



SOLLEONE

Bio

*Pour un style de vie plus sain
et une planète plus heureuse*

Catalogue général

Nous croyons que, quelque part sur le long chemin, de nombreuses personnes ont perdu la capacité de vivre en harmonie avec la nature. Solleone Bio a voulu créer une gamme de produits alimentaires pour le quotidien, pour vous faire revenir sur le droit chemin: simple, sain et naturel, comme il l'était aux temps de nos grands-parents. Ceci est notre inspiration.

Les piliers de notre philosophie sont:

QUALITÉ
TRADITION
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



En 2016 nous avons fondé Solleone Bio poursuivant le rêve de créer une marque produisant des produits de la plus haute qualité en Italie. Pour chacun d'entre eux, nous avons défini les critères de la meilleure qualité puis, en travaillant à rebours, pour trouver les meilleures matières premières et méthodes de production pour y parvenir.

Les points communs à tous les produits Solleone Bio sont:

- Respect de la tradition
- Des ingrédients que même notre grand-mère utiliserait
- Basses températures, pour ne pas "stresser" les produits
- Respect de la planète
- Qualité sans compromis

Solleone Bio



Sauces Tomate	6-7	Tartinades de fruits	24-25
Sauce Tomate au Piment - Arrabbiata Sauce Tomate et Basilic Sauce Tomate aux Olives Sauce Tomate aux Aubergines		Tartinade d'Abricots Tartinade de Myrtilles Tartinade de Fruits des Bois Tartinade de Pêches Tartinade de Prunes Tartinade de Fraises Tartinade de Framboises	
Sauces Tomate Cuisinées	8-9	Pâtes Classiques	26-27
Sauce Tomate et Basilic Sauce Tomate aux Poivrons Sauce Tomate au Piment Sauce Tomate aux Câpres et Olives Sauce Tomate et Mascarpone		Fusilli au Khorasan (Kamut) Penne Rigate au Khorasan (Kamut) Spaghetti au Khorasan (Kamut) Capellini au blé dur	
Sauces Régionales pour Pâtes	10-12	Pâtes Régionales	28-29
Sauce Calabria Sauce Piemonte Sauce Portofino Sauce Siciliana Sauce Roma Sauce Toscana Sauce Puglia		Pappardelle au blé d'Épeautre semi intégral Fettuccine au blé integral Monococco Spaghettoni au blé Timilia Spaghetti à la Chitarre au blé Cappelli Linguine au blé Cappelli Orecchiette au blé Saragolla	
Solleone Bio Kids	13	Pâtes au blé d'Épeautre semi intégral	30-31
Sauce aux Légumes Sauce à la Courge Sauce à la Tomate		Farfalle au blé d'Épeautre semi intégral Lumache au blé d'Épeautre semi intégral Penne Rigate au blé d'Épeautre semi intégral Semini au blé d'Épeautre semi intégral Capellini au blé d'Épeautre semi intégral Linguine au blé d'Épeautre semi intégral Spaghetti au blé d'Épeautre semi intégral Fusilli au blé d'Épeautre semi intégral	
Produits Végétaliens	14-15	Risotto Régionaux	32-33
Chili non Carne Sauce Bolognaise Vegan au Soja Pesto Vegan au Basilic		Risotto Campania Risotto Campania 180g Risotto Piemonte Risotto Piemonte 170g	
Pesto et Crème	16-17	Miel	34-37
Pesto alla Genovese Bio Pesto Bio à la Tomate Pesto Vegan au Basilic Crème d'Artichaut		Miel d'Eucalyptus Miel Mille Fleurs Miel de Cerise Miel de Coriandre Miel d'Agrumes Miel de Sulla Miel de Tilleul Miel de Tournesol Miel de Châtaignier	
Sauces à la Truffe	18-19	Condiments	38-39
Sauce aux Champignons à la Truffe		Huile d'Olive - Sicilienne Vinaigre Balsamique IGP Vinaigre Balsamique IGP Oro	
Gressins	20-21		
Gressins fins au blé complet Gressins au Romarin			
Haricots	22-23		
Haricots Cannellini au Bouillon de Légumes Haricots Borlotti au Bouillon de Légumes Pois Chiches au Bouillon de Légumes Lentilles au Bouillon de Légumes			



“

La qualité de nos produits est le résultat d'une longue expérience, de recherches inlassables et de notre amour pour les aliments de haute qualité.

”

L'équipe de Solleone Bio



Sauces Tomate

Composées d'ingrédients exclusivement d'origine végétale, elles sont adaptées aux végétaliens. Les sauces Solleone Bio sont l'assaisonnement idéal pour les pâtes. Chez Solleone Bio, nous croyons à la bonne nourriture, à un mode de vie sain et à une planète plus heureuse.



Sauce Arrabbiata

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 86%, **céleri***, oignons*, carottes*, huile d'olive extra vierge*, sel, piment* en poudre 0.08%.

Poids Net/Brut	290/460g
Qté par carton	12
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	R001



Sauce au Basilic

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 86%, **céleri***, oignons*, carottes*, huile d'olive extra vierge*, sel, piment* en poudre 0.08%.

