILE EN GRAINS 1 KG <i>PISTACHOS SICILIANOS EN GRANOS 1 KG</i>	
	40461	NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» EN GRAINS 2-4 MM 1 KG <i>AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» EN GRANOS 2-4 MM 1 KG</i>	
PÂTES PURES DE FRUITS SECS <i>PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS</i>	40480	PÂTE PURE DE PISTACHE DE SICILE 3 KG <i>PASTA PURA DE PISTACHO SICILIANO 3 KG</i>	
	40586	PÂTE PURE DE PISTACHE - AUTRES ORIGINES 3 KG <i>PASTA PURA DE PISTACHO - OTROS ORÍGENES 3 KG</i>	
	40477	PÂTE PURE DE « PISTACHE VERTE BRONTE » 3 KG <i>PASTA DE PURA « PISTACHO VERDE DE BRONT » 3 KG</i>	
	40471	PÂTE PURE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFACTION MOYENNE 5 KG <i>PASTA PURA DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TUESTE MEDIO 5 KG</i>	
	40470	PÂTE PURE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFACTION LÉGÈRE 5 KG <i>PASTA PURA DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TUESTE LIGERO 5 KG</i>	
	40472	PÂTE PURE D'AMANDE DE SICILE BLANCHIE ET MOYENNEMENT TORRÉFIÉE 5 KG <i>PASTA PURA DE ALMENDRA SICILIANA PELADA Y TUESTE MEDIO, 5 KG</i>	
PÂTES À TARTINER <i>CREMAS UNTABLES</i>	40467	PÂTE À TARTINER À LA NOISETTE 13% ET AU CACAO 5 KG <i>CREMA DE AVELLANAS 13% Y CACAO 5 KG</i>	
	40481	PÂTE À TARTINER À LA PISTACHE 13 % 5 KG <i>CREMA DE PISTACHO 13 % 5 KG</i>	



ÊTES-VOUS BOULANGER OU PÂTISSIER ?
¿ES USTED PANADERO O PASTELERO ?

FRUITS SECS ENTIERS <i>FRUTOS SECOS ENTEROS</i>	40473	NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFIÉE 5 KG <i>AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TOSTADA 5 KG</i>	
	40476	NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» DÉCORTIQUÉE 5 KG <i>AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» SIN CÁSCARA 5 KG</i>	
	40468	PISTACHE DE SICILE DÉCORTIQUÉE 1 KG <i>PISTACHO SICILIANO SIN CÁSCARA 1 KG</i>	
FRUITS SECS EN GRAINS <i>FRUTOS SECOS EN GRANOS</i>	40463	PISTACHE DE SICILE EN GRAINS 1 KG <i>PISTACHO SICILIANO EN GRANOS 1 KG</i>	
	40461	NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» EN GRAINS 2-4 MM 1 KG <i>AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» EN GRANOS 2 - 4 MM 1 KG</i>	
POUDRE DE FRUITS SECS <i>FRUTOS SECOS EN POLVO</i>	40478	POUDRE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» 5 KG <i>HARINA DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» 5 KG</i>	
	43536	POUDRE D'AMANDE DE SICILE BLANCHIE 5KG <i>HARINA DE ALMENDRA SICILIANA PELADA 5KG</i>	
PÂTES PURES DE FRUITS SECS <i>PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS</i>	40480	PÂTE DE PISTACHE DE SICILE 3 KG <i>PASTA DE PISTACHO SICILIANO 3 KG</i>	
	40586	PÂTE DE PISTACHE - AUTRES ORIGINES 3 KG <i>PASTA DE PISTACHO - OTROS ORÍGENES 3 KG</i>	
	40471	PÂTE PURE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFACTION MOYENNE 5 KG <i>PASTA PURA DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TUESTE MEDIO 5 KG</i>	
PÂTES À TARTINER <i>CREMAS UNTABLES</i>	43542	PÂTE À TARTINER NOISETTE 18% ET CACAO 5KG <i>CREMA DE AVELLANA 18% Y CACAO 5 KG</i>	
	40482	PÂTE À TARTINER À LA PISTACHE 18% 5 KG <i>CREMA DE PISTACHO 18% 5 KG</i>	



Fruits secs entiers

Frutos secos enteros

Fruits secs entiers de grande qualité, sélectionnés parmi les meilleurs lots produits par des agriculteurs de confiance. Différentes variétés et tailles sont disponibles.

Frutos secos enteros de alta calidad, seleccionados entre los mejores lotes producidos por agricultores de confianza. Diferentes variedades y tamaños disponibles.

La pistache de Sicile est reconnue pour son goût et son arôme uniques et inimitables. En Sicile, la pistache a trouvé un environnement véritablement idéal : le soleil et l'influence de la Méditerranée, alliés à un sol riche en minéraux qui confère aux fruits un goût spécial et une saveur intense.

Pistaches non-italiennes : soigneusement sélectionnées dans différents pays.

Les pignons italiens sont les graines comestibles du pin, un arbre de la famille des Pinacées qui pousse en Italie, et se distinguent par leur grande qualité et leur arôme résineux où dominent des notes agréablement épicées.

El pistacho siciliano es reconocido por ser único y peculiar en cuanto a sabor y aroma. En Sicilia, el pistacho encuentra su hábitat perfecto, el sol y la influencia del mar Mediterráneo, con un suelo rico en minerales que da a los frutos una sabor intenso y especial.

El pistacho extranjero se selecciona cuidadosamente en distintos países.

Los piñones italianos son las semillas comestibles del pino de la familia Pinaceae que crece en Italia. Destacan por su calidad especialmente alta y por su aroma resinoso en el que predominan las notas agradablemente especiadas del pino con un sabor persistente y balsámico.



PISTACHE DE SICILE PELÉE
PISTACHO SICILIANO PELADO

1 kg ref. : 40464

Goût : intense, doux et équilibré - Couleur vert intense.

Forme : allongée et peu aplatie - Parfaite pour la décoration.

Sabor : intenso, dulce y redondo, color verde intenso.

Forma : alargada y poco comprimida. Perfecto para decorar.



PISTACHE DE SICILE DÉCORTIQUÉE
PISTACHO SICILIANO SIN CÁSCARA

1 kg ref. : 40468

Goût : intense, profond, sucré et sapide à la fois. Texture croquante malgré le caractère gras du fruit. Coloration particulière brune et violacée.

