Les passionnés
DU GOÛT
TENDANCES | RECETTES | PRODUITS
RESTAURATION ITALIENNE
RENCONTRES
LA CASA PAOLA, LA RESTAURATION ITALIENNE DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION
TENDANCES
L'ITALIE RESTE NUMÉRO 1
Inspirations
Pizza : les grands classiques
Aoste
PROFESSIONNEL
ÉDITION 2021/22

Nos engagements

Le Groupe Aoste s'engage en faveur d'une stratégie de développement durable en six objectifs pour transformer l'entreprise en profondeur dans les 20 années qui viennent.

AGiR

ZÉRO CARBONE EN 2040

#1

ZÉRO CARBONE EN 2040
Afin d'atteindre cet objectif, nous entendons une réduction des émissions de gaz à effet de serre de 55% à horizon 2030 et l'adoption d'une démarche de neutralisation carbone pour une empreinte environnementale plus responsable. Cette neutralisation s'illustrera par la mise en œuvre de différentes actions (régénération de forêts, centrales de production d'énergies renouvelables, travail sur la filière avec nos éleveurs), pour parvenir à l'objectif zéro carbone en 2040.

ZÉRO REJET EN 2030

#2

ZÉRO REJET EN 2030
Ambition d'éradication de tout rejet de production industrielle polluant, dans l'eau, dans l'air ou dans les sols, et de création de boucles d'économie circulaire visant à retraiter localement tous les déchets issus de notre cycle de production en évitant ainsi tout gaspillage.

ZÉRO INGRÉDIENT SUPERFLU EN 2030

#3

ZÉRO INGRÉDIENT SUPERFLU EN 2030
Des produits charcutiers exempts de tout ingrédient superflu pour aller vers des produits toujours aussi gourmands, produits selon notre savoir-faire historique et accessible à tous.

100% EMBALLAGE RECYCLÉ EN 2030

#4

100 % EMBALLAGE RECYCLÉ EN 2030
Des emballages 100 % recyclables en 2025 et des emballages 100% produits à partir de matières recyclées d'ici 2040 pour permettre d'éviter toute utilisation de matières premières fossiles.

100% TERRITOIRES RESPONSABLES

#5

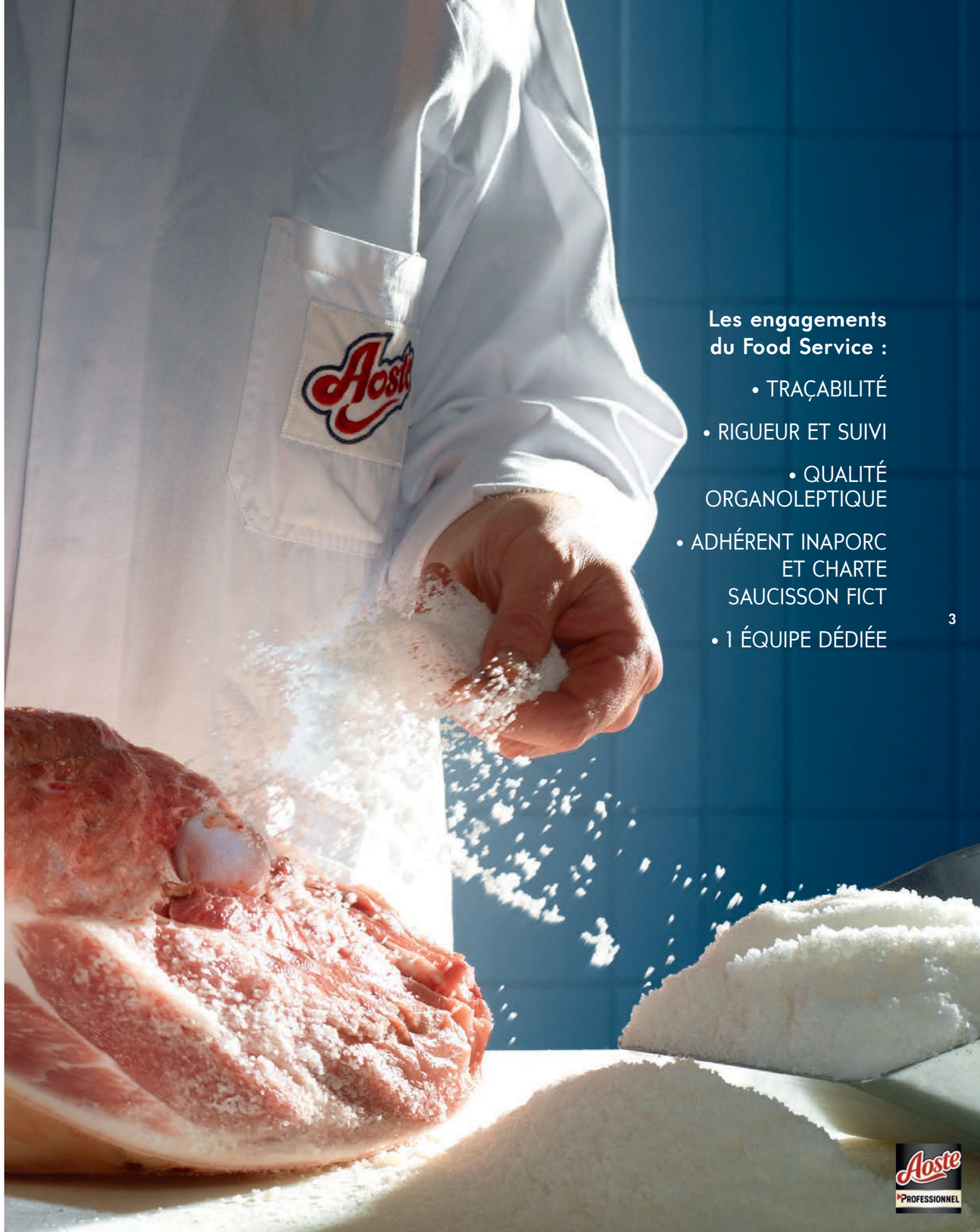
100 % TERRITOIRES RESPONSABLES
Accroître le bien vivre localement, la diversité des talents, le développement de l'employabilité et les dynamiques économiques locales pour réduire le gaspillage alimentaire de produits finis.

100% BIEN-ÊTRE ANIMAL EN 2040

#6

100% BIEN-ÊTRE ANIMAL EN 2040
Pour la filière porcine : Prise en compte de toutes les connaissances scientifiques en matière de bientraitance animale pour participer à la transformation des pratiques d'élevage en France, du transport des animaux et de leur abattage.

Pour la filière poulet : 100% de notre approvisionnement en viande de poulet sera issu d'élevages et d'abattoirs respectant l'ensemble des critères du European Chicken Commitment pour nos activités françaises.



