



A'PASTA

COLLEZIONE







La maîtrise des pâtes fraîches depuis 1982

Depuis **1982**, nous développons notre offre *A'Pasta*.

Des pâtes fraîches élaborées et façonnées dans notre **laboratoire0 du Val-de-Marne**, à quelques minutes de notre siège social, pour garantir une **maîtrise de la production** et **réduire notre impact environnemental**.

- **Un large choix de pâtes fraîches dans la pure tradition italienne**
- **Une qualité incomparable pour une expérience gustative authentique**

Nos pâtes fraîches sont confectionnées avec des **ingrédients principalement italiens**, pour vous garantir toute la saveur de l'Italie dans l'assiette.

Des pâtes italiennes authentiques, fabriquées en Ile-de-France

Chez Carniato, nous sélectionnons rigoureusement **les meilleurs ingrédients** pour vous offrir une **qualité incomparable**.

Les **œufs de plein air**, la **semoule de blé dur** sont **100% français** et la majorité des ingrédients qui entrent dans la composition de nos farces **proviennent d'Italie**. Ils sont labellisés, pour la plupart, **DOP** (*Denominazione di Origine Protetta*).

Nous nous approvisionnons directement auprès de nos **fournisseurs partenaires** avec lesquels nous avons noué une relation de confiance **depuis 1955**. Nous sourçons avec la plus grande attention des produits premium, comme les **brisures de truffe**, le véritable **Parmigiano Reggiano** ou encore la **burrata**.





Un savoir-faire unique, transmis depuis plus de 40 ans

Au sein de l'atelier A'Pasta, nos équipes ont à cœur de perpétuer un **savoir-faire précieux**, depuis plus de **40 ans**.

Chez Carniato, l'apprentissage du métier se transmet aux autres, mois après mois.

« Le savoir-faire n'est pas individuel, c'est la culture d'entreprise qui garantit le savoir-faire italien, qui se ressent dans nos produits », dit Jorge Valente, le directeur de production de la fabrique.

Présent chez Carniato depuis plus de 40 ans, Jorge a accompagné le développement de l'entreprise aux côtés de la famille Carniato. Au fil des années, il a su valoriser la production, animé par un attachement profond au **savoir-faire unique** transmis directement par nos fondateurs.

C'est avec la même **passion** et aux côtés de ses collaborateurs que Jorge façonne chaque jour nos pâtes **depuis 1982**.



L'innovation et la recherche gastronomique au cœur de nos engagements.

Grâce à une veille constante des **tendances culinaires**, nous élaborons des **recettes de pâtes farcies originales et créatives**.

Cette approche nous permet de vous proposer régulièrement des **nouveautés** ainsi que des **éditions limitées**, à découvrir au fil des saisons.

Toutes nos farces répondent à des critères de qualité exigeants :

Les produits qui composent nos farces sont gages de confiance et de saveur : ils figurent tous dans notre catalogue.

Pour garantir une **fraîcheur optimale** et la plus grande **qualité**, toutes nos farces sont **préparées le matin** et **utilisées dans la journée**.





4 lignes de production sont dédiées à la fabrication spécifique des pâtes extrudées, laminées et farcies :

• **LES PÂTES TRÉFILÉES :** *Penne, fusilli, rigatoni, radiatori...*

Nos pâtes sont conçues à partir d'une base de semoule de blé français, d'œufs de plein air français et d'eau.

Leur technique de fabrication se fait grâce à dispositif de mélange et pétrissage mécanique. La pâte est ensuite disposée dans un moule en bronze pour lui donner sa forme et sa texture.

• **LES PÂTES LAMINÉES À FROID :** *Tagliatelle, spaghetti, pappardelle, taglierini...*

Chez Carniato, nos pâtes sont préparées sans ajout d'eau, uniquement avec un mélange d'œuf et de semoule de blé français.

Sans conservateur, de nouveaux lots sont produits tous les jours pour garantir une fraîcheur imbattable.

• **LES PÂTES FARCIES :**

• **Double feuille :** *Agnoloni, malfatti*

Ces pâtes sont garnies avec une technologie unique de machine sans piston, à dépose pneumatique qui se rapproche d'une fabrication manuelle et artisanale à la poche à douille.

Ainsi, à la coupe et à la dégustation, leur farce est beaucoup plus souple et moelleuse et garantit un aspect « fait maison ».

• **Simple feuille :** *Tortellini, fagottini, ravioli...*

Ces pâtes sont produites avec des recettes de farces uniques, composées des meilleurs ingrédients et fourrées grâce à un modèle classique d'injecteur à piston.