Forme : allongée et peu aplatie.

Sabor : intenso, profundo, dulce y sabroso al mismo tiempo. Textura crujiente a pesar de la naturaleza grasa del fruto. Peculiar coloración parda y morada.

Forma : alargada y poco comprimida.



ORIGINI
By PARIANI
Materie prime dal mondo

PISTACHE DE CALIFORNIE DÉCORTIQUÉE
PISTACHO CALIFORNIANO SIN CÁSCARA

5 kg ref. : 42585

Goût : doux et beurré.

Utilisation polyvalente.

Utilisations dans les préparations au chocolat : nappages, fourrage de pralines, dragées...

Sabor : dulce y mantecoso.

Versatilidad de uso.

Usos preparaciones con chocolate : topping, praliné, grageas...



PIGNON D'ITALIE PREMIER CHOIX
PIÑÓN ITALIANO PRIMERA OPCIÓN

1 kg ref. : 40469

Pignons 100 % italiens.

Caractéristiques uniques : couleur ivoire uniforme et forme régulière allongée.

Goût : senteurs résineuses parfumées très persistantes où dominent les notes agréablement épicées du pin.

Piñones 100 % italianos.

Características especiales : color marfil uniforme y forma regular alargada.

Sabor : aromas resinosos de pino muy persistentes donde predominan las notas agradablemente especiadas de pino.

La variété de noisettes reconnue comme la meilleure au monde est la «Tonda Gentile Trilobata» en raison de son goût, de ses arômes et de sa durée de conservation. Cultivée dans la région de Cuneo et Alba (Italie), elle est garantie par le marquage IGP (Indication Géographique Protégée), qui certifie que cette noisette provient d'une région spécifique, en l'occurrence le Piémont. Le processus de torréfaction intensifie les odeurs et les saveurs naturelles de cette noisette. Aussi gourmande qu'énergétique, elle peut se déguster au petit déjeuner ou à l'apéritif ou bien entrer dans la confection de gâteaux, crèmes et préparations au chocolat.

La variedad de avellana reconocida como la mejor del mundo es la «Tonda Gentile Trilobata» por su aroma, sabor y buena conservación. Cultivada en la zona de Cuneo y Alba (Italia), está garantizada por la marca IGP (Indicación Geográfica Protegida), que certifica que esta avellana procede de una región concreta, en este caso Piamonte. El proceso de tueste intensifica el olor y el sabor naturales. Sabroso y energético tentempié en el desayuno o como aperitivo, es un gran ingrediente para hacer pasteles, cremas untables y chocolates.



NOISSETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFIÉE
AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TOSTADA

1 kg ref. : 40460
5 kg ref. : 40473

Noisettes «Nocciola Piemonte IGP».

Ingrédient 100 % pur.

«Filière Pariani» – maîtrise de la supply chain et de la qualité.

Procédé de torréfaction - niveau de torréfaction uniforme de l'extérieur vers l'intérieur, étudié pour intensifier les parfums et conférer au produit des notes gustatives uniques.

- Produit certifié IGP.
- Calibre 13-15 mm.
- Sélecteur optique + tri manuel.

Avellana «Nocciola Piemonte IGP».

«Filière Pariani»: control de la cadena de suministro y el aspecto de la calidad.

Proceso de tueste: nivel de tostadura uniforme desde el exterior hasta el interior, estudiado para aumentar las fragancias y dar unas notas de sabor únicas al producto.

- Producto certificado IGP.
- Calibre 13-15 mm.
- Selector óptico + clasificación manual.



NOISSETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» DÉCORTIQUÉE
AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» SIN CÁSCARA

5 kg ref. : 40476

Noisettes «Nocciola Piemonte IGP».

Ingrédient 100 % pur.

«Filière Pariani» – maîtrise de la supply chain et de la qualité.

- Produit certifié IGP.
- Calibre 13-15 mm.
- Sélecteur optique + tri manuel.

Avellana «Nocciola Piemonte IGP».

«Filière Pariani»: control de la cadena de suministro y el aspecto de la calidad.

- Producto certificado IGP.
- Calibre 13-15 mm.
- Selector óptico + clasificación manual.



Nos fruits secs entiers sont conditionnés dans des sacs sous vide de 1 kg et 5 kg.
Nuestros frutos secos enteros están envasados al vacío en bolsas de 1 kg y 5 kg.

L'amande « Tuono » de Sicile : Equilibre entre le doux et l'amer qui la rend utilisable pour être transformée. Forme de goutte d'eau, large, ce qui la rend également esthétique. Caractéristiques olfactives intenses et uniques, typiques du territoire sicilien.

La almendra «Tuono» de Sicilia: Equilibrio entre dulce y amargo que la hace idónea para la transformación. Forma de lágrima grande, lo que también la hace estéticamente agradable. Características olfativas intensas y únicas, típicas del territorio siciliano.



AMANDE «TUONO» DE SICILE 34/36
ALMENDRA «TUONO» SICILIANA 34/36

1 kg ref. : 43537
5 kg ref. : 42691

Amandes «Tuono» de Sicile

«Filière Pariani» – maîtrise de la supply chain et de la qualité.

- Calibre 34-36 mm.

Almendras «Tuono» de Sicilia

«Filière Pariani»: control de la cadena de suministro y el aspecto de la calidad.

- Calibre 34-36 mm.



AMANDE «TUONO» DE SICILE 34/36 BLANCHIE
ALMENDRA «TUONO» SICILIANA 34/36 PELADA

1 kg ref. : 43526
5 kg ref. : 43525

Amandes « Tuono » blanchies de Sicile

«Filière Pariani» – maîtrise de la supply chain et de la qualité.

- Calibre 34-36 mm.

- Parfaitement pelées - par ébullition.

Saveur plus délicate et moins végétal que l'amande brute mais tout aussi parfumée

Almendras «Tuono» peladas de Sicilia

«Filière Pariani»: control de la cadena de suministro y el aspecto de la calidad.

- Calibre 34-36 mm.

- Perfectamente pelada por ebullición.

Más delicada y menos vegetal que la almendra cruda pero igual de perfumada.



NOIX «LARA» D'ITALIE
NUEZ «LARA» ITALIANA

1 kg ref. : 43539

Couleur : jaune clair avec périsperme ambré

Goût : c'est le cultivar le plus doux avec des notes les moins tanniques et sans amertume.

