

Les passionnés **DU GOÛT**

TENDANCES | RECETTES | PRODUITS

CATALOGUE

MARTIN

FERAGUS

**RENCONTRE,
RECETTES &
CONSEILS**

OPTIMISATION

**1 PRODUIT =
3 RECETTES**

12

**NOUVELLES
RECETTES ET
PLANCHES**

Dossier spécial
Les chiffonnades italiennes

Aoste

PROFESSIONNEL

ÉDITION 2024/25

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.



#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.



#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.



#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 accessibles à tous.



#4

100% EMBALLAGE RECYCLÉ EN 2030
Des emballages 100% recyclables en 2028 et des emballages 100% produits à partir de matières recyclées d'ici 2030 pour permettre d'éviter toute utilisation de matières premières fossiles.



#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.



#6

100% BIEN-ÊTRE ANIMAL EN 2040
Pour la filière porcine : Prise en compte de toutes les connaissances scientifiques en matière de bien-être animal 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 :

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



Rencontre

NOTRE CHEF AMBASSADEUR : MARTIN FERAGUS

Véritable chef cuisinier qui mêle **tradition et modernité**, Martin Feragus nous accompagne tout au long de l'année pour vous proposer des **recettes gourmandes et innovantes** à partir de **produits savoureux et de qualité** !



Bac Professionnel Cuisine

Evolution dans plusieurs palaces parisiens : Georges V, Lutetia, Le Mandarin Oriental, ... Il se forme aux côtés de grands chefs (Thierry Marx, Yannick Alléno, ...).

Participation à Top Chef saison 11 en 2020

Sous-chef, Le Vivarais, en Ardèche : se passionne pour la charcuterie et les salaisons.

Actuellement : Chef exécutif, Les Oliviers, à Bandol

SA CUISINE ? Il la définit comme française, méditerranéenne, moderne, avec des reflets de ses voyages.

SES VALEURS ? C'est un cuisinier qui évolue avec son temps ! Il est soucieux de limiter ses déchets et son gaspillage, privilégie des produits locaux, frais et de saison pour confectionner ses menus. Ces produits sont sélectionnés pour leur histoire et leur méthode de fabrication.

SA RECETTE SIGNATURE ? Une piperade bien confite, gourmande, et composée de jambon cru. Il ajoute également un œuf mollet sur le dessus et quelques chips de charcuterie (chorizo par exemple).

Conseils de chef



Utiliser la charcuterie comme exhausteur de goût ou assaisonnement



Intégrer la charcuterie au cœur des plats (farces, sauces, ...)



Marier les saveurs de la mer (poissons, fruits de mer, ...) avec la charcuterie

Recette de chef

ARANCINIS AU SPECK FIORUCCI



Préparation :
50 min



Pour :
6 personnes

- 200g de riz à risotto
- 200g de pecorino
- 200g de speck
- 3 oeufs
- 500g de chapelure panko
- Farine
- 3g de safran
- Vin blanc
- Thym
- Échalotes
- Bouillon de légumes
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Faire nacrer le riz avec une échalote ciselée dans de l'huile d'olive.
2. Ajouter le vin blanc et faire réduire quasiment à sec.
3. Ajouter le bouillon de légumes et le safran. Laisser cuire doucement.
4. Une fois bien cuit, mettre le risotto à refroidir.
5. Ajouter du speck coupé finement au risotto froid, râper du pecorino et réaliser des boules.
6. Fariner les boules, puis les passer dans l'oeuf entier et la chapelure.
7. Mettre les boules dans l'huile chaude jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. À servir en entrée ou à proposer à partager.

CONSEIL DE CHEF :

Tailler du speck en brunoise et le faire sécher dans un four à 180°C pour créer une chips. La déposer sur le dessus des arancinis pour sublimer le dressage.

Retrouvez cette recette sur notre chaîne YouTube : Aoste Professionnel.



Tendances

COMMENT GÉNÉRER DU TRAFIC EN HORS DOMICILE ?

► LES INCONTOURNABLES

LA QUALITÉ
DES PRODUITS



1ère motivation de visite
en restaurant*

*Revenue Management Solutions - 2024

LE FAIT MAISON

71%

Déclarent être prêts à
payer plus cher pour des
plats faits maison*

► JOUER SUR TOUS LES MOMENTS DE CONSUMMATION

+8%

Croissance des occasions
en hors repas*

*S1 2024 vs S1 2023 - Panel Crest - Juin 2024

Tendances

LES BOULANGERIES MISENT SUR LE SNACKING

80%

des points de vente
proposent des produits de
snacking et/ou des plats
préparés*

*Observatoire Fiducial 2024



Lieu le plus prisé pour
consommer du snacking*

*Etude Speak Snacking - Mars 2024



Commerce préféré des
actifs Français pour la
pause déjeuner

*Les Echos - 2023

SURFER SUR LES TENDANCES FOOD POUR ATTIRER LES CLIENTS

La Restauration à Table

Circuit qui enregistre la
plus forte croissance en
visites entre le S1
2024 et le S1 2023
(+2,3%)*

*Panel Crest - Juin 2024



► MISER SUR LA CONVIVIALITÉ

2ème

facteur pour lequel les
convives sont prêts à
payer plus cher
→ Une atmosphère
accueillante et agréable

*Revenue Management Solutions - 2024

► QUELQUES CLÉS POUR BOOSTER LE TRAFIC



Développer une offre multi-
moments (snacking, brunch,
goûter, afterwork, ...)



Mettre en avant votre
rapport qualité/prix,
l'origine de vos produits



Animer votre offre selon les
saisons mais aussi les
périodes de vacances :
Halloween, Noël, ...



LA GASTRONOMIE D'ÉPOQUE

Des plats réconfortants, simples
mais gourmands, très appréciés
sur les cartes (saucisse purée,
poulet rôti, cordon bleu, ...).



LA STREET FOOD

Des réalisations abordables, faciles
et rapides à consommer. Optez
pour des associations de goûts
variées afin de créer une expérience
gustative unique.



LES CUISINES DU MONDE

Les saveurs italiennes restent les
grandes favorites des Français.
Miser également sur les cuisines
d'Europe de l'Est et d'Asie, très
tendance cette année.



LA FUSION DES CULTURES

Mélanger les saveurs et les
techniques culinaires de différentes
cultures pour offrir un voyage
culinaire hors du commun à vos
convives.

Sommaire

10

JAMBONS SECS & CRUS

18

VIANDES SÉCHÉES

22

DOSSIER SPÉCIAL : LES
CHIFFONNADES ITALIENNES

28

SPÉCIALITÉS CUITES ITALIENNES

32

CHORIZOS

36

SAUCISSONS SECS

41

JAMBONS CUIITS & VOLAILLES

44

OPTIMISATION PRODUIT

46

LISTING PRODUITS

Jambons secs et crus

► PIÈCES ENTIÈRES



Code : 19 256 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 861 001 264 Contrat date : 90 jours
Poids : 6,00 kg



Code : 19 271 Format : 4 pièces
EAN : 3 230 381 006 132 Contrat date : 70 jours
Poids : 2,40 kg



Code : 30 315 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 303 159 Contrat date : 60 jours
Poids : 3,90 kg



Code : 30 314 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 303 142 Contrat date : 60 jours
Poids : 3,90 kg



Code : 30 316 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 303 166 Contrat date : 60 jours
Poids : 3,90 kg



Code : 14 417 Format : 2 pièces
EAN : 541 132 809 381 3 Contrat date : 70 jours
Poids : 3,765 kg

Jambons secs et crus

► PIÈCES ENTIÈRES



Code : 19 254 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 861 001 202 Contrat date : 70 jours
Poids : 5,20 kg



Code : 19 267 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 861 003 053 Contrat date : 70 jours
Poids : 5,70 kg



Code : 20 846 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 866 020 000 Contrat date : 70 jours
Poids : 6,00 kg



Code : 20 850 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 866 054 005 Contrat date : 70 jours
Poids : 5,80 kg



Code : 19 264 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 861 004 562 Contrat date : 70 jours
Poids : 6,10 kg



Code : 28 862 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 288 623 Contrat date : 120 jours
Poids : 4,50 kg