LES AVANTAGES DU CHOIX A'PASTA



+ Rentabilité, gain de temps

Coût de revient minimum
Forte marge de profit par assiette
Cuisson rapide : 2 à 4 minutes max



Perception client +

Procédé de fabrication qui garantit
un aspect «fait maison»



46 variétés différentes*



Semoule de blé premium
Oeufs de plein air

100% français



100% blé dur

contrairement aux pâtes fabriquées en Italie
0% Blé tendre conformément au décret 55-1175



Fraîcheur optimale

Farces préparées le matin
& utilisées le jour-même



Délai de conservation

Fraîcheur garantie
minimum 7 j pour les non pasteurisées
minimum 10 j pour les pasteurisées



Qualité ++

Ingrédients rigoureusement sélectionnés
Analyses qualité mensuelles par un laboratoire accrédité



+40 ans de savoir-faire



12,3 Tonnes produites par semaine

* Incluant les éditions limitées. Dans la limite des stocks disponibles.





Nos pâtes Extrudées

Un large choix de pâtes fraîches
dans la pure tradition italienne

Des saveurs uniques, une qualité incomparable
pour une expérience gustative authentique



+40 années de savoir-faire



Fabriquées dans des moules en **bronze**



8 variétés de pâtes



Semoule de blé premium
Oeufs de plein air
100% français



Une fabrication au cœur de nos ateliers du **Val-de-Marne**



ZÉRO conservateur
Pasteurisation thermique **naturelle**



100% blé dur
conformément au décret 55-175

Les avantages du choix A'pasta :



Délai de conservation optimal :
10 jours de DLC garantis



Qualité ++ :
Grâce à nos ingrédients soigneusement sélectionnés



Gain de temps :
Cuisson rapide de 2 à 4 minutes maximum



Technique artisanale :
Procédé de fabrication qui garantit un aspect «fait maison»



Rentabilité :
Coût de revient minimum et forte marge de profit par assiette

EXTRUDÉES

Radiatori · Mafaldine · Penne Rigate · Fusilli · Calamarata · Fusilloni · Rigatoni · Casareccia



Radiatori
3535 · 1KG



Mafaldine
3546 · 1KG



Penne Rigate
3554 · 2KG



Fusilli
3557 · 2KG



Rigatoni
3570 · 1KG



Casareccia
3574 · 2KG



Calamarata
3567 · 1KG



Fusilloni
3568 · 1KG



Conseils :

~100 g/ assiette

1kg ~ 10 assiettes

2kg ~ 20 assiettes

Temps de cuisson : 3 à 4 min



RECETTE*

Calamarata (3567) alla Siciliana

Ingrédients

- 100 g de Calamarata
- 40 g d'Espadon
- 50 g d'aubergines
- 50 g de tomates cerises
- Basilic au goût
- Sel et poivre
- 15 g d'huile d'olive extra vierge

Préparation

Coupez l'aubergine finement et découpez l'espadon.

Dans une poêle, mettez l'huile à chauffer, ajoutez un peu de basilic, puis les aubergines et l'espadon.

Faites revenir et ajoutez les tomates cerises, laissez mijoter 5 minutes.

Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes, puis égouttez-les, incorporez-les dans la sauce préparée et ajoutez un peu de basilic, puis servez.

RECETTE*

Fusilloni (3568) alla Nerano

Ingrédients

- 100 g de Fusilloni
- 100 g de courgettes
- 50 g de Provolone grana padano
- 15 g de beurre
- 15 g d'huile d'olive extra vierge
- Basilic au goût

Préparation

Coupez les courgettes en fines tranches.

Dans une poêle, ajoutez l'huile, incorporez les courgettes et cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Lancez la cuisson des pâtes dans de l'eau bouillante.

Incorporez le beurre aux courgettes, égouttez les pâtes et ajoutez le parmesan et le provolone coupé en dés.

Ajoutez le basilic et servez.

* pour une assiette





Nos pâtes Farcies

Un large choix de pâtes fraîches
dans la pure tradition italienne

Des saveurs **uniques**, des pâtes **généreusement garnies**
pour une expérience gustative **authentique**



+40 années
de
savoir-faire



29 recettes
différentes*



Des recettes
de saison et des
éditions limitées



Semoule de blé premium
Oeufs de plein air
100% français



Des matières premières
majoritairement
italiennes et françaises



Nombreux ingrédients
labélisés **DOP**



30 %
de
farce min.