Forme : naturellement cerneaux en quartiers.

Utilisation : parfaite pour être transformée.

La noix « Lara » d'Italie vient de la région Vénétie.

La nuez «Lara» italiana viene de la región del Véneto.

Color: amarillo claro con perisperma ámbar.

Sabor: es el cultivar más dulce y con menos notas tánicas.

No tiene el típico sabor a nuez que puede tener un regusto amargo.

Forma: granos naturalmente cuarteados.

Usos: perfecta para la transformación.

Fruits secs en grains

Frutos secos en granos

Noisettes et pistaches de qualité supérieure, réduites en grains au moyen d'un granulateur spécifique jusqu'à obtenir les calibres souhaités.
 Avellanas y pistachos de máxima calidad, picados mediante un granulador especial hasta obtener los tamaños deseados.



GRAINS DE PISTACHE DE SICILE
 GRANOS DE PISTACHO SICILIANO

1 kg ref. : 40463
 5 kg ref. : 40479

Goût: intense, doux et équilibré.
Couleur: couleur vert intense.
Granulométrie calibrée: 2-4 mm.
Applications: nappages, préparations sucrées, décoration.
Sabor: intenso, dulce y redondo.
Color: verde intenso.
Granulometría calibrada: 2-4 mm.
Usos: topping, recetas dulces, decoración.



GRAINS DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» - 2-4 MM
 GRANOS DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» - 2-4 MM

1 kg ref. : 40461
 5 kg ref. : 40474

Goût: goût intense et persistant, niveau de torréfaction spécifique.
Granulométrie calibrée: 2-4 mm.
Applications: glaces, pâtisseries, chocolats, décorations, garnitures.
Sabor: sabor intenso y persistente, nivel de tueste específico.
Granulometría calibrada: 2-4 mm.
Usos: heladería, pastelería, chocolate, decoración, toppings.



Nos fruits secs en grains sont conditionnés dans des sacs sous vide de 1 kg et 5 kg.

Nuestros frutos secos en granos están envasados al vacío en bolsas de 1 kg y 5 kg.



Sucette aux amandes
 Chef Igor Macchia, Restaurant La Credenza (San Maurizio Canavese), 1 étoile Michelin

Piruleta con almendras
 Chef Igor Macchia, restaurante La Credenza (San Maurizio Canavese), 1 estrella Michelin

Poudres de fruits secs Harinas frutos secos

Fruits secs italiens de qualité supérieure, sélectionnés à la source et réduits en poudre au moyen d'équipements spéciaux.
Frutos secos italianos de máxima calidad, seleccionados en origen y reducidos a harina mediante unos sistemas especiales.

La poudre de noisette a été soigneusement sélectionnée pour vous offrir des produits de qualité et garantir un goût intense.

La avellana en polvo ha sido cuidadosamente seleccionada para ofrecerle un producto de primera calidad y garantizar un sabor intenso.



POUDRE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP»
HARINA DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP»

5 kg ref. : 40478



POUDRE DE NOISETTE DÉSHUILÉE
HARINA DE AVELLANA DESACEITADA

1 kg ref. : 43546

Noisettes 100 % «Nocciola Piemonte IGP»

Torréfaction soignée : développe et met en valeur les notes parfumées et gustatives de la noisette

- **Produit certifié IGP**

Granulométrie : $\leq 2\text{mm}$

Avellanas 100% «Nocciola Piemonte IGP»

Cuidadoso tostado: aumenta y hace que las notas de aroma y sabor sean únicas

- **Producto certificado IGP**

Granulometría: $\leq 2\text{mm}$

Origine étrangère

Un produit innovant, tourteaux de noisette broyé et partiellement déshuilés.

Teneur faible en matières grasses.

Teneur élevée en protéines avec 43% de protéines.

Pouvoir hygroscopique élevé, absorbe rapidement les liquides à base d'eau, capacité de réhydratation.

Fonction épaississante: il peut augmenter la densité des pâtes de fruits secs et des pâtes à tartiner.

Prolongation de la durée de produits, conservation des créations.

Origen extranjero

Un producto innovador, obtenido por molienda finamente del panel de avellanas parcialmente desengrasado.

Es baja en grasa y alto en proteína con 43% proteína.

Tiene un alto poder higroscópico, absorbe rápidamente líquidos a base de agua, capacidad de rehidratación.

Función espesante: se puede aumentar la densidad de pastas y cremas untables de frutos secos.

Extensión de la expiración de los productos.

La Sicile a une tradition séculaire de culture de l'amande, dont il existe plusieurs variétés. Pelée et broyée jusqu'à obtenir la consistance d'une poudre, elle a une saveur délicate qui en fait un excellent ingrédient pour toutes sortes d'applications sucrées.

L'amande de Sicile a un pourcentage d'amandes amères donnant un profil aromatique particulier et un goût plus complexe. Parfait équilibre entre le doux et l'amer.

L'amande californienne, douce par nature, confère à cette poudre un profil aromatique moins prononcé que la Sicile et un goût plus doux.

Sicilia tiene una tradición centenaria en el cultivo de almendras, de las que existen diversas variedades. Pelada y refinada hasta alcanzar la consistencia de la harina, tiene un sabor delicado que las convierte en un ingrediente excelente para todas las aplicaciones dulces.

La almendra Siciliana contiene un porcentaje de almendras amargas que confieren un perfil aromático particular y un sabor más complejo. Equilibrio perfecto entre dulce y amargo.

La almendra californiana, dulce por naturaleza, confiere a esta harina un perfil aromático menos pronunciado que la siciliana y un sabor más suave.



POUDRE D'AMANDE DE SICILE BLANCHIE
HARINA DE ALMENDRA SICILIANA PELADA

1 kg ref. : 43535

5 kg ref. : 43536



POUDRE D'AMANDE DE CALIFORNIE BLANCHIE
HARINA DE ALMENDRA CALIFORNIANA PELADA

5 kg ref. : 43540



POUDRE D'AMANDE TANT POUR TANT
HARINA DE ALMENDRA TANT POUR TANT

5 kg ref. : 45975

Origine sicilienne

Amandes parfaitement pelées et blanchies.
Teneur élevée en matières grasses insaturées.
Granulométrie standard.