Code : 33 742 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 860 409 559 Contrat date : 60 jours
Poids : 5,00 kg



Code : 1 307 Format : 2 pièces
EAN : 8 413 098 010 103 Contrat date : 50 jours
Poids : 5,30 kg

Jambons secs et crus

► PIÈCES ENTIÈRES



JAMBON DE PARME
DÉOSSÉ, 14 MOIS AOP

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



JAMBON DE PARME
20 MOIS 5 STELLE AOP

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



JAMBON SAN DANIELE
DÉOSSÉ, 14-16 MOIS AOP

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



JAMBON ITALIEN
DÉOSSÉ, 9 MOIS

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



DEMI SPECK

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



JAMBON SEC SUPÉRIEUR À LA TRUFFE
TRUFFE D'ÉTÉ 2,5%

Code : 35 444 Format : 2 pièces
EAN : 8 007 975 022 855 Contrat date : 50 jours
Poids : 6 kg

DISPONIBLE POUR LES
FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Focus produit

SPECK FIORUCCI



Fabriqué en Italie

Goût boisé et délicatement fumé

Fabriqué à partir d'une seule cuisse de porc désossée, salée au sel sec, assaisonnée et délicatement fumée

Multi-usages : apéritif, pizza, sandwich, ...

Jambons secs et crus

▶ PRÉTRANCHÉS



JAMBON SEC SUPÉRIEUR
(20 X 16G environ)

Code : 19 294 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 842 519 009 Contrat date : 60 jours
Poids : 320 g



JAMBON SEC DE SAVOIE
(20 X 16G environ)

Code : 19 297 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 842 554 000 Contrat date : 60 jours
Poids : 320 g



JAMBON DE BAYONNE
(20 X 16G environ) IGP

Code : 20 879 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 866 516 008 Contrat date : 60 jours
Poids : 320 g



JAMBON CRU
(20 X 25G environ)

Code : 27 254 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 865 272 547 Contrat date : 60 jours
Poids : 500 g



JAMBON SERRANO
(20 X 16G environ) STG

Code : 19 302 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 842 595 003 Contrat date : 60 jours
Poids : 320 g



JAMBON SERRANO
(30 X 16G environ) STG

Code : 27 253 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 865 272 530 Contrat date : 90 jours
Poids : 500 g

Jambons secs et crus

▶ PRÉTRANCHÉS



JAMBON DE PARME
20 MOIS D'ÂGE, (7X13G environ) AOP

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



JAMBON DE PARME
12 MOIS D'ÂGE, (20X16G environ) AOP

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



JAMBON SEC ITALIEN
10 MOIS

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



JAMBON SEC SUPÉRIEUR ITALIEN
(24 X 13G environ)

Code : 35 713 Format : 6 pièces
EAN : 8 007 975 022 916 Contrat date : 42 jours
Poids : 320 g



SPECK
(10 à 12 TRANCHES)

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



ASSIETTE ITALIENNE

Code : 20 591 Format : 8 pièces
EAN : 8 007 975 018 230 Contrat date : 35 jours
Poids : 120 g



CHIFFONNADE DE FIOCCO DI PROSCIUTTO*

Code : 40 839 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 865 408 397 Contrat date : 55 jours
Poids : 300 g

* spécialité de salaison sèche italienne issue de jambon de porc

Jambons secs et crus

▶ ALLUMETTES



ALLUMETTES DE JAMBON SEC

Code : 27 828 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 865 278 280 Contrat date : 40 jours
Poids : 500 g



ALLUMETTES DE JAMBON CRU

Code : 19 197 Format : 12 pièces
EAN : 3 449 860 000 428 Contrat date : 30 jours
Poids : 500 g

▶ PÉTALES



PÉTALES DE JAMBON CRU

Code : 19 504 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 840 002 589 Contrat date : 40 jours
Poids : 500 g

Recette

CORDON BLEU AU JAMBON DE SAVOIE AOSTE PROFESSIONNEL



Préparation :
30 min



Pour :
4 personnes

- 4 escalopes de poulet
- 8 tranches de jambon de Savoie
- 240g de reblochon
- 200g de chapelure
- 3 œufs
- 50g de farine
- Huile végétale

1. Déposer vos escalopes de poulet sur une feuille de cellophane et les taper pour les aplatir au maximum. Placer ensuite vos tranches de jambon de Savoie sur le poulet. Découper le reblochon en lamelles et les ajouter.
2. Rouler la préparation à l'aide de film alimentaire et bien serrer, en faisant rouler la ballotine. Refermer les côtés avec des nœuds. Déposer ensuite les cordons bleus au congélateur ou au réfrigérateur pendant 2 heures.
3. Déballer les ballotines, les rouler dans la farine, l'œuf battu et la chapelure, puis à nouveau dans l'œuf et la chapelure. Réserver au frais.
4. Verser l'huile de cuisson dans une poêle. Faire cuire les cordons bleus jusqu'à obtenir une belle coloration.
5. Lorsqu'ils sont joliment dorés, les déposer dans un four chaud (180°C) pendant 5 à 10 minutes pour terminer la cuisson interne.

Viandes séchées

▶ PIÈCES ENTIÈRES



Aoste

DEMI COPPA
SEL SEC

Code : 19 159
EAN : 3 230 381 002 356
Poids : 1,30 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 50 jours

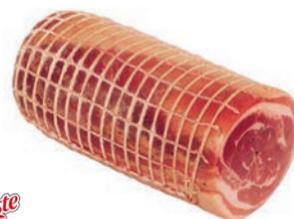


Fiorucci

COPPA DI PARMA
IGP

Code : 29 973
EAN : 8 007 975 004 516
Poids : 2,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 45 jours



Aoste

DEMI PANCETTA

Code : 19 158
EAN : 3 230 381 009 683
Poids : 1,30 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 50 jours



Aoste

DEMI VIANDE DES GRISONS
IGP

Code : 19 136
EAN : 3 230 382 900 156
Poids : 1,20 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 50 jours



Fiorucci

GUANCIALE AFFINÉ

Code : 24 388
EAN : 8 410 320 243 889
Poids : 1,10 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 105 jours



Fiorucci

DEMI BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Code : 27 172
EAN : 8 007 975 107 255
Poids : 1,60 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 80 jours

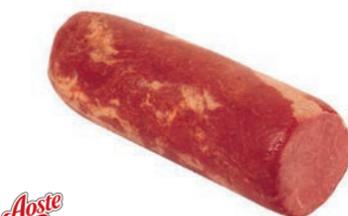


NAVIERE

LOMO EXTRA

Code : 1 500
EAN : 8 410 320 115 001
Poids : 1,60 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 100 jours



Aoste

DEMI FILET DE BACON SUPÉRIEUR FUMÉ
AU BOIS DE HÊTRE

Code : 19 192
EAN : 3 033 122 091 158
Poids : 1,70 kg

Format : 6 pièces
Contrat date : 50 jours

Recette

PÂTES CARBONARA AU GUANCIALE FIORUCCI



Préparation :
18 min



Pour :
15 personnes

- 500g de Guanciale Fiorucci
- 1,2 kg de spaghettis
- 15 œufs
- 250g de pecorino râpé
- Huile d'olive
- Poivre concassé
- Sel

1. Cuire les spaghettis dans un volume d'eau suffisant. Une fois cuits, réserver et ajouter 6 cuillères d'huile d'olive afin qu'ils ne collent pas.
2. Récupérer une partie de l'eau de cuisson nécessaire à la sauce.
3. Dans un bol, battre 12 jaunes d'œuf et 3 œufs entiers. Ajouter le pecorino râpé et du poivre concassé. Ajouter 5 à 6 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes, de façon à lier la sauce afin qu'elle soit onctueuse.
4. Dans une poêle chaude, faire revenir les timbres de Guanciale jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Enlever le gras de cuisson. Réserver.
5. Dans une poêle à feu doux, ajouter les pâtes et la sauce, et bien mélanger. Remuer sans s'arrêter pour que l'œuf ne cuise pas. Ajouter le Guanciale.
6. Dresser avec quelques fines tranches de pecorino.