Les engagements du Food Service :

- TRAÇABILITÉ
- RIGUEUR ET SUIVI
- QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE
- ADHÉRENT INAPORC ET CHARTE SAUCISSON FICT
- 1 ÉQUIPE DÉDIÉE

LA CASA PAOLA

Paola a ouvert son restaurant, **La Casa Paola**, le 14 février 2020, avec son conjoint. Son père, ses oncles et ses grands-parents baignent tous dans la restauration. Elle poursuit donc cette lignée de restaurateurs, mais s'éloigne de la traditionnelle pizzeria pour se tourner vers **l'aperitivo.**

Elle profite de la grande tendance des **afterworks** pour proposer des planches de charcuteries et de fromages. Fraîcheur, variété et qualité sont ses maîtres-mots. Quand on passe la porte de son restaurant, on entre chez elle, dans sa « Casa », et on y découvre son histoire.

En temps que **Sicilienne**, la charcuterie est pour elle un élément clé de sa cuisine. **Jambon de Parme** et **jambon truffé** s'alternent donc autour d'une **burrata** sur des planches généreuses et gourmandes. Elle aime aussi utiliser la **bresaola** ou la **coppa** pour toujours plus de générosité.

Elle accorde beaucoup d'importance à la présentation, suivant les enseignements de son père. Par exemple, elle ajoute toujours un trait d'huile d'olive à ses compositions pour apporter une touche de brillance et de gourmandise.

«Il faut que ce soit beau et bon : c'est le regard qui ouvre l'appétit.»

Son secret ? Ajouter quelques tranches de charcuterie pliée en fleurS à ses plats pour donner du volume à ses assiettes. Découvrez son univers à travers ces quelques photos.

Quand nous avons rendu visite à La Casa Paola il y a quelques mois, Paola nous a transmis le secret de sa recette d'Agnolis au parmesan.
Ces grosses ravioles rondes se marient parfaitement avec la saveur finement poivrée de notre coppa. En plus, une jolie chiffonnade de cette charcuterie italienne vous permettra d'apporter du volume à cette assiette ! Et vous, vous maîtrisez le pliage de la charcuterie ?

Fiorucci

Fiorucci DAL 1850 Tradizione

Selezione Fiorucci
ECCELLENZE REGIONALI
Tutto il meglio
– DELLA –
TRADIZIONE ITALIANA

Depuis plus de 170 ans, Fiorucci incarne le meilleur de la gastronomie italienne. Passionné par la tradition, son expérience dans la charcuterie permet d'offrir des produits de qualité tout en préservant leur authenticité. La justesse de l'assaisonnement et la précision des temps de cuisson sont à l'origine de recettes exclusives que seul Fiorucci maîtrise.

Aoste PROFESSIONNEL

Tendances

La restauration italienne se porte bien

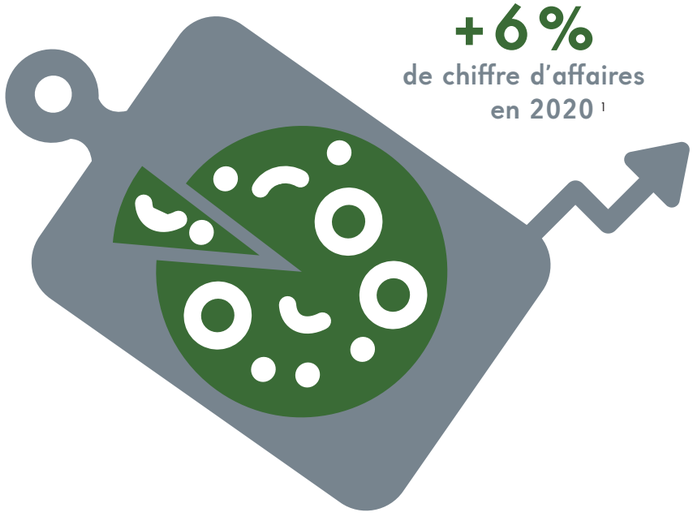
C'est la cuisine préférée des Français

Le modèle était déjà adapté à la livraison et au Click&Collect

LA PIZZA

Un plat réconfortant qui ne connaît pas la crise

+6 %
de chiffre d'affaires en 2020 [1]



1,1 milliard
de pizzas consommées en France en 2019 [1]

Pour leur pizza, les Français cherchent

- Un positionnement premium
- Des produits de qualité
- Des créations "instagrammables"
- La personnalisation

- ✓ Base tomate
- ✓ Chorizo
- ✓ Jambon Serrano
- ✗ Œuf

Sources : 1. Gira Conseil

Innovation

ROSTELLO® AUX OLIVES

FIORUCCI

- *Une demi-pièce pour un produit toujours frais et un rendement optimal*
- *Un produit à connotation estivale qui animera votre carte*
- *Manipulation et tranchage facilités grâce à la demi-pièce*

MISE EN ŒUVRE

- Tranché finement sur une planche apéritive méditerranéenne, accompagné de tapenade,
- En topping sur une salade,
- Sur une focaccia ou en plat chaud.

- *Élaboré à partir d'un seul jambon frais soigneusement sélectionné*
- *Olives déposées à la main*
- *Cuit et rôti à haute température pendant 12h*

LE SAVIEZ-VOUS ?

67 000 tonnes, c'est en moyenne le nombre d'olives consommées chaque année par les Français, soit près d'un kilo par habitant selon les données de l'Association française interprofessionnelle de l'olive *(Afidol - 2019)*.

PIZZA AL TAGLIO SCAMORZA PEPERONI
AVEC LE PEPPERONI TRANCHÉ FIORUCCI

PIZZA AL TAGLIO RACLETTE
AVEC LE JAMBON SEC SUPÉRIEUR ITALIEN

Réalisez une variante avec le jambon sec à la truffe

PIZZA AL TAGLIO POIVRONS MARINÉS
AVEC LE ROSTELLO® AUX HERBES

LA PIZZA, LES GRANDS CLASSIQUES VERSION FIORUCCI

Twistez vos pizzas en remplaçant la farine classique par des farines de légumineuses ou réalisez une base végétale comme du brocoli ou du chou-fleur pour une version veggie.