Origine siciliana

*Almendras blancas perfectamente peladas y refinadas.
Alto contenido en grasas insaturadas.
Granulometría estándar.*

Origine Californie

Amandes parfaitement pelées et blanchies.
Granulométrie standard.
Teneur élevée en matières grasses insaturées mais inférieure à l'amande sicilienne.
Teneur en protéines plus élevée que la poudre d'amandes de Sicile.

Origine California

*Almendras blancas perfectamente peladas y refinadas.
Granulometría estándar.
Alto contenido en grasas insaturadas, pero inferior a lo de almendra siciliana.
Mayor contenido en proteínas que la harina de almendra siciliana.*

Origine Californie

La Poudre TPT est un produit indispensable pour la production de macarons conçu pour offrir un gain de temps aux pâtisseries qui recherchent un produit prêt à l'emploi.
Poudre d'amande californienne extra-fine (50%), sucre glace (50%) (Sucre (97%), amidon de maïs).
Granulométrie : Poudre d'amande 80% < 0,8 mm - 20% < 1 mm.
Humidité < 4 %

Origine California

*La Harina TPT es un producto imprescindible para la elaboración de macarons diseñado para ahorrar tiempo a los pasteleros que buscan un producto listo para usar.
Harina de almendra californiana extrafina (50%), azúcar glas (50%) (azúcar 97%), almidón de maíz.
Granulometría: Harina de almendra 80% < 0,8 mm - 20% < 1 mm.
Humedad: < 4%*

Macaron à la Vanille
Pâtissier et chocolatier Glenn Noel, Ganache Jersey
Macaron de Vainilla
Pastelero y chocolatero Glenn Noel, Ganache Jersey



Pâtes pures aux fruits secs

Pastas puras de frutos secos

Fruits secs entiers de grande qualité, sélectionnés parmi les meilleurs lots produits par des agriculteurs de confiance et transformés en pâtes pures.

Frutos secos enteros de alta calidad, seleccionados entre los mejores lotes producidos por agricultores de confianza y transformados en pastas puras.

La « Pistache Verte Bronte » est une pistache verte récoltée manuellement par les agriculteurs tous les 2 ans (les années impaires), afin d'éviter l'exploitation excessive des pistaches. Elle se caractérise visuellement par des stries brunes et violettes dues à la présence de minéraux volcaniques dans le sol.

Les pâtes pures de pistaches de Sicile et « Pistache Verte Bronte » se caractérisent par une couleur verdâtre, un niveau de torréfaction plus élevé et un goût plus prononcé. La pâte pure de pistache étrangère se caractérise par une couleur brunâtre.

Toutes les pâtes à base de fruits secs sont élaborées sans conservateur, émulsifiant, colorant alimentaire, stabilisant, arôme ou huile végétale ajoutée.

Raffiné < 20 microns

Quantités suggérées :
Glaces : 80/100 g par kg
Sorbets : 70/80 g par kg



3 kg ref. : 40480

100 % pistache de Sicile

Sans colorants, sans conservateurs, ni additifs.

Applications : glaces, pâtisseries, préparations au chocolat.

100 % pistacho siciliano

Sin colorantes, conservantes ni aditivos.

Usos: helados, pastelería, preparaciones con chocolate.



3 kg ref. : 40586

100 % pistache

Sans colorants, sans conservateurs, ni additifs.

Applications : glaces, pâtisseries, préparations au chocolat.

100 % pistacho

Sin colorantes, conservantes ni aditivos.

Usos: helados, pastelería, preparaciones con chocolate.

El « Pistacho Verde de Bronte » es un pistacho certificado de Bronte que los agricultores cosechan a mano cada 2 años (en años impares) para evitar la explotación excesiva de los pistachos. Se caracteriza estéticamente por sus vetas marrones y moradas creadas por los minerales volcánicos presentes en el suelo.

Las pastas puras de pistachos sicilianos y « Pistacho Verde de Bronte » se caracterizan por un color verdoso, un nivel de tueste más alto y un sabor más fuerte. La pasta pura de pistacho extranjero se caracteriza por su color marrón.

Nuestras pastas de frutos secos no contienen conservantes, emulsionantes, colorantes alimentarios, estabilizadores, aromas ni aceites vegetales añadidos.

Refinado < 20 micras

Cantidades sugeridas:
Helado: 80/100 g por kg
Sorbete: 70/80 g por kg



1 kg ref. : 40462

3 kg ref. : 40477

100 % « Pistache Verte Bronte »

Produit certifié AOP Bronte

Sans colorants, sans conservateurs, ni additifs.

Applications : glaces, HORECA (préparations sucrées ou salées).

100 % « Pistacho Verde de Bronte »

Producto con certificación DOP Bronte.

Sin colorantes, conservantes ni aditivos.

Usos: helados, restauración (preparaciones dulces o saladas).

Nos pâtes pures sont conditionnées en seaux pour faciliter leur utilisation et assurer une conservation optimale.

Nuestras pastas puras están envasadas en cubos de plástico para un uso y conservación óptimos.



Pâte lisse et fluide obtenue par torréfaction et broyage de noisettes «Nocciola Piemonte IGP».

Torréfaction légère : influence la couleur et confère un goût équilibré et délicat.

Torréfaction moyenne : le niveau de torréfaction le plus adapté à plusieurs usages.

Pasta lisa y fluida obtenida mediante el tueste y la molienda de avellanas «Nocciola Piemonte IGP».

Tueste ligero: influye en el color, dándole un sabor delicado y redondo.

Tueste medio: el nivel de tueste más adecuado para varios usos.



PÂTE PURE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFACTION MOYENNE
PASTA PURA DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TUESTE MEDIO

1 kg ref. : 40454
5 kg ref. : 40471

100 % noisette «Nocciola Piemonte IGP»

«Filière PARIANI» : contrôle strict de la chaîne d'approvisionnement et de l'aspect qualité.

- Produit certifié IGP.

Raffiné : < 20 microns

Applications : glaces, préparations au chocolat, secteur HORECA.

100 % avellana «Nocciola Piemonte IGP»

Estricto control «Filière PARIANI» de la cadena de suministro y el aspecto de la calidad.

- Producto certificado IGP.

Refinado : < 20 micras.

Usos : helados, preparaciones con chocolate, restauración.



