VITA IMPEX
La Gastronomie Italienne par passion
Société familiale fondée en 1988

La gastronomie italienne par passion

Mars - Avril 2026 Bimestriel

La Gazzetta

Newsletter destinée aux professionnels des métiers de bouche

SOMMAIRE

• Le Printemps Approche 1

• Focus produits 2

• Les antipasti de “Castellino” 3

• Meracinque 3

• Polara 3

• Recette :
Arancini croustillant au cœur fondant de mozzarella..... 4

• Point culturel :
Festival Sanremo 4

EDITO

À l’approche du printemps, découvrez notre focus produits et un zoom sur les antipasti de “Castellino”, ainsi que sur “Meracinque” et “Polara”.

Laissez-vous inspirer par notre recette d’arancini croustillants au cœur fondant de mozzarella, et plongez dans l’ambiance du Festival de Sanremo avec notre point culturel.

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

Le printemps approche

Le 20 mars 2026 marquera l’arrivée du printemps, cette saison tant attendue qui symbolise le renouveau, l’espérance et la lumière retrouvée. Peu à peu, la nature sortira de son sommeil hivernal : les bourgeons écloront, les journées s’allongeront et les couleurs reprendront leur place, apportant avec elles une douce sensation de fraîcheur et de vitalité.

Avec le retour du printemps, nous accueillerons également la joie, le bonheur et l’esprit de partage liés à Pâques. Cette période sera l’occasion de se rassembler, de célébrer ensemble et de savourer ces instants simples et précieux qui réchauffent les cœurs et marquent le début d’une nouvelle saison pleine de promesses.

La Gazzetta Vita Impex *Magazine gratuit, distribué, et édité par la société Vita Impex. SAS au capital de 60 000€, réalisé par Vita Impex. 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 la variation des stocks. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. À 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. Ne pas jeter sur la voie publique.*

Colombes de Pâques

Pour célébrer Pâques comme il se doit, laissez-vous séduire par nos colombes artisanales, véritables symboles de paix et de renouveau, à savourer ensemble autour d'un moment de fête.

Préparez Pâques en douceur : les colombes vous attendent dès mi-mars.

Les délicieuses colombes de Pâques arrivent bientôt chez Vita Impex !

Colombe AMARENA
800 gr x 12

Colombe SOLE SICILIANO
(Crème de citron)
750 gr x 12

Colombe NERA SICILIANO
(Chocolat Noir)
800 gr x 12

Colombe VERDE SICILIANA
(Pistache chocolat noir)
800 gr X 12

Colomba CLASSICA
(Amandes de Sicile)
750 gr x 12

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

Les antipasti de “Castellino”

Les antipasti de Castellino séduisent par leur goût authentique et leur qualité constante. Olives savoureuses, artichauts fondants, légumes grillés, marinés : chaque recette met en avant des saveurs méditerranéennes franches et équilibrées.

Pratiques et prêts à l’emploi, ils s’intègrent facilement à toutes les offres : apéritifs, buffets, restauration rapide, plateaux traiteur ou rayon libre-service. Leur format permet un service simple, rapide et sans préparation, tout en garantissant une présentation soignée.

Une solution idéale pour proposer à vos clients une touche italienne gourmande, qualitative et immédiatement opérationnelle.

Découvrez-la dès maintenant et offrez à vos clients une expérience culinaire exceptionnelle.
Contacter votre commercial au 03 89 57 04 57.

Meracinque :

Le riz Meracinque spécialement sélectionné pour la préparation du risotto est plébiscité par les grands chefs. Grâce à ses grains riches en amidon, il garantit une texture crémeuse et onctueuse tout en conservant un cœur ferme, signature d’un risotto parfaitement maîtrisé. Facile à travailler et offrant une tenue optimale à la cuisson, le riz Meracinque assure un résultat constant et qualitatif. Une référence idéale pour proposer un risotto authentique, savoureux et à forte valeur ajoutée.

Polara :

Les boissons de Polara incarnent toute la tradition sicilienne, notamment avec le Chinotto, à la saveur intense et légèrement amère, qui séduit par son caractère unique et raffiné.
Les boissons BIZ viennent compléter l’offre avec des recettes pétillantes, fraîches et gourmandes, idéales pour varier les plaisirs.
Une gamme italienne authentique, pleine de personnalité, qui apporte fraîcheur, originalité et qualité à chaque instant.

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

ARANCINI CROUSTILLANT AU COEUR FONDANT DE MOZZARELLA

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 200 gr de riz
- 2 c. à c. de pesto
- 1 c. à s. de parmesan
- 6 billes de mozzarella
- 30 gr de sauce tomate
- 1 œuf
- Farine
- Chapelure
- Huile
- Basilic frais
- Sel et poivre

Préparation :

Faites cuire 200 g de riz, puis transférez-le dans un bol. Ajoutez le pesto et le parmesan, mélangez bien, puis salez et poivrez selon votre goût.

Former les arancini : dans les mains légèrement humides, former une boule de riz puis creuser un trou et ajouter une bille de mozzarella. Recouvrir de riz pour fermer la boule.

Laissez reposer les arancini 10 minutes au réfrigérateur. Passer les arancini dans la farine.

Cuisson à l'huile : Dans une casserole, faire chauffer un fond d'huile. Quand l'huile est bien chaude, y déposer les arancini, et les faire cuire sur chaque face uniformément.

Une fois bien dorés, sortir les arancini puis les déposer sur du papier absorbant.

Saupoudrez de parmesan et servir avec de la sauce tomate et du basilic.

Buon appetito

Point culturel - Festival Sanremo

Festival Sanremo :

Le Festival de Sanremo 2026 a tenu sa grande finale le 28 février, concluant une semaine intense de musique italienne et de spectacles.

Cette 76e édition très suivie s'est terminée avec la victoire de **Sal Da Vinci**, qui a remporté le concours avec sa chanson "*Per sempre sì*", une ballade romantique célébrant l'amour durable.
Face à une concurrence relevée, Sal Da Vinci a su séduire les jurés et le public, décrochant ainsi la première place à l'issue de la superfinale.

En remportant Sanremo, il obtient également la possibilité de représenter l'Italie au Concours Eurovision de la chanson 2026 à Vienne en mai prochain, ce qu'il a confirmé après sa victoire.

Une réussite qui marque un moment fort de la saison musicale italienne !

VITA IMPEX SAS 17, rue de la Griotte - Zone Le Kaligone - BP 60054 - 68260 KINGERSHEIM
Tél : 03 89 57 04 57 - Fax : 03 89 57 04 55 - contact@vita-impex.fr - www.vita-impex.fr