

PARIANI

Ricerca ed Eccellenza

2025



Sommaire

La société	4
Une entreprise étendue	6
La chaîne d'approvisionnement	8
Les essentiel : par métier	10
Fruits secs entiers	13
Fruits secs en grains	16
Poudre de fruits secs	18
Pâtes pures de fruits secs	21
Huiles de fruits secs	24
Pâtes à Tartiner	25
Fruits Confits	28
Nos Formats	29
Calatogue Retail	31

La société

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.

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.



Pressage à froid de noisettes « Nocciola Piemonte IGP »



Une entreprise étendue

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

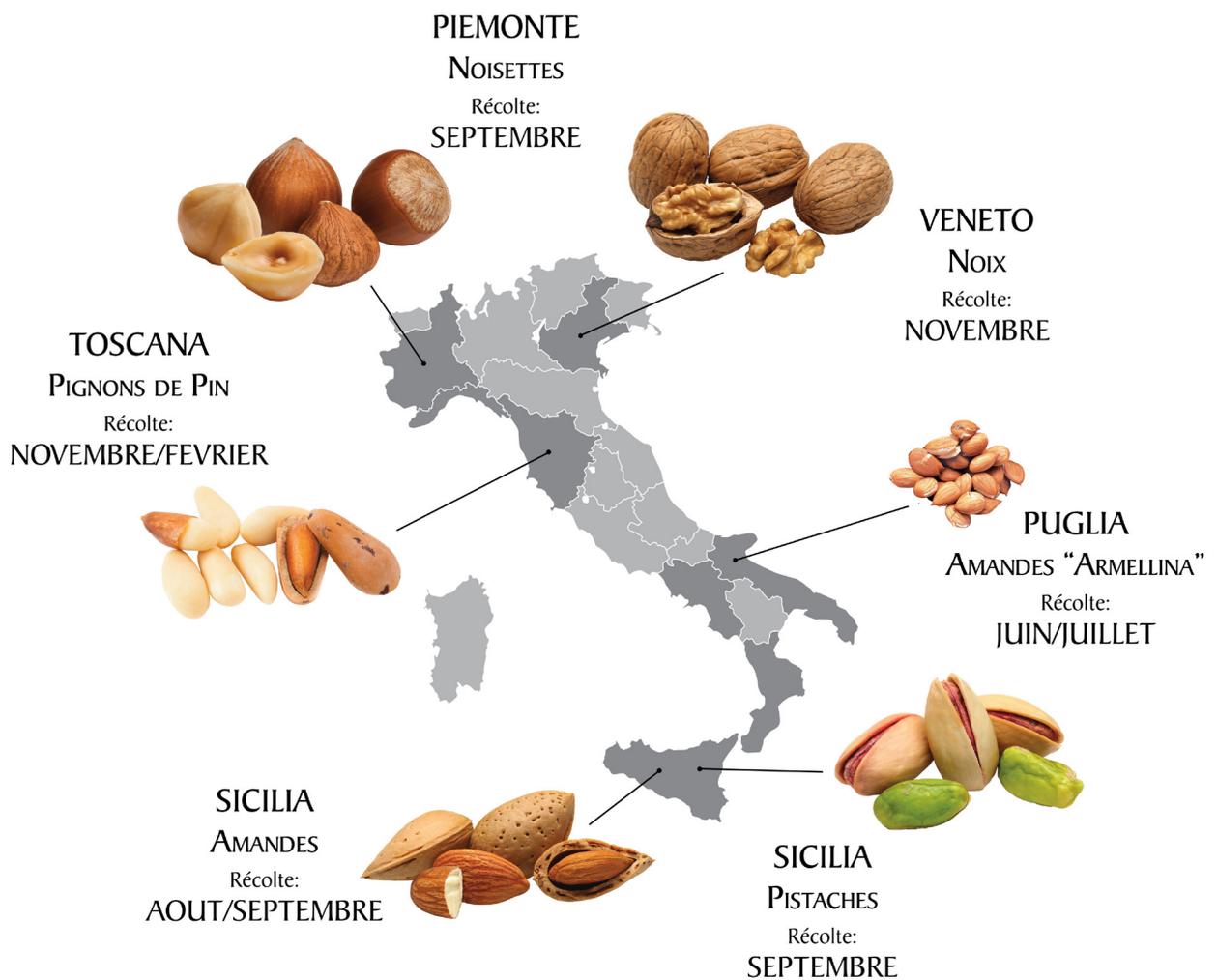
qui, de Cortemilia dans le Piémont à Bronte en Sicile, en passant par toutes les zones propices à d'excellentes cultures réparties sur l'ensemble du territoire italien, représentent notre véritable identité.

