ItalianTaste
Shop

100%
ITALIANO

Février 2021

Alessandro Di Sarno
www.italiantaste.be
0499/70 89 41 - info@italiantaste.be
BE 0820.205.373

DES PRODUITS ITALIENS D'EXCEPTION

Comment commander?
-par e-mail à l'adresse:
info@italiantaste.be
- par téléphone au 0499/70 89 41
Veuillez indiquer la référence des produits et la quantité désirée.
Vous recevrez ensuite un récapitulatif de commande avec les modalités de paiement.
La commande sera prise en compte dès réception du paiement.
Pas de minimum de commande.,

Date limite pour les commandes:
le vendredi 5 mars 2021

LIVRAISON:
DANS LA SEMAINE DU
15 MARS 2021

Retrait sur rendez-vous à l'adresse:
Clos du Bonnier 13
1970 Wezembeek-Oppem

Livraison gratuite à partir de 49€ d'achat dans un rayon de 10km

Réf. 1131

Huile d'olive extra vierge Bartolini Classico

BARTOLINI

Origine: Ombrie, moyennement fruitée

500 ml

Prix: 13,90 €

Ces dernières années, l'entreprise Bartolini s'est imposée comme l'un des meilleurs producteurs d'huile d'olive de l'Ombrie. Son huile emblématique, mélange parfait des variétés Moraiolo, Leccino et Frantoio, allie à merveille les saveurs fruitées, épicées et amères. Elle se prête à des utilisations multiples au quotidien. La Bartolini Classico permet de relever de nombreux plats de la cuisine rustique d'Italie centrale, notamment à base d'agneau, de légumineuses ou de légumes grillés.

Réf. 100058
Autentico Olio extra vergine
LE FERRE
Huile d'olive extra vierge des Pouilles
500 ml
Prix: 15,90 €

Cette cuvée, savant mélange des variétés Leccino, Frantoio, Ogliarola et Coratina, séduit par son goût fruité intense. Le producteur conseille d'utiliser cette huile comme condiment, en particulier pour relever les crudités, un bon morceau de viande ou un filet de poisson. N'hésitez pas à offrir à cette bouteille une place de choix sur votre table.

Réf. 1192
Huile d'olive extra vierge Terre dell'Abbazia
URSINI
Origine: Abruzzes, moyennement fruitée
750 ml
Prix: 19,90 €

Cette huile extra vierge provient des oliveraies de l'ancienne abbaye bénédictine San Giovanni in Venere, située sur la côte adriatique. Les variétés autochtones telles que Gentile di Chieti et Nebbio lui donnent son arôme moyennement fruité, auquel se mêlent des notes d'amande douce et de salade verte. Son bouquet est dominé par des effluves de banane, de vanille et de fenouil. Une huile excellente au quotidien !

Réf. 100079
Olio Cucina extra vierge
URSINI
Huile d'olive extra vierge, Bag in Box
5 000 ml
Prix: 59,00 €

Cette huile pressée à froid, moyennement fruitée, se prête à des utilisations multiples en cuisine, que ce soit pour assaisonner une salade ou comme huile de cuisson. Son emballage pratique "Bag in Box" de 5 litres la protège de la lumière, et un petit robinet permet de prélever la quantité nécessaire sans gaspillage.

Réf. 1521
Huile aux truffes d'hiver
VIANI & CO
Avec des morceaux de truffe noire
100 ml
Prix: 11,90 €

Une huile d'olive extra vierge aromatisée à la truffe d'été. Parfaite pour assaisonner un risotto, un plat de pâtes, un carpaccio, des oeufs ou une soupe.

Réf. 2170
Crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP
ROCCA DI VIGNOLA
Crème de vinaigre balsamique de Modène
250 ml
Prix: 4,95 €

Cette crème de vinaigre balsamique, à la texture épaisse, séduit par sa saveur douce et fruitée. Parfaite pour assaisonner et décorer vos plats, elle s'est imposée comme l'ingrédient le plus populaire et le plus recherché parmi les cuisiniers amateurs et les grands chefs.

