

Saclà

Toute l'Italie dans un bocal!

Antipasto signifie littéralement «avant le repas». Tout repas italien qui se respecte commence en effet par un vaste choix d'antipasti, comme ceux proposés depuis 1939 par l'entreprise familiale Saclà.

Artichauts coupés en quatre et entiers, tomates rôties au four ou séchées lentement sous le soleil italien, tendres champignons, piments grillés... Autant de légumes marinés et autres spécialités en bocal signés Saclà qui fleurissent bon l'Italie. Vous en avez l'eau à la bouche rien que d'y penser? Alors la mission des antipasti, qui consiste à ouvrir l'appétit, est pleinement remplie!



Cœurs d'artichaut Saclà
285 g 4.95

SUGGESTION DE LA MAISON



Salutations gourmandes du Nord

Les oignons doux de Boretto, en Émilie-Romagne, sont marinés dans de l'eau et du vinaigre. Avec leur arôme aigre-doux, ils complètent à merveille vos antipasti.

Cipolle Boretane Saponi d'Italia*
180 g 3.95



Du bonheur en billes

La mozzarella qui se plie à toutes vos envies culinaires: les petites billes peuvent être piquées sur des brochettes, enveloppées de légumes ou de jambon, ou tout simplement dégustées telles quelles en entrée.

Mini-mozzarella Galbani
150 g 3.10

Cœurs d'artichaut marinés avec du persil

Coupés en quatre et marinés avec du persil plat, ces tendres cœurs d'artichaut à l'huile séduisent par leur goût délicatement amer et leur parfum caractéristique. Ils sont parfaits en entrée avec de la charcuterie et du fromage, pour accompagner les plats de viande ou pour garnir les pizzas et le pain.