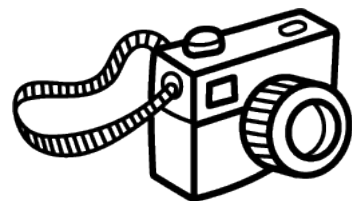


L'Italie à la sauce Garofalo



PASTA DI GRAGNANO IGP
STORICO PASTIFICIO GAROFALO DAL 1789

édito



Sillonner les sentiers escarpés du parc des Cinque Terre. S'extasier devant les ruines de Rome. En prendre plein les yeux en cheminant le long des lacs du Nord. Admire au soleil couchant, le panorama sur le Vésuve... et bien sûr, découvrir une gastronomie incroyablement parfumée, mariage de tradition et de qualité, qui envoûte les cœurs et les palais des amantes de la buona cucina.

Avec Garofalo, laissez-vous convier à une escapade gustative au cœur des régions les plus savoureuses d'Italie... Un voyage des sens à travers une toute nouvelle gamme de sauces et pesti réalisée par le célèbre fabricant italien de pâtes d'exception, pour célébrer la richesse gastronomique du Bel Paese !

8 recettes inédites à base d'ingrédients d'excellence issus du savoir-faire reconnu des producteurs locaux et de la richesse des terroirs de la botte italienne.

Un voyage des sens en 5 étapes, à la découverte des origines et des spécificités des ingrédients AOP* au cœur de la gamme.

Garofalo vous invite au voyage, vous vous aventurez en Italie et vivez la Dolce Vita... depuis votre cuisine.



1880

9611804119450728691511



*Appellation d'origine protégée

1^{ère} étape en Ligurie



BASILICO GENOVESE



Sur les traces de ses origines - Cultivé dans la belle région de Ligurie au Nord de l'Italie, très prisée pour ses magnifiques paysages aux divers reliefs, le Basilico Genovese AOP sent bon les vacances. Celles où on se perd entre mer et montagne, dans une nature colorée de petites maisons traditionnelles. Connu dans le monde entier, le nom du Basilico Genovese fait référence à Gênes, ville au riche patrimoine culinaire d'où proviennent de nombreuses spécialités italiennes : la focaccia, les trofie, le pandolce.

Ses qualités culinaires uniques - Le Basilico Genovese AOP est utilisé dans de nombreux plats, mais il est particulièrement reconnu pour la réalisation du célèbre Pesto Alla Genovese ! Son parfum incomparable se distingue des autres basilics par l'absence de note mentholée et il confère un goût frais, intense et subtil au Pesto. Pour obtenir de telles saveurs, il est cultivé dans des conditions exceptionnelles : des champs parfaitement situés entre terre et mer, profitant ainsi d'un doux climat et d'un bel ensoleillement. La tradition veut qu'il soit récolté à l'aube, aux premiers rayons du soleil, pour que son parfum soit des plus intenses.

Un équilibre des saveurs que l'on retrouve parfaitement dans :

Le Pesto Verde au Basilico Genevese AOP
175g - PVC* 2,49€

Un produit authentique aux arômes fins et délicats qui apporte un air de vacances à chacune de vos tablées.



La sauce Tomate Basilico Genovese AOP et Pignons de Pin
185g - PVC* 2,29€

Un grand classique, que Garofalo interprète avec raffinement en mariant des tomates fondantes relevées par l'intensité du Basilico Genovese AOP et des pignons de pin croquants. Une sauce légère en texture mais intense en goût, pour une assiette ensoleillée !



*Prix de vente conseillé

2^{ème} étape en Lombardie

GORGONZOLA

Sur les traces de ses origines -

L'invention de ce savoureux fromage de caractère remonterait au Moyen-Âge dans la région de Lombardie, au Nord de l'Italie. Il doit son nom au village Gorgonzola, situé aux portes de Milan, où les troupeaux de vaches en transhumance se reposaient. On en profitait alors pour prélever leur lait et fabriquer ce qui est devenu le fameux fromage bleu italien, l'un des plus connus au monde. Aujourd'hui il est élaboré dans les régions de Lombardie et du Piémont, toutes deux connues pour leurs magnifiques lacs au bleu profond.

Ses qualités culinaires uniques -

En fonction de sa durée d'affinage, le Gorgonzola peut être doux, avec une consistance très crémeuse... ou piquant, et il est alors plus granuleux, plus corsé et semblable au fromage bleu français. Il s'adapte ainsi parfaitement aux plats gourmands et typiques de ces belles régions des lacs, aussi bleus que son fromage !

Un ingrédient de caractère que l'on retrouve dans :



La sauce Tomate Gorgonzola AOP
185g - PVC* 2,49€

Un équilibre parfait entre la douceur des tomates séchées et le caractère de ce fromage Gorgonzola AOP qui donne à la sauce de la profondeur en bouche et une consistance à la fois crémeuse et onctueuse, unique en son genre.

*Prix de vente conseillé

PECORINO ROMANO



3^{ème} étape Rome

Sur les traces de ses origines - Le Pecorino Romano AOP est l'un des fromages les plus anciens du monde ! Il trouve son origine à l'époque de la Rome Antique, où il était dégusté de façon quotidienne à la fin des repas. Ce délicieux fromage a donc traversé les époques puisqu'il reste aujourd'hui la star des fromages italiens. Produite dans le Latium, région dominée par la majestueuse et historique ville de Rome, sa méthode de fabrication a été précieusement conservée et transmise au fil des générations, ce qui donne à ce fromage toute sa spécificité et son goût unique.