Un produit à l'honneur

JAMBON SEC À LA TRUFFE

FIORUCCI

- *Planches* ✓
- *Sandwichs* ✓
- *Plats en topping* ✓

- *Jambon italien*
- *Séché 9 mois minimum*
- *Truffes d'été déposées au cœur du jambon*

Jambons secs et crus

▶ PIÈCES ENTIÈRES

DEMI SPECK

Code : 20 418
EAN : 3 294 380 011 986
Poids : 2,50 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 80 jours

SANS CONSERVATEUR

JAMBON ITALIEN
DÉSOSSÉ, 9 MOIS

Code : 22 055
EAN : 3 294 380 006 050
Poids : 5,50 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 100 jours

SANS CONSERVATEUR

JAMBON DE PARME CONSORZIO
DÉSOSSÉ, 14 MOIS AOP

Code : 22 056
EAN : 3 294 380 005 657
Poids : 8,00 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 100 jours

SANS CONSERVATEUR

JAMBON DE PARME
20 MOIS 5 STELLE AOP

Code : 25 667
EAN : 8 007 975 011 408
Poids : 8,00 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 90 jours

SANS CONSERVATEUR

JAMBON TOSCANO DOP DÉSOSSÉ
14 MOIS MINIMUM

Code : 30 275
EAN : 8 007 975 003 519
Poids : 7,50 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 100 jours

SANS CONSERVATEUR

JAMBON SAN DANIELE
DÉSOSSÉ, 14-16 MOIS AOP

Code : 20 416
EAN : 3 294 380 006 845
Poids : 8,00 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 120 jours

SANS CONSERVATEUR

JAMBON SAN DANIELE
20 MOIS 5 STELLE AOP

Code : 25 645
EAN : 8 007 975 011 866
Poids : 8,00 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 90 jours

NOUVEAU !

SANS CONSERVATEUR

JAMBON SEC SUPÉRIEUR À LA TRUFFE

Code : 35 444
EAN : 8 007 975 022 855
Poids : 6 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 100 jours

Jambons secs et crus

▶ PRÉTRANCHÉS

JAMBON SEC SUPÉRIEUR ITALIEN
(24 X 13G)

Code : 35 713
EAN : 8 007 975 022 916
Poids : 320 g
Format : 6 pièces
Contrat date : 60 jours

JAMBON SEC ITALIEN
10 MOIS

Code : 20 380
EAN : 8 007 975 010 036
Poids : 100 g
Format : 8 pièces
Contrat date : 45 jours

SPECK
(26 X 9G)
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ITALIENNE

Code : 33 522
EAN : 8 007 975 018 698
Poids : 250 g
Format : 6 pièces
Contrat date : 60 jours

SPECK
(10 À 12 TRANCHES)
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ITALIENNE

Code : 20 383
EAN : 8 007 975 009 528
Poids : 120 g
Format : 8 pièces
Contrat date : 45 jours

JAMBON DE PARME
20 MOIS, AOP

Code : 20 393
EAN : 8 007 975 008 101
Poids : 90 g
Format : 10 pièces
Contrat date : 25 jours

JAMBON SAN DANIELE
AOP

Code : 20 276
EAN : 8 007 975 001 096
Poids : 90 g
Format : 12 pièces
Contrat date : 35 jours

JAMBON DE PARME
(20 X 16G) AOP

Code : 19 491
EAN : 3 449 843 735 002
Poids : 320 g
Format : 4 pièces
Contrat date : 30 jours

Saucissons secs

▶ PIÈCES ENTIÈRES

SALAME FELINO
IGP

Code : 29 979
EAN : 8 007 975 007 616
Poids : 900 g
Format : 2 pièces
Contrat date : 60 jours

SALAME FINOCCHIONA (AU FENOUIL)
SPÉCIALITÉ DE SALAISON ITALIENNE

Code : 20 432
EAN : 3 294 380 002 908
Poids : 2,50 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 45 jours

SALAME SPIANATA ROMANA
SPÉCIALITÉ DE CHARCUTERIE ITALIENNE

Code : 22 059
EAN : 3 294 380 002 366
Poids : 2,00 kg
Format : 4 pièces
Contrat date : 45 jours

SALAME SPIANATA ROMANA PICCANTE
SPÉCIALITÉ DE SALAISON ITALIENNE

Code : 20 430
EAN : 3 294 380 002 601
Poids : 2,00 kg
Format : 4 pièces
Contrat date : 45 jours

Chorizos

▶ PIÈCES ENTIÈRES

NDUJA PICCANTE
SAUCISSE DE PORC ITALIENNE ÉPICÉE

Code : 28 972
EAN : 8 007 975 000 297
Poids : 300 g
Format : 6 pièces
Contrat date : 40 jours

▶ PRÉTRANCHÉS

SALAME PEPPERONI
SALAMI ITALIEN DE PORC, ÉPICÉ, GOÛT FUMÉ

Code : 29 019
EAN : 8 007 975 001 713
Poids : 500 g
Format : 4 pièces
Contrat date : 45 jours

Une recette à l'honneur

RISOTTO PARMESAN ET RONDELLES DE SALAME PEPPERONI FIORUCCI

30 MIN. CUISSON — 10 MIN. PRÉPARATION — 6 PERS.

- Salame Pepperoni Fiorucci
- 500 gr de riz pour risotto
- 250 gr de parmesan en poudre
- 1 cube de bouillon de volaille
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 15 cl de vin blanc sec
- 150 cl d'eau
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 2 noix de beurre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, Poivre 5 baies

- Dans une casserole, faire chauffer le beurre avec l'huile d'olive.
Faire fondre les échalotes pendant 5 min à feu doux. Verser le riz et remuer jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.
Faire chauffer l'eau dans une casserole avec le bouillon de volaille.
Verser une louche de bouillon dans le riz, remuer puis recommencer jusqu'à ce que le riz ait absorbé toute l'eau. Mouiller avec le vin blanc. Faire cuire le riz sur feu doux en ne cessant de remuer pendant 20 / 25 min. Ajouter la crème fraîche et le parmesan en poudre et continuer de remuer. Saler et poivrer.

- Faire cuire les tranches de Salame Pepperoni Fiorucci dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Réserver pour le dressage.

- Déposer le risotto dans une assiette puis ajouter les tranches de Salame Pepperoni Fiorucci, des copeaux de parmesan et terminer par quelques herbes aromatiques.

Innovation

GUANCIALE
FIORUCCI

MISE EN ŒUVRE

- Le produit authentique des pâtes carbonara
- En tranches fines pour larder une volaille, un poisson ou des légumes
- En cubes ou timbres dans des pâtes

À RETENIR

Pas besoin d'ajouter de matière grasse pour la cuisson.

Souvent snacké, il peut aussi se déguster finement tranché,cru, sur une tranche de pain accompagné d'un verre de Chianti. Avec sa saveur intense, il est souvent coupé en timbres.