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 ».



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 matura-

tion et de mettre en œuvre les « bonnes pratiques agricoles » permettant de préserver toutes les qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits.



La chaîne d'approvisionnement

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.



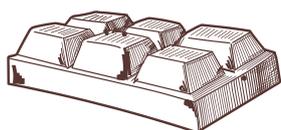


Une attention similaire est accordée en Sicile à la « Pistache Verte Bronte », cultivée dans une zone spécifique de l'Etna et également régie par des Exigences Techniques Spécifiques établies par nos soins.

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.



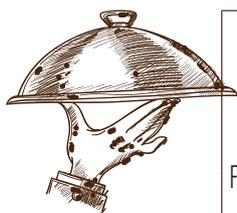


LES ESSENTIELS : PAR MÉTIER

L'ensemble des produits Pariani sont adaptés aux usages sucrés et salés.

ÊTES-VOUS CHOCOLATIER ?

FRUITS SECS ENTIERS	40468	PISTACHE DE SICILE DÉCORTIQUÉE 1 KG	
	40464	PISTACHE DE SICILE PELÉE 1 KG	
	40476	NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» DÉCORTIQUÉE 5 KG	
	42691	AMANDE « TUONO » DE SICILE 34/36 5KG	
	43525	AMANDE « TUONO » DE SICILE 34/36 BLANCHIE 5KG	
PÂTES PURES DE FRUITS SECS	40480	PÂTE PURE DE PISTACHE DE SICILE 3 KG	



ÊTES-VOUS DANS LE SECTEUR HORECA ?

FRUITS SECS ENTIERS	40464	PISTACHE DE SICILE PELÉE 1 KG	
	40469	PIGNON D'ITALIE PREMIER CHOIX 1 KG	
	40460	NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFIÉE 1 KG	
	43539	NOIX « LARA » D'ITALIE 1KG	
FRUITS SECS EN GRAINS	40463	GRAINS DE PISTACHE DE SICILE 1 KG	
	40461	GRAINS DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» 2-4 MM 1 KG	
PÂTES PURES DE FRUITS SECS	40462	PÂTE PURE DE « PISTACHE VERTE BRONTE » 1 KG	
	40454	PÂTE PURE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFACTION MOYENNE 1 KG	
	43544	PÂTE PURE DE PIGNON D'ITALIE 1KG	
	43545	PÂTE PURE DE NOIX « LARA » D'ITALIE 1KG	
HUILES DE FRUITS SECS	40486	HUILE DE NOISETTE BIO 250 ML	
	40485	HUILE DE PÉCAN BIO 250 ML	
PÂTES À TARTINER	40466	PÂTE À TARTINER À LA NOISETTE 50% ET AU CACAO 1 KG	
	40465	PÂTE À TARTINER À LA PISTACHE 50 % 1 KG	



ÊTES-VOUS GLACIER ?

FRUITS SECS EN GRAINS	40463	PISTACHE DE SICILE EN GRAINS 1 KG	
	40461	NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» EN GRAINS 2-4 MM 1 KG	
PÂTES PURES DE FRUITS SECS	40480	PÂTE PURE DE PISTACHE DE SICILE 3 KG	
	40586	PÂTE PURE DE PISTACHE - AUTRES ORIGINES 3 KG	
	40477	PÂTE PURE DE « PISTACHE VERTE BRONTE » 3 KG	
	40471	PÂTE PURE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFACTION MOYENNE 5 KG	
	40470	PÂTE PURE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFACTION LÉGÈRE 5 KG	
	40472	PÂTE PURE D'AMANDE DE SICILE BLANCHIE ET MOYENNEMENT TORRÉFIÉE 5 KG	
PÂTES À TARTINER	40483	PÂTE D'AMANDE AMARETTO 3 KG	
	40467	PÂTE À TARTINER À LA NOISETTE 13% ET AU CACAO 5 KG	
	40481	PÂTE À TARTINER À LA PISTACHE 13 % 5 KG	



ÊTES-VOUS BOULANGER OU PÂTISSIER ?