Ses qualités culinaires uniques - Son aspect est proche de celui du parmesan, plus connu en France, avec sa fine croûte et sa pâte compacte, mais son goût est plus doux que ce dernier. Élaboré exclusivement à partir de lait entier de brebis, son caractère et son utilisation diffèrent en fonction de sa durée d'affinage : avant 9 mois, son goût est parfumé, avec des notes légèrement épicées, il est alors idéal en fromage de table. Passé 9 mois, ses saveurs deviennent plus corsées et plus intenses, ce qui en fait l'option parfaite à marier dans de nombreuses recettes gourmandes.

Chez Garofalo, on le choisit après 9 mois et on le déguste dans :



Le Pesto Rosso Tomates Séchées Pecorino Romano AOP
175g - PVC *2,49€

Une variante du Pesto traditionnel, particulièrement connue et très gourmande où le Pecorino Romano AOP se mêle à la douceur et à la délicatesse des tomates séchées, pour des assiettes majestueuses dignes de la belle ville de Rome !

4^{ème} étape le Latium



RICOTTA ROMANA



Sur les traces de ses origines - Qui n'a jamais entendu parler de la Ricotta Romana AOP ? Fromage très populaire en Italie, la Ricotta a également une origine très ancienne puisqu'elle remonte à l'Antiquité Grecque. Elle est aujourd'hui produite dans de nombreuses régions d'Italie, à partir du petit-lait issu de la fabrication d'un premier fromage, ce qui permet d'obtenir la légèreté qui la caractérise. Seulement 2 types de Ricotta ont le label AOP : la Ricotta Di Bufala Campana AOP, produite à partir de lait entier de bufflonne et au goût plus sucré, et la Ricotta Romana AOP, provenant du Latium et faite à base de lait de brebis.

Ses qualités culinaires uniques - La Ricotta Romana AOP se distingue par sa douceur et sa texture particulièrement fine et crémeuse. Elle apporte aux compositions beaucoup de délicatesse, pour une sublime rondeur en bouche. Son goût délicat met en valeur le parfum et les saveurs de vos plats de pâtes, pour des recettes qui sauront rendre hommage à la gastronomie du Latium.

Côté Garofalo, on la retrouve dans trois délicieuses recettes :



**Le Pesto Rucola Roquette
Ricotta Romana AOP**
175g - PVC* 2,49€

Une des recettes les plus intenses et originales de Pesto : on y retrouve ici la finesse de la roquette dont les notes poivrées sont contrebalancées par la douceur de la Ricotta Romana AOP.



**La sauce Tomate à la truffe blanche d'été
Ricotta Romana AOP**
185g - PVC* 2,99€

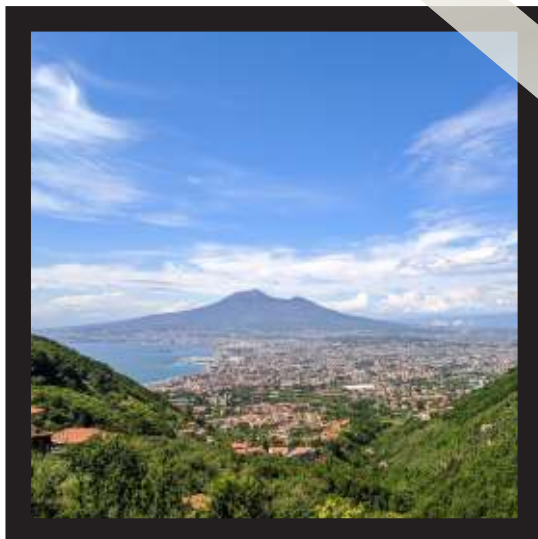
Une sauce intense et délicieusement parfumée, soulignée par la texture très crémeuse de la Ricotta. Le produit phare de la recette qui met en valeur le parfum et les saveurs exquises de la truffe, pour une assiette des plus raffinées !



Le Pesto Calabrese Poivrons Ricotta Romana AOP
175g - PVC* 2,49€

Une recette aux saveurs du Sud qui apporte à votre assiette le soleil et les couleurs de la Calabre : un délicieux mélange de poivrons rouges et jaunes souligné par le crémeux et la douceur de la Ricotta Romana AOP.





5^{ème} étape à Gragnano

PASTA GAROFALO UNIQUE PAR PASSION



Créées en 1789 par il Signore Michele Garofalo, les pâtes Garofalo sont encore aujourd'hui une institution en Italie. Mariage de savoir-faire historique et innovation, elles honorent la tradition des vraies pâtes italiennes avec leur texture ferme et charnue et leur richesse de goût. Issues d'un processus de production typique de Gragnano, localité dans les alentours de Naples, les pâtes Garofalo, labellisées IGP*, sont un monument de la région. Un blé dur de qualité, des sources d'eau fraîche et bien-sûr un processus de séchage lent sous le soleil d'Italie, font de ces pâtes un produit d'exception ...et de Gragnano : « La Patria della pasta ! »

A tavola ! **

Faites le plein d'idées de recettes sur
www.pasta-garofalo.com

Contacts Presse

Marie-ANTOINETTE

RELATIONS PUBLICS

L'Agence Marie-Antoinette
Charlotte Bande & Giulia Molari
garofalo@marie-antoinette.fr
+ 33 155 04 86 43



*IGP ou Indication Géographique Protégée : il s'agit d'une reconnaissance officielle qui atteste le respect de la qualité et de la tradition qui ont rendu fameuses les pâtes de Gragnano. Retrouvez ce label sur tous les emballages des produits Garofalo !

**À table