

Avril 2026



DEVELOPPE SON OFFRE PINSA

UNE SOLUTION CLE EN MAIN POUR
LES PROFESSIONNELS EN QUETE
DE NOUVELLES PROPOSITIONS
GOURMANDES

Depuis plusieurs décennies, Carniato s'impose comme un **acteur clé de la distribution de produits italiens en France**, au service exclusif des professionnels. Fromages, charcuteries, épicerie fine, pâtes fraîches et sèches, vins... l'entreprise sélectionne et distribue des références emblématiques et authentiques issues des terroirs italiens. Grâce à une expertise reconnue et une connaissance fine du marché, Carniato accompagne ses clients, restaurateurs, traiteurs, distributeurs spécialisés dans le développement de leur offre, en conjuguant **tradition italienne et innovation produit**.

Avec sa nouvelle gamme pinsa, Carniato confirme sa volonté d'apporter des solutions concrètes, tendances et rentables, adaptées aux évolutions des modes de consommation. Portée par

l'essor du snacking premium et de la cuisine italienne revisitée, la pinsa s'impose comme un incontournable des cartes contemporaines.

LA PINSA

*un levier de différenciation pour
les professionnels*



Plus légère et digeste qu'une pizza traditionnelle, grâce à une pâte aérée et croustillante, la pinsa répond aux nouvelles attentes des consommateurs : qualité, rapidité et créativité.

Polyvalente, la pinsa séduit autant en restauration sur place qu'en offre à emporter. Elle devient ainsi un véritable outil de différenciation pour les professionnels de la restauration, des épiceries fines, des traiteurs ou encore des concepts food hybrides.

À l'heure où les consommateurs recherchent des expériences plus flexibles et conviviales, la pinsa coche toutes les cases :

- Consommation nomade
- Partage
- Personnalisation
- Montée en gamme du snacking

Elle s'inscrit pleinement dans les nouvelles dynamiques du marché, entre restauration rapide qualitative et cuisine plaisir.

UNE GAMME

*pensée pour la performance
en point de vente*

Fournisseur reconnu de produits alimentaires et vins italiens auprès des professionnels, Carniato enrichit son catalogue avec une **gamme complète de bases pinsa** prêtes à l'emploi, conçue pour allier praticité, régularité et gain de temps en cuisine.

La gamme se décline en plusieurs formats adaptés aux différents usages :

- Base pinsa classique ovale fraîche (2 x 230 g)
- Base pinsa classique ovale ambiante (2 x 230 g)
- Base pinsa ronde ambiante (3 pièces)
- Mini-bases pinsa ambiante (4 pièces)

Les atouts pour les professionnels :

- Mise en œuvre rapide (produit prêt à garnir)
- Maîtrise des coûts et des portions
- Adaptabilité à de nombreux concepts (restauration, snacking, retail)
- Conservation optimisée (frais ou ambient selon les besoins)

Carniato propose également une farine spéciale pinsa.

UN FORMAT ULTRA-CREATIF

du salé au sucré



Véritable support culinaire, la pinsa ouvre un champ d'expression large pour renouveler les cartes :

Côté salé :

- Planches apéritives à partager
- Sandwichs premium à base de pinsa
- Offres bistrot ou street food
- Recettes végétariennes ou saisonnières

Côté sucré (nouvel axe de valorisation) :

Encore peu exploitée, la pinsa sucrée représente une opportunité forte pour les professionnels souhaitant se démarquer :

- Version dessert avec crème de mascarpone, fruits frais et miel
- Interprétation façon "pizza sucrée" chocolat-noisette
- Base croustillante pour revisiter la tarte ou la bruschetta sucrée
- Offre goûter ou coffee shop à forte valeur ajoutée

Un moyen simple d'augmenter le ticket moyen tout en diversifiant l'offre.

DES INGREDIENTS D'EXCEPTION

pour des recettes différenciantes

La qualité d'une pinsa repose autant sur sa base que sur les ingrédients qui la composent. **Carniato propose ainsi une sélection de farines, sauces, huiles d'olive, charcuteries et fromages italiens, permettant aux professionnels de créer des recettes authentiques et à forte valeur ajoutée.**

Sauces tomates savoureuses, crèmes onctueuses comme la ricotta, huiles d'olive vierges extra, mais aussi mozzarella, stracciatella, jambon de Parme AOP ou mortadelle à la pistache viennent enrichir les bases pinsa et offrir une grande liberté de création.

Quelques exemples de recettes :

- Pinsa tomate, mozzarella, basilic : un classique incontournable
- Pinsa base blanche, mortadelle pistache, pesto de pistache : une recette

gourmande et originale

- Pinsa jambon truffe, carpaccio de truffe : une version premium
- Pinsa crème de ricotta et fruits (mangue, framboises, mûres, groseilles, fruit de la passion) : une déclinaison sucrée

Ces ingrédients permettent également de diversifier l'offre avec des propositions complémentaires :

- Focaccia tomates, jambon de Parme AOP, roquette
- Sandwich focaccia pesto de pistache, stracciatella et mortadelle pistache

Une approche simple et qualitative pour enrichir les cartes et répondre aux attentes de créativité des consommateurs.

LA PIZZA

pilier incontournable de l'offre italienne



Véritable référence de la gastronomie italienne, la pizza demeure un incontournable des cartes professionnelles. Intemporelle et universelle, elle séduit par sa simplicité, sa générosité et sa capacité à se réinventer au fil des tendances et des usages. De la plus traditionnelle à la plus créative, elle reste un repère fort pour les consommateurs en quête d'authenticité.

Pour accompagner les professionnels dans cette offre essentielle, Carniato propose une sélection complète d'ingrédients dédiés à la pizza, alliant qualité et régularité. Farines rigoureusement sélectionnées pour des pâtes maîtrisées,

pulpes de tomates riches en goût, huiles d'olive et huiles pimentées pour sublimer les recettes : chaque produit est pensé pour garantir un résultat optimal en cuisine.

Grâce à cette offre, les professionnels peuvent construire une carte pizza cohérente, qualitative et différenciante, en jouant sur les textures, les saveurs et les niveaux de gamme. Une approche experte qui permet de valoriser un grand classique tout en répondant aux exigences actuelles du marché.

À propos de Carniato

Fondée en 1955, Carniato est un acteur majeur de l'importation et de la distribution de produits gastronomiques italiens auprès des professionnels de la restauration et des métiers de bouche en France. Héritière d'un savoir-faire familial, l'entreprise sélectionne plus de 2 000 références issues des grandes régions productrices italiennes : charcuteries, fromages, produits d'épicerie, vins et spécialités artisanales.

Partenaire privilégié des restaurateurs, Carniato accompagne les professionnels avec une offre exigeante, un sourcing rigoureux et une expertise reconnue de la gastronomie italienne.