Viandes séchées

▶ PRÉTRANCHÉS



COPPA
32 TRANCHES ENVIRON

Code : 19 539 Format : 12 pièces
EAN : 3 041 834 014 006 Contrat date : 60 jours
Poids : 250 g



CHIFFONNADE DE COPPA DI PARMA IGP

Code : 40 838 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 865 408 380 Contrat date : 55 jours
Poids : 300 g



BRESAOLA

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



BRESAOLA

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



BACON FUMÉ
40 TRANCHES ENVIRON

Code : 21 163 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 869 784 008 Contrat date : 60 jours
Poids : 500 g



BACON À L'AMÉRICAIN

Code : 38 209 Format : 5 pièces
EAN : 8 410 320 382 090 Contrat date : 45 jours
Poids : 4 x 200 g

▶ TIMBRES



TIMBRES DE GUANCIALE AFFINÉ

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

Recette de chef



FRITTATA À LA COPPA AOSTE PROFESSIONNEL



Préparation :
20 min



Pour :
4 personnes

- 12 œufs
- 200g de Coppa
- 200g de pecorino sarde
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 1 botte de basilic
- Ciboulette
- Roquette
- Vinaigre de xérès
- Huile olive
- Sel et poivre

1. Couper les poivrons, les oignons, l'ail, et la coppa en lardons.
2. Dans une poêle, faire revenir l'ensemble des ingrédients et les faire confire. Déglacer le tout avec du vinaigre de xérès.
3. Ajouter le persil et la ciboulette à la préparation.
4. Battre les œufs et les assaisonner avec du pecorino, du sel et du poivre. Les ajouter au mélange des ingrédients.
5. Cuire la frittata au four 8 à 10min, à 150°C.
6. Finir avec de la roquette, de la coppa joliment découpée, des lamelles de pecorino et un filet d'huile d'olive.

CONSEIL DE CHEF :

Démarrer la cuisson de la frittata dans une poêle, tout en mélangeant les œufs avec le reste des ingrédients. Une fois la garniture bien mélangée aux œufs, râper du pecorino sur le dessus, puis enfourner.

Retrouvez cette recette sur notre chaîne YouTube :
Aoste Professionnel.





Aoste
PROFESSIONNEL

Nouveautés
**LES CHIFFONNADES
ITALIENNES**

Chiffonnades

FIOCCO DI PROSCIUTTO



Code : 40 839
EAN : 3 449 865 408 397
Poids : 300 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 55 jours


Viande de porc
100% italienne


Affinage de 8
mois minimum


Aromatique fine
aux notes fruitées


45 tranches
environ

SALADE DE PÂTES, AUBERGINE CONFITE ET FIOCCO



Préparation :
20 min



Pour :
4 personnes

- 300g d'orzo
- 12 tranches de Fiocco di prosciutto
- 1 aubergine
- 120g de billes de mozzarella
- 120g de tomates cerises
- 1 gousse d'ail
- Thym
- Huile d'olive
- Pesto
- Basilic
- Sel et poivre

1. Faire bouillir de l'eau, cuire l'orzo et réserver au frais.
2. Rincer les tomates cerises puis les couper en deux.
3. Peler l'oignon rouge et le ciseler. Réserver.
4. Couper l'aubergine en cubes et les faire revenir dans une sauteuse avec une gousse d'ail, du thym et un filet d'huile d'olive. Assaisonner en sel et poivre.
5. Dresser chaque assiette : ajouter l'orzo, les billes de mozzarella, l'oignon rouge ciselé, les dés d'aubergine confite et les tranches de Fiocco. Assaisonner de pesto et d'un tour de poivre du moulin. Décorer de basilic.

Chiffonnades

SALAME MILANO



Code : 40 844
EAN : 3 449 865 408 441
Poids : 300 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 55 jours


Viande de porc
100% italienne


Texture ferme et
fondante


Hachage fin


74 tranches
environ

SANDWICH FOCACCIA ET SALAME MILANO



Préparation :
10 min



Pour :
1 personne

- 1 pain foccacia
- 4 tranches de Salame Milano
- 50g de ricotta
- Crème fraîche
- Roquette
- Citron
- Sel et poivre

1. Dans un saladier, mélanger la ricotta, la crème, les zestes d'un citron, le sel et le poivre.
2. Couper la foccacia en deux. Sur la partie inférieure, tartiner la crème de ricotta et disposer les tranches de Salame Milano. Puis ajouter quelques pousses de roquette.
3. Refermer le sandwich en déposant la partie supérieure de la foccacia coupée précédemment

Chiffonnades

SPIANATA PICCANTE



Code : 40 842
EAN : 3 449 865 404 825
Poids : 300 g
Format : 4 pièces
Contrat date : 55 jours


Mélange d'épices
relevé


Goût prononcé et
caractéristique


Couleur typique
orangée


58 tranches
environ

Chiffonnades

COPPA DI PARMA IGP



Code : 40 838
EAN : 3 449 865 408 380
Poids : 300 g
Format : 4 pièces
Contrat date : 55 jours


Viande de porc
100% italienne


Affinage de 3
mois minimum



Encadrée par
une IGP



74 tranches
environ

PINSA AUX ARTICHAUTS ET SPIANATA PICCANTE



Préparation :
20 min



Pour :
4 personnes

- 1 pinsa
- 8 tranches de Spianata Piccante
- 250g d'artichauts marinés
- 100g de crème fraîche
- 30g de parmesan râpé
- 50g de copeaux de parmesan
- Roquette
- Huile d'olive
- Pesto
- Sel et poivre

1. Mélanger la crème fraîche avec le parmesan râpé et assaisonner en sel et poivre.
2. Couper les coeurs d'artichauts en deux. Étaler la crème fromagère sur la pinsa, puis ajouter les artichauts.
3. Enfourner 10 minutes à 230°C.
4. Après cuisson ajouter les tranches de Spianata Piccante, la roquette, les copeaux de parmesan et un filet de pesto. Déguster chaud.

PÂTES À LA CRÈME DE BUTTERNUT ET COPPA



Préparation :
25 min



Pour :
4 personnes

- 500g de fettucines (ou tagliatelles)
- 1 courge butternut (850g)
- 8 tranches de Coppa di Parma
- 20 cl de bouillon
- 20 cl de crème fraîche
- 100g de parmesan
- 30g de graines de courge
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Thym

1. Éplucher, épépiner la courge et la couper en gros cubes. Émincer l'oignon, hacher l'ail.
2. Verser de l'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir l'oignon et l'ail pendant 5 minutes. Ajouter les cubes de butternut et les faire rissoler.
3. Mixer le tout avec le bouillon de volaille, le parmesan et la crème. Assaisonner et réserver.
4. Faire bouillir de l'eau salée, puis cuire les pâtes.
5. Enrober les pâtes de sauce. Dresser dans une assiette. Ajouter les tranches de Coppa et les graines de courge.

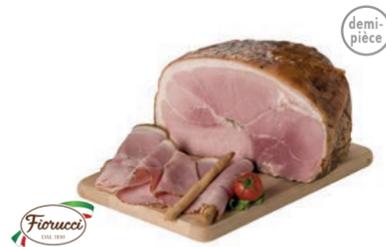
Spécialités cuites italiennes

► ROSTELLO®



ROSTELLO® HERBES

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



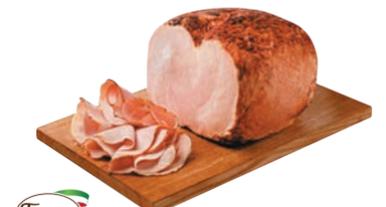
DEMI ROSTELLO® HERBES

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



**DEMI ROSTELLO® TRUFFES
 À LA TRUFFE D'ÉTÉ 1,1%**

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



ROSTELLO® DINDE

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

► PIÈCES ENTÈRES



**JAMBON RÔTI ITALIEN AUX HERBES
 CAMINETTO**

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



NATURISSIMO

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



**MORTADELLE BOLOGNA PISTACHÉE
 IGP**

Code : 20 422 / 20 423
 EAN : 3 294 380 006 029/
 3 294 380 003 981
 Poids : 7 kg / 5,00 kg
 Format : 2 pièces / 1 pièce
 Diamètre : ≈ 22 cm / ≈ 17 cm
 Contrat date : 40 jours

Focus produit

ROSTELLO AUX HERBES FIORUCCI



Fabriqué en Italie, à Santa Palomba (Rome)

A partir d'un seul jambon frais, cuit lentement puis rôti à haute température

Sans exhausteur de goût

Spécialités cuites italiennes

► PRÉTRANCHÉS



ROSTELLO® AUX HERBES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

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



ROSTELLO® AUX HERBES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

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



MORTADELLE BOLOGNA
IGP

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

Planche italienne

ROSTELLO, COPPA, MORTADELLE & JAMBON SEC



Pour :
4 personnes

- 4 tranches de jambon sec
- 8 tranches de coppa
- 4 tranches de Rostello
- 4 tranches de mortadelle

Les conseils Aoste Professionnel

Pour créer une planche italienne savoureuse, pensez à ajouter des fromages typiquement italiens (mozzarella, ...), des gressins et des tartinables (pesto, ...).