FRUITS SECS ENTIERS	40473	NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFIÉE 5 KG	
	40476	NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» DÉCORTIQUÉE 5 KG	
	40468	PISTACHE DE SICILE DÉCORTIQUÉE 1 KG	
FRUITS SECS EN GRAINS	40463	PISTACHE DE SICILE EN GRAINS 1 KG	
	40461	NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» EN GRAINS 2-4 MM 1 KG	
POUDRE DE FRUITS SECS	40478	POUDRE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» 5 KG	
	43536	POUDRE D'AMANDE DE SICILE BLANCHIE 5KG	
PÂTES PURES DE FRUITS SECS	40480	PÂTE DE PISTACHE DE SICILE 3 KG	
	40586	PÂTE DE PISTACHE - AUTRES ORIGINES 3 KG	
	40471	PÂTE PURE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFACTION MOYENNE 5 KG	
PÂTES À TARTINER	43542	PÂTE À TARTINER NOISETTE 18% ET CACAO 5KG	
	40482	PÂTE À TARTINER À LA PISTACHE 18% 5 KG	



Fruits secs entiers

Fruits secs entiers de grande qualité, sélectionnés parmi les meilleurs lots produits par des agriculteurs de confiance.

Différentes variétés et tailles sont 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.



PISTACHE DE SICILE PELÉE

1 kg ref. : 40464

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

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



PISTACHE DE SICILE DÉCORTIQUÉE

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.



PISTACHE DE CALIFORNIE DÉCORTIQUÉE

5 kg ref. : 42585

Goût: doux et beurré.

Utilisation polyvalente.

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



PIGNON D'ITALIE PREMIER CHOIX

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.

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.



NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFIÉE

1 kg **Art.-Nr./ref: 40460**
 5 kg **Art.-Nr./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 13-15mm.



NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» DÉCORTIQUÉE

5 kg **Art.-Nr./ref: 40476**

Noisettes « Nocciola Piemonte IGP ».
 Ingrédient 100 % pur.
«Filière Pariani» – maîtrise de la supply chain et de la qualité.
 - Produit certifié IGP.
 - Calibre 13-15mm.

La noisette Napoli : une gamme de noisettes du sud de l'Italie.

La gamme Napoli est composée de 2 variétés de noisettes, Lunga San Giovanni et Camponica, qui se présentent sous deux formes différentes et offrent une intéressante diversité de saveurs et de textures : une torréfaction plus forte qui renforce la profondeur de la saveur sans laisser d'arrière-goût amer, accentuant les notes sucrées tout en préservant la richesse de l'arôme.

Cette gamme offre un goût distinctif qui convient à une grande variété de besoins culinaires, tels que la confiserie, le chocolat et la glace.



NOISETTE NAPOLI DÉCORTIQUÉE

5 kg **Art.-Nr./ref: 52093**

Noisette Napoli
 Ingrédient 100% pur
 Mélange de deux cultivars distincts : Camponica et Lunga San Giovanni, chacun ayant des qualités uniques.
 Lunga San Giovanni : forme allongée avec des côtés légèrement comprimés.
 Camponica : forme sub-ellipsoïdale.

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.



AMANDE «TUONO» DE SICILE 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.



AMANDE «TUONO» DE SICILE 34/36 BLANCHIE

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

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



NOIX «LARA» D'ITALIE

1 kg **ref. : 43539**

Couleur: jaune clair avec péricarpe 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.



Nos fruits secs entiers sont conditionnés dans des sacs sous vide de 1 kg et 5 kg

Fruits secs en grains

Noisettes, pistaches et amandes de qualité supérieure, réduites en grains au moyen d'un granulateur spécifique jusqu'à obtenir les calibres souhaités.



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

1 kg Art.-Nr./ref: 40461

5 kg Art.-Nr./ref: 40474

Goût: goût intense et persistant, niveau de torréfaction spécifique.

Granulométrie calibrée: 2-4 mm.

Applications: glaces, pâtisseries, chocolats, décorations,



GRAINS DE NOISETTE NAPOLI- 2-4 MM

5 kg Art.-Nr./ref: 52095

Goût: torréfié, frais, sans goût rance ou amer étranger

Granulométrie calibrée: 2-4 mm.

Applications: glaces, pâtisseries, chocolats, décorations,



Sucette aux amandes

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

Amande sicilienne de la variété « Tuono », unique pour son pourcentage plus élevé d'amande amère, équilibré par la douceur naturelle de l'amande.
 Un produit polyvalent qui permet de découvrir la saveur délicate et la texture croquante des amandes « Tuono ».