Poids Net/Brut	290/460g
Qté par carton	12
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	R002

Sauce aux Olives

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 82%, carottes*, oignons*, **céleri***, olive* 5.1%, huile d'olive extra vierge*, sel, persil*, ail*.

Poids Net/Brut	290/460g
Qté par carton	12
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	R003



Sauce aux Aubergines

Ingrédients: Tomates concassées* 84%, aubergine* 9.9%, oignons*, huile d'olive extra vierge*, sel, basilic*, ail*, piment* en poudre.

Poids Net/Brut	290/460g
Qté par carton	12
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	R004



Sauces Tomate Cuisinées

Recettes traditionnelles comme faites maison. Des ingrédients simples et authentiques. Cuisson douce pour préserver le goût.



Sauce au Basilic

Une sauce bio très fraîche et exquise pour assaisonner les pâtes: morceaux de tomates italiennes mûries au soleil, huile d'olive extra vierge et basilic frais.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 81%, céleri*, oignons*, carottes*, huile d'olive extra vierge*, basilic* 2.2%, sel.

Poids Net/Brut 340/530g
Qté par carton 6
Validité 36 mois
Réf. Pricelist K003



Sauce aux Poivrons

Une sauce bio très fraîche et exquise pour assaisonner les pâtes: morceaux de tomates italiennes mûries au soleil, huile d'olive extra vierge et morceaux de poivrons.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 77%, poivrons* 7.1%, carottes*, céleri*, oignons*, huile d'olive extra vierge*, sel.

Poids Net/Brut 340/530g
Qté par carton 6
Validité 36 mois
Réf. Pricelist K002

Sauce au Piment

Une sauce bio très fraîche et exquise pour assaisonner les pâtes: morceaux de tomates italiennes mûries au soleil, huile d'olive extra vierge et un peu de piment.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 83%, oignons*, céleri*, carottes*, huile d'olive extra vierge*, sel, piment* 0.1%.

Poids Net/Brut 340/530g
Qté par carton 6
Validité 36 mois
Réf. Pricelist K004



Sauce aux Câpres et Olives

Une sauce bio très fraîche et exquise pour assaisonner les pâtes: morceaux de tomates italiennes mûries au soleil, huile d'olive extra vierge, câpres et olives.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 81%, oignons*, carottes*, céleri*, olive* 3%, huile d'olive extra vierge*, câpres* 2.3%, sel, correcteur d'acidité: acide citrique.

Poids Net/Brut 340/530g
Qté par carton 6
Validité 36 mois
Réf. Pricelist K001



Sauce Tomate et Mascarpone

Peu d'ingrédients mais savoureux, pour cette sauce douce et onctueuse.

Ingrédients: Purée des tomates* 80.5%, mascarpone* 10% (crème de lait*, correcteur d'acidité: acide lactique), oignons*, parmigiano reggiano DOP* (lait*, sel, présure), huile d'olive extra vierge*, sel, poivre noir*.

Poids Net/Brut 340/530g
Qté par carton 6
Validité 36 mois
Réf. Pricelist K005





Sauces Régionales pour Pâtes

De la même consistance qu'un ragoût, mais avec uniquement des ingrédients végétaux, donc également adapté aux végétaliens. Recettes dérivées de la tradition régionale italienne. Cuit à basse température (60°C) pour une saveur sublime.



Sauce Calabria

Une sauce pour pâtes calabraise traditionnelle qui capture toute la saveur des tomates, des poivrons et des haricots blancs biologiques mûris au soleil avec un peu de piment.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 62%, poivrons* 10.4%, haricots Borlotti* (trempé) 9.6%, céleri*, carottes*, oignons*, huile d'olive extra vierge*, sel, piment* en poudre 0.2%, persil*, poivre noir* en poudre.

Poids Net/Brut 340/530g
Qté par carton 6
Validité 36 mois
Réf. Pricelist J001



Sauce Piemonte

Une sauce pour les pâtes traditionnelles piémontaises qui allie la fraîcheur des tomates biologiques italiennes mûries au soleil à la saveur riche et pleine des cèpes.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 73%, champignons* 11.6%, oignons*, cèpes* 5.7%, huile d'olive extra vierge*, sel, persil*.

Poids Net/Brut 340/530g
Qté par carton 6
Validité 36 mois
Réf. Pricelist J002

Sauce Portofino

Une sauce riche et savoureuse cuite selon une recette ligurienne qui capture la fraîcheur des tomates italiennes biologiques mûries au soleil, le croquant des noix de cajou et le goût des tomates séchées.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 86%, noix de cajou* 5%, basilic* 2%, tomates séchées déshydratés* 2%, oignon*, huile d'olive extra vierge*, sel, pignons* 0.3%, ail*, thym*.

Poids Net/Brut 340/530g
Qté par carton 6
Validité 36 mois
Réf. Pricelist J003



Sauce Sicilia

Une sauce pour pâtes traditionnelle sicilienne avec la fraîcheur des tomates italiennes biologiques mûries au soleil, des morceaux d'aubergine, des courgettes et des poivrons.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 69%, aubergine* 8.5%, courgette* 7.8%, poivrons* 4.7%, oignons*, huile d'olive extra vierge*, tomates séchées déshydratés* 2%, sel, persil*, poivre noir* en poudre.