Chorizos

▶ PIÈCES ENTIÈRES



Aoste

LA TOURNÉE CHORIZO

Code : 22 209
EAN : 3 449 865 222 092
Poids : 3,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 60 jours



Campofrio

CHORIZO GRAN DOBLON DOUX

Code : 35 462
EAN : 8 410 320 001 083
Poids : 2,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 70 jours



Campofrio

CHORIZO GRAN DOBLON FORT

Code : 35 463
EAN : 8 410 320 006 286
Poids : 2,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 70 jours



CÉSAR MORONI

CHORIZO DOUX

Code : 19 790
EAN : 3 181 450 100 599
Poids : 200 g

Format : 15 pièces
Contrat date : 60 jours



CÉSAR MORONI

CHORIZO FORT

Code : 19 795
EAN : 3 181 450 100 605
Poids : 200 g

Format : 15 pièces
Contrat date : 60 jours



CHORIZO - QUALITÉ SUPÉRIEURE DOUX

Code : 19 922
EAN : 3 181 454 661 591
Poids : 225 g

Format : 25 pièces
Contrat date : 60 jours



Fiorucci

NDUJA PICCANTE

Code : 37 151
EAN : 8 007 975 000 297
Poids : 300 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 40 jours

Recette

HOT DOG AUX CHORIZOS À GRILLER CÉSAR MORONI



Préparation :
20 min



Pour :
4 personnes

- 8 chorizos à griller César Moroni
- 4 pains pour hot dogs
- 2 oignons
- 1 cuillère à café de sucre
- Roquette
- Moutarde
- Ketchup
- Huile d'olive

1. Préchauffer le four à 170°C. Faire griller les chorizos au four, sans matière grasse, pendant 20 minutes.
2. Pendant ce temps, ciseler finement les oignons et les déposer dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Faire suer, ajouter une cuillère à café de sucre et laisser confire à feu doux pendant une dizaine de minutes.
3. Déposer les pains à hot dog dans le four quelques minutes.
4. Quand les pains sont chauds, déposer une première cuillère de confit d'oignons. Ajouter le chorizo à griller, déposer une seconde cuillère de confit d'oignons, puis agrémenter de moutarde et de ketchup. Finir par quelques pousses de roquettes. Servir immédiatement à vos convives.

Chorizos

▶ PRÉTRANCHÉS



SALAME PEPPERONI

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



PEPPERONI TRANCHÉ

Code : 35 197 Format : 5 pièces
EAN : 3 449 865 351 976 Contrat date : 80 jours
Poids : 1,00 kg



RONDELLES DE CHORIZO

Code : 19 914 Format : 16 pièces
EAN : 3 181 454 661 935 Contrat date : 60 jours
Poids : 500 g



CHORIZO
DOUX (50 X 5G environ)

Code : 35 063 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 865 350 634 Contrat date : 60 jours
Poids : 250 g



CHORIZO EXTRA

Code : 41152 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 865 411 526 Contrat date : 100 jours
Poids : 500 g

▶ ALLUMETTES



ALLUMETTES DE CHORIZO SUPÉRIEUR

Code : 21 136 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 849 710 003 Contrat date : 40 jours
Poids : 500 g

▶ CUBES



CUBES DE CHORIZO

Code : 22 996 Format : 4 pièces
EAN : 3 181 450 751 241 Contrat date : 63 jours
Poids : 500 g

▶ À GRILLER



CHORIZO À GRILLER
DOUX

Code : 20 551 Format : 3 pièces
EAN : 3 181 450 101 138 Contrat date : 45 jours
Poids : 1,65 kg

SANS
ARÔME

SANS
COLORANTS
ARTIFICIELS

Planche espagnole

LOMO, JAMBON SERRANO, CHORIZO & FUET




 Pour :
 4 personnes

- 4 tranches de jambon Serrano
- 8 tranches de lomo
- 8 tranches de chorizo
- 1 demi-fuet

Les conseils Aoste Professionnel

Pour une planche espagnole gourmande, accompagnez vos charcuteries de légumes colorés et de saison (tomates, olives, ...) et de fromages typiques (manchego, ...).

Saucissons secs

► PIÈCES ENTières



LA ROSETTE AU JAMBON

Code : 41 003 Format : 4 pièces
 EAN : 3 449 865 369 797 Contrat date : 40 jours
 Poids : 2,50 kg



LA ROSETTE

Code : 41 000 Format : 4 pièces
 EAN : 3 449 865 369 780 Contrat date : 40 jours
 Poids : 2,60 kg



LA ROSETTE AU JAMBON

Code : 19 231 Format : 4 pièces
 EAN : 3 230 381 001 335 Contrat date : 40 jours
 Poids : 2,50 kg



LE BRIDÉ
 SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR PUR PORC

Code : 19 372 Format : 7 pièces
 EAN : 3 449 861 001 431 Contrat date : 40 jours
 Poids : 1,80 kg



LA TOURNÉE
 SAUCISSE SÈCHE PUR PORC

Code : 37 484 Format : 2 pièces
 EAN : 3 230 381 001 298 Contrat date : 50 jours
 Poids : 2,80 kg

*Contient des nitrites issus de la transformation de nitrate



SAUCISSE SÈCHE
 PUR PORC SUPÉRIEUR (À LA PERCHE)

Code : 31 044 Format : 2 pièces
 EAN : 3 449 860 401 836 Contrat date : 50 jours
 Poids : 3,10 kg



PAVÉ NATURE

Code : 40 010 Format : 4 pièces
 EAN : 3 230 381 002 165 Contrat date : 40 jours
 Poids : 2,70 kg



PAVÉ ENROBÉ AUX POIVRES

Code : 41 007 Format : 4 pièces
 EAN : 3 230 381 002 196 Contrat date : 40 jours
 Poids : 2,950 kg



MICHE AUX NOISETTES

Code : 37 708 Format : 2 pièces
 EAN : 3 449 861 002 605 Contrat date : 60 jours
 Poids : 2,40 kg

Saucissons secs

► PIÈCES ENTières



SALAME FINOCCHIONA (AU FENOUIL)
 IGP

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



SALAME SPIANATA ROMANA

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



SALAME SPIANATA ROMANA PICCANTE

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



DEMI SALAMI DANOIS

Code : 19 701 Format : 6 pièces
 EAN : 3 220 120 406 569 Contrat date : 90 jours
 Poids : 1,50 kg



SAUCISSON HONGROIS

Code : 13 852 Format : 3 pièces
 EAN : 541 132 807 829 2 Contrat date : 56 jours
 Poids : 3,68 kg



SAUCISSON SEC
 QUALITÉ SUPÉRIEURE

Code : 39 857 Format : 12 pièces
 EAN : 3 449 865 398 575 Contrat date : 40 jours
 Poids : 150 g

Saucissons secs

► BOUCHÉES & STICKADOS



**BOUCHÉES DE SAUCISSON SEC
NATURE**

Code : 20 299 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 860 419 251 Contrat date : 60 jours
Poids : 500 g



**BOUCHÉES DE SAUCISSON SEC
NOIX**

Code : 20 303 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 860 419 268 Contrat date : 60 jours
Poids : 500 g