- *Élaboré à partir de joue de porc*
- *Salé et épicé*
- *100 % viande italienne*

Viandes séchées

PIÈCES ENTIÈRES

GUANCIALE AFFINÉ
SPÉCIALITÉ DE SALAISON ITALIENNE

Code : 24 388
EAN : 8 410 320 243 889
Poids : 1,10 kg
Format : 4 pièces
Contrat date : 105 jours

COPPA DI PARMA
IGP

Code : 29 973
EAN : 8 007 975 004 516
Poids : 2,00 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 45 jours

DEMI BRESAOLA PUNTA D'ANCA
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ITALIENNE

Code : 27 172
EAN : 8 007 975 107 255
Poids : 1,60 kg
Format : 4 pièces
Contrat date : 80 jours

PRÉTRANCHÉS

BRESAOLA
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ITALIENNE

Code : 20 382
EAN : 8 007 975 010 449
Poids : 100 g
Format : 8 pièces
Contrat date : 45 jours

BRESAOLA
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ITALIENNE

Code : 22 287
EAN : 8 007 975 018 049
Poids : 250 g
Format : 6 pièces
Contrat date : 60 jours

COPPA

Code : 26 594
EAN : 8 007 975 005 711
Poids : 120 g
Format : 8 pièces
Contrat date : 45 jours

TIMBRES

TIMBRES DE GUANCIALE AFFINÉ
SPÉCIALITÉ DE SALAISON ITALIENNE

Code : 32 528
EAN : 8 007 975 003 069
Poids : 500 g
Format : 4 pièces
Contrat date : 50 jours

TIMBRES DE PANCETTA ITALIENNE
FUMÉS

Code : 34 364
EAN : 8 007 975 022 251
Poids : 500 g
Format : 4 pièces
Contrat date : 50 jours

Un produit à l'honneur

ROSTELLO® AUX TRUFFES

FIORUCCI

- *Pizzas ✔*
- *Focaccia ✔*
- *Pâtes ✔*
- *Risotto ✔*
- *Antipasti ✔*

- *Véritables truffes d'été d'origine italienne*
- *Idéal tranché fin*
- *À déposer en fin de cuisson*

Rostello® et Spécialités italiennes

▶ PIÈCES ENTIÈRES

DEMI ROSTELLO® AUX TRUFFES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI À LA TRUFFE

Code : 29 295
EAN : 3 449 865 292 958
Poids : 4,25 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 40 jours

ROSTELLO® AUX HERBES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

Code : 20 408 / 20 699
EAN : 3 294 380 001 598 / 3 294 380 427 992
Poids : 8,50 kg / 8,00 kg
Format : 2 pièces / 1 pièce
Contrat date : 60 jours

DEMI ROSTELLO® AUX HERBES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

Code : 25 846
EAN : 8 007 975 101 345
Poids : 4,20 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 40 jours

DEMI ROSTELLO® AUX OLIVES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX OLIVES

Code : 36 327
EAN : 8 007 975 023 128
Poids : 4,25 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 40 jours

ROSTELLO® DE BLANC DE DINDE

Code : 27 126
EAN : 8 007 975 010 180
Poids : 5,00 kg
Format : 1 pièce
Contrat date : 60 jours

JAMBON RÔTI AUX HERBES
CAMINETTO

Code : 30 614
EAN : 8 007 975 016 861
Poids : 8,60 kg
Format : 1 pièce
Contrat date : 60 jours

MORTADELLE BOLOGNA PISTACHÉE
IGP

Code : 20 422 / 20 423
EAN : 3 294 380 006 029/ 3 294 380 003 981
Poids : 7,50 kg / 5,00 kg
Format : 2 pièces / 1 pièce
Contrat date : 40 jours

MORTADELLE SUPREMA ITALIENNE AUX TRUFFES

Code : 35 443
EAN : 8 007 975 022 831
Poids : 2,50 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 50 jours

MORTADELLE SUPREMA ITALIENNE

Code : 20 443
EAN : 3 294 380 015 526
Poids : 7,50 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 49 jours

Rostello® et Spécialités italiennes

▶ PRÉTRANCHÉS

ROSTELLO® AUX HERBES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

Code : 24 551
EAN : 8 007 975 018 346
Poids : 250 g
Format : 8 pièces
Contrat date : 21 jours

ROSTELLO® AUX HERBES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

Code : 20 391
EAN : 8 007 975 010 104
Poids : 140 g
Format : 8 pièces
Contrat date : 20 jours

CULATELLO COTTO ARROSTO
SPÉCIALITÉ DE SALAISON CUITE ITALIENNE

Code : 20 392
EAN : 8 007 975 010 234
Poids : 130 g
Format : 8 pièces
Contrat date : 20 jours

▶ SPÉCIALITÉS

MORTADELLE BOLOGNA ITALIENNE
IGP

Code : 20 389
EAN : 8 007 975 010 418
Poids : 140 g
Format : 8 pièces
Contrat date : 25 jours

ROSTELLO DI PORCHETTA

Code : 29 972
EAN : 8 007 975 001 584
Poids : 5,50 kg
Format : 1 pièce
Contrat date : 35 jours

Jambons cuits

NOUVEAU !

JAMBON CUIT ITALIEN
SPÉCIALITÉ DE SALAISON CUITE ITALIENNE
(10 X 25G)

Code : 35 459
EAN : 8 007 975 016 984
Poids : 250 g
Format : 6 pièces
Contrat date : 21 jours

NATURISSIMO
SPÉCIALITÉ DE SALAISON ITALIENNE CUITE

Code : 20 425
EAN : 3 294 380 000 270
Poids : 9,00 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 40 jours

Les visuels des produits présentés dans ce catalogue peuvent être amenés à changer, ils sont donc non contractuels.

CAPONATA AU ROSTELLO® AUX OLIVES FIORUCCI

20 MIN. PRÉPARATION — 40 MIN. CUISSON — 4 personnes

- 4 aubergines
- 2 branches de céleri
- 4 poivrons rouges et jaunes
- 2 oignons
- 4 tomates
- 4 tranches de jambon Rostello® aux olives Fiorucci
- 4 gousses d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 1 cuillère à soupe de pignons
- 16 olives taggiasche
- 2 cs de vinaigre balsamique de Modène IGP
- 1 cc de sucre
- Quelques feuilles de basilic
- Fleur de sel et poivre

- Laver les aubergines, les couper en cubes.
- Éplucher et ciseler finement le céleri branche et les oignons.
- Hacher finement les gousses d'ail.
- Concasser les tomates, réserver.
- Émincer les poivrons en fines lanières.
- Verser l'huile d'olive dans une cocotte, faire chauffer à feu moyen.
- Ajouter les oignons, l'ail et le céleri.
- Remuer et faire cuire 5 minutes.
- Ajouter le reste des légumes.
- Poursuivre la cuisson 5 minutes. Mélanger le sucre dans le vinaigre et le verser sur les légumes. Rectifier l'assaisonnement, baisser le feu et laisser mijoter pendant 20 minutes.
- Incorporer les olives, les pignons, les câpres et les feuilles de basilic, poursuivre la cuisson pendant 5 à 10 minutes à feu doux puis laisser refroidir. Servir frais ou tiède, accompagné de chiffonnade de Rostello® aux olives Fiorucci.