PÂTE PURE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFACTION LÉGÈRE
PASTA PURA DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TUESTE LIGERO

5 kg ref. : 40470

100 % noisette «Nocciola Piemonte IGP»

«Filière PARIANI» : contrôle strict de la chaîne d'approvisionnement et de l'aspect qualité.

- Produit certifié IGP.

Raffiné : < 20 microns

Applications : glaces, préparations au chocolat, secteur HORECA.

100 % avellana «Nocciola Piemonte IGP»

Estricto control «Filière PARIANI» de la cadena de suministro y el aspecto de la calidad.

- Producto certificado IGP.

Refinado : < 20 micras.

Usos : helados, preparaciones con chocolate, restauración.

Pâte lisse et fluide obtenue par le broyage d'amandes de Sicile pelées.

Amaretto : légèrement torréfié avec l'ajout d'une huile essentielle d'amande amère qui apporte le goût «amaretto» classique.

Torréfaction moyenne : broyé et raffiné, moyennement torréfié.

Pasta lisa y fluida obtenida mediante la molienda de almendras sicilianas peladas.

Amaretto: ligeramente tostada añadiendo el aceite esencial de almendra amarga que le da el clásico sabor «amaretto».

Tueste medio: molienda y refinado, tueste medio,



PÂTE PURE D'AMANDE DE SICILE PELÉE ET MOYENNEMENT TORRÉFIÉE
PASTA PURA DE ALMENDRA SICILIANA PELADA, TUESTE MEDIO

5 kg ref. : 40472

100 % amande de Sicile

Raffiné : < 20 microns

Applications : glaces, pâtisserie, restauration.

100 % almendra siciliana

Refinado : < 20 micras.

Usos : helados, pastelería, restauración.



PÂTE PURE D'AMANDE AMARETTO
PASTA PURA DE ALMENDRA AMARETTO

3 kg ref. : 40483

99,9 % d'amande pelées, huile essentielle d'amande amère < 0,1 %

Raffiné : < 20 microns

Applications : glaces, pâtisserie, restauration.

99,9 % de almendra pelada, aceite esencial de almendra amarga < 0,1 %

Refinado : < 20 micras.

Usos : helados, pastelería, restauración.

Pâte lisse et fluide obtenue par le broyage d'amandes de Sicile crues.

Ingrédient très polyvalent en pâtisserie pour la préparation de pâtes à tartiner et de toutes sortes de desserts et dans les glaciers pour faire la glace, les sorbet et les parfaits.

Pasta suave y fluida obtenida de la molienda de almendras sicilianas crudas.

Ingrediente muy versátil en pastería para la elaboración de untables y todo tipo de postres y en heladerías para la elaboración de helados, sorbetes y parfaits.

Pâte lisse et fluide obtenue par le broyage de pignons italiens, parfaite pour la préparation de recettes gourmandes sucrées ou salées et en pâtisserie pour toutes sortes de desserts et glaces.

Pasta suave y fluida obtenida de la molienda de piñones italianos, perfecta para la elaboración de recetas gourmet dulces o saladas y en repostería para todo tipo de postres y helados

Pâte lisse et fluide obtenue par le broyage de la Noix «Lara», le cultivar de noix qui a des notes moins tanniques. La noix «Lara» est, donc, l'un des rares cultivars avec lesquels il est possible d'obtenir une pâte pure à 100%, avec un mineur arrière-goût amer.

Pasta suave y fluida obtenida de la molturación de la Nuez «Lara», la variedad de nuez que tiene menos notas tánicas. La nuez de «Lara» es, por tanto, uno de los pocos cultivares con los que es posible obtener una pasta 100% pura, con un ligero regusto amargo.



Origine Italie, Sicile

Couleur : blanc

Amande sicilienne pelée crue qui est raffinée dans des machines de production spéciales (en sous vide).

Texture homogène et impalpable, < 20 microns.

Saveur typique des amandes, fraîche, légèrement amère en fin de bouche. Notes végétales, délicates et persistantes, équilibre entre l'amer et le doux.

Applications : glaces, pâtisserie, horeca.

Origen: Italia, Sicilia

Color: blanco

Almendra siciliana cruda pelada y refinada en máquinas de producción especiales (al vacío).

Textura homogénea e impalpable, < 20 micras.

Sabor típico a almendra, fresco, ligeramente amargo al final. Notas vegetales delicadas y persistentes, equilibrio entre amargo y dulce.

Usos: helados, pastelería, restauración



Origine: Italie, littoral de la Toscane et du Latium.

Couleur : ivoire

Pignons de pin légèrement torréfiés.

Texture homogène et impalpable, < 20 microns.

Parfum unique et intense de pin résineux et saveur persistante et balsamique.

Applications : glaces, pâtisserie, horeca.

Origen: Italia, Toscana y costa del Lacio.

Color: marfil

Piñones ligeramente tostados.

Textura homogénea e impalpable, < 20 micras.

Olor único e intenso a pino resinoso y sabor balsámico persistente.

Usos : helados, pastelería, restauración



Origine: Italie, Vénétie

Couleur: marron clair

Texture homogène et impalpable, < 20 microns.

Notes tanniques plus faibles que dans d'autres cultivars de noix.

Rare: il est difficile de trouver sur le marché une pâte de noix pure qui n'ait pas un arrière-goût amer.

Applications: glaces, pâtisserie, horeca.

Origen: Italia, Veneto

Color: marrón claro

Textura homogénea e impalpable, < 20 micras.

Notas tánicas más débiles que en otros cultivares de nueces.

Rara: es difícil encontrar en el mercado una pasta de nuez pura que no tenga un regusto amargo.

Usos : heladería, pastelería, restauración.

Huiles de fruits secs

Aceites de frutos secos

Huile pressée à froid aromatique et très parfumée, dont les propriétés organoleptiques intenses sont parfaitement respectées grâce au processus de pressage à froid, sans additifs chimiques susceptibles de fausser le goût et la saveur.

Un aceite prensado en frío aromático y muy perfumado, con importantes propiedades organolépticas, plenamente respetadas gracias al proceso de prensado en frío, sin aditivos químicos que puedan distorsionar el aroma o el sabor.

Le procédé de pressage à froid préserve toutes les caractéristiques organoleptiques de la noisette (d'autres producteurs utilisent des solvants ou de la chaleur pendant l'extraction de l'huile, ce qui nuit à la qualité de la matière première). La légère torréfaction appliquée au fruit avant l'extraction permet à l'huile de développer des parfums intenses.

