



## Aoste Professionnel lance ses chiffonnades italiennes

Aoste Professionnel présente une nouvelle gamme exclusive de chitfonnades italiennes : une sélection de 4 charcuteries typiques, pour **proposer aux professionnels de la restauration une solution mêlant praticité et savoir-faire culinaire.**

**Spianata Piccante, Fiocco Di Prosciutto, Salame Milano et Coppa Di Parma IGP** : les chitfonnades généreuses et pratiques permettent aux professionnels d'imaginer tout un répertoire de créations savoureuses pour leur clientèle.

Créée pour répondre aux exigences  
et aux attentes des professionnels :



Près de

**80 %\***

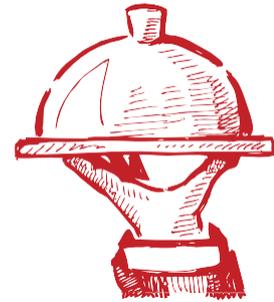
des points de vente  
proposent des produits  
de snacking et/ou  
des plats préparés



La cuisine italienne  
fait partie de la  
gastronomie la plus  
appréciée par près de

**94 %\*\***

des Français



**69 %\*\***

des Français  
consomment des plats  
italiens au restaurant au  
moins une fois par mois

# L'authenticité de la charcuterie italienne à portée de main

**Les 4 chifonnades se présentent dans un format pratique, élégant et généreux**, idéal pour sublimer l'authenticité des charcuteries italiennes.

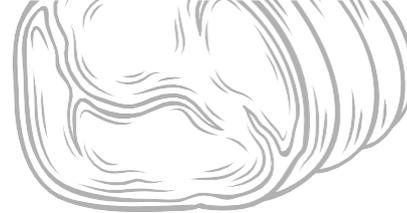
Minutieusement déposées à la main et mises en volume dans des barquettes pensées pour préserver la fraîcheur, les chifonnades répondent aux exigences des professionnels en quête de produits alliant qualité et praticité.

**Facile à manipuler, son tranchage fin offre une texture onctueuse et des saveurs intensifiées.**

**Enfin, elles offrent un véritable gain de temps grâce à leur format prêt à l'emploi et prêt à dresser.** Le format innovant des chifonnades déjà tranchées et pesées est conçu pour garantir une meilleure anticipation du coût par portion.



# Une gamme 100% italienne



Originaires des quatre coins de l'Italie, ces 4 chiffonnades italiennes **font voyager les papilles à travers des saveurs toutes plus particulières les unes que les autres :**



## Salame Milano

Un saucisson 100% italien ferme et fondant à la fois avec un hachage fin, faisant partie des plus populaires du monde.

*300g, environ 74 tranches*

## Coppa Di Parma IGP

100% italienne, cette charcuterie emblématique du savoir-faire traditionnel est composée d'échine de porc salée, embossée dans un boyau naturel puis ficelée à la main avec un affinage de 90 jours, lui donnant un goût typique et caractéristique.

*300g, environ 74 tranches*





## Fiocco Di Prosciutto

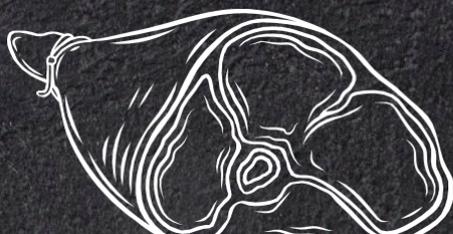
À base de porc 100% italien, offrant une qualité unique en termes d'arômes et de saveurs aux notes fruitées grâce à un affinage de 8 mois.

*300g, environ 45 tranches rondes, pratiques à manipuler et à manger*

## Spianata Piccante

Un Salame piquant grâce à un mélange d'épices relevé lui conférant un goût prononcé caractéristique et une teinte orangée.