Réf. 2150
Aceto Balsamico di Modena IGP
ROCCA DI VIGNOLA
Vinaigre balsamique de Modène IGP, jeune
500 ml
Prix: 4,95 €

Ce vinaigre balsamique à base de vinaigre de vin et de moût de raisins cuit et concentré possède un arôme frais et agréable. Son goût est dense et vineux, avec une touche légèrement sucrée, ce qui le rend très harmonieux et pur, et sa consistance est soyeuse. Ce jeune vinaigre, affiné pendant 2 mois en fût de chêne, est parfait au quotidien pour vos vinaigrettes, marinades et sauces.

Réf. 203024
Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato Bianco
IL BORGO DEL BALSAMICO
Vinaigre balsamique, 3 ans d'affinage
250 ml
Prix: 13,80 €

Ce vinaigre balsamique à la saveur légèrement acidulée a été affiné au moins 3 ans en fût. Idéal pour les vinaigrettes, les marinades et les dips.

Réf. 203027
Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato Rosso
IL BORGO DEL BALSAMICO
Vinaigre balsamique, 6 ans d'affinage
250 ml
Prix: 45,90 €

Ce vinaigre balsamique IGP, fait de moût de raisins cuit et de vinaigre de vin, se caractérise par un taux d'acidité de 6%, obtenu après au moins 6 ans d'affinage. Il assaisonne vos fruits, fromages et antipasti, met la dernière touche aigre-douce à vos sauces et est irrésistible sur le foie gras, les fraises, la glace et le Parmesan.

Réf. 7248
Tartufata
VIANI & CO
Sauce aux truffes d'été et champignons
120 g
Prix: 9,50 €

Cette tapenade au goût inédit se compose de champignons frais, d'au moins 5% de truffes d'été, d'huile d'olive extra vierge, d'épices et de sel. Polyvalente, elle confère à de nombreux plats un délicieux arôme de truffes. Vous pouvez l'utiliser pour assaisonner vos plats de viande, de volaille ou de poisson, ou pour relever vos sauces. Allongée avec de l'huile d'olive ou mélangée à un peu de crème, elle se marie à la perfection aux pâtes aux oeufs et en fait un plat gastronomique. La Tartufata peut aussi se tartiner sur des Crostini ou des toasts, avec de jeunes oignons, du poivre noir et quelques gouttes d'huile au citron.

Réf. 4492
Spaghetti alla chitarra
PASTA MANCINI
Spaghetti de blé dur
500 g
Prix: 4,30 €

Cette spécialité tire son nom de son mode de fabrication: les pâtes sont laminées au travers d'un ustensile en métal ressemblant à une guitare, ce qui donne des spaghetti fins mais de forme carrée. Ces spaghetti révèlent toute leur saveur avec des sauces plus rustiques telles que la sauce tomate avec boulettes de viande hachée ou la sauce au thon, qui mettent en valeur leur goût profond de blé.

Réf. 4494
Linguine
PASTA MANCINI
Linguine de blé dur
500 g
Prix: 4,30 €

En Ligurie, ces pâtes plates sont servies traditionnellement avec du pesto. Elles sont parfaites pour les sauces à base d'huile d'olive et pour les ragoûts de viande ou de poisson. Leur agréable consistance n'est ni trop fine ni dominante dans les plats raffinés.

Réf. 0345
Risotto aux truffes d'été
VIANI & CO
Avec du riz à risotto Carnaroli
300 g
Prix: 6,50 €

Mélange de riz Carnaroli et de truffes d'été séchées, de cèpes et d'herbes aromatiques, permettant de réaliser un excellent risotto en un tour de main. Saupoudrez d'un peu de Parmesan et c'est prêt!

Réf. 0344
Risotto aux cèpes
VIANI & CO
Avec du riz à risotto Carnaroli
300 g
Prix: 5,45 €

Mélange de riz Carnaroli, de cèpes (6%) ainsi que de légumes et d'herbes. Ce risotto se déguste seul ou peut accompagner des plats de viande ou de poisson. Vous pouvez y ajouter un peu de persil frais.

Réf. 5711
Riso Carnaroli
MELOTTI
Riz pour risotto
1.000 g
Prix: 5,90 €

Le Vialone Nano est le riz classique pour risotto de la région de Vérone, une zone traditionnelle de production de riz en Italie. La famille Melotti possède 200 hectares de rizières et s'est spécialisée dans cette variété. Ce type de riz est parfait pour le risotto car il garde son croquant même après la cuisson.