BOUCHÉES DE CHORIZO

Code : 20 307 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 860 419 275 Contrat date : 60 jours
Poids : 500 g



**BÂTONNETS SAUCISSON SEC
NATURE**

Code : 36 943 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 854 454 008 Contrat date : 70 jours
Poids : 500 g



**APÉRISEC BÂTONNETS
SAUCISSON SEC PUR PORC
NATURE**

Code : 36 945 Format : 6 pièces
EAN : 3 449 865 369 452 Contrat date : 50 jours
Poids : 120 g



**APÉRISEC BÂTONNETS
SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR
NOIX**

Code : 36 944 Format : 6 pièces
EAN : 3 449 865 369 445 Contrat date : 50 jours
Poids : 120 g



**APÉRISEC
SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR
NATURE**

Code : 19 607 Format : 6 pièces
EAN : 3 449 860 403 946 Contrat date : 50 jours
Poids : 130 g



**APÉRISEC
SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR
NOIX**

Code : 19 611 Format : 6 pièces
EAN : 3 449 860 403 960 Contrat date : 50 jours
Poids : 130 g



APÉRISEC CHORIZO

Code : 40 219 Format : 6 pièces
EAN : 3 449 865 402 197 Contrat date : 50 jours
Poids : 130 g

Planche française

**JAMBON DE SAVOIE, BÂTONNETS NATURE,
ROSETTE & COPPA**




**Pour :
4 personnes**

- 4 tranches de jambon de Savoie
- 8 tranches de coppa
- 8 bâtonnets nature
- 8 tranches de rosette

Les conseils Aoste Professionnel

Pour créer une planche à la française réussie, mixez les saveurs et les textures ! Ajoutez du fromage (tomme, crottins de chèvre, ...), des cornichons et quelques légumes frais.

Saucissons secs

► PRÉTRANCHÉS



ROSETTE SUPÉRIEURE
48 FINES TRANCHES environ

Code : 29 298 Format : 12 pièces
EAN : 3 041 832 764 002 Contrat date : 60 jours
Poids : 250 g



ROSETTE SUPÉRIEURE
48 TRANCHES CLASSIQUES environ

Code : 29 299 Format : 8 pièces
EAN : 3 071 506 866 084 Contrat date : 60 jours
Poids : 500 g



ROSETTE
52 TRANCHES DE 10G environ

Code : 20 695 Format : 10 pièces
EAN : 3 449 860 427 959 Contrat date : 60 jours
Poids : 520 g



SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR PUR PORC
160 TRANCHES environ

Code : 21 034 Format : 8 pièces
EAN : 3 230 388 193 002 Contrat date : 60 jours
Poids : 500 g



CHIFFONNADE SALAME MILANO

Code : 40 844 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 865 408 441 Contrat date : 55 jours
Poids : 300 g



CHIFFONNADE DE SPIANATA PICCANTE

Code : 40 842 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 865 404 825 Contrat date : 55 jours
Poids : 300 g

Jambons cuits et volailles

► PIÈCES ENTÈRES



JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AU TORCHON DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ PRÊT À TRANCHER

Code : 40 410 Format : 2 pièces
EAN : 3 089 736 625 005 Contrat date : 36 jours
Poids : 4 kg



JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AU TORCHON DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ PRÊT À TRANCHER

Code : 19 155 Format : 2 pièces
EAN : 3 089 731 367 009 Contrat date : 36 jours
Poids : 3,50 kg



JAMBON CUIT DE PARIS PRÊT À TRANCHER

Code : 19 228 Format : 2 pièces
EAN : 3 089 732 138 004 Contrat date : 36 jours
Poids : 3,50 kg



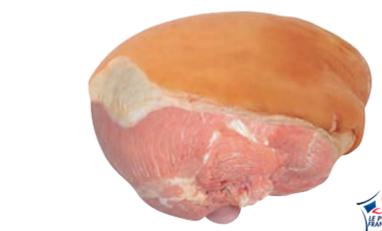
JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC SON OS AU TORCHON AVEC COUENNE

Code : 19 511 Format : 1 pièce
EAN : 3 449 864 000 714 Contrat date : 21 jours
Poids : 7,50 kg



JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC SON OS AU TORCHON AVEC COUENNE

Code : 19 512 Format : 1 pièce
EAN : 3 449 864 000 721 Contrat date : 21 jours
Poids : 7,50 kg



VÉRITABLE JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC COUENNE, À L'OS, NON GOUGÉ

Code : 19 513 Format : 1 pièce
EAN : 3 449 864 000 738 Contrat date : 21 jours
Poids : 9,00 kg



JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC COUENNE, À L'OS, SANS FÉMUR

Code : 19 510 Format : 1 pièce
EAN : 3 449 864 000 707 Contrat date : 21 jours
Poids : 9,50 kg



JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC COUENNE SANS SEL NITRITÉ AJOUTÉ*

Code : 34 198 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 341 984 Contrat date : 30 jours
Poids : 7,50 kg



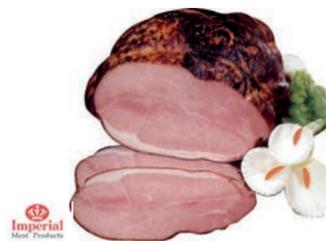
NATURISSIMO

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

*Pour assurer sa conservation, ce produit contient des nitrites d'origine végétale

Jambons cuits et volailles

▶ PIÈCES ENTières



**JAMBON CUIT FUMÉ
CŒUR GRILLÉ**

Code : 12 709 Format : 2 pièces
EAN : 541 176 101 727 8 Contrat date : 42 jours
Poids : 6,16 kg



**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR
DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ
PRÊT À TRANCHER**

Code : 20 565 Format : 2 pièces
EAN : 3 071 500 424 877 Contrat date : 30 jours
Poids : 7,50 kg

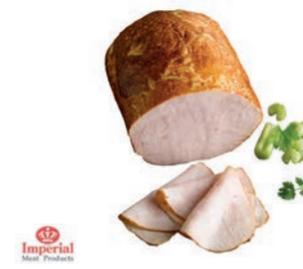


FILET DE POULET

Code : 12 937 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 902 528 1 Contrat date : 42 jours
Poids : 1,31 kg

Jambons cuits et volailles

▶ PIÈCES ENTières



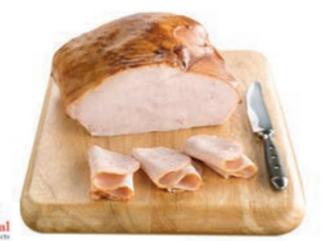
POITRINE DE DINDE

Code : 14 076 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 908 599 5 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,30 kg



VOLAILE PROVENÇALE

Code : 13 456 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 906 041 1 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,58 kg



BLANC DE VOLAILE

Code : 13 077 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 903 708 6 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,00 kg

▶ PRÉTRANCHÉS



**FILET DE POULET CUIT
AUX BROCOLIS ET CAROTTES**

Code : 28 191 Format : 2 pièces
EAN : 5 411 761 275 371 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,12kg



ROULADE DE POULET

Code : 14 729 Format : 3 pièces
EAN : 541 131 909 593 2 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,80 kg



**ROULADE DE POULET
FINES HERBES**

Code : 14 657 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 909 546 8 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,00 kg



SAUCISSON PRINTANIER

Code : 14 622 Format : 3 pièces
EAN : 541 131 909 538 3 Contrat date : 42 jours
Poids : 1,05 kg



**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR À L'ÉTOUFFÉE
DÉCOUENNÉ, DÉGRAISSÉ (10 X 40G environ)**

Code : 26 747 Format : 10 pièces
EAN : 3 449 865 267 475 Contrat date : 21 jours
Poids : 400 g



**JAMBON CUIT DE PARIS SUPÉRIEUR
DÉCOUENNÉ, DÉGRAISSÉ (10 X 40G environ)**

Code : 20 873 Format : 12 pièces
EAN : 3 449 846 403 007 Contrat date : 21 jours
Poids : 400 g
Barquette non transparente - blanche

▶ SAUCISSES



JAMBON DE POULET

Code : 15 432 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 907 890 4 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,80 kg



