CATALOGUE
DISTRIBUTEURS

TRUFFES - HUILES - ANTIPASTI

www.oliodonato.com

Une histoire de famille ...

C'est depuis 1939 que la famille Donato partage tout son savoir pour proposer des produits d'une qualité rare issus du terroir italien. L'intégralité de notre production est artisanale, familiale et partagée de génération en génération.

" *Nous* n'héritons **pas**
de la **TERRE** de nos PARENTS,
nous *l'empruntons* À NOS **ENFANTS**"

Antoine de Saint-Exupéry

Nos produits

Nos produits artisanaux tournent autour de deux produits prestigieux: l'olive et la truffe. Découvrez nos collections de mets d'exception.

Nous sommes à votre écoute

Forts de près de **80 ans d'expérience,** nous connaissons nos produits par coeur, et savons comment les sublimer. Nous serons à vos côtés pour vous faire découvrir les blablabla séduction, on est avec vous, on vous dit comment faire, on est trop forts, vous allez réussir avec nous. Blablabla bla blab bla revendez nos produits s'il vous-plait.

Les truffes

TRUFFE BLANCHE D'ALBA - TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ - PRODUITS A FORTE TENEUR EN TRUFFE

Paolo est le chasseur de Truffe Blanche d'Alba de la famille Donato. Nos truffes noires, plus communes, et surtout nos Truffes Blanche d'Alba sont toutes récoltées dans le Piémont, à l'aide de nos deux chiens. La Truffe Blanche d'Alba est une expérience culinaire inoubliable.

1 Les truffes

L'huile d'olive à la truffe

Huile d'Olive infusée à la Truffe Blanche d'Alba

- **Conseils :** Quelques gouttes après cuisson pour sublimer vos plats
- **Le + :** Un produit facile à utiliser, au goût inimitable

Le carpaccio et l'émincée de truffe

Truffe d'été en émincée ou carpaccio avec de l'Huile d'Olive

- **Conseils :** Avec les pommes de terre, oeufs, poissons ou viandes
- **Le + :** Une préparation forte en goût pour cuisiner facilement la truffe

Le sel à la truffe

Sel de mer infusé à la Truffe Blanche d'Alba

- **Conseils :** En salade, avec vos poissons, ou seul
- **Le + :** Quelques pincées pour réhausser tous vos plats

La truffe noire entière

Truffe d'été entière conservée dans du jus de cuisson de truffe

- **Conseils :** A couper en fines lamelles pour parfaire vos plats
- **Les + :** Un produit entier, esthétique, gouttu et non modifié

La crème et la pâte de truffe

Préparations très délicates à base de Truffe Blanche d'Alba

- **Conseils :** Idéales bases de sauce pour vos pâtes / votre risotto
- **Les + :** Condensé de truffe blanche, goût inimitable

Le caviar d'olive, la crème de parmesan et le beurre à la truffe

Préparations judicieuses et originales à base de Truffe Noire d'été

- **Conseils :** Simplement sur un toast, ou en base de sauce
- **Les + :** Prêts à utiliser, goût délicat, recettes uniques

Le miel à la truffe

La douceur du miel liée à la puissance gustative de la Truffe

- **Conseils :** Pour accompagner vos fromages, vinaigrettes, viandes
- **Les + :** Un produit original et gouttu à l'utilisation multiple

La risotto à la truffe

Préparation à base de riz Carnaroli et de truffe noire

- **Conseils :** A cuisiner à la manière d'un risotto classique
- **Les + :** Prêt à être cuisiné, une recette simple mais délicieuse

Les antipasti

RECETTES ANCESTRALES - LONGUE DURÉE DE CONSERVATION - SANS CONSERVATEUR

Nos antipasti, retranscrivent l'amour de notre famille pour les traditions. Les recettes sont celles de jadis, sans conservateurs. Nos antipastis seront parfaits pour égayer vos apéritifs et accompagner vos repas: une expérience culinaire réussite à la clef !

3 Les antipasti

Les caviars de légume

Olives noires, olives vertes, tomates, artichauts, aubergines, cèpes

- **Conseils :** En apéritif tartiné sur du pain, ou en sauce
- **Le + :** Des recettes simples et populaires, une très forte teneur en légumes, aucun conservateur

Les légumes marinés

Coeur d'artichaud, champignons Donato, tomates séchées

- **Conseils :** Seul, en salade, sur vos pizzas, avec vos poissons
- **Le + :** Des légumes savoureux cuisinés simplement

Les pestos

Pesto Genovese, Pesto Rosso

- **Conseils :** Avec les pâtes, en bruschetta, en salade
- **Le + :** L'incontournable des adeptes de cuisine méditérannéenne

L'ail confit, l'aglio olio e peperoncino

Ail nature confit, ail confit haché mariné avec huile et piment

- **Conseils :** En salade, avec vos poissons, vos viandes, ou seul
- **Le + :** Doux et croquant, l'ail magnifié. Haché avec l'huile et le piment, il devient le condiment idéal à utiliser partout !

L'esplosivo calabrese

Piments calabrais hachés

- **Conseils :** en sauce, pour accompagner les viandes et pâtes
- **Les + :** Très fort, idéal pour les adeptes de piment

Sels aromatisés et épices

Sel au piment, aux cèpes, aux herbes de Provence, mélange Mediterrannée
Mélange herbes de Provence, mélange Méditerrannée

- **Conseils :** Pour accompagner et relever tous vos plats
- **Les + :** Des produits de qualité pour des goûts francs, faciles à utiliser, à utiliser sans modération

Les huiles d'olive

OLIVES CUEILLIES A LA MAIN - HUILE EXTRA VIERGE - PRESSION A FROID

Cueillies manuellement à maturation parfaite, nos olives sont pressées le jour même, dans le plus grand respect des traditions. Tout l'amour et le respect de notre terroir se retranscrivent dans notre huile d'Olive, notre fierté familiale.

3 Les huiles d'olive

L'huile d'olive extra vierge

Huile d'olive extra vierge pressée à froid

- **Conseils :** Pour accompagner tous vos plats, chauds ou froids
- **Le + :** Une qualité rare, pas d'amertume, ronde en bouche

Les légumes marinés

Huile d'olive vierge ou infusée au piment, herbes de Provence, basilic

- **Conseils :** Pour accompagner tous vos plats, chauds ou froids
- **Le + :** 4 saveurs pour 4 expériences culinaires différentes

4 Les coffrets

Coffret dégustation Antipasti

Caviars d'olives noires, d'olives vertes, de tomates et d'aubergines

- **Conseils :** En apéritif tartiné sur du pain, ou en sauce
- **Le + :** Le cadeau idéal, convivial, transportable en avion (bagage cabine car moins de 100ml)

Coffret dégustation Huiles d'olive

Huiles d'olive vierge, au basilic, au piment, aux herbes de Provence

- **Conseils :** Pour accompagner tous vos plats, chauds ou froids
- **Les + :** Idéal pour ramener un souvenir de Nice et ses traditions culinaires, disposer de quatre huiles aux goûts différents

Coffret dégustation Truffes

Huile à la truffe, sel à la truffe, carpaccio de truffe

- **Conseils :** Pour assaisonner et magnifier vos plats
- **Les + :** Le trio must-have pour les amoureux de la truffe

Olio Donato®

La gastronomie
est l'art d'utiliser
la nourriture pour
créer le bonheur.

Theodore Zeldin