Listing produits

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
JAMBONS SECS - PIÈCES ENTIÈRES	19256	Le Scellé Or - Le jambon • **Aoste**	3 449 861 001 264	6 kg	2 pièces	90 jours
	19271	Le Scellé Or - La moitié de jambon • **Aoste**	3 230 381 006 132	2,4 kg	4 pièces	70 jours
	28862	Jambon Serrano - Découenné, dégraissé, désossé - STG • **Aoste pro.**	3 449 865 288 623	4,5 kg	2 pièces	120 jours
	30315	Jambon cru Vieille Réserve 4D • **Aoste**	3 449 865 303 159	3,9 kg	2 pièces	50 jours
	30314	Jambon cru Vieille Réserve 4D aux 3 poivres • **Aoste**	3 449 865 303 142	3,9 kg	2 pièces	50 jours
	30316	Jambon cru Vieille Réserve 4D herbes & tomates • **Aoste**	3 449 865 303 166	3,9 kg	2 pièces	50 jours
	33742	Jambon Cru Serrano Consorcio • **Aoste**	3 449 860 409 559	5,00 kg	2 pièces	50 jours
	33602	Jambon sec supérieur Label rouge • **Aoste**	3 449 865 336 027	6,00 kg	2 pièces	50 jours
	19251	Jambon cru de pays • **Maison Calixte**	3 449 861 001 240	5,00 kg	2 pièces	50 jours
	19254	Jambon sec • **Maison Calixte**	3 449 861 001 202	5,2 kg	2 pièces	70 jours
	19267	Jambon sec supérieur • **Maison Calixte**	3 449 861 003 053	5,7 kg	2 pièces	70 jours
	20846	Véritable jambon de Savoie Jambon sec supérieur de Savoie • **Maison Calixte**	3 449 866 020 000	6 kg	2 pièces	70 jours
	20850	Véritable jambon de Savoie fumé Jambon sec supérieur de Savoie fumé • **Maison Calixte**	3 449 866 054 005	5,8 kg	2 pièces	70 jours
	19264	Jambon de Bayonne - IGP • **Maison Calixte**	3 449 861 004 562	6,1 kg	2 pièces	70 jours
	20418	Demi speck • **Fiorucci**	3 294 380 011 986	2,5 kg	2 pièces	80 jours
	22055	Jambon cru italien - désossé, 9 mois • **Fiorucci**	3 294 380 006 050	5,5 kg	2 pièces	100 jours
	22056	Jambon de Parme consorzio - désossé, 14 mois AOP • **Fiorucci**	3 294 380 005 657	8 kg	2 pièces	100 jours
	25667	Jambon de Parme - 20 mois 5 Stelle AOP • **Fiorucci**	8 007 975 011 408	8 kg	2 pièces	90 jours
	30275	Jambon Toscano DOP - désossé 14 mois minimum • **Fiorucci**	8 007 975 003 519	7,5 kg	2 pièces	100 jours
	20416	Jambon San Daniele - désossé, 14 mois AOP • **Fiorucci**	3 294 380 006 845	8 kg	2 pièces	120 jours
	25645	Jambon San Daniele - 20 mois 5 Stelle AOP • **Fiorucci**	8 007 975 011 866	8 kg	2 pièces	90 jours
	35444	Jambon sec supérieur à la truffe • **Fiorucci** NOUVEAU !	8 007 975 022 855	6 kg	2 pièces	100 jours
	1307	Jambon Serrano Reserva - désossé STG • **Navidul**	8 413 098 010 103	5,30 kg	2 pièces	50 jours
	14417	Spécialité de salaison belge Cobourg jeune fumé • **Imperial**	541 132 809 381 3	4 kg	2 pièces	70 jours
	21035	Jambon cru - Prêt à trancher	3 449 868 194 006	4,8 kg	2 pièces	70 jours
JAMBONS SECS - PRÉTRANCHÉS	19471	Jambon sec supérieur • **Aoste pro.**	3 449 843 583 009	500 g	12 pièces	60 jours
	19294	Jambon sec supérieur • **Aoste pro.**	3 449 842 519 009	320 g	8 pièces	60 jours
	19297	Jambon sec de Savoie (20 tranches x 16 g environ) • **Aoste pro.**	3 449 842 554 000	320 g	4 pièces	60 jours
	20879	Jambon de Bayonne IGP (20 tranches x 16 g) • **Aoste pro.**	3 449 866 516 008	320 g	4 pièces	60 jours
	19302	Jambon Serrano STG (20 tranches x 16 g) • **Aoste pro.**	3 449 842 595 003	320 g	4 pièces	60 jours
	35713	Jambon sec supérieur italien (24 tranches x 13 g) • **Fiorucci**	8 007 975 022 916	320 g	6 pièces	60 jours
	20380	Jambon sec italien 10 mois (10 à 12 tranches) • **Fiorucci**	8 007 975 010 036	100 g	8 pièces	45 jours
	20383	Speck Spécialité de salaison sèche italienne • **Fiorucci**	8 007 975 009 528	120 g	8 pièces	45 jours
	33522	Speck Spécialité de salaison sèche italienne (26 tranches x 9G) • **Fiorucci**	8 007 975 018 698	250 g	6 pièces	60 jours
	20393	Jambon de Parme 20 mois, AOP • **Fiorucci**	8 007 975 008 101	90 g	10 pièces	25 jours
	20276	Jambon San Daniele AOP • **Fiorucci**	8 007 975 001 096	90 g	12 pièces	35 jours
	19491	Jambon de Parme AOP (20 tranches x 16 g)	3 449 843 735 002	320 g	4 pièces	30 jours
	27254	Jambon cru (20 tranches x 25 g environ)	3 449 865 272 547	500 g	8 pièces	60 jours
	27253	Jambon Serrano STG (30 tranches x 16 g)	3 449 865 272 530	500 g	8 pièces	90 jours
	35106	Jambon Serrano (20 demies tranches x 10 g) STG, 11 mois d'âge • **Navidul** NOUVEAU !	3 449 865 351 068	200g	12 pièces	70 jours
JAMBONS SEC - ALLUMETTES	27828	Allumettes de jambon sec • **Aoste pro.**	3 449 865 278 280	500 g	8 pièces	40 jours
	29297	Allumettes de jambon de Savoie • **Aoste pro.**	3 449 865 292 972	500 g	8 pièces	40 jours
	20313	Allumettes de jambon Serrano - STG • **Aoste pro.**	3 449 860 419 381	500 g	8 pièces	40 jours
	19197	Allumettes de jambon cru	3 449 860 000 428	500 g	12 pièces	30 jours
PÉTALES	19504	Pétales de jambon cru • **Aoste pro.**	3 449 840 002 589	500 g	4 pièces	40 jours

