

Novembre - Décembre 2025

Bimensuel

La Gazzetta

Newsletter destinée aux professionnels des métiers de bouche

SOMMAIRE

- Vino « NOVELLO » Velenosi 1
- Les indispensables panettones DAIS sont arrivés 2
- Les nouveautés D'Amico : crème d'Duja Calabrese et encre de seiche 3
- Les softs acidulés Schioschi 3
- Recette : Risotto Gorgonzola, noix et poires 4
- Point culturel : le 11 novembre : Que fête-t-on ? 4



EDITO

Les périodes de fêtes arrivent à grand pas.

Découvrez dans ce numéro une sélection de produits qui sauront surprendre vos clients.

Les panettones sont arrivés avec une sélection variées, parfait pour les plus gourmands.

Toute l'équipe de Vita Impex vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année.

Bonne lecture à tous !
N'hésitez pas à nous faire part de vos retours par email à : contact@vita-impex.fr.

L'équipe de rédaction

Nouveautés

Le Novello - Velenosi

Découvrez ce vin d'exception, d'une couleur rouge foncé et intense, agrémenté de reflets fuchsia captivantes dans le verre.

Son bouquet enchanter s'épanouit sur des arômes généreux de confiture de fruits rouges.

En bouche, ce trésor se dévoile riche et délicat, offrant une harmonie parfaite entre rondeur et acidité.



Sa jeunesse éclatante se prolonge avec élégance, ravissant les palais les plus raffinés.

Il sublime à merveille des charcuteries italiennes, un magret de canard à la griotte, ainsi qu'un risotto rehaussé d'une réduction de vinaigre balsamique et de parmesan.

**Réservez dès maintenant
auprès de votre
commercial ou
au 03 89 57 04 57.**

La Gazzetta Vita Impex Magazine gratuit, distribué, et édité par la société Vita Impex. SAS au capital de 60 000€, réalisé par Up'n'Com. Ne peut être vendu. Ce numéro est composé de 4 pages, incluant les couvertures et deux pages de publicité. Visuels non contractuels, suggestion de présentation, les millésimes sont assujettis à variation de stocks. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Les propos rapportés dans les textes engagent l'opinion de leurs auteurs et ne représentent pas celle de la société Vita Impex, Up'n'Com et de ses partenaires. Ne pas jeter sur la voie publique.

Les indispensables Panettone sont arrivés chez VITA IMPEX



Les fêtes de Noël arrivent, le moment de partager un incontournable des fêtes.

Avec ses ingrédients de qualité et sa saveur irrésistible, il est parfait pour accompagner un café ou pour offrir en cadeau.

Offrez à vos clients un instant de plaisir et laissez la magie de Noël s'inviter à leur table.



Le Grand Retour du Panettone chez Vita Impex !



Panettone ALL'AMARENA
(Cerise Confit) - 800 gr x 12



Panettone AL COCO E
CIOCCOLATO (Coco Chocolat)
- 800 gr x 12



Panettone ALLE PERE E
CIOCCOLATO (Poire Chocolat)
- 750gr X 12



Panettone NERO SICILIANO
(Chocolat Noir - Piment) - 800
gr x 12



Panettone VERDE
SICILIANO (Pistache) - 800
gr x 12



Pandoro en Etui - 750 gr x 12



Pandoro SOLE SICILIANO (Citron)
- 750 gr x 12



Pandoro MORO SICILIANO
(Chocolat Noisette) - 750 gr x
12



Panettone TIRAMISÙ (Tiramisu)
- 750 gr x 12



PANDORO CLASSICO (Nature)
- 750gr x 8



PANETTONE CLASSICO (Nature Fruit
confit) - 750 gr x 12



Panettone DOLCE SICILIA - 500 gr
x 20

Réservez dès maintenant auprès de votre commercial ou au 03 89 57 04 57.

Du nouveau chez D'Amico

Sélectionnés pour vous, ils ajouteront des saveurs **authentiques et sophistiquées**.

La crème d'Duja Calabrese, un mélange délicieusement épice de viande de porc, est idéale pour **sublimer vos plats** de pâtes ou à **déguster simplement** sur du pain frais.

