



*“Arte e tecnologia della pasta italiana nel mondo”*



# Les Pâtes Zini

## ELEMENTS DISTINCTIFS

- Que de blé dur utilisé: couleur plus intense, tenue de cuisson optimale, majeur apport nutritionnel grâce à une présence supérieure de gluten en maintenant un bas contenu en calories.
- Que d'oeufs frais employés: 14,4%, c'est-à-dire «pâtes de qualité supérieure».
- Ingrédients naturels: absence d'additifs, de conservateurs et de glutamate.
- Production «en continu», ce qui garantit le contrôle et l'homogénéité du produit.
- Pétrissage et cuisson s'effectuent à travers la technologie VOMM: tenue optimale de cuisson et majeure porosité de la surface.

## ASPECTS NUTRITIONNELS

- Grande attention à la sélection des matières premières.
- Farces naturelles et savoureuses qui ne demandent pas d'assaisonnements trop élaborés.
- Nos farces: - *sont très variées pour garantir un apport diversifié des différents éléments nutritionnels;*  
- *sont riches en légumes et on y emploie de préférence des assaisonnements d'origine végétale.*
- Farces sans sel: idéal pour les régimes hyposodés.
- Farces halal.
- Gamme sans gluten.
- Gnocchi Patato: haute digestibilité grâce à la technologie de production et aux ingrédients.

## Buona e... Brava

- Pâtes prêtes en 30".
- Grande économie de temps et d'énergie.
- Excellente tenue de cuisson et absorption optimale des sauces.
- Toujours «al dente».
- Produit idéal dans les heures de pointe.
- Formats typiques de la tradition régionale italienne, toujours plus recherché et apprécié par les consommateurs.
- Formats: penne, maccheroni, fusilli, mezze penne, fusilli tricolore, linguine, trofie, orecchiette, farfalle.

# La Polenta

- Réélaboration d'un plat typique de la tradition italienne à base de farine de maïs.
- La polenta est présentée, précuite et surgelée IQF, en deux formats originaux: les **Bomboli et les Rosette**.
- Apport nutritionnel élevé mais bas contenu calorique.
- Haute digestibilité grâce à l'innovante technologie de pétrissage et cuisson VOMM.
- Sans gluten.
- Vite prête: 100% précuite.
- Produit éclectique qui peut être utilisé pour la préparation d'entrées, plats complets ou comme garniture.
- Elle peut être réchauffée au four (traditionnel, vapeur, micro-ondes), à la poêle, au wok et à la friteuse.

# La Polenta

## **BOMBOLI**

- Délicieuses noisettes de polenta.
- Base idéale pour un plat italien sans gluten ou comme accompagnement pour viandes et poissons.
- Si réchauffés à la friteuse, ils peuvent être consommés comme snack ou apéritif.



## **ROSETTE**

- Polenta en tranches surgelées IQF très faciles à portionner.
- Elles exaltent le goût des sauces et des crèmes, surtout de celles à base de fromage et de champignons.
- Cuisson très rapide: 6' en four à vapeur ou poêle.
- Idéale comme accompagnement pour les plats de saumon ou autres poissons.



## Les pâtes fraîches Haute Couture

- Pâtes et farces de qualité supérieure.
- Recettes gourmandes, formes exclusives , 60% de farce.
- Fabriquées dans le plein respect de la meilleure tradition italienne.
- Cuites et surgelées IQF prêtes en 3'.
- Sans additifs.

*Collezione Milano*



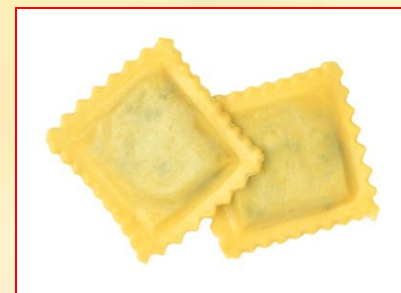
## STELLE AI CARCIOFI TRIFOLATI

- Un gros format qui renferme un cœur de fromage mascarpone et petits morceaux d'artichauts rissolés.