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
PLANCHE	35554	Kit planches à l'espagnol, assortiment de 5 composants (jambon serrano, chorizo, fuet, picos, fromage semi-curado) • **Navidul** Jambon serrano : NOUVEAU !	3 449 865 355 547	3,6 kg	1 pièce	25 jours
VIANDES SÉCHÉES - PIÈCES ENTIÈRES	19159	Demi Coppa - Sel Sec • **Aoste**	3 230 381 002 356	1,3 kg	2 pièces	50 jours
	19158	Demi Pancetta • **Aoste**	3 230 381 009 683	1,3 kg	4 pièces	50 jours
	19136	Demi Viande des grisons - IGP • **Aoste**	3 230 382 900 156	1,2 kg	2 pièces	50 jours
	24388	Guanciale affiné, spécialité de salaison italienne • **Fiorucci** NOUVEAU !	8 410 320 243 889	1,1 kg	4 pièces	105 jours
	29973	Coppa di Parma - IGP • **Fiorucci**	8 007 975 004 516	2 kg	2 pièces	45 jours
	27172	Demi Bresaola Punta d'Anca Spécialité de salaison sèche Italienne • **Fiorucci**	8 007 975 107 255	1,6 kg	4 pièces	80 jours
	19192	Demi filet de bacon supérieur fumé au bois de hêtre	3 033 122 091 158	1,7 kg	6 pièces	50 jours
VIANDES SÉCHÉES - PRÉTRANCHÉES	19539	Coppa (32 tr. environ) • **Aoste pro.**	3 041 834 014 006	250 g	12 pièces	60 jours
	21163	Bacon fumé (40 tranches environ) • **Aoste pro.**	3 449 869 784 008	500 g	8 pièces	60 jours
	28458	Tranches de bœuf séché (28 tranches x 9 g) • **Aoste pro.**	3 449 865 270 468	250 g	10 pièces	60 jours
	20382	Bresaola - Spécialité de salaison sèche italienne • **Fiorucci**	8 007 975 010 449	100 g	8 pièces	45 jours
	22287	Bresaola - Spécialité de salaison sèche Italienne (44 tranches) • **Fiorucci**	8 007 975 018 049	250 g	6 pièces	60 jours
	26594	Coppa • **Fiorucci**	8 007 975 005 711	120 g	8 pièces	45 jours
	29099	Lomo Reserva (14 tranches) • **Campofrio**	7 501 576 252 761	100 g	6 pièces	80 jours
	30645	Bacon - Spécialité de charcuterie précuite fumée à base de porc • **Campofrio**	8 410 320 283 670	600 g	6 pièces	45 jours
VIANDES SÉCHÉES - INGRÉDIENT CHARCUTIER	32528	Timbres de guanciale • **Fiorucci** NOUVEAU !	8 007 975 003 069	500 g	4 pièces	50 jours
	34364	Timbres de pancetta italienne, fumés • **Fiorucci** NOUVEAU !	8 007 975 022 251	500 g	4 pièces	50 jours
CHORIZO - PIÈCES ENTIÈRES	22209	La Tournée Chorizo • **Aoste**	3 449 865 222 092	3 kg	2 pièces	60 jours
	28972	Nduja Piccante - Saucisse de porc italienne épicée goût fumé • **Fiorucci**	8 007 975 000 297	300 g	6 pièces	40 jours
	35462	Chorizo Gran doblon doux • **Campofrio**	8 410 320 001 083	2 kg	4 pièces	50 jours
	35463	Chorizo Gran doblon fort • **Campofrio**	8 410 320 006 286	2 kg	4 pièces	50 jours
	19790	Chorizo doux • **César Moroni**	3 181 450 100 599	200 g	15 pièces	60 jours
	19795	Chorizo fort • **César Moroni**	3 181 450 100 605	200 g	15 pièces	60 jours
	19922	Chorizo - qualité supérieure - doux	3 181 454 661 591	225 g	25 pièces	60 jours
CHORIZOS - PRÉTRANCHÉS	35063	Chorizo doux (50 X 5 g) • **Navidul** NOUVEAU !	3 449 865 350 634	250 g	8 pièces	60 jours
	35197	Pepperoni tranché - Chorizo espagnol • **Fiorucci** NOUVEAU !	3 449 865 351 976	1 kg	5 pièces	80 jours
	29019	Salame Pepperoni Salami italien de porc, épicé, goût fumé • **Fiorucci**	8 007 975 001 713	500 g	4 pièces	45 jours
	29100	Chorizo Reserva Chorizo avec viande de porc ibérique (14 tranches) • **Campofrio**	7 501 576 252 778	100 g	6 pièces	80 jours
	19914	Rondelles de chorizo - qualité choix	3 181 454 661 935	500 g	16 pièces	60 jours
CHORIZOS CUBES	22996	Cubes de chorizo qualité choix • **Aoste pro.**	3 181 450 751 241	500 g	4 pièces	63 jours
CHORIZOS ALLUMETTES	21136	Allumettes de Chorizo qualité supérieure • **Aoste pro.**	3 449 849 710 003	500 g	8 pièces	40 jours
	21136	Allumettes de Chorizo	à venir	500 g	8 pièces	40 jours
CHORIZOS À GRILLER	20551	Chorizo à griller doux • **César Moroni**	3 181 450 101 138	1,65 kg	3 pièces	45 jours
	32945	Chorizo à griller aux herbes de Provence • **César Moroni**	3 449 865 329 456	1,65 kg	3 pièces	45 jours
	20550	Chorizo à griller fort • **César Moroni**	3 181 450 101 121	1,65 kg	3 pièces	45 jours