Une fabrication au
cœur de nos ateliers
du **Val de Marne**



Pasteurisation
thermique
naturelle



100% blé dur
conformément au décret 55-175

Les avantages du choix A'pasta :



Fraîcheur optimale :
Farces préparées le matin
et utilisées le jour même



**Long délai de
conservation :**
21 jours de DLC garantis



Qualité ++ :
Des ingrédients
rigoureusement
sélectionnés



Gain de temps :
Cuisson rapide
de 2 à 4 minutes
maximum



Technique artisanale :
Procédé de fabrication qui
garantit un aspect
«fait maison»



Rentabilité :
Coût de revient
minimum et forte marge
de profit par assiette

* Incluant les éditions limitées. Dans la limite des stocks disponibles.

FARCIES



**Malfatti
à la Truffe**

3510 · 3 x 1KG

(16g par pâte · 6pcs = 100g)



**Malfatti
Ricotta Epinards**

3525 · 2KG

(16g par pâte · 6pcs = 100g)



**Malfatti
al Brasato**

3523 · 2KG

(16g par pâte · 6pcs = 100g)



**Malfatti
Saumon Aneth**

3522 · 2KG

(16g par pâte · 6pcs = 100g)



**Tortelloni
aux Cèpes**

3512 · 2KG

(12g par pâte · 8pcs = 100g)



**Tortelloni
Épinard Basilic**

3558 · 2KG

(12g par pâte · 8pcs = 100g)



**Tortelloni
à la Viande**

6980 · 2KG

(12g par pâte · 8pcs = 100g)



**Tortelloni
Noir au Crabe**

3524 · 2KG

(12g par pâte · 8pcs = 100g)



**Ravioli
Truffe**

3582 · 3x1 kg

(16g par pâte · 6pcs = 100g)



**Ravioli
au boeuf**

7680 · 3x1 kg

(16g par pâte · 6pcs = 100g)



Conseils :

Malfatti : 100 g à 120 g/assiette ~ 7 pcs

1kg ~ 9 assiettes

2kg ~ 18 assiettes

Tortelloni : 120 g à 140g/assiette ~ 12 pcs

2kg ~ 13 assiettes

Temps de cuisson : 3 min

FARCIES

Malfatti · MezzaLuna · Tortelloni · Agnoloni · Fiore · Fagottini



Mezzaluna aux Cèpes

3526 · 2KG

(16g par pâte · **6pcs = 100g**)



Mezzaluna Burrata citron

3533 · 3 x 1KG

(16g par pâte · **6pcs = 100g**)



**Mezzaluna Chèvre
Mozzarella**

3495 · 2KG

(16g par pâte · **6pcs = 100g**)



**Mezzaluna Burrata
et à la Truffe**

3552 · 3 x 1KG

(16g par pâte · **6pcs = 100g**)



**Agnoloni Cacio e Pepe
Pecorino Poivre**

3569 · 3 x 1KG

(23g par pâte · **5pcs = 100g**)



Agnoloni aux 4 Fromages

3529 · 2KG

(23g par pâte · **5pcs = 100g**)



Agnoloni Speck & Fontina

3576 · 2KG

(23g par pâte · **5pcs = 100g**)



Fiore Truffe

3583 · 3x1kg

(13g par pâte · **7pcs = 100g**)



Fiore Arrabiata

3575 · 3x1kg

(13g par pâte · **7pcs = 100g**)



Conseils :

Mezzaluna : 100 g à 120 g/assiette ~ 7 pcs

1kg ~ 9 assiettes

2kg ~ 18 assiettes

Agnoloni : 140 g/assiette ~ 6 pcs

1kg ~ 7 assiettes

2kg ~ 14 assiettes

Temps de cuisson : 3 min

FARCIES

Malfatti · MezzaLuna · Tortelloni · Agnoloni · Fiore · Fagottini



Fiore Pesto de Gênes

3527 · 2KG

(13g par pâte · **7pcs = 100g**)



Fiore Chèvre Miel

3566 · 3 x 1KG

(13g par pâte · **7pcs = 100g**)



Fiore au Gorgonzola

3528 · 2KG

(13g par pâte · **7pcs = 100g**)



Fiore Tomates Mozzarella

7721 · 2KG

(13g par pâte · **7pcs = 100g**)



Fiore Aubergines

6982 · 2KG

(13g par pâte · **7pcs = 100g**)



Panzerotti Artichauts & Ricotta

7722 · 2KG

(13g par pâte · **7pcs ~ 100g**)



Fagottini Jambon Cru

9671 · 2KG

(6g par pâte · **16pcs = 100g**)



Fagottini aux 4 Fromages

9672 · 2KG

(6g par pâte · **16pcs = 100g**)



Fagottini Parmigiano DOP Basilic

3553 · 2KG

(6g par pâte · **16pcs = 100g**)



Conseils :