El proceso de prensado en frío mantiene inalteradas las características organolépticas de la avellana (otros productores utilizan disolventes o generan calor durante la extracción del aceite, dañando la materia prima de partida).

El ligero tueste al que se somete el fruto antes de la extracción permite que el aceite adquiera unas fragancias intensas.



HUILE DE NOISETTE BIO ACEITE DE AVELLANA ECOLÓGICO

250 ml* ref. : 40486

5 l ref. : 40487

* Conditionnement : Carton de 6 bouteilles de 250ml

* Acondicionamiento: Caja de 6 botellas de 250ml

100 % Noisettes bio

Pourcentage élevé d'acides gras : 7,5 % d'acides gras saturés, 75 % d'acides monoinsaturés, 17,5 % d'acides polyinsaturés

Forte teneur en Oméga 6 et Oméga 9

Point de fumée élevé : 225 °C

Applications : secteur HORECA et chocolatiers.

100 % Avellanas ecológicas

Altos porcentajes de ácidos grasos: 7,5% ácidos grasos saturados, 75% ácidos monoinsaturados, 17,5% ácidos poliinsaturados.

Alto contenido de Omega 6 y Omega 9.

Punto de humo alto: 225 °C.

Usos: en restauración y chocolatería.



HUILE DE PÉCAN BIO ACEITE DE NUEZ DE PECÁN ECOLÓGICO

250 ml* ref. : 40485

5 l ref. : 40488

* Conditionnement : Carton de 6 bouteilles de 250ml

* Acondicionamiento: Caja de 6 botellas de 250ml

100 % Noix de Pécan bio, sans additifs ni conservateurs.

Arôme léger : ne couvre pas les saveurs des plats.

Contient :

- Plus de 90 % d'acides gras insaturés

- 50 % d'acides monoinsaturés et

- 40 % d'acides polyinsaturés

Point de fumée élevé : 243 °C

Applications : dans le secteur HORECA et pour la cuisson à haute température (cuisson au grill, friture...)

100 % Nuez de Pecán ecológica, sin aditivos ni conservantes.

Aroma ligero: no cubre los sabores de los platos.

Contiene:

- Más de 90% de ácidos grasos insaturados.

- 50% monoinsaturados.

- 40% poliinsaturados.

Punto de humo alto: 243 °C.

Usos: restauración y cocina a alta temperatura (parrilla, fritura...).



Œuf de caille poché à la crème de brocoli, huile de noisette et feuille d'or
Chef Italo Bassi, Restaurant Enoteca Pinchiorri (Florence), 3 étoiles Michelin

Huevo de codorniz escalfado con crema de brócoli, aceite de avellana y oro
Chef Italo Bassi, restaurante Enoteca Pinchiorri (Florenca), 3 estrellas Michelin

Pâtes à tartiner

Cremas untables

Délicate pâte à tartiner haut de gamme obtenue par l'association d'une pâte de fruits sec pure et d'autres ingrédients, et raffinée dans un moulin à billes.

A utiliser en application ou simplement reconditionnée pour la vente directe.

Una delicada crema untable de alta calidad que se obtiene mezclando pasta pura de frutos secos con otros ingredientes y refinándola en un molino de bolas.

Para uso en aplicaciones o simplemente reenvasado para venta directa.



PÂTE À TARTINER NOISETTE 50 % CACAO
CREMA DE AVELLANA 50% Y CACAO

1 kg ref.: 40466
5 kg ref.: 40475

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel

Texture homogène et impalpable, < 20 microns

Crème anhydre -> après cuisson.

50 % de noisettes «Nocciola Piemonte IGP».

Applications : en pâtisserie, fourrages, viennoiseries, entremets, vente reconditionnement.

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural

Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema untable anhidra, después de la cocción.

50 % avellanas «Nocciola Piemonte IGP».

Usos: en pastelería : rellenos, bollería, postres, venta reenvasado.



PÂTE À TARTINER NOISETTE 18% CACAO
CREMA DE AVELLANA 18% Y CACAO

5 kg ref.: 43542

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel

Texture homogène et impalpable, < 20 microns

Crème anhydre -> après cuisson.

Origine italienne de la pâte de noisettes.

Applications : en pâtisserie : fourrage de croissants, macarons, gâteaux, décoration, tartellettes, vente reconditionnement.

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural

Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema untable anhidra, después de la cocción.

Origen italiano de la pasta de avellana.

Usos: en pastelería : rellenos, bollería, postres, venta reenvasado.



PÂTE À TARTINER NOISETTE 13% CACAO
CREMA DE AVELLANA 13% Y CACAO

5 kg ref.: 40467

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel

Texture homogène et impalpable, < 20 microns

Crème anhydre -> après cuisson.

Fort pouvoir antigél (présence de dextrose). Point de congélation -14 °C.

Applications : marbrage glaces, pâtisserie froide.

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural

Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema untable anhidra, después de la cocción.

Alto poder anticongelante (presencia de dextrosa). No congelar hasta -14 °C.

Usos: abigarrado en el helado y pastelería fría.



PÂTE À TARTINER NOISETTE ET CAFÉ
CREMA DE AVELLANA Y CAFÉ

1 kg ref.: 43543

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel

Texture homogène et impalpable, < 20 microns

Crème anhydre -> après cuisson.

La goût du café provient d'un « café micronisé » (Robusta et Arabica). Équilibre des saveurs entre la noisette et le café.

Applications : en pâtisserie : fourrages, viennoiseries, entremets, vente reconditionnement.

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural

Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema untable anhidra, después de la cocción.

El sabor a café procede de un «café micronizado» (Robusta y Arábica). Sabores equilibrados de avellana y café.

Usos: en pastelería : rellenos, bollería, postres, venta reenvasado.

Pâtes à tartiner

Cremas untables



PÂTE À TARTINER PISTACHE 50 %
CREMA DE PISTACHO 50 %

1 kg ref.: 40465

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel

Texture homogène et impalpable, < 20 microns

Crème anhydre -> après cuisson.

50% de pistaches de Sicile.

Applications : en pâtisserie : fourrages, viennoiseries, entremets, vente reconditionnement

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural

Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema unttable anhidra, después de la cocción.

50% pistacho de Sicilia

Usos: en pastelería : rellenos, bollería, postres, venta reenvasado.