L'Encre de sèche, quant à elle, apporte une touche **d'originalité et de couleur** à vos risottos et pâtes, tout en les **enrichissant d'un arôme distinctif**.

Ces ajouts viennent compléter notre gamme de **produits de qualité**, méticuleusement sélectionnés pour satisfaire **les chefs les plus exigeants**.



Découvrez-les dès maintenant et offrez à vos clients une expérience culinaire exceptionnelle.

Nouveautés

Des softs au citron

Chioschi sort ces nouveaux softs Tonica et au citron, parfaits pour apporter une **touche de fraîcheur et d'acidité à vos apéritifs**.

Ces boissons pétillantes, élaborées avec le plus grand soin, se distinguent par leur **équilibre subtil entre amertume et douceur**.

Idéales pour être dégustées seules ou en cocktail, elles sauront séduire les papilles des amateurs de **saveurs raffinées**.

Profitez de ces nouveautés pour enrichir votre offre et **surprendre vos clients** avec des créations **originales et rafraîchissantes**.



Venez consulter nos catalogues sur notre site : www.vita-impeix.fr



RISOTTO AU GORGONZOLA, NOIX ET POIRES



Préparation (environ 25 minutes) :

Faites revenir l'échalote hachée 5 min. à feu doux dans une cocotte contenant le beurre fondu.

Versez le riz en pluie, mélangez 2 min., puis versez le vin blanc. Ajoutez ensuite le bouillon chaud, progressivement, au fur et à mesure qu'il est absorbé, comptez environ 20-25 min. en tout pour que le riz soit cuit.

Ajoutez les poires coupées en petits morceaux, 50 grammes de parmesan et le gorgonzola coupé en cubes. Laissez reposer 2 min. et mélangez bien.

Saupoudrez de cerneaux de noix grossièrement hachés et servez aussitôt

A l'aide d'une poche à douille, garnissez les cannoli de mousse.

ASTUCE

Vous pouvez utiliser un vin blanc doux, qui se mariera à merveille avec le gorgonzola et les poires.

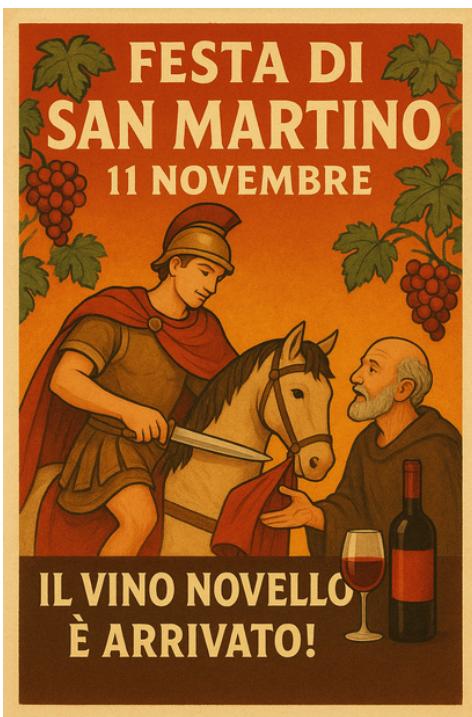
Buon appetito

Ingédients (pour 4 personnes)

- 125 g de Gorgonzola
- 100 gr de Parmigiano Reggiano râpé
- 250 gr de Riz Carnaroli
- 2 Poires
- 1 Echalote
- 15 cl de Vin Blanc
- 60 cl de Bouillon de légumes
- 50 gr de Cerneaux de noix
- 1 Noix de Beurre
- Sel, Poivre

Point culturel

Le soir du 11 novembre : Que fête-t-on ?



La Saint Martin

Célébrée le 11 novembre, la Festa di San Martino a une signification profondément ancrée dans la culture italienne.

Traditionnellement associée à la dégustation du nouveau vin, cette fête tire ses origines de la gratitude pour la généreuse récolte de raisins.

C'est un moment où les communautés se rassemblent, partagent les fruits de leur travail et célèbrent l'esprit de solidarité.



**Fétez l'Italie avec vos clients
à cette occasion**