GRAINS DE PISTACHE DE SICILE

1 kg **Art.-Nr./ref: 40463**
 5 kg **Art.-Nr./ref: 40479**

Goût: intense, doux et équilibré.
Couleur: couleur vert intense.
Granulométrie calibrée: 2-4 mm.
Applications: nappages, préparations sucrées, décoration.



GRAINS D'AMANDE DE SICILE

1 kg **Art.-Nr./ref: 52090**

Goût: délicat et aromatique
Granulométrie calibrée: 2-4 mm.
Applications: nappages, préparations sucrées, décoration.

Cône de Glace Pistache
 Glacier Alberto Marchetti



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



Poudres

Fruits secs italiens de qualité supérieure, sélectionnés à la source et réduits en poudre au moyen d'équipements spéciaux.

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



POUDRE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP»

5kg **Art.-Nr./ref: 40478**



POUDRE DE NOISETTE DÉSHUILÉE

1kg **Art.-Nr./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 : < 2mm

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.

Notre poudre de pistache est fabriquée à partir de pistaches soigneusement sélectionnées pour garantir une qualité et une saveur optimales. Les pistaches proviennent des meilleures régions connues pour leur production de pistaches de qualité supérieure, ce qui garantit un produit répondant aux normes les plus strictes.

Elle peut être utilisée dans les pâtisseries, comme enrobage pour la viande et le poisson ou comme ingrédient pour les sauces et les vinaigrettes. Nous sommes fiers de notre processus de sélection méticuleux et de notre engagement en faveur de la qualité, qui garantissent que notre poudre de pistache offre un goût et des performances exceptionnels à chaque utilisation.



POUDRE DE NOISETTE NAPOLI

5 kg **Art.-Nr./ref: 52096**

100% Noisette Napoli

Le processus de torréfaction renforce le goût et l'arôme, qualités qui sont conservées lors de la mouture jusqu'à la consistance de la poudre.

Celle-ci est utilisée dans la préparation de desserts cuits et cuits à la cuillère, de pains et de gressins.

Sans gluten.

Granulométrie : \leq 2mm

Couleur : brun clair à foncé

Odeur : agréable, noisette torréfiée, sans odeurs étrangères

Goût : noisette torréfiée, frais, pas de saveurs étrangères

Consistance : douce



POUDRE DE PISTACHE ÉTRANGÈRE

1 kg **Art.-Nr./ref: 52092**

Origine non italienne.

Pistache 100% étrangère

Les pistaches étrangères sont finement broyées pour créer une poudre polyvalente qui peut être utilisée dans des applications sucrées et salées.

Granulométrie : \leq 2mm

Couleur : vert foncé

Odeur : agréable, typique de la pistache, sans odeurs étrangères

Goût : aromatique, doux, typique de la pistache, sans saveurs étrangères

Consistance : douce

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.



POUDRE D'AMANDE DE SICILE BLANCHIE

1 kg ref. : 43535

5 kg ref. : 43536



POUDRE D'AMANDE DE CALIFORNIE BLANCHIE

5 kg ref. : 43540



POUDRE D'AMANDE TANT POUR TANT

5 kg ref. : 45975

Origine sicilienne

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

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 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 %

Macaron à la Vanille
Pâtissier et chocolatier Glenn Noel, Ganache Jersey



Pâtes pures aux fruits secs

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

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.

La Pâte de pistache avec pistache de Sicile est un blend entre pistache sicilienne et pistache étrangère. Elle combine le profil aromatique raffiné de la pistache sicilienne et les notes plus douces et plus parfumées de la pistache étrangère, créant ainsi un produit unique.

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

Raffinées < 20 microns



100 % pistache de Sicile

Sans colorants, sans conservateurs, ni additifs.

Applications: glaces, pâtisseries, préparations au chocolat.



100 % « Pistache Verte Bronte »

Produit certifié AOP Bronte

Sans colorants, sans conservateurs, ni additifs.

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

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



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



100 % pistache

(Pistache UE/EXTRA-UE 70 %, Pistache Sicilienne 30 %)

Sans colorants, sans conservateurs, ni additifs.

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



100 % pistache

Sans colorants, sans conservateurs, ni additifs.

Applications: glaces, pâtisseries, préparations au chocolat.

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



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 % 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.

Cette pâte lisse et fluide est obtenue par la torréfaction et le broyage des noisettes Nocciola Napoli.

La **torréfaction moyenne** exalte les arômes et les saveurs du fruit, qui restent intacts dans la pâte, qui n'est que l'affinage du fruit brut décortiqué et broyé.