Réf. 7751
Olives noires aux fines herbes
LA GALLINARA
Emballées sous vide, dans de l'huile d'olive extra vierge
1.000 g
Prix: 19,00 €

Petites olives Leccino, mûres à point et sans colorant, marinées dans de l'huile d'olive extra vierge. Légèrement assaisonnées avec des épices liguriennes, un peu d'ail et une pointe de peperoncino. Idéales à l'apéro ou pour la confection de plats.

Réf. 740022
Pomodori pelati di San Marzano Vintage
IL POMODORO PIÙ BUONO
Tomates San Marzano entières et pelées
400 g
Prix: 2,40 €

Les célèbres tomates San Marzano, en conserve, sont un incontournable de la cuisine italienne. Leur confectionnement vintage témoigne de leur popularité de longue date.

Réf. 740024
Passata di pomodoro di San Marzano Vintage
IL POMODORO PIÙ BUONO
Purée de tomates San Marzano
720 ml
Prix: 3,90 €

La Passata de tomates San Marzano, aromatiques et fruitées, est la base idéale d'une sauce ou d'une soupe de légumes dont on se souviendra. Son étiquette vintage ferait presque de la bouteille un accessoire de déco!

Réf. 7014
Sugo ai funghi porcini
CASCINA SAN GIOVANNI
Sauce tomate aux cèpes
180 ml
Prix: 5,90 €

Des tomates, des cèpes {15 %}, des oignons, de l'ail, du persil et de l'huile d'olive extra vierge forment la base de cette sauce longuement mijotée. Idéale sur un plat de pâtes, un risotto, en accompagnement d'une viande grillée ou de légumes comme des courgettes ou des aubergines.

Réf. 6963
Sugo alle olive
CASCINA SAN GIOVANNI
Sauce tomate aux olives
180 ml
Prix: 5,50 €

Cette sauce tomate tient son arôme délicat des olives vertes {20 %} qui la complètent. Sa saveur est rehaussée par des oignons, des câpres et de l'origan. Elle se prête à de multiples utilisations et constitue une bonne base pour les créations originales.

Réf. 6965
Sugo al tonno
CASCINA SAN GIOVANNI
Sauce tomate au thon
180 ml
Prix: 5,90 €

Délicieuse sauce contenant 15 % de thon et de sardines. De l'ail et des piments lui donnent une saveur puissante. Servez-la avec des pâtes à l'encre de seiche pour une entrée savoureuse et très méditerranéenne.

Réf. 7020
Bruschetta
CASCINA SAN GIOVANNI
Tapenade de tomates pour bruschetta
180 ml
Prix: 4,90 €

Tapenade épicée à base de tomates, d'herbes et d'épices, à déguster de préférence sur une tranche de pain blanc grillé. Parfaite aussi en accompagnement d'un plat froid de poisson.

Réf. 7320
Pesto genovese
LA GALERIE
Pesto à la génoise
130 g
Prix: 4,30 €

Le basilic de la ville ligurienne d'Albengue est l'ingrédient principal de notre pesto maison. Grâce aux conditions climatiques particulières et au sol riche en humus, une variété particulière de basilic pousse sur la Riviera di Ponente. Contrairement à son cousin piémontais, il n'est pas fort ni citronné, mais il possède un arôme discret, riche en nuances. C'est ce qui fait la caractéristique de notre pesto, préparé à la génoise avec de l'huile d'olive, du Parmesan, des pignons de pin et de l'ail. Le résultat est une crème raffinée et savoureuse, qui accompagne non seulement les pâtes, mais aussi les plats froids de veau et de volaille, la mozzarella et les soupes de légumes.

Réf. 7319
Pesto rosso
LA GALLINARA
Pesto de tomates
séchées
130 g
Prix: 3,90 €

A base de tomates séchées, de basilic, de fromages Grana et Pecorino, et de pignons de pin. Délicieux avec du fromage frais de chèvre, du poisson grillé ou une salade de pommes de terre. Pour un plat de pâtes, allongez-le avec un peu d'eau de cuisson.

