

La Gazzetta

Newsletter destinée aux professionnels des métiers de bouche

SOMMAIRE

- La Dolce Vita 1
- Les rosés italiens 2
- Les incontournables de l'apéritif italien :
..... 3
- Les épices Cannamela : 3
- Ducato d'Amalfi : 3
- Recette : Planche de charcuterie &
fromage 4
- Point culturel - Ferragosto : 4



San Nicola Di Trimiti

EDITO

L'été s'installe et invite à la convivialité, au partage et aux saveurs authentiques de l'Italie. Dans cette édition, découvrez notre sélection de rosés italiens, les incontournables de l'aperitivo, les épices Cannamela, les pâtes Ducato d'Amalfi ainsi qu'une recette gourmande et un focus sur le Ferragosto, fête emblématique de l'été italien.

Toute l'équipe Vita Impex vous souhaite une excellente lecture et une belle saison estivale !

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

L'équipe de rédaction

La Dolce Vita de l'été Italien

L'été en Italie rime avec convivialité, partage et plaisirs gourmands. Des terrasses ensoleillées aux apéritifs entre amis, chaque instant est une invitation à savourer les richesses de la gastronomie italienne.

Dans ce numéro, partez à la découverte des incontournables de la saison : rosés italiens rafraîchissants, cocktails emblématiques comme le Sarti Rosa, le B4 Hugo, l'Aperol Spritz ou le Millegrazie Francoli, sans oublier les fromages italiens et les épices Cannamela qui apportent toutes les saveurs de la Méditerranée.

Une sélection estivale pensée pour inspirer vos cartes et faire voyager vos clients au cœur de la Dolce Vita italienne.

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 engageant l'opinion de leurs auteurs et ne représentent pas celle de la société Vita Impex. Ne pas jeter sur la voie publique.

Les rosés italiens

Lorsque les températures grimpent, les vins rosés deviennent les compagnons privilégiés des repas en terrasse et des apéritifs ensoleillés. Souvent moins connus que leurs homologues français, les rosés italiens séduisent pourtant par leur fraîcheur, leur finesse et leur grande diversité aromatique.

Du nord au sud de l'Italie, chaque région apporte sa personnalité :

- Des rosés légers et délicats aux notes florales ;
- Des cuvées plus fruitées aux arômes de fraise, de pêche et d'agrumes ;
- Des vins équilibrés qui accompagnent aussi bien les antipasti que les grillades estivales.

Servis bien frais, les rosés italiens s'accordent parfaitement avec :

- Les fromages italiens ;
- Les charcuteries traditionnelles ;
- Les légumes grillés ;
- Les fruits de mer ;
- Les planches apéritives estivales.

Leur fraîcheur naturelle et leur élégance en font des références incontournables pour les cartes estivales des restaurants, bars et établissements de bouche.



Contactez-dès maintenant votre commercial ou au 03 89 57 04 57.

Les incontournables de l'apéritif italien



L'été est la saison parfaite pour profiter de l'aperitivo à l'italienne. Le Sarti Rosa séduit par ses notes fruitées et sa fraîcheur, tandis que le B4 Hugo apporte une touche florale et légère grâce à ses arômes de fleur de sureau. Véritable icône des terrasses, l'Aperol Spritz reste un incontournable avec son équilibre entre douceur et amertume.

Pour accompagner ces moments, découvrez notre gamme de boissons sans alcools Polara'53. Elaborées en Sicile, elles séduisent par leur fraîcheur et leurs saveurs authentiques : Lemon, Pink Grapefruit et Thyme Tonic. A déguster seules, bien fraîches, ou en cocktail pour apporter une touche à vos créations.

Découvrez- les dès maintenant. Contacter votre commercial au 03 89 57 04 57.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Vente interdite aux moins de 18 ans. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.

Les épices Cannamela:



L'été est la saison idéale pour révéler toutes les saveurs de vos marinades. Depuis plus de 60 ans, Cannamela sélectionne des herbes aromatiques et des épices de qualité pour sublimer viandes, poissons, et légumes grillés. Origan, basilic, piment, ail, romarin ou mélanges d'épices méditerranéens : chaque recette trouve l'assaisonnement parfait pour apporter une touche authentiquement italienne. Faciles à utiliser, les épices Cannamela permettent de créer des marinades qui feront toute la différence. Un incontournable pour offrir à vos clients des plats riches en goût aux parfums ensoleillés transalpins.

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

Ducato d'Amalfi :



Inspirées de la tradition culinaire de la côte amalfitaine, les pâtes Ducato d'Amalfi incarnent tout le savoir-faire italien. Elaborées à partir de semoule de blé dur de qualité, elles se distinguent par leur texture idéale et leur excellente tenue à la cuisson. Leurs différentes formes permettent de sublimer aussi bien les recettes simples du quotidien que les préparations les plus raffinées. Authentiques et généreuses, elles apportent à chaque assiette le goût de l'Italie et invitent à un véritable voyage gourmand.



PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGE

Préparation :

- Disposez les charcuteries en les pliant ou en les roulant pour donner du volume à la planche.
- Coupez les fromages en morceaux variés et répartissez-les harmonieusement.
- Ajoutez les olives, les tomates cerises, les raisins et les noix dans les espaces libres.
- Placez de petits ramequins de miel et de confiture de figues.
- Terminez avec les gressins et quelques tranches de focaccia.

Buon appetito

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

Charcuteries :

- Jambon cru italien (type Prosciutto di Parma) – 100 g
- Mortadella – 100 g
- Salami Milano – 100 g
- Bresaola – 80 g

Fromages :

- Parmigiano Reggiano – 100 g
- Mozzarella di Bufala – 1 boule
- Gorgonzola – 80 g

Accompagnements :

- Olives vertes et noires
- Tomates cerises
- Raisins rouges
- Noix
- Miel
- Confiture de figues
- Gressins italiens
- Focaccia ou pain de campagne

Point culturel - Le 15 août : la fête nationale italienne

Ferragosto :

Le 15 août, les Italiens célèbrent Ferragosto, l'une des fêtes les plus importantes du pays. Cette journée, qui correspond également à l'Assomption dans la tradition catholique, est synonyme de vacances, de détente et de convivialité.

Dans plusieurs régions italiennes, cette période est également marquée par la Festa del Falo (fête du feu). A la tombée de la nuit, de grands feux de joie accompagnés de musique, de spécialités symbolise la fête, le rassemblement et l'esprit chaleureux de l'été italien.