**VIANDE DE POULET ET DE DINDE CUIE
AU PAPRIKA ET AUX CHAMPIGNONS**

Code : 14 062 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 908 555 1 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,00 kg



FILET DE DINDE

Code : 14 637 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 909 542 0 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,80 kg



SAUCISSES DE BŒUF

Code : 34 769 Format : 9 pièces
EAN : 8 410 320 293 884 Contrat date : 65 jours
Poids : 960 g

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

Optimisation produit

1 PRODUIT = 3 RECETTES



Proposer plusieurs recettes grâce à un produit multi-usages



Diminuer le gaspillage alimentaire



Economiser du temps et de l'argent

LES CUBES DE CHORIZO AOSTE PROFESSIONNEL

À retrouver page 34



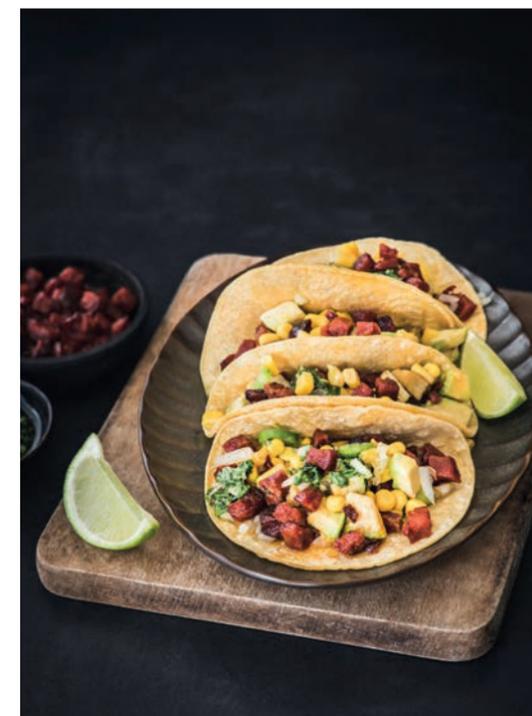
1- SAUMON AU CHORIZO

Idéal pour un plat du jour, à consommer sur place ou à emporter !

1. Ajouter les tomates cerises dans un plat allant au four avec les gousses d'ail écrasées et un filet d'huile d'olive. Enfourner pour une dizaine de minutes à 180°C. Réserver.
2. Ciseler les échalotes et hacher la gousse d'ail. Verser un filet d'huile d'olive dans une casserole et les faire rissoler quelques minutes.
3. Ajouter la crème liquide, la sauce tomate, l'origan et laisser cuire pendant 2 minutes. Porter à frémissement, avant de baisser à feu doux, et laisser réduire la sauce. En fin de cuisson, ajouter le parmesan et le basilic dans la sauce. Assaisonner en fleur de sel et poivre.
4. En parallèle faire dorer les cubes de chorizo pendant une dizaine de minutes à feu doux.
5. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle à feu vif. Déposer les filets de saumon, assaisonner de sel et de poivre, puis les faire cuire pendant 5 minutes, côté peau. Retourner et faire cuire 2 minutes.
6. Dresser la sauce et le saumon dans un plat de service. Agrémenter de cubes de chorizo et de tomates cerises rôties.

Optimisation produit

1 PRODUIT = 3 RECETTES



2 - TACOS AU CHORIZO

Idéal pour une offre snacking ou brunch !

1. Ciseler finement de la menthe, de la coriandre, du persil plat, un oignon blanc ainsi qu'une gousse d'ail. Découper un avocat en cube.
2. Ajouter à cela, une cuillère de moutarde, d'huile d'olive, un filet de vinaigre de vin, et bien mélanger.
3. Dans une poêle faire revenir les cubes de chorizo pendant une dizaine de minutes.
4. Procéder au dressage, dans chaque tacos, déposer du maïs, de l'oignon blanc, des cubes de chorizo et d'avocat.
5. Agrémenter de quelques feuilles de coriandre, d'un jus de citron vert. Ajouter une cuillère généreuse de la préparation à base de moutarde et d'huile d'olive.



3 - DIP SAUCE AU CHORIZO

Idéal pour une offre à partager !

1. Chauffer le lait et la crème à petit feu.
2. Ajouter le cheddar préalablement râpé. Faire fondre en remuant constamment.
3. En parallèle, dans une poêle, faire dorer les cubes de chorizo.
4. Servir dans un ramequin. Ajouter un tour de poivre, les cubes de chorizo et quelques feuilles de coriandre.
5. Proposer cette sauce fromagère accompagnée de nachos pour une offre à partager.