Réf. 706019
Sardine all'olio d'oliva
POLLASTRINI
Sardines à l'huile d'olive
100 g
Prix: 4,90 €

Pollastrini, le seul producteur de sardines d'Italie, n'utilise que le poisson pêché en Méditerranée, juste devant sa porte. Cette entreprise située à Anzio, une ville portuaire près de Rome, produit depuis 1889 des sardines à l'huile d'olive.

Réf. 706022
Sardine al pomodoro piccante
POLLASTRINI
Sardines à la sauce tomate
épicée
100 g
Prix: 4,90 €

Les sardines fraîchement pêchées en Méditerranée sont traitées directement par la société Pollastrini, située dans la ville portuaire d'Anzio, près de Rome. Elles sont sélectionnées à la main puis nettoyées, frites et mises en boîte. Elles sont ensuite garnies d'une sauce tomate épicée préparée suivant la recette familiale. Pollastrini est le seul producteur de sardines d'Italie.

Réf. 8774
Taralli all'olio extra vergine
BONTÀ LUCANE
Biscuits salés à l'huile d'olive
250 g
Prix: 3,20 €

Biscuits salés en forme d'anneaux, typiques du sud de l'Italie. Nos Taralli produits de manière artisanale sont croustillants et délicieux. Ils accompagnent à la perfection un fromage puissant, des antipasti de légumes ou un verre de vin blanc à l'apéro.

Réf. 8870
Taralli con semi di finocchio
BONTÀ LUCANE
Biscuits salés au fenouil
250 g
Prix: 2,95 €

Cette spécialité du sud de l'Italie, à base de vin blanc, d'huile d'olive extra vierge et de levure de bière, est parfumée aux graines de fenouil. Les Taralli sont parfaits avec un verre de bière, en accompagnement d'antipasti de poisson ou de fruits de mer, ou avec des fromages à pâte molle ou du fromage frais. Une succulente alternative aux Taralli classiques.

Réf. 843357
Crema di marroni
BESIO
Crème de marrons
350 g
Prix: 6,90 €

Son goût corsé rappelant l'odeur des sous-bois, associé à une saveur de noix et de noisettes, font de cette crème un ingrédient parfait pour de nombreux desserts. Un délice aussi sur du pain grillé.

Réf. 8485
Marmellata Mandarino tardivo
SCYAVURU
Marmelade de mandarines
250 g
Prix: 5,95 €

Savoureuse marmelade de mandarines Ciaculli, juteuses et sucrées. Exceptionnelle au goût.

Réf. 8476
Confettura Pesca bianca
SCYAVURU
Confiture de pêches blanches
250 g
Prix: 5,95 €

Les pêches blanches ont un goût particulièrement aromatique et fruité car elle contiennent moins d'acidité que les pêches jaunes. Cette confiture est excellente aussi avec de la glace et du fromage doux.

Réf. 8478
Confettura Fico nero
SCYAVURU
Confiture de figues rouges
250 g
Prix: 5,95 €

Cette confiture à la saveur douce et fruitée est produite à base de fruits cultivés directement sur site. Les figues sont utilisées dans les 6 heures qui suivent leur récolte.

Réf. 8314
Cantuccini con nocciole e cioccolato
DESEO
Spécialités de Toscane aux noisettes et chocolat fondant
200 g
Prix: 6,90 €

Biscuits croustillants et tendres à la fois, à base de noisettes du Piémont et de chocolat fondant (72%) du Vénézuela. Parfait avec un cappuccino, mais aussi un verre de Porto ou de Sherry.

Réf. 8312
Cantuccini con pistacchi e noci
DESEO
Spécialités de Toscane aux noix et pistaches
200 g
Prix: 6,90 €

Le mariage parfait entre la saveur puissante de la noix et l'arôme délicat mais bien présent de la pistache.
Disponible de septembre à février.

Réf. 8822
Cantuccini classici
VIANI
Spécialités de Toscane aux amandes, classique
200 g
Prix: 4,95 €

Biscuit classique de Toscane aux amandes entières. Tendre et savoureux. Se déguste de préférence trempé dans du Vin Santo, selon la tradition de la région.

Réf. 630395
Tartufi dolci misti
ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE
Assortiment de truffes dans une boîte cadeau (6 sortes, 12 pièces)
165 g
Prix: 12,70 €

Assortiment de douze pralines (deux de chaque sorte - Gianduja, pistache, blanc, extra noir, amaretti et cappuccino) joliment emballées dans une boîte cadeau. A offrir ou à se faire offrir.