PÂTE À TARTINER PISTACHE 18 %
CREMA DE PISTACHO 18 %

5 kg ref.: 40482

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel

Texture homogène et impalpable, < 20 microns

Crème anhydre -> après cuisson.

Applications : en pâtisserie : fourrage de croissants, macarons, gâteaux, décoration, tartellettes, vente reconditionnement.

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural

Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema unttable anhidra, después de la cocción.

Usos: en pastelería : rellenos, bollería, postres, venta reenvasado.



PÂTE À TARTINER PISTACHE 13 %
CREMA DE PISTACHO 13 %

5 kg ref.: 40481

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel

Texture homogène et impalpable, < 20 microns

Crème anhydre -> après cuisson.

Fort pouvoir antigel (présence de dextrose). Point de congélation -14 °C.

Applications : marbrage glaces, pâtisserie froide.

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural

Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema unttable anhidra, después de la cocción.

Alto poder anticongelante (presencia de dextrosa). No congelar hasta -14 °C.

Usos: abigarrado en el helado y pastelería fría.



PÂTE À TARTINER AMANDE ET COCO
CREMA DE ALMENDRA Y COCO

1 kg ref.: 43538

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel

Texture homogène et impalpable, < 20 microns

Crème anhydre -> après cuisson.

Goût équilibré entre amande et noix de coco qui se distinguent parfaitement en bouche.

Applications : en pâtisserie : fourrages, viennoiseries, entremets, vente reconditionnement.

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural

Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema unttable anhidra, después de la cocción.

Sabor equilibrado entre almendra y coco que destaca perfectamente en la boca.

Usos: en pastelería : rellenos, bollería, postres, venta reenvasado.



Nos pâtes à tartiner sont conditionnées en seaux pour faciliter leur utilisation et assurer une conservation optimale.

Nuestras cremas unttables están envasadas en cubos de plástico para un uso y conservación óptimos.

Nos formats Nuestros formatos



**SEAU EN PLASTIQUE
CUBO DE PLÁSTICO**

1 Kg

3 Kg

5 Kg

Nos pâtes pures et pâtes à tartiner sont conditionnées dans des seaux en plastique pour faciliter l'utilisation et assurer un stockage optimal, car ils protègent le produit de la lumière.

Les formats de 1 kg, 3 kg et 5 kg répondent aux besoins de différents types de clients.

Nuestras pastas puras y cremas para untar se envasan en cubos de plástico blanco para facilitar su uso y garantizar un almacenamiento óptimo, ya que protegen el producto de la luz.

Los formatos de 1 kg, 3 kg y 5 kg satisfacen las necesidades de distintos tipos de clientes.



**SAC SOUS VIDE
BOLSA AL VACÍO**

1 Kg

5 Kg

Nos fruits secs entiers, grains et poudres sont emballés sous vide afin de permettre une meilleure et plus longue conservation. L'emballage sous vide empêche l'oxydation et le rancissement du produit.

Les formats 1Kg et 5Kg répondent aux besoins spécifiques des restaurants et des grands ateliers.

Nuestros frutos secos enteros, en granos y harinas se envasan al vacío para permitir un mejor y más prolongado almacenamiento. El envasado al vacío evita la oxidación y el enranciamiento del producto

Los formatos de 1Kg y 5Kg responden a las necesidades específicas de restaurantes y grandes obradores.



**BOUTEILLE EN VERRE
BOTELLA DE VIDRIO**

250 ml

Nos bouteilles permettent une conservation optimale de l'huile.

Le verre foncé la protège de la lumière et le bouchon GUALA DOP, anti-goutte, empêche l'air de pénétrer, première cause d'un éventuel rancissement de l'huile.

Le format de 250 ml est parfait pour la restauration.

Nuestras botellas permiten una conservación óptima del aceite.

El vidrio oscuro lo protege de la luz y el tapón GUALA DOP, antigoteo, impide la entrada de aire, causa principal del posible enranciamiento del aceite.

El formato de 250 ml es perfecto para catering.



**BOITE EN ALUMINIUM
LATA DE ALUMINIO**

5 L

Nos boîtes en aluminium protègent l'huile de la lumière, évitant ainsi l'oxydation. Le produit se conserve ainsi mieux et plus longtWemps.

Le format 5L répond aux besoins des laboratoires.

Nuestras latas de aluminio protegen el aceite de la luz, evitando así su oxidación. Esto permite almacenar el producto durante más tiempo y mejor.

El formato de 5 L satisface las necesidades de los laboratorios.



Retail

Des produits de grands chefs en petit format.
Productos de grandes chefs en pequeño formato.

Fruits secs entiers

Frutos secos enteros



NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORREFIÉES
 AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TOSTADA

100 g ref.: 43519

La variété de noisette universellement reconnue comme la meilleure au monde, torréfiée pour intensifier son goût et son arôme. Un snack savoureux et énergisant.

La variedad de avellana universalmente reconocida como la mejor del mundo, tostada para intensificar su sabor y aroma. Un tentempié sabroso y energético.



PISTACHE DE SICILE DÉCORTIQUÉE
 PISTACHO SICILIANO SIN CÁSCARA

100 g ref.: 43523

En Sicile, la pistache a trouvé un terrain idéal pour une saveur et un goût puissants, un sol riche en minéraux grâce aussi à la proximité du volcan.

Forme allongée.
 Naturellement sucrée et salée.

En Sicilia, el pistacho ha encontrado el terreno ideal para su potente sabor y gusto, un terreno rico en minerales gracias también a la proximidad del volcán.

*Forma alargada.
 Naturalmente dulce y salado.*



AMANDE «TUONO» DE SICILE BLANCHIE
 ALMENDRA «TUONO» SICILIANA PELADA

100 g ref.: 43524

Parfaitement pelées - par ébullition.
 Douce et amère en même temps, avec une saveur plus complexe que les autres cultivars d'amandes.

*Perfectamente peladas - por ebullición.
 Dulce y amarga a la vez, con un sabor más complejo que otros cultivares de almendra.*



NOIX «LARA» D'ITALIE
 NUEZ «LARA» ITALIANA

100 g ref.: 43527

Produit spécifique et unique en termes de caractéristique gustative : sa saveur est délicate et douce et, contrairement à d'autres cultivars de noix, elle ne laisse pas d'arrière-goût amer.

