



DECOUVERTE SAVEURS ITALIENNES

Vivre-autrement.net vous propose de découvrir différentes saveurs de l'Italie avec une sélection de produits réalisée par nos soins. Faites voyager vos papilles en dégustant les antipasti, les pâtes ou encore le parmesan venu tout droit de chez nos voisins transalpins. Laissez-vous tenter par le Prosecco, ce vin mousseux très doux

Dans notre sélection, vous trouverez :



Les antipasti:

Hors d'œuvre italien par excellence à déguster à l'apéritif ou en entrée. Nous vous proposons de découvrir deux produits représentatifs des antipasti:

Tomates séchées à l'huile
(Pomodori secchi in olio - 195g)

Artichauts à l'huile
Carciofi in olio - 280g



Les pâtes:

La légende raconte que Marco Polo a introduit les pâtes en Italie en 1295 après son fabuleux voyage en Chine. Depuis cette date, elles sont devenues la spécialité italienne de référence.

Leur forme et leur couleur sont innombrables. **A découvrir dans le panier :**

-Linguine al Tartufo (petite tagliatelle aromatisée aux truffes - 250g) - Toscane
-Strozzapreti tricolori al peperoncino e basilico (pâtes tricolores au poivron et basilic - 500g) - Vénétie

Quelques conseils de préparation : Faire cuire les pâtes al dente (voir indication temps de cuisson) dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Egoutter. Suivant votre gout, poivrer légèrement, un filet d'huile d'olives et du parmesan râpé.

Pour ceux qui veulent connaître les régions de la Toscane et de la Vénétie nous vous conseillons : www.toscane-toscana.org et www.enit.it



Le parmesan:

Le parmesan est un fromage de garde italien originaire de la région de Parme. Le lait provient uniquement de vache de race Reggiana, d'où son appellation de Reggiano. Souvent utilisé râpé pour accompagner des recettes mais s'accommode aussi très bien sur un plateau de fromage

A découvrir dans le panier : 250 g de Parmesan Reggiano 12 mois d'affinage

Le prosecco:

Le prosecco est un cépage italien de raisins blanc du nord de l'Italie.

Deux vins sont issus du prosecco : un vin blanc sec et un vin effervescent qui porte le nom de Prosecco. C'est ce dernier que nous vous faisons découvrir, un vin mousseux léger et fruité

Bientôt vous le goûterez et tomberez sous son charme. Parfait pour accompagner un dessert, il peut être également la base de plusieurs cocktails comme le Bellini ou le Tiziano (à voir les recettes sur www.campiello-venise.com/dossier/vie/recettes/cocktails_venitiens.htm)

A découvrir dans le panier : 1 bouteille Spumante Prosecco Extra dry



Vivre-autrement.net

78 Avenue Jean Jaurès 69007 LYON

Association loi 1901 N° W691072881