La **torréfaction forte** influence la couleur et confère un goût équilibré et plus intense.

La pâte pure Nocciola Napoli est une pâte fluide et homogène très polyvalente pour la production de desserts, de glaces, de parfaits et de chocolats.



100 % Noisette Napoli
Couleur: brun moyen
Raffiné: < 20 microns
Applications: glaces, préparations, chocolat, secteur HORECA.



100 % Noisette Napoli
Couleur: brun
Raffiné: < 20 microns
Applications: glaces, pâtisseries, préparations, chocolat.

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.



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.



100 % amande de Sicile

Raffiné: < 20 microns

Applications: glaces, pâtisserie, restauration.



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

Raffiné: < 20 microns

Applications: glaces, pâtisserie, restauration.

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 glacières pour faire la glace, les sorbet et les parfaits.

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.

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.



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.



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.

Huiles de fruits secs

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.

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 torrification appliquée au fruit avant l'extraction permet à l'huile de développer des parfums intenses.



HUILE DE NOISETTE BIO

250 ml* ref. : 40486

5 l ref. : 40487

* Conditionnement : Carton de 6 bouteilles 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.



HUILE DE PÉCAN BIO

250 ml* ref. : 40485

5 l ref. : 40488

* Conditionnement : Carton de 6 bouteilles 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...)



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

Pâtes à tartiner

Délicate pâte à tartiner aux fruits secs. La base est une pâte pure, obtenue en raffinant le fruit brut.

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.



PÂTE À TARTINER NOISETTE 50 % CACAO

1 kg **Art.-Nr./ref: 40466**

5 kg **Art.-Nr./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» et cacao.

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



PÂTE À TARTINER NOISETTE 50 %

1 kg **Art.-Nr./ref: 52101**

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.



PÂTE À TARTINER PISTACHE 50 %

1 kg **Art.-Nr./ref: 40465**

5 kg **Art.-Nr./ref: 53452**

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



PÂTE À TARTINER AMANDE 50 %

1 kg **Art.-Nr./ref: 52102**

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel
Texture homogène et impalpable, < 20 microns
Crème anhydre -> après cuisson.

50 % de amande sicilienne.

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

Pâtes à tartiner



PÂTE À TARTINER NOISETTE 18% CACAO

5 kg Art.-Nr./ref: 43542

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel
Texture homogène et impalpable, < 20 microns
Crème anhydre -> après cuisson.

18% de la pâte de noisette contenue dans le produit est d'origine italienne.

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



PÂTE À TARTINER NOISETTE 13% CACAO

5 kg Art.-Nr./ref: 40467

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel
Texture homogène et impalpable, < 20 microns
Crème anhydre -> après cuisson.

Avec 13% de pure pâte de noisette

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

Applications: marbrage glaces, pâtisserie froide.



PÂTE À TARTINER PISTACHE 18 %

5 kg Art.-Nr./ref: 40482

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel
Texture homogène et impalpable, < 20 microns
Crème anhydre -> après cuisson.

Avec 18% de pâte pure de pistache

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



PÂTE À TARTINER PISTACHE 13 %

5 kg Art.-Nr./ref: 40481

Sans gluten - Clean label - Produit 100% naturel
Texture homogène et impalpable, < 20 microns
Crème anhydre -> après cuisson.

Avec 13% de pâte pure de pistache

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

Applications: marbrage glaces, pâtisserie froide.



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

Déliçates pâtes à tartiner à base de noisettes et d'amandes, légèrement grillées et traitées avec une sélection de café et de noix de coco.

Sans colorants ni conservateurs
Sans gluten et sans huile de palme
Saveurs particulières

A utiliser sur le pain et les crêpes, pour fourrer les desserts et les croissants ou pour fourrer le chocolat.



PÂTE À TARTINER AMANDE ET COCO

1 kg Art.-Nr./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.



PÂTE À TARTINER NOISETTE ET CAFÉ

1 kg Art.-Nr./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.



Tigré amande et noix de coco, Tigré Noisette et café
Chef pâtissier et chocolatier Glenn Noel, GanacheJersey

Fruits confits



CANTIANO AMARENA SEMI CONFITE

1 kg Art.-Nr./ref: 52098

Visciola di Cantiano, Presidium Slow Food

Plus petite qu'une cerise typique, avec une taille maximale de 20 mm.

Caractérisée par une acidité naturelle qui lui confère des arômes et des saveurs uniques.

Légèrement croquante à l'extérieur, fraîche et moelleuse à l'intérieur.

Confites uniquement avec du sucre, pas de sirop de glucose.

La Visciola di Cantiano, presidium Slow Food, est récoltée entre juin et juillet, puis soigneusement dénoyautée et congelée pour être transformée au moment voulu.

Contrairement à de nombreux autres produits sur le marché, notre Visciola n'est pas blanchie à l'anhydride sulfureux. Il s'agit d'une distinction importante, car souvent les autres entreprises ne vendent pas de cerises Amarena, mais des cerises qui sont d'abord blanchies, probablement avec de l'anhydride sulfureux, et ensuite recolorées avec du sirop.

Il est important de noter que les produits industriels à base d'Amarena sont souvent étiquetés comme « cerises confites au sirop d'Amarena » (Amarenata).

Notre Visciola di Cantiano présente plusieurs caractéristiques remarquables :

Il s'agit d'un produit naturel, sans conservateurs, sans acidifiants, sans arômes, sans colorants et sans sulfites.

Elle est confite exclusivement avec du sucre, sans utilisation de sirop de glucose.

Sa saveur est légèrement acidulée, rafraîchissante et caractéristique.



Produit conditionné en boîte de 1 kg.

Épaississants naturels : gomme tara, agar agar (gélifiant naturel). Il contient également un arôme naturel d'amande amère - pour accentuer le goût de l'Amarena -, des écorces d'agrumes et des épices - clous de girofle, cannelle.



Nos formats



SEAU EN PLASTIQUE

1 Kg

3 Kg

5 Kg



SAC SOUS VIDE

1 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.

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 1 kg et 5 kg répondent aux besoins spécifiques des restaurants et des grands ateliers.



BOUTEILLE EN VERRE

250 ml



BOITE EN ALUMINIUM

1 Kg

5 L

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.

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

La boîte de 1 kg répond à tous les besoins.

Le format 5 L répond aux besoins des laboratoires.



Retail

Des produits de grands chefs en petit format.

Fruits secs entiers



NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TORRÉFIÉES

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.



PISTACHE DE SICILE DÉCORTIQUÉE

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.



AMANDE «TUONO» DE SICILE BLANCHIE

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.



NOIX «LARA» D'ITALIE

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.

Retail

Des produits de grands chefs en petit format.

Grains et Poudres



GRAINS DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP»

100 g ref.: 43520

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



GRAINS D'AMANDE DE SICILE BLANCHIE

100 g ref.: 43522

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



GRAINS DE PISTACHE DE SICILE

100 g ref.: 43521

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



POUDRE DE NOISETTE «NOCCIOLA PIEMONTE IGP»

150 g ref.: 43528

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



POUDRE D'AMANDE DE SICILE BLANCHIE

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.

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

Retail

Des produits de grands chefs en petit format.

Pâtes Pures



PÂTE PURE DE NOISETTE «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, bavaois, panna cotta, meringue

Ganaches, tablettes, pâtes à tartiner

Gelato, sorbets.



PÂTE PURE DE PISTACHE DE SICILE

180 g ref.: 43531



Glace à la Pistache
Glacier Alberto Marchetti

Retail

Des produits de grands chefs en petit format.

Pâtes à Tartiner



PÂTE À TARTINER NOISETTE 50 % CACAO

200 g ref.: 43532

50% noisettes
Clean label
Crème anhydre
(à utiliser après cuisson)



PÂTE À TARTINER PISTACHE 50 %

200 g ref.: 43533

50% pistaches
Clean label
Crème anhydre
(à utiliser après cuisson)



PÂTE À TARTINER AMANDE ET COCO

200 g ref.: 43534

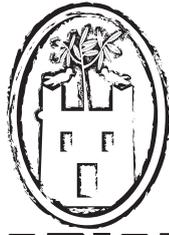
30% amandes
L'amande équilibre la douceur
de la noix de coco
Clean label
Crème anhydre
(à utiliser après cuisson)

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 dé-
jeuner et au goûter, Fourrage desserts et
croissants, Fourrage de chocolats, Petits
fours et desserts, Ganache macarons.



PARIANI

Ricerca ed Eccellenza



Réseaux sociaux PARIANI




VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Service Client Valrhona
315 Allée du Bergeron, 26600 MERCUROL VEAUNES
France

Tel : 04 75 09 26 38 – Mail : scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona-selection.fr