



La truffe, l'ingrédient tendance qui va animer les fêtes de fin d'année des professionnels de la restauration !



AOSTE FOOD SERVICE DÉVOILE SES NOUVEAUTÉS FIORUCCI

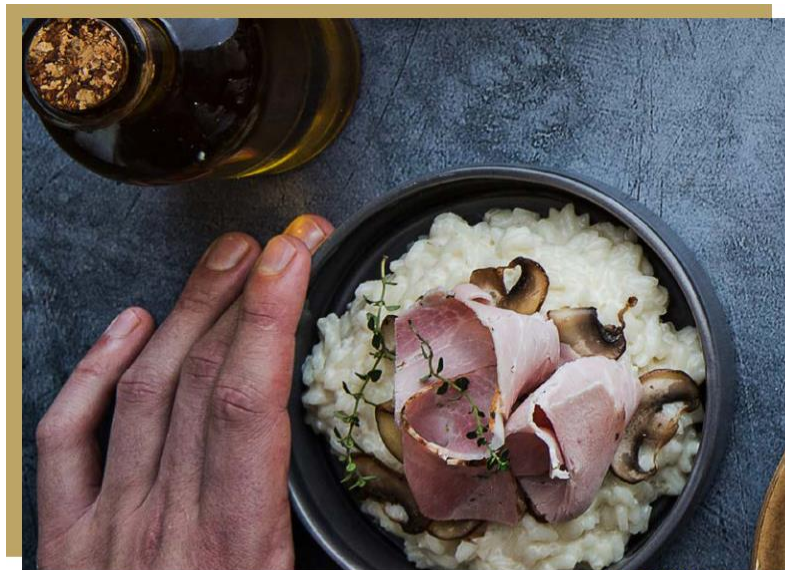
Cette année, les fêtes de fin d'année vont rimer avec raffinement à l'Italienne. Aoste Food Service dévoile ses nouveautés Fiorucci pour les professionnels de la restauration hors domicile, qui veulent proposer à leurs clients des produits originaux, festifs et gourmands.

Le Rostello à la truffe déjà bien installé, sera rejoint cette année par une demi Mortadelle Suprema à la truffe et un Prosciutto crudo à la truffe. Une gamme qui s'élargit pour proposer des plats et des recettes d'exception pendant les fêtes, puis toute l'année !



La truffe, un succès fulgurant

La truffe revient en force dans les assiettes des Français et ce phénomène n'a échappé à personne avec une augmentation de production de 17% en 2020. Ce produit délicieux au goût prononcé se démocratise de plus en plus. L'ingrédient se décline de multiples façons, pour toujours plus de plaisir gustatif. Les produits à la truffe permettent aux restaurateurs d'ajouter une touche premium et originale à leurs plats, pour en faire profiter leurs convives en toute occasion.



Aujourd'hui, Aoste Food Service vous propose le meilleur de Fiorucci. Depuis 170 ans, Fiorucci incarne le meilleur de la charcuterie italienne, pour offrir aux professionnels de la restauration la plus haute qualité possible de produits. Un savoir-faire historique et des recettes uniques permettent notamment au Rostello à la truffe de séduire le palais de nombreux convives en restauration, et plus largement les Français. Proposé en demi-pièce, le Rostello est par ailleurs prêt à trancher pour un rendu optimal.

Seul Fiorucci maîtrise la justesse de l'assaisonnement et la précision des temps de cuisson pour obtenir un résultat aussi parfait !



Le meilleur de l'Italie en version "Al Tartufo"



Cette année, Aoste Food Service propose deux nouveautés fabriquées en Italie, l'un des trois terroirs historiques de la truffe avec la France et l'Espagne. Des produits nobles assemblés pour accompagner une salade ou une tranche de foie gras et qui donneront tout de suite une touche chic aux cartes des meilleurs restaurants.



Le Prosciutto crudo à la truffe*

Déposée au cœur d'un jambon séché pendant minimum neuf mois, la truffe d'été vient subtilement rehausser le goût du jambon sec. Facile à trancher pour une jolie présentation éclair, ce jambon revisité est idéal pour la confection de planches apéritives ou de salades gourmandes. La dépose des truffes sur la pièce entière assure une expérience visuelle appétissante, pour des vitrines de fêtes 100% réussies.



**Disponibilité dès octobre 2021*



Mortadelle Suprema Fiorucci à la truffe

La découverte continue avec la Mortadelle Suprema à la truffe* qui finement tranchée, fond en bouche. Numéro 1 en Italie, la Mortadelle Suprema Fiorucci est issue d'une sélection rigoureuse des matières. C'est cette exigence de qualité qui lui confère une texture fine et délicate, inimitable. De véritables morceaux de truffe d'été se mélangent aux éclats de pistaches pour une expérience des plus savoureuse. Côté pratique, la Mortadelle est proposée en demi-pièce pour garder la fraîcheur du produit.



À déposer en fin de cuisson directement sur le plat pour en relever le goût, à présenter sur une planche apéritive, sur une pizza cuite au feu de bois ou encore dans un sandwich gourmet... Le Prosciutto crudo à la truffe et la Mortadelle Suprema à la truffe Fiorucci sont des produits nobles qui seront de parfaits atouts pour animer les cartes des restaurateurs pour les fêtes !



*Disponibilité dès octobre 2021

À propos



Aoste Food Service est le service professionnel du groupe Aoste et s'adresse aux acteurs de la restauration hors domicile. Les offres conçues par Aoste Food Service permettent de répondre aux enjeux et aux nouvelles exigences et besoins des consommateurs. En proposant une gamme unique de charcuteries de haute qualité aux professionnels, Aoste Food Service leur facilite l'usage, leur fait gagner en temps de préparation et en marge tout en attirant leurs convives et cela avec un seul fournisseur. Leurs processus de fabrication éprouvés et leurs savoir-faire indiscutables garantissent la plus grande qualité de produit possible.

La marque Fiorucci incarne le meilleur de la charcuterie italienne depuis plus de 170 ans. Passionné par la tradition, son expérience dans la charcuterie permet d'offrir des produits de qualité tout en préservant leur authenticité. La justesse de l'assaisonnement et la précision des temps de cuisson sont à l'origine de recettes exclusives que seul Fiorucci maîtrise. La ville de Norcia dans la Province de Pérouse est le terroir d'origine de la marque, mais Fiorucci est aujourd'hui implanté près de Parme en Émilie-Romagne, ainsi qu'à côté de Rome.

