



*Noël à l'heure italienne  
avec Carniato*



COMMUNIQUE DE PRESSE  
SEPTEMBRE 2025



Spécialiste des produits culinaires italiens en France, Carniato distribue l'excellence de la gastronomie italienne. A l'approche des fêtes de fin d'année, Carniato présente dans son catalogue de Noël un florilège de douceurs et de gourmandises authentiques, dans lequel les traditionnels Panettones ont la part belle. Déclinés dans diverses saveurs, toutes plus appétissantes les unes que les autres, le catalogue compte une centaine de références.

**Carniato sélectionne ses fournisseurs avec soin, pour leur authenticité italienne, leur savoir-faire et la qualité de leurs produits, pour apporter sur les tables des Français, ce que l'Italie a de meilleur.**

Pour Noël, la sélection festive de chocolats, de produits à base de pistaches, d'amandes, de nougat ou encore de truffes aura de quoi ravir les palais des gourmets. A accompagner évidemment d'un Prosecco ou d'un Limoncello en fin de repas.



# Les Panettones



Classique aux raisins secs et fruits confits, la célèbre brioche en forme de dôme est un incontournable du Noël transalpin. Une tradition qui s'exporte depuis de nombreuses années au-delà les frontières. Et pour les plus gourmands, le panettone se déguste désormais dans diverses variantes, au chocolat, à la crème de pistache ou de marrons...

Parmi les nouveautés, Carniato ajoute à son catalogue les panettones de la marque Vergani. Depuis 1944, l'entreprise familiale, créée par Angelo Vergani, fabrique des panettones de qualité au cœur de Milan. Elle s'affirme aujourd'hui comme l'une des marques emblématiques du panettone traditionnel milanais.



**Panettone classique**  
« Santa Claus » - 1kg



**Panettone Pistache  
et Chocolat**  
750 g



**Mix mignon**  
mini panettones Mignon classique, Mignon chocolat, Mignon poire chocolat, Mignon pandoro  
- 380 g

Parmi la sélection, d'autres marques de renommée affichent des recettes savoureuses, comme le panettone à la pistache de "BreraMilano 1930", celui au Giandua de Lazzaroni ou encore à la crème de pistache glacée chez Scarpato.



**Panettone Giandua**  
boîte luxe  
Lazzaroni - 750 g



**Panettone à la pistache**  
BreraMilano 1930 - 1 kg



**Panettone à la crème  
de marrons glacés**  
Scarpato - 500 g

Autre gâteau traditionnel de Noël, le Pandoro (de l'italien pane d'oro, « pain d'or »), qui est lui originaire de Vérone. Carniato en a sélectionné chez Muzzi, Motta, Vergani, Scarpato... et distribue un « pandoro solidaire », dont une partie des bénéfices est reversé au réseau d'épicerie Andès !



**Pandoro solidaire**

# Les crèmes



Fondée en 1933 au pieds de l'Etna, Condorelli fabrique des produits de confiserie avec les meilleures matières premières locales (Amande de Sicile, Pistache de Bronte DOP ou encore miel de Zafferana) en utilisant des procédés artisanaux anciens.

Pour napper, une crêpe, une brioche, ou à utiliser en pâtisserie, la marque crée des crèmes gourmandes comme la crème d'amande ou celle de Gianduia.



**Crème de Gianduia**  
Condorelli - 190 g



**Crème d'Amande**  
Condorelli - 190 g

# Les chocolats

Incontournables pendant les fêtes, les chocolats sont toujours appréciés. L'Italie n'est pas en reste côté chocolatiers, avec des artisans installés depuis des décennies comme Venchi, né en 1878 et inventeur de la nougatine, ou encore Caffarel, un des plus anciens et plus prestigieux chocolatiers, célèbre dans le monde pour l'invention du Gianduia.



**Assortiment de chocolats  
dans leur boîte livre**  
Venchi – 200 g



**Gianduia**  
Caffarel – 120g

# Les produits à la truffe



L'Italie fait partie des plus grands producteurs de truffe et sa récolte est une tradition, qui se transmet de génération en génération. Sa saveur unique fait d'elle une pépite de la cuisine. Elle sublime chaque produit et chaque plat de son goût caractéristique. Pour les fêtes, Carniato met à l'honneur cet ingrédient de qualité à travers une sélection de fromages, de charcuterie ou de pâtes, pour le bonheur des papilles.



**Burrata à la truffe**  
8 x 100 g

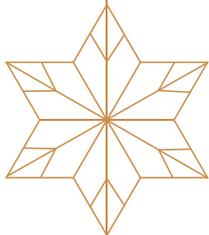


**Carpaccio de truffes d'été**  
Bel Bosco - 350 g



**Pecorino à la truffe**  
Busti - 1 kg

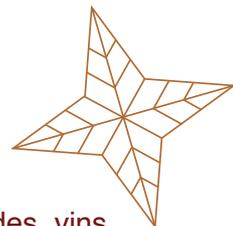
## Nouveautés



**Panier Céramique Aurea assortiment 9 produits :**  
Cantucci aux agrumes 80 g, Pâtes de semoule de blé dur 250 g,  
Confiserie au café 100 g, Pralines au chocolat noir 75g, Nougats moelleux  
aux amandes 80g, Canestrelli 125 g, Taralli 100 100 g, Tablette de chocolat au lait  
avec noisettes 75 g, Sauce tomate 185 g



# A boire



Pour accompagner les plats de fin d'année, Carniato a choisi avec attention des vins italiens de qualité. Les fêtes rimant avec vins pétillants, le Prosecco ou encore le Franciacorta, prendront place dans les verres, pour trinquer aux moments en famille ou à la nouvelle année. Et pour terminer le repas « comme en Italie », le Limoncello est de rigueur.



**Franciacorta DOCG  
Brut Grand Cuvée  
Monogram - 75 cL**



**Prosecco Valdobbiadene  
Superiore DOCG Brut  
Bolla - 75 cL**



**Limoncello Sorrento IGP  
Piemme - 70 cL**



[www.carniato.com](http://www.carniato.com)