



SUPPLÌ ET SPÉCIALITÉS POUR VOTRE CARTE

PLEIN DE GOÛT À CHAQUE FOIS.

Une garniture généreuse, un cœur fondant et une double panure croustillante. Le goût que vous attendez, à chaque livraison.

SIX SUPPLÌ + CINQ SPÉCIALITÉS

Notre gamme, pour votre carte.



SUPPLÌ À L'AMATRICIANA

500_g

de cèpes pour chaque
kilo de riz.



CROUSTILLANTS À L'EXTÉRIEUR, FONDANTS À CŒUR.

Des ingrédients qui se révèlent.

Du riz cuit dans la sauce, des garnitures généreuses et des ingrédients qui donnent du caractère à chaque recette.

Une panure reconnaissable.

Une double panure à gros grains : croustillante sous la dent, avec un cœur qui reste fondant.

La qualité à chaque livraison.

Poids, forme, texture et tenue à la friture répondent à un cahier des charges de production précis.

Votre goût, moins de travail en cuisine.

SIX RECETTES, UN MONDE DE SAVEURS.

100 g

Mini supplì de 50 g sur demande



AU RAGÙ DE BŒUF

De la noix de bœuf hachée par nos soins, beaucoup de tomate et un cœur de mozzarella fior di latte.



TOMATE ET BASILIC

La douceur de la tomate, le parfum du basilic et la mozzarella filante.



CACIO E PEPE

Pecorino romano et poivre, avec un cœur de crème au pecorino qui sublime la recette.

DU CARACTÈRE, DÈS LA PREMIÈRE BOUCHÉE.

100 g

Mini suppli de 50 g sur demande



À LA 'NDUJA

'Nduja, ragù de bœuf et mozzarella : la rencontre du piquant et du fondant.



'MATRICIANO

Guanciale, tomate et pecorino, avec un cœur fondant de crème au pecorino.



CÈPES ET TRUFFE

Des cèpes généreux et des copeaux de truffe : le caractère des champignons à chaque bouchée.

AU-DELÀ DES SUPPLÌ, BIEN PLUS À DÉCOUVRIR.

5
SPÉCIALITÉS

**PETITE
AU GRAND
CŒUR.**



BOUCHÉES DE MOZZARELLA PANÉES

Fior di latte au basilic, trois fines panures et un cœur filant.



FLEURS DE COURGETTE

En pâte à frire, avec mozzarella et anchois.



OLIVES À L'ASCOLANA

De grosses olives et une farce à la viande au goût équilibré.

CROQUETTES DE POMME DE TERRE

Pommes de terre en morceaux, épices et provola fumée.

FILETS DE CABILLAUD

Filets de cabillaud en pâte à frire, pré-frits, prêts à finir de cuire.

LA PROCHAINE ÉTAPE

À VOUS DE GOÛTER.

Un produit à la hauteur de votre carte.
Moins de préparation en cuisine.

ÉCHANTILLONS ET LIVRAISON

OFFERTS EN ITALIE.

Testez nos spécialités dans votre cuisine.
Nous vous aidons à choisir votre gamme
et à organiser votre première livraison.

POUR RECEVOIR DES ÉCHANTILLONS

+39 328 012 02 98

Service commercial · Téléphone et WhatsApp

laboccadellaverita.it



DE LA DÉGUSTATION À VOTRE CARTE.

01 Présentez votre établissement.

Nous convenons des détails de votre envoi
d'échantillons.

02 Recevez les produits.

Départ le lundi. Livraison indicative en Italie : 4 à
5 jours après l'expédition.

03 Cuisinons ensemble.

Un technicien vous guide pour la friture et la
dégustation. Ou testez en autonomie avec notre
guide.

04 Choisissons votre assortiment.

Nous partons de votre avis et des produits les
plus adaptés à votre carte.

VOTRE ACTIVITÉ, VOS HORAIRES.

Dans l'espace client, commandez à tout moment et
retrouvez tous vos documents.