## TORTELLI ALLA BUFALINA

- Réinterprétation moderne d'un classique de la tradition culinaire italienne avec ricotta de bufalonne et épinards frais.



## AGNOLOTTI ALL'ARAGOSTA – avec Langouste

## STELLE AL PESCE SPADA – avec Espadon

## STELLE AL SALMONE – avec Saumon

- Recettes gourmandes et raffinées à base de poisson, spécialement conçues pour satisfaire les palais les plus fins.



**Recettes idéales pour les menus festifs  
préparées avec les meilleurs ingrédients régionaux.**

## **AGNOLOTTI AI 7 FORMAGGI**

- Avec typique fromages italiens.



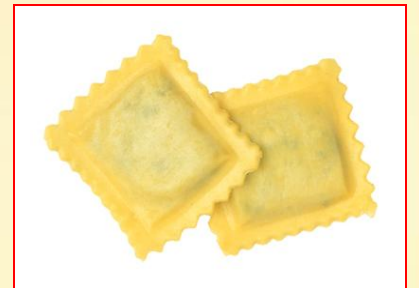
## **FAGOTTINI ZOLA E PERE**

- Avec poires et typique fromage italien.



## **RUSTICI AI PORCINI**

- Avec délicieux morceaux de cèpes.



## NOIRS AL TARTUFO

- Avec truffe noire et typique fromage italien.



- Sensuels, élégants et mystérieux, leur pâte de couleur noire intense et intrigante attire le regard.
- Leur délicate farce à la truffe et leur dimension généreuse permettent de satisfaire pleinement les palais les plus gourmands.

## **SORRISI PARMIGIANO E BASILICO**

- Très appétissants, les "sorrise" sont formés d'une pâte fraîche aux œufs parsemée de basilic.
- Les saveurs incomparables et typiquement italiennes du parmesan et du basilic qui composent leur farce les rendent délicieux.



## **SORRISI AGLI ASPARAGI**

- Les asperges en morceaux sont la nouveauté de cette spécialité composée de deux fines couches de pâte aux œufs farcies d'un savant mélange d'asperge, ricotta et parmesan.



## **SORRISI MEDITERRANEI**

- Avec poivrons.

## Su Go': C'est Quoi?

- Su-Gò: la nouvelle gamme de sauces en billes IQF de Zini.
- Produits précuits et surgelés IQF: pâtes et sauces comme s'ils venaient d'être cuisinées.
- Sauces de qualité supérieure: pas d'additifs ni de conservateurs.
- Sauces en billes: réchauffage très rapide (2-3 minutes).
- Différentes possibilités de réchauffage (micro-ondes, four à vapeur, wok, poêle).
- Grande économie de temps, d'énergie et d'argent.



## INNOVATION AU SERVICE DE LA RESTAURATION

- Réchauffage rapide.
- Qualité supérieure des ingrédients.
- Tenue de cuisson et absorption des sauces optimales.
- **NOUVEAUTE ABSOLUE:** possibilité de choisir sur place la combinaison pâtes + sauces souhaitée sans augmenter les temps de préparation: à chaque jour sa recette!
- **GAMME TRÈS RICHE:**
  1. **POMODORO E BASILICO** – avec tomate frais
  2. **ARRABBIATA** – avec tomate piquante
  3. **AMATRICIANA** – avec lardons légèrement frits
  4. **MEDITERRANEA** – avec légumes grillés
  5. **PESTO** – avec basilic frais, parmesan et pignons
  6. **RAGÙ ALLA BOLOGNESE** – avec viande de boueuf Halal
  7. **RAGÙ DI MARE** – avec fruits de la mer
  8. **CREMA AI FORMAGGI** – avec une sélection de fromages
  9. **CREMA AI FUNGHI** – avec champignons rissolés