Fiore : 130g/assiette ~ 10 pces

1kg ~ 7 assiettes

2kg ~ 15 assiettes

Temps de cuisson : 3 min

Panzerotti : 130g/assiette ~ 10 pces

2kg ~ 15 assiettes

Temps de cuisson : 3 min

Fagotinni : 120g/assiette ~ 20 pces

2kg ~ 16 assiettes

Temps de cuisson : 2 min

RECETTE*

Agnoloni 4 Fromages (3529) aux Pétales de Guanciale

Ingrédients

- 130 g d'Agnoloni
- 50 g de pétales de guanciale
- 40 g de Pecorino toscano
- 20 g de pecorino râpé
- 20 g de crème
- Zeste d'orange
- Huile d'olive extra
- Sel et poivre
- Tomates cerises colorées pour servir et basilic

Préparation

Déposez le guanciale dans une poêle, faites le cuire à feu vif, retirez la casserole du feu.

Réservez sur une assiette, ajoutez le fromage de brebis, la crème et un peu d'eau de cuisson à la graisse du guanciale, laissez mijoter 5 minutes.

Faites cuire les raviolis pendant 3 minutes, égouttez-les et incorporez-les à la sauce préparée.

Ajoutez les lardons, mélangez avec le pecorino et servez en ajoutant le zeste d'orange et un filet d'huile d'olive extra vierge

* pour une assiette





RECETTE*

Alliance Chèvre & Miel (3566) et Truffe

Ingrédients

- 160 g Fiore chèvre et miel
- 50 g de crème
- 50 g Pecorino frais
- 1 Pcs Tomate séchée
- 5 g Truffe d'été

Préparation

Dans une casserole, faites chauffer, à feu doux, la crème et le fromage, jusqu'à la fonte complète..

Faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante,

Égouttez et incorporez les raviolis avec la crème au fromage, mélangez.

Servez en complétant le plat avec la tomate séchée et la truffe d'été.

* pour une assiette







Nos pâtes Laminées

Un large choix de pâtes fraîches
dans la pure tradition italienne

Des saveurs uniques, une qualité incomparable
pour une expérience gustative authentique



+40 années de savoir-faire



Fabriquées avec des laminoirs **traditionnels**



8 variétés de pâtes



Semoule de blé premium
Oeufs de plein air
100% français



Une fabrication au cœur de nos ateliers du **Val-de-Marne**



ZÉRO conservateur



100% blé dur
conformément au décret 55-175

Les avantages du choix A'pasta :



Délai de conservation optimal :
10 jours de DLC garantis



Qualité ++ :
Grâce à nos ingrédients soigneusement sélectionnés



Gain de temps :
Cuisson rapide de 2 à 4 minutes maximum



Technique artisanale :
Procédé de fabrication qui garantit un aspect «fait maison»



Rentabilité :
Coût de revient minimum et forte marge de profit par assiette

LAMINÉES

Tagliatelles · Taglierini · Pappardelles · Lasagnes · Spaghettis



Tagliatelles aux oeufs

3505 · (Nid) - 3 x 1 KG



Tagliatelles aux oeufs

3563 · 3 x 1KG



**Pappardelles aux
oeufs**

3508 · 3 x 1KG



Taglierini aux oeufs

3506 (Nid) - 3 x 1KG
3564 - 3 x 1KG



Taglierini Ail & Basilic

3507 · 3 x 1KG



Feuilles de Lasagnes

3565 · 3 x 1KG



Spaghettis aux oeufs

6990 · 2KG



Conseils :

~100 g/ assiette

1kg ~ 10 assiettes

2kg ~ 20 assiettes

Temps de cuisson : 2 min

RECETTE*

Tagliatelles (3505) au Saumon

Ingrédients

- 100 g Tagliatelles
- 50 g de saumon fumé
- 50 g de crème
- 2 cl d'huile d'olive vierge extra
- Sel et poivre

Préparation

Faites chauffer l'huile dans une poêle et dès qu'elle est chaude, ajoutez le saumon coupé en dés, faire cuire à feu doux. Insérez la crème, allongez avec une goutte d'eau. Laissez cuire 5min.

Mettez de l'eau dans une casserole, portez à ébullition, déposez les tagliatelles.

Au bout de 2 minutes, égouttez les pâtes et incorporez-les à la sauce.

Faites sauter le tout à la poêle pour vous assurer que les ingrédients soient bien mélangés.

Servez chaud.



Notes



Notes





6 route de Stains, 94380 Bonneuil-sur-Marne, Tel : 01 43 77 39 49 - Fax : 01 43 77 39 58
Carniato Rungis : 5, avenue de Normandie, 94150 Rungis
www.carniato.com