Réf. 6686
Tartufi dolci al pistacchio
VIANI
Truffes de chocolat blanc aux pistaches et noisettes du Piémont
200 g
Prix: 13,60 €

Cette nouvelle variété de truffes se distingue par son goût inhabituel et élégant et sa couleur vert clair. Elles offrent une texture agréable au palais, grâce aux petits morceaux de pistaches qui croquent sous la dent. Environ 14 pralines dans un sachet en cellophane. Sans gluten.

Réf. 673077
Tartufi extraneri - édition classique
VIANI
Truffes de chocolat extra noir aux noisettes du Piémont
200 g
Prix: 11,90 €

Cette variante extra fondante de Tartufi Dolci contient un excellent chocolat et beaucoup de noisettes. Pralines classiques, simples et élégantes dans leur emballage noir et leur paquet cadeau.

Réf. 673076
Tartufi neri – édition classique
VIANI
Truffes de chocolat noir aux noisettes du Piémont
200 g
Prix: 11,90 €

Ces Tartufi dolci au chocolat noir et aux noisettes du Piémont sont un délice avec un verre de vin rouge ou un café.

Réf. 630346
Cubo Boero fondente Pralinen
BODRATO CIOCCOLATO
Cerises à la Grappa enrobées de chocolat noir
100g
Prix: 9,50 €

Pralines confectionnées selon une recette antique. Après plusieurs mois passés dans des fûts de Grappa de Dolcetto d'Ovada, les cerises entières dénoyautées sont enrobées de sucre de canne et recouvertes de chocolat noir.

Réf. 630347
Cubo Boero fondente Pralinen
BODRATO CIOCCOLATO
Cerises à la Grappa enrobées de chocolat noir
200g
Prix: 17,90 €

Pralines confectionnées selon une recette antique. Après plusieurs mois passés dans des fûts de Grappa de Dolcetto d'Ovada, les cerises entières dénoyautées sont enrobées de sucre de canne et recouvertes de chocolat noir.

Réf. 630516
Dadino Fiat
MAJANI
Assortiment de 18 bouchées Fiat Mix Cremini
182 g
Prix: 18,60 €

Boîte cadeau contenant 18 Cremini (variétés: classico, noir et extranoir). Une idée cadeau qui séduira les plus gourmands.

Réf. 6590
Chocolat fondant au piment
DOLCI PENSIERI
100 g
Prix: 3,90 €

Chocolat fondant moulé à la main, avec une teneur de 60% de cacao et de la vanille véritable, parfumé au piment. Les peperoncini, bien présents dans ce chocolat, sont cultivés de manière traditionnelle en Calabre. Dolci Pensieri, petite fabrique calabraise de chocolat, ne produit chaque jour que 500 tablettes de ses compositions hors du commun.

Réf. 6587
Chocolat fondant à la réglisse
DOLCI PENSIERI
100 g
Prix: 3,90 €

Chocolat fondant moulé à la main, avec une teneur de 60% de cacao, parfumé à la réglisse. La saveur de réglisse n'est pas dominante, mais souligne l'amertume du chocolat. Dolci Pensieri, petite fabrique calabraise de chocolat, ne produit chaque jour que 500 tablettes de ses compositions hors du commun.

Réf.8161
Espresso rosso
LE PIANTAGIONI DEL CAFFÈ
En grains
500 g
Prix: 16,90 €

78 % arabica et 22 % robusta, en provenance d'Inde et du Brésil. L'arôme est celui que l'on attend d'un espresso: intense et puissant, avec des notes majoritairement chaleureuses de terre, de bois, d'épices et de cacao. Donne une crème abondante et très peu d'acidité. Nous vous conseillons ce café pour un espresso en matinée ou après le repas.

Réf. 8128
Mehari - 50% Arabica, 50% Robusta
PASSALACQUA
Moulu
250 g
Prix: 6,50 €

50 % arabica et 50 % robusta. Le café Mehari est recommandé par la famille Passalacqua en particulier pour des variations à base de lait, comme un cappuccino, un caffè macchiato ou un caffè latte, mais aussi pour un espresso comme en Italie.