*300g, environ 45 tranches*



## Martin Feragus, Ambassadeur Aoste Professionnel

Afin de présenter la gamme, **Aoste Professionnel sera présent au SIRHA du 23 au 27 janvier 2025** prochain, accompagné du chef **Martin Feragus, ambassadeur Aoste Professionnel.**

Ancien participant de la saison 11 de Top Chef et formé auprès des plus grands (Thierry Marx ou Yannick Alleno), Martin est aujourd'hui chef exécutif au restaurant Les Oliviers à Bandol.

Véritable porte-parole des valeurs de la marque Aoste Professionnel, sa cuisine incarne l'équilibre parfait entre l'expertise des grandes maisons et la convivialité gourmande des tables familiales. C'est avec créativité et passion que Martin Feragus met en avant les produits de la marque, en élaborant des recettes créatives et tendances.



**Aoste Professionnel propose ainsi des expériences culinaires pour renforcer sa proximité avec les utilisateurs, animées par le chef Martin Feragus telles que des masterclass ou un concours culinaire.**

Aoste Professionnel inspire les professionnels au quotidien en leur proposant des recettes du Chef Martin Feragus :

**OEUF MOLLET FRIT, PIPERADE DE POIVRONS, CHIPS DE SALAME MILANO ET CHIFFONNADE**



1. **Placer** les œufs dans une eau bouillante avec du vinaigre blanc et du sel. Les laisser cuire 5 min 30 avant de les plonger dans une eau glacée, puis écaler les œufs.
2. **Tremper** les œufs dans le blanc d'œuf, la farine puis la chapelure panko. Faire frire 20 secondes dans une huile bien chaude.
3. **Éplucher et tailler** les poivrons et les oignons puis les faire confire dans des aromates, du concentré de tomate et du vinaigre de xérès. Laisser compoter et ajouter quelques morceaux de chiffonnade pendant la cuisson.
4. **Chautfer** du lait entier, ajouter le parmesan en poudre et la lécithine de soja, et laisser émulsionner.
5. **Réaliser** des chips de charcuterie pour le dressage. Placer la piperade au fond de l'assiette, y déposer l'œuf mollet frit, les chips de charcuterie et terminer par quelques copeaux de parmesan.

## FILETS DE CABILLAUD, PURÉE DE COURGETTES AU BASILIC, JULIENNE DE COPPA DI PARMA ET SAUCE VIERGE



1. **Détailler** les filets de cabillaud en portions individuelles (150 g - 180 g), ajouter du zeste de citron et du sel. Filmer les pour les faire cuire au four vapeur jusqu'à obtenir 50°C à cœur.
2. **Récupérer** les extrémités des courgettes et les faire revenir avec des oignons, du sel puis les mixer avec quelques feuilles de basilic frais.
3. **Réaliser** une julienne avec la Coppa Di Parma à déposer en fin de dressage.
4. **Faire chauffer** l'huile de pépin de raisins à 80°C, puis mixer avec des feuilles de basilic frais.
5. **Tailler** tous les ingrédients en mirepoix (gingembre, oignons rouges, tomates, courgettes, citron, estragon, ciboulette, aneth, olives noires) et les mélanger à l'huile de basilic. Napper le plat avec cette sauce vierge.

# SIRH/+ LYON

Aoste Professionnel vous donne rendez-vous au **SIRHA Lyon 2025**,  
l'événement de référence mondial du Food Service et de l'hospitalité,

**LE JEUDI 23 JANVIER, AU STAND 2.1H28**

pour des échanges privilégiés avec les porte-paroles de la marque  
et découvrir ses dernières innovations.

## À propos

Aoste Professionnel est le service professionnel du Groupe Aoste et s'adresse aux acteurs de la restauration hors domicile. Les offres conçues par Aoste Professionnel permettent de répondre aux enjeux et aux nouvelles exigences et besoins des consommateurs. En proposant une gamme unique de charcuterie de haute qualité aux professionnels, Aoste Professionnel 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.

[www.aostefoodservice.fr](http://www.aostefoodservice.fr)

 Aoste Professionnel

 @aosteprofessionnel

 Aoste Professionnel