Naturellement cassé en 4 morceaux.
 Noix parfaite pour être aussi transformée.

*Cuidadosamente seleccionados.
 Cadena de suministro controlada.
 Snacks saludables, perfectos para aperitivos. Decoración para platos, ensaladas, muesli y granola. Decoración para postres y tartas. Ingredientes para turrónes y tartas. Dragees, pralinés, bombones, barritas.*

Un producto específico y único en términos de sabor: su sabor es delicado y dulce y, a diferencia de otros cultivares de nueces, no deja un regusto amargo.

*Partida naturalmente en 4 trozos.
 Un fruto seco perfecto para la transformación.*

Retail

Des produits de grands chefs en petit format.
Productos de grandes chefs en pequeño formato.

Grains et Poudres

Granos y Harinas



GRAINS DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP»
 GRANOS DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP»

100 g ref.: 43520

Calibre : 2-4mm.
 Torréfaction soignée.
Goût : intense et profond.

Calibre : 2-4 mm.
 Tostado cuidadoso.
Sabor : intenso y profundo.



GRAINS D'AMANDE DE SICILE BLANCHIE
 GRANOS DE ALMENDRA SICILIANA PELADA

100 g ref.: 43522

Calibre : 2-4mm.
Couleur : blanc.
Goût : doux et délicat.

Calibre : 2-4 mm.
Color : blanco.
Sabor : dulce y delicado.



GRAINS DE PISTACHE DE SICILE
 GRANOS DE PISTACHO SICILIANO

100 g ref.: 43521

Calibre : 2-4mm.
Couleur : vert.
Goût : profond, sucré et salé.

Calibre : 2-4 mm.
Color : verde.
Sabor : profundo, dulce y salado.



POUDRE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP»
 HARINA DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP»

150 g ref.: 43528

Couleur : marron claire.
 Torréfaction soignée.
 « Filiera Pariani »
Goût : intense et profond.

Color : marrón claro.
 Tostado con cuidado.
 «Filiera Pariani»
Sabor : intenso y profundo.



POUDRE D'AMANDE DE SICILE BLANCHE
 HARINA DE ALMENDRA SICILIANA PELADA

150 g ref.: 43529

Couleur : blanc.
 Teneur élevée en matières grasses, en particulier en "bonnes" graisses telles que les oméga-3.
 Pauvre en hydrates de carbone.

Color : blanco.
 Alto contenido en grasas, especialmente grasas «buenas» como el omega-3.
 Bajo contenido en hidratos de carbono.

Origine italienne.
 Naturellement sans gluten.
 Emballé en sac sous vide.

*Origen italiano.
 Naturalmente sin gluten.
 Envasado en bolsas al vacío.*

Retail

Des produits de grands chefs en petit format.
Productos de grandes chefs en pequeño formato.

Pâtes Pures

Pastas Puras



PÂTE PURE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP»
PASTA PURA DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP»

180 g ref.: 43530

Sans conservateurs, colorants, additifs, arômes artificiels.

Naturellement sans gluten.

Raffinée: < 20 microns.

Emballé dans un pot en verre de 180g.

Pâte 100% pure, qui n'est autre que l'affinage du fruit brut.

Applications: Sauces et assaisonnements

Mousse, bavaoïis, panna cotta, meringue

Ganaches, tablettes, pâtes à tartiner

Gelato, sorbets.



PÂTE PURE DE PISTACHE DE SICILE
PASTA PURA DE PISTACHO SICILIANO

180 g ref.: 43531

Sin conservantes, colorantes, aditivos ni aromas artificiales.

Naturalmente sin gluten.

Refinado: < 20 micras.

Envasado en un tarro de cristal de 180 g.

Pasta 100% pura, que no es otra cosa que el refinado del fruto crudo.

Usos : Salsas y condimentos

Mousse, bavaoïis, panna cotta, merengue

Ganaches, barras, cremas para untar

Gelato, sorbets.



Glace à la Pistache
Glacier Alberto Marchetti

Helado de pistacho
Heladero Alberto Marchetti

Retail

Des produits de grands chefs en petit format.
Productos de grandes chefs en pequeño formato.

Pâtes à Tartiner *Crema Untables*



PÂTE À TARTINER NOISETTE 50 % CACAO
 CREMA DE AVELLANA 50% Y CACAO

200 g ref.: 43532

50% noisettes	50% avellanas
Clean label	Clean label
Crème anhydre	Nata anhidra
(à utiliser après cuisson)	(utilizar después de la cocción)



PÂTE À TARTINER PISTACHE 50 %
 CREMA DE PISTACHO 50 %

200 g ref.: 43533

50% pistaches	50% pistachos
Clean label	Clean label
Crème anhydre	Nata anhidra
(à utiliser après cuisson)	(utilizar después de la cocción)



PÂTE À TARTINER AMANDE ET COCO
 CREMA DE ALMENDRA Y COCO

200 g ref.: 43534

30% amandes	30% almendras
L'amande équilibre le douceur de la noix de coco	La almendra equilibra el dulzor del coco
Clean label	Etiqueta limpia
Crème anhydre	Nata anhidra
(à utiliser après cuisson)	(utilizar después de la cocción)

Emballées dans pot en verre de 200g.

Sans conservateurs, colorants, additifs, aromes artificiels, huile de palme.

Naturellement sans gluten.

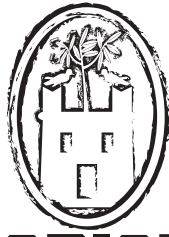
Applications: tartiner le pain au petit déjeuner et au goûter, Fourrage desserts et croissants, Fourrage de chocolats, Petits fours et desserts, Ganache macarons.

Envasadas en tarro de cristal de 200 g.

Sin conservantes, colorantes, aditivos, aromas artificiales ni aceite de palma.

Naturalmente sin gluten.

Usos: untar en pan para desayunos y meriendas, rellenar postres y cruasanes, rellenar bombones, petits fours y postres, ganache de macarones.



PARIANI

Ricerca ed Eccellenza



Réseaux sociaux PARIANI
Redes sociales PARIANI




VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Service Client Valrhona
315 Allée du Bergeron, 26600 MERCUROL VEAUNES
Tel : 04 75 09 26 38 – Mail : scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona-selection.fr

Valrhona Selection
Ronda de Sant Pere 19, 7-3 – 08010 Barcelona