SANS COLORANTS ARTIFICIELS

SANS CONSERVATEUR

SANS ARÔME

Listing produits

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
SAUCISSONS SECS - PIÈCES ENTIÈRES	19124	La tournée - Saucisse sèche pur porc • **Aoste**	3 230 381 001 298	3 kg	2 pièces	50 jours
	19231	La rosette au jambon • **Aoste**	3 230 381 001 335	2,5 kg	4 pièces	40 jours
	19372	Le bridé - Saucisson sec supérieur pur porc • **Aoste**	3 449 861 001 431	1,8 kg	7 pièces	40 jours
	19352	Pavé nature • **Aoste**	3 230 381 002 165	2,7 kg	4 pièces	40 jours
	19354	Pavé enrobé aux poivres • **Aoste**	3 230 381 002 196	2,7 kg	4 pièces	40 jours
	19238	Miche aux noisettes • **Aoste**	3 449 861 002 605	2,4 kg	2 pièces	50 jours
	19328	La rosette • **Maison Calixte**	3 071 509 109 218	2,6 kg	4 pièces	40 jours
	33504	La rosette au jambon • **Maison Calixte**	3 449 865 335 044	2,5 kg	4 pièces	40 jours
	35061	Boîte à saucisson - 12 pièces • **Maison Calixte**	3 449 865 331 893	200g x12	2 pièces	40 jours
	29979	Salame Felino IGP • **Fiorucci**	8 007 975 007 616	900 g	2 pièces	60 jours
	20432	Salame Finocchiona (au fenouil) Spécialité de salaison italienne IGP • **Fiorucci**	3 294 380 002 908	2,5 kg	2 pièces	45 jours
	22059	Salame Spianata Romana Spécialité de charcuterie Italienne • **Fiorucci**	3 294 380 002 366	2 kg	4 pièces	45 jours
	20430	Salame Spianata Romana Piccante Spécialité de salaison Italienne • **Fiorucci**	3 294 380 002 601	2 kg	4 pièces	45 jours
	31044	Saucisse sèche pur porc supérieure (à la perche)	3 449 860 401 836	3,1 kg	2 pièces	50 jours
	19701	Demi Salami Danois	3 220 120 406 569	1,5 kg	6 pièces	90 jours
	13852	Saucisson hongrois - Spécialité de salaison belge • **Impérial**	541 132 807 829 2	3,68 kg	3 pièces	56 jours
SAUCISSONS SECS - PRÉTRANCHÉS	29298	Rosette Supérieure - 48 fines tranches • **Aoste pro.**	3 449 865 292 989	250 g	12 pièces	60 jours
	29299	Rosette Supérieure - 48 tranches classiques • **Aoste pro.**	3 071 506 866 084	500 g	8 pièces	60 jours
	21034	Saucisson sec supérieur Pur Porc • **Aoste pro.**	3 230 388 193 002	500 g	8 pièces	60 jours
	35904	Salami Danois fumé pur porc • **Aoste pro.** NOUVEAU !	3 449 865 359 040	500 g	6 pièces	60 jours
	20695	Rosette (52 tranches de 10g)	3 449 860 427 959	520 g	10 pièces	60 jours
	35062	Fuet : Spécialité de salaison sèche espagnole • **Navidul** NOUVEAU !	3 449 865 350 627	600 g	4 pièces	25 jours
SAUCISSONS SECS - BOUCHÉES	20299	Bouchées de saucisson sec nature • **Aoste**	3 449 860 419 251	500 g	8 pièces	60 jours
	20303	Bouchées de saucisson sec noix • **Aoste**	3 449 860 419 268	500 g	8 pièces	60 jours
	20307	Bouchées de chorizo • **Aoste**	3 449 860 419 275	500 g	8 pièces	60 jours
	19607	Apérisec Saucisson sec supérieur pur porc nature • **Aoste**	3 449 860 403 946	130 g	6 pièces	25 jours
	19611	Apérisec Saucisson sec supérieur aux noix • **Aoste**	3 449 860 403 960	130 g	6 pièces	25 jours
	29289	Les petits Saucissons	3 449 865 292 897	55 g	20 pièces	50 jours
SAUCISSONS SECS - BÂTONNETS	20787	Bâtonnets saucisson sec nature • **Aoste**	3 449 854 454 008	500 g	6 pièces	70 jours
	21184	Bâtonnets saucisson sec épicé pikanto • **Aoste**	3 449 859 893 000	500 g	6 pièces	75 jours
ROSTELLO® & SPÉCIALITÉES ITALIENNES - PIÈCES ENTIÈRES	29295	Demi Rostello® aux truffes - Jambon cuit italien rôti à la truffe • **Fiorucci**	3 449 865 292 958	4,25 kg	2 pièces	40 jours
	20408	Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes • **Fiorucci**	3 294 380 001 598	8,5 kg	2 pièces	60 jours
	20699	Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes • **Fiorucci**	3 294 380 427 992	8 kg	1 pièce	60 jours
	25846	Demi Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes **Fiorucci**	8 007 975 101 345	4,2 kg	2 pièces	40 jours
	36327	Demi Rostello® aux olives - Jambon Cuit Italien Rôti aux olives **Fiorucci** NOUVEAU !	8 007 975 023 128	4,25 kg	2 pièces	40 jours
	27126	Rostello® de blanc de dinde • **Fiorucci**	8 007 975 010 180	5 kg	1 pièce	60 jours
	30614	Jambon Rôti aux herbes - Caminetto • **Fiorucci**	8 007 975 016 861	8,6 kg	1 pièce	60 jours
	20422	Demi-mortadelle Bologna pistachée IGP • **Fiorucci**	3 294 380 006 029	7,5 kg	2 pièces	40 jours
	20423	Demi-mortadelle Bologna pistachée IGP • **Fiorucci**	3 294 380 003 981	5 kg	1 pièce	40 jours
	20443	Mortadelle Suprema italienne • **Fiorucci**	3 294 380 015 526	7,5 kg	2 pièces	49 jours
	35443	Demi-mortadelle Suprema italienne aux truffes • **Fiorucci** NOUVEAU !	8 007 975 022 831	2,5 kg	2 pièces	50 jours