Listing produits

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
JAMBONS SECS - PIÈCES ENTIÈRES	1 307	Jambon Serrano Reserva - désossé STG • Navidul	8 413 098 010 103	53 kg	2 pièces	50 jours
	14 417	Spécialité de saison belge Cobourg jeune fumé • Imperial	541 132 809 381 3	3,765 kg	2 pièces	70 jours
	19 254	Jambon sec • Maison Calixte	3 449 861 001 202	52 kg	2 pièces	70 jours
	19 256	Le Scellé Or - Le jambon • Aoste	3 449 861 001 264	6 kg	2 pièces	90 jours
	19 264	Jambon de Bayonne - IGP • Maison Calixte	3 449 861 004 562	6,1 kg	2 pièces	70 jours
	19 267	Jambon sec supérieur • Maison Calixte	3 449 861 003 053	5,7 kg	2 pièces	70 jours
	19 271	Le Scellé Or - La moitié de jambon • Aoste	3 230 381 006 132	2,4 kg	4 pièces	70 jours
	20 416	Jambon San Daniele - désossé, 14 mois AOP • Fiorucci	3 294 380 006 845	8 kg	2 pièces	120 jours
	20 418	Demi speck • Fiorucci	3 294 380 011 986	25 kg	2 pièces	80 jours
	20 846	Véritable jambon de Savoie • Maison Calixte	3 449 866 020 000	6 kg	2 pièces	70 jours
	20 850	Véritable jambon de Savoie fumé • Maison Calixte	3 449 866 054 005	5,8 kg	2 pièces	70 jours
	22 055	Jambon cru italien - désossé, 9 mois • Fiorucci	3 294 380 006 050	5,5 kg	2 pièces	100 jours
	22 056	Jambon de Parme - désossé, 14 mois AOP • Fiorucci	3 294 380 005 657	8 kg	2 pièces	100 jours
	25 667	Jambon de Parme - 20 mois 5 Stelle AOP • Fiorucci	8 007 975 011 408	8 kg	2 pièces	90 jours
	28 862	Jambon Serrano - Découenné, dégraissé, désossé - STG • Aoste pro.	3 449 865 288 623	4,5 kg	2 pièces	120 jours
	30 314	Jambon cru Vieille Réserve 4D aux 3 poivres • Aoste	3 449 865 303 142	3,9 kg	2 pièces	60 jours
	30 315	Jambon cru Vieille Réserve 4D • Aoste	3 449 865 303 159	3,9 kg	2 pièces	60 jours
	30 316	Jambon cru Vieille Réserve 4D herbes & tomates • Aoste	3 449 865 303 166	3,9 kg	2 pièces	60 jours
	33 742	Jambon Cru Serrano Consorcio • Aoste	3 449 860 409 559	5 kg	2 pièces	60 jours
	35 444	Jambon sec supérieur à la truffe - truffe d'été 2,5% • Fiorucci	8 007 975 022 855	6 kg	2 pièces	50 jours
JAMBONS SECS - PRÉTRANCHÉS	19 294	Jambon sec supérieur • Aoste pro.	3 449 842 519 009	320 g	8 pièces	60 jours
	19 297	Jambon sec de Savoie (20 tranches x 16 g environ) • Aoste pro.	3 449 842 554 000	320 g	4 pièces	60 jours
	19 302	Jambon Serrano STG (20 tranches x 16 g environ) • Aoste pro.	3 449 842 595 003	320 g	4 pièces	60 jours
	19 491	Jambon de Parme AOP (20 tranches x 16 g environ)	3 449 843 735 002	320 g	4 pièces	30 jours
	20 380	Jambon sec italien 10 mois (10 à 12 tranches environ) • Fiorucci	8 007 975 010 036	100 g	8 pièces	45 jours
	20 383	Speck • Fiorucci	8 007 975 009 528	120 g	8 pièces	45 jours
	20 393	Jambon de Parme 20 mois, AOP • Fiorucci	8 007 975 008 101	90 g	10 pièces	25 jours
	20 591	Assiette Italienne • Fiorucci	8 007 975 018 230	120 g	8 pièces	35 jours
	20 879	Jambon de Bayonne IGP (20 tranches x 16 g environ) • Aoste pro.	3 449 866 516 008	320 g	4 pièces	60 jours
	27 253	Jambon Serrano STG (30 tranches x 16 g environ)	3 449 865 272 530	500 g	8 pièces	90 jours
	27 254	Jambon cru (20 tranches x 25 g environ)	3 449 865 272 547	500 g	8 pièces	60 jours
	35 713	Jambon sec supérieur italien (24 tranches x 13 g environ) • Fiorucci	8 007 975 022 916	320 g	6 pièces	42 jours
JAMBONS SEC - ALLUMETTES	19 197	Allumettes de jambon cru	3 449 860 000 428	500 g	12 pièces	30 jours
	27 828	Allumettes de jambon sec • Aoste pro.	3 449 865 278 280	500 g	8 pièces	40 jours
PÉTALES	19 504	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
VIANDES SÉCHÉES - PIÈCES ENTIÈRES	1 500	Lomo Extra • Navidul	8 410 320 115 001	1,6 kg	2 pièces	100 jours
	19 136	Demi Viande des grisons - IGP • Aoste	3 230 382 900 156	1,2 kg	2 pièces	50 jours
	19 158	Demi Pancetta • Aoste	3 230 381 009 683	1,3 kg	4 pièces	50 jours
	19 159	Demi Coppa - Sel Sec • Aoste	3 230 381 002 356	1,3 kg	2 pièces	50 jours
	19 192	Demi filet de bacon supérieur fumé au bois de hêtre	3 033 122 091 158	1,7 kg	6 pièces	50 jours
	24 388	Guanciale affiné • Fiorucci	8 410 320 243 889	1,1 kg	4 pièces	105 jours
	27 172	Demi Bresaola Punta d'Anca • Fiorucci	8 007 975 107 255	1,6 kg	4 pièces	80 jours
	29 973	Coppa di Parma - IGP • Fiorucci	8 007 975 004 516	2 kg	2 pièces	45 jours
VIANDES SÉCHÉES - PRÉTRANCHÉES	19 539	Coppa (32 tr. environ) • Aoste pro.	3 041 834 014 006	250 g	12 pièces	60 jours
	20 382	Bresaola • Fiorucci	8 007 975 010 449	100 g	8 pièces	45 jours
	21 163	Bacon fumé (40 tranches environ) • Aoste pro.	3 449 869 784 008	500 g	8 pièces	60 jours
	22 287	Bresaola (44 tranches environ) • Fiorucci	8 007 975 018 049	250 g	6 pièces	60 jours
38 209	Bacon à l'américaine • Campofrio	8 410 320 382 090	4 x 200 g	5 pièces	45 jours	
VIANDES SÉCHÉES - INGRÉDIENT CHARCUTIER	32 528	Timbres de guanciale • Fiorucci	8 007 975 003 069	500 g	4 pièces	50 jours
CHORIZO - PIÈCES ENTIÈRES	19 790	Chorizo doux • César Moroni	3 181 450 100 599	200 g	15 pièces	60 jours
	19 795	Chorizo fort • César Moroni	3 181 450 100 605	200 g	15 pièces	60 jours
	19 922	Chorizo - qualité supérieure - doux	3 181 454 661 591	225 g	25 pièces	60 jours
	22 209	La Tournée Chorizo • Aoste	3 449 865 222 092	3 kg	2 pièces	60 jours
	35 462	Chorizo Gran doblon doux • Campofrio	8 410 320 001 083	2 kg	2 pièces	70 jours
	35 463	Chorizo Gran doblon fort • Campofrio	8 410 320 006 286	2 kg	2 pièces	70 jours
37 151	Nduja Piccante • Fiorucci	8 007 975 000 297	300 g	4 pièces	40 jours	
CHORIZOS - PRÉTRANCHÉS	19 914	Rondelles de chorizo - qualité choix	3 181 454 661 935	500 g	16 pièces	60 jours
	29 019	Salame Pepperoni • Fiorucci	8 007 975 001 713	500 g	4 pièces	45 jours
	35 063	Chorizo doux (50 X 5 g environ) • Navidul	3 449 865 350 634	250 g	8 pièces	60 jours
	35 197	Pepperoni tranché • Fiorucci	3 449 865 351 976	1 kg	5 pièces	80 jours
	41 152	Chorizo Extra • Campofrio	3 449 865 411 526	500 g	4 pièces	100 jours
CHORIZOS CUBES	22 996	Cubes de chorizo qualité choix • Aoste pro.	3 181 450 751 241	500 g	4 pièces	63 jours
CHORIZOS ALLUMETTES	21 136	Allumettes de Chorizo qualité supérieure • Aoste pro.	3 449 849 710 003	500 g	8 pièces	40 jours
CHORIZOS À GRILLER	20 551	Chorizo à griller doux • César Moroni	3 181 450 101 138	1,65 kg	3 pièces	45 jours

(1) Nous contacter pour plus d'informations



Listing produits

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
SAUCISSONS SECS - PIÈCES ENTIÈRES	13 852	Saucisson hongrois • Impérial	541 132 807 829 2	3,68 kg	3 pièces	56 jours
	19 231	La rosette au jambon • Aoste	3 230 381 001 335	2,5 kg	4 pièces	40 jours
	19 372	Le bridé • Aoste	3 449 861 001 431	1,8 kg	7 pièces	40 jours
	19 701	Demi Salami Danois fumé pur porc	3 220 120 406 569	1,5 kg	6 pièces	90 jours
	20 430	Salame Spianata Romana Piccante • Fiorucci	3 294 380 002 601	2 kg	4 pièces	45 jours
	20 432	Salame Finocchiona (au fenouil) - IGP • Fiorucci	3 294 380 002 908	2,5 kg	2 pièces	45 jours
	22 059	Salame Spianata Romana • Fiorucci	3 294 380 002 366	2 kg	4 pièces	45 jours
	31 044	Saucisse sèche pur porc supérieure (à la perche)	3 449 860 401 836	3,1 kg	2 pièces	50 jours
	41 000	La rosette • CDHT	3 449 865 369 780	2,6 kg	4 pièces	40 jours
	41 003	La rosette au jambon • CDHT	3 449 865 369 797	2,5 kg	4 pièces	40 jours
	37 484	La tournée - Saucisse sèche pur porc • Aoste	3 230 381 001 298	2,80 kg	2 pièces	50 jours
	37 708	Miche aux noisettes • Aoste	3 449 861 002 605	2,4 kg	2 pièces	60 jours
	39 857	Saucisson sec - Qualité supérieure - Aoste	3 449 865 398 575	150 g	12 pièces	40 jours
	39 826	Saucisse sèche - Qualité supérieure - Aoste	3 449 865 398 261	150 g	12 pièces	40 jours
	41 007	Pavé enrobé aux poivres • Aoste	3 230 381 002 196	2,950 kg	4 pièces	40 jours
	40 010	Pavé nature • Aoste	3 230 381 002 165	2,7 kg	4 pièces	40 jours
SAUCISSONS SECS - PRÉTRANCHÉS	20 695	Rosette (52 tranches de 10g environ)	3 449 860 427 959	520 g	10 pièces	60 jours
	21 034	Saucisson sec supérieur Pur Porc • Aoste pro.	3 230 388 193 002	500 g	8 pièces	60 jours
	29 298	Rosette Supérieure - 48 fines tranches environ • Aoste pro.	3 041 832 764 002	250 g	12 pièces	60 jours
	29 299	Rosette Supérieure - 48 tranches classiques environ • Aoste pro.	3 071 506 866 084	500 g	8 pièces	60 jours
SAUCISSONS SECS - BOUCHÉES	19 607	Apérisec Saucisson sec supérieur nature • Aoste	3 449 860 403 946	130 g	6 pièces	50 jours
	19 611	Apérisec Saucisson sec supérieur aux noix • Aoste	3 449 860 403 960	130 g	6 pièces	50 jours
	20 299	Bouchées de saucisson sec nature • Aoste	3 449 860 419 251	500 g	8 pièces	60 jours
	20 303	Bouchées de saucisson sec noix • Aoste	3 449 860 419 268	500 g	8 pièces	60 jours
	20 307	Bouchées de chorizo • Aoste	3 449 860 419 275	500 g	8 pièces	60 jours
	40 219	Apérisec chorizo • Aoste	3 449 865 402 197	130 g	6 pièces	50 jours
SAUCISSONS SECS - BÂTONNETS	36 943	Bâtonnets saucisson sec nature • Aoste	3 449 854 454 008	500 g	8 pièces	70 jours
	36 944	Apérisec Bâtonnets saucisson sec supérieur noix • Aoste	3 449 859 369 445	120 g	6 pièces	50 jours
	36 945	Apérisec Bâtonnets saucisson sec pur porc nature • Aoste	3 449 865 369 452	120 g	6 pièces	50 jours
CHIFFONADES ITALIENNES	40 838	Chiffonade de Coppa di Parma IGP • Aoste pro.	3 449 865 408 380	300 g	4 pièces	55 jours
	40 839	Chiffonade de Fiocco di prosciutto • Aoste pro.	3 449 865 408 397	300 g	4 pièces	55 jours
	40 842	Chiffonade de Spianata Piccante • Aoste pro.	3 449 865 404 825	300 g	4 pièces	55 jours
	40 844	Chiffonade de Salame Milano • Aoste pro.	3 449 865 408 441	300 g	4 pièces	55 jours
SPÉCIALITÉS ITALIENNES CUITES - ROSTELLO	20 408	Rostello® aux herbes • Fiorucci	3 294 380 001 598	8,5 kg	2 pièces	60 jours
	20 699	Rostello® aux herbes • Fiorucci	3 294 380 427 992	8,5 kg	1 pièce	60 jours
	25 846	Demi Rostello® aux herbes • Fiorucci	8 007 975 101 345	4,2 kg	2 pièces	40 jours
	27 126	Rostello® de blanc de dinde • Fiorucci	8 007 975 010 180	5 kg	1 pièce	60 jours
	29 295	Demi Rostello® aux truffes - truffe d'été 1,1% • Fiorucci	3 449 865 292 958	4,25 kg	2 pièces	40 jours