Poids Net/Brut 340/530g
Qté par carton 6
Validité 36 mois
Réf. Pricelist J004



Sauce Roma

Une sauce pour pâtes romaine traditionnelle, à base de tomates biologiques italiennes, de morceaux d'artichauts et de vin blanc italien.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 69%, artichauts* 12.9%, vin blanc*, oignons*, céleri*, huile d'olive extra vierge*, persil*, sel, origan*, poivre noir* en poudre.

Poids Net/Brut 340/530g
Qté par carton 6
Validité 36 mois
Réf. Pricelist J005



Sauce Toscana

Une sauce riche et savoureuse cuite selon une recette toscane qui capture la fraîcheur des tomates italiennes biologiques mûries au soleil, l'intensité pénétrante des champignons et la délicate douceur des lentilles rouges.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 70.8%, champignons* 7.1%, lentilles corail* 4.5%, carottes*, céleri*, huile d'olive extra vierge*, oignons*, ail*, vin blanc*, sel, origan*, poivre blanc* en poudre.

Poids Net/Brut 340/530g
Qté par carton 6
Validité 36 mois
Réf. Pricelist J006

Sauces Régionales pour Pâtes

De la même consistance qu'un ragoût, mais avec uniquement des ingrédients végétaux, donc également adapté aux végétaliens. Recettes dérivées de la tradition régionale italienne. Cuit à basse température (60°C) pour une saveur sublime.



Sauce Puglia

Une sauce pour les pâtes traditionnelles des Pouilles avec la fraîcheur des tomates biologiques italiennes mûries au soleil, des poivrons, des câpres, des amandes et une pincée de piment.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 77.5%, poivron* 10.5%, oignons*, huile d'olive extravierge*, câpres* 2.1%, ail*, amandes* 1%, sel, persil*, piment* en poudre, correcteur d'acidité: acide citrique.

Poids Net/Brut **340/530g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **J009**



Solleone Bio Kids Line

Spécifique pour satisfaire le goût simple des enfants, les habituer à une alimentation saine et variée et les accompagner pendant la période de croissance, d'étude et de sport.



Sauce aux Légumes

Sauce aux légumes, riche en légumes biologiques et avec des tomates italiennes de la meilleure qualité pour enrichir les pâtes avec la bonté simple du jardin.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 79%, aubergines* 3.4%, carottes* 3.4%, oignons*, céleri*, courgettes* 3.3%, huile d'olive extra vierge*, sel, persil*, basilic*.

Poids Net/Brut **290g/460g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **S002**



Sauce à la Courge

La sauce à la citrouille biologique, riche en légumes biologiques italiens au goût frais, donne aux pâtes une délicate onctuosité.

Ingrédients: Tomates concassées* 71%, courge* 15.9%, céleri*, oignons*, carottes*, huile d'olive extra vierge*, sel, romarin*.

Poids Net/Brut **290g/460g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **S003**

Sauce à la Tomate

Sauce naturelle, avec des tomates biologiques italiennes de la meilleure qualité au goût frais et invitant, pour assaisonner les pâtes avec une simplicité authentique.

Ingrédients: Tomates (concassées et purée)* 87%, huile d'olive extra vierge*, céleri*, oignons*, carottes*, sel, persil*.

Poids Net/Brut **290g/460g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **S004**





Produits Végétaliens

Aucun ingrédient dérivé des animaux, pas d'œufs, pas de lait, uniquement des ingrédients biologiques d'origine végétale. Pour des très bonnes sauces, savoureuses et absolument naturelles, pour enrichir vos repas de manière naturelle et saine.



Chili NON Carne Vegan

Le chili con carne est un plat unique classique. Nous avons créé cette fantastique version végétalienne aussi bonne que la vraie. Recommandé pour 2 personnes et à servir avec du riz.

Ingrédients: Haricots rouges trempés* 31%, eau, tomates concassées*, granulés de soja* 4.9%, oignons*, maïs* 3.9%, poivrons* 3.5%, huile de tournesol*, jus de citron*, sel, ail*, coriandre* en poudre, paprika* en poudre, piment* en poudre 0.1%, poivre noir* en poudre, cumin* moulu, origan*.

Poids Net/Brut	380g/ 580 g
Qté par carton	6
Validité	24 mois
Réf. Pricelist	V001



Sauce Bolognese Vegan au Soja

Sauce riche rappelant la sauce bolognese italienne, mais Vegan. Le Soja donne une belle consistance à la Sauce et en même temps un bon apport en protéines.

Ingrédients: Tomates* (concassées* et purée*) 86%, granulés de soja* 5%, oignons*, huile d'olive extra vierge*, ail*, sel, romarin*, poivre blanc* en poudre.

Poids Net/Brut	340/530g
Qté par carton	6
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	V002

Pesto Vegan au Basilic

Pesto végétalien au goût frais de basilic avec une agréable texture crémeuse.

Ingrédients