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
ROSTELLO® & SPÉCIALITÉES ITALIENNES - PRÉTRANCHÉS	24551	Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes • **Fiorucci**	8 007 975 018 346	250 g	8 pièces	21 jours
	20391	Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes • **Fiorucci**	8 007 975 010 104	140 g	8 pièces	20 jours
	20392	Culatello cotto arrosto - Spécialité de salaison cuite Italienne • **Fiorucci**	8 007 975 010 234	130 g	8 pièces	20 jours
	20389	Mortadelle Bologna italienne - IGP • **Fiorucci**	8 007 975 010 418	140 g	8 pièces	25 jours
ROSTELLO® & SPÉCIALITÉES ITALIENNES - SPÉCIALITÉS	29972	Rostello® di porchetta • **Fiorucci**	8 007 975 001 584	5,5 kg	1 pièce	35 jours
JAMBONS CUITS & VOLAILLES - PIÈCES ENTIÈRES	20886	Jambon cuit supérieur au torchon - Découenné Dégraissé prêt à trancher **Aoste**	3 089 736 625 005	5,3 kg	2 pièces	42 jours
	19155	Jambon cuit supérieur au torchon Découenné Dégraissé prêt à trancher • **Aoste**	3 089 731 367 009	3,5 kg	2 pièces	45 jours
	19228	Jambon cuit de Paris prêt à trancher • **Aoste pro.**	3 089 732 138 004	3,5 kg	2 pièces	45 jours
	19511	Jambon cuit supérieur au torchon Avec couenne, demi fémur sans jarret • **Aoste pro.**	3 449 864 000 714	7,5 kg	1 pièce	21 jours
	19512	Jambon cuit supérieur au torchon avec couenne, demi fémur, sans jarret • **Maison Calixte**	3 449 864 000 721	7,5 kg	1 pièce	21 jours
	34992	Jambon supérieur - découenné et dégraissé • **Maison Calixte** NOUVEAU !	3 449 865 349 928	7,5 kg	2 pièces	30 jours
	34064	Jambon cuit supérieur sans sel nitrité ajouté, 3 Noix, avec couenne • **Maison Calixte** NOUVEAU !	3 449 865 340 642	7,5 kg	2 pièces	30 jours
	20425	Naturissimo - spécialité de salaison Italienne cuite • **Fiorucci**	3 294 380 000 270	9 kg	2 pièces	40 jours
	19513	Véritable Jambon cuit supérieur avec couenne, à l'os, non gougé	3 449 864 000 738	9 kg	1 pièce	21 jours
	19510	Jambon cuit supérieur avec couenne, avec os, sans fémur	3 449 864 000 707	8,5 kg	1 pièce	21 jours
	12709	Jambon cuit fumé - Cœur grillé • **Impérial**	541 176 101 727 8	6,16 kg	2 pièces	42 jours
	12937	Filet de poulet - spécialité belge • **Impérial**	541 131 902 528 1	1,31 kg	2 pièces	42 jours
	28191	Filet de poulet cuit aux brocolis et carottes Spécialité de salaison cuite belge • **Impérial**	5 411 761 275 374	2 kg	2 pièces	42 jours
	14729	Roulade de poulet • **Impérial**	541 131 909 593 2	2,8 kg	3 pièces	42 jours
	14657	Roulade de poulet - fines herbes • **Impérial**	541 131 909 546 8	2 kg	2 pièces	42 jours
	15432	Jambon de poulet - Spécialité de salaison cuite belge • **Impérial**	541 131 907 890 4	2,8 kg	2 pièces	42 jours
	14062	Viande de poulet et de dinde cuite au paprika et aux champignons Spécialité de salaison cuite belge • **Impérial**	541 131 908 555 1	2 kg	2 pièces	42 jours
	14637	Filet de dinde - Spécialité de salaison cuite belge • **Impérial**	541 131 909 542 0	2,8 kg	2 pièces	42 jours
	14076	Poitrine de dinde Spécialité de salaison cuite belge • **Impérial**	541 131 908 599 5	2,3 kg	2 pièces	42 jours
	13456	Volaille provençale - Spécialité de salaison cuite belge • **Impérial**	541 131 906 041 1	2,6 kg	2 pièces	42 jours
	13077	Blanc de volaille - Spécialité de salaison cuite belge • **Impérial**	541 131 903 708 6	2 kg	2 pièces	42 jours
	14622	Saucisson printanier - Spécialité de salaison belge • **Impérial**	541 131 909 538 3	1,05 kg	3 pièces	42 jours
	29388	Saucisses de Bœuf • **Campofrio**	8 410 320 293 884	960 g	6 pièces	65 jours
JAMBONS CUITS & VOLAILLES - PRÉTRANCHÉS	26747	Jambon cuit supérieur à l'étouffée découenné, dégraissé (10 tranches x 40 g environ) • **Aoste pro.**	3 449 865 267 475	400 g	10 pièces	21 jours
	20873	Jambon cuit de Paris supérieur Découenné dégraissé (10 tranches x 40 g environ) • **Aoste pro.**	3 449 846 403 007	400 g	12 pièces	21 jours
	35459	Jambon cuit italien, Spécialité de salaison cuite italienne • **Fiorucci** NOUVEAU !	8 007 975 016 984	250g	6pièces	21 jours
	26612	Bœuf Charolais cuit traité en salaison (10 tranches de 25 g) • **Aoste pro.**	3 449 865 266 126	250 g	6 pièces	21 jours
	27000	Chiffonnade de dinde - Préparation à base de filet de dinde Goût fumé (12 tr. x 27 g) • **Aoste pro.**	3 449 865 270 000	324 g	8 pièces	21 jours
	16629	Chiffonnade de poulet - Préparation (12 tr. x 25g) à base de filet de poulet • **Aoste pro.**	3 449 860 424 101	300 g	8 pièces	19 jours

(I) Nous contacter pour plus d'informations

Remerciements

Merci à Paola de nous avoir accueilli au sein de son restaurant Casa Paola. Cette cheffe passionnée de cuisine depuis toute petite a pris le temps de nous partager ses valeurs, sa créativité et son goût des bons produits dans un cadre exceptionnel.
Elle nous a fait découvrir les spécialités italiennes mais surtout familiales qui sont transmises de génération en génération à travers des plats frais, variés et gourmands.

Aoste Professionnel dévoile son nouveau site internet

Aoste Professionnel vous propose un nouveau site internet. Retrouvez notre histoire, nos engagements, nos actualités, mais également tous nos produits et recettes pour vous accompagner au quotidien.

Aoste Professionnel sur les réseaux sociaux

Suivez toutes nos actualités sur LinkedIn, Instagram et Facebook. Au programme, food reportages, tendances, zooms produits, actualités, engagements...

@aosteprofessionnel

De chaleureux remerciements à Stéphanie Iguna, de la Food Factory, pour la conception des recettes et la qualité de ses photos ainsi qu'à son chef cuisinier Quentin Ponzio. Merci à l'Agence Lug, en charge de la rédaction et de la mise en page des catalogues ainsi qu'à Aurélie Sitruk et l'agence COZ. Nous remercions enfin toutes les équipes d'Aoste Professionnel qui ont œuvré à la conception de ces supports. *Aoste SNC - Hameau de Saint Didier RD592- 38490 AOSTE - 388 818 726 RCS Vienne - Visuels non contractuels et suggestion de présentation.*

Imprimé sur papier 100% PEFC
Ce papier est issu à 100% de forêts bien gérées et durables.

Retrouvez Aoste Professionnel

www.aostefoodservice.fr

523, cours du 3e Millénaire – CS 50152 – 69792 Saint-Priest Cedex
Tél. : 04 72 14 46 17 – Fax : 04 72 14 35 54