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE	
SPÉCIALITÉS ITALIENNES CUITES - PIÈCES ENTIÈRES	20 422	Demi-mortadelle Bologna pistachée IGP • Fiorucci	3 294 380 006 029	7 kg	2 pièces	40 jours	
	20 423	Demi-mortadelle Bologna pistachée IGP • Fiorucci	3 294 380 003 981	5 kg	1 pièce	40 jours	
	20 425	Naturissimo • Fiorucci	3 294 380 000 270	9 kg	2 pièces	40 jours	
	30 614	Jambon Rôti italien aux herbes • Fiorucci	8 007 975 016 861	8,6 kg	1 pièce	60 jours	
	20 389	Mortadelle Bologna - IGP • Fiorucci	8 007 975 010 418	140 g	8 pièces	40 jours	
SPÉCIALITÉS ITALIENNES CUITES - PRÉTRANCHÉS	20 391	Rostello® aux herbes • Fiorucci	8 007 975 010 104	140 g	8 pièces	20 jours	
	24 551	Rostello® aux herbes • Fiorucci	8 007 975 018 346	250 g	8 pièces	21 jours	
JAMBONS CUIITS & VOLAILLES - PIÈCES ENTIÈRES	12 709	Jambon cuit fumé - Cœur grillé • Impérial	541 176 101 727 8	6,16 kg	2 pièces	42 jours	
	12 937	Filet de poulet • Impérial	541 131 902 528 1	1,31 kg	2 pièces	42 jours	
	13 077	Blanc de volaille • Impérial	541 131 903 708 6	2 kg	2 pièces	42 jours	
	13 456	Volaille provençale • Impérial	541 131 906 041 1	2,58 kg	2 pièces	42 jours	
	14 062	Viande de poulet et de dinde cuite au paprika et aux champignons • Impérial	541 131 908 555 1	2 kg	2 pièces	42 jours	
	14 076	Poitrine de dinde • Impérial	541 131 908 599 5	2,3 kg	2 pièces	42 jours	
	14 622	Saucisson printanier • Impérial	541 131 909 538 3	1,05 kg	3 pièces	42 jours	
	14 637	Filet de dinde • Impérial	541 131 909 542 0	2,8 kg	2 pièces	42 jours	
	14 657	Roulade de poulet - fines herbes • Impérial	541 131 909 546 8	2 kg	2 pièces	42 jours	
	14 729	Roulade de poulet • Impérial	541 131 909 593 2	2,8 kg	3 pièces	42 jours	
	15 432	Jambon de poulet • Impérial	541 131 907 890 4	2,8 kg	2 pièces	42 jours	
	19 155	Jambon cuit supérieur au torchon - Découenné Dégraissé prêt à trancher • Aoste	3 089 731 367 009	3,5 kg	2 pièces	36 jours	
	19 228	Jambon cuit de Paris prêt à trancher • Aoste pro.	3 089 732 138 004	3,5 kg	2 pièces	36 jours	
	19 510	Jambon cuit supérieur - avec couenne, avec os, sans fémur	3 449 864 000 707	8,5 kg	1 pièce	21 jours	
	19 511	Jambon cuit supérieur - avec son os au torchon avec couenne • Aoste pro.	3 449 864 000 714	7,5 kg	1 pièce	21 jours	
	19 512	Jambon cuit supérieur - avec son os au torchon avec couenne • Maison Calixte	3 449 864 000 721	7,5 kg	1 pièce	21 jours	
	19 513	Véritable Jambon cuit supérieur avec couenne, à l'os, non gougé	3 449 864 000 738	9 kg	1 pièce	21 jours	
	20 425	Naturissimo • Fiorucci	3 294 380 000 270	9 kg	2 pièces	40 jours	
	20 565	Jambon cuit supérieur découenné dégraissé, prêt à trancher	3 071 500 424 877	7,5 kg	2 pièces	30 jours	
	28 191	Filet de poulet cuit aux brocolis et carottes • Impérial	5 411 761 275 371	2,12 kg	2 pièces	42 jours	
	34 198	Jambon cuit supérieur avec couenne Sans sel nitrilé ajouté • Aoste	3 449 865 341 984	7,5 kg	2 pièces	30 jours	
	40 410	Jambon cuit supérieur au torchon - Découenné Dégraissé prêt à trancher Aoste	3 089 736 625 005	4 kg	2 pièces	36 jours	
	JAMBONS CUIITS & VOLAILLES - PRÉTRANCHÉS	20 873	Jambon cuit de Paris supérieur - Découenné dégraissé (10 tranches x 40 g environ) • Aoste	3 449 846 403 007	400 g	12 pièces	21 jours
		26 747	Jambon cuit supérieur à l'élouffée découenné, dégraissé (10 tranches x 40 g environ) • Aoste pro.	3 449 865 267 475	400 g	10 pièces	21 jours
	SAUCISSES	34 769	Saucisses de Bœuf • Campofrio	8 410 320 293 884	960 g	9 pièces	65 jours

(1) Nous contacter pour plus d'informations

Aoste Professionnel, c'est...



Une équipe dédiée pour répondre à vos besoins et vous accompagner dans vos projets !



Retrouvez-nous sur le site Aoste Professionnel

Découvrez 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, rencontres, 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. Un grand merci à notre chef partenaire Martin Feragus pour son accompagnement et la réalisation de ses recettes. 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 suggestions de présentation.

Aoste

PROFESSIONNEL



Retrouvez Aoste Professionnel



www.aostefoodservice.fr

523, cours du 3^e Millénaire - CS 50152 - 69792 Saint-Priest Cedex

Tél. : 04 72 14 46 17 - Fax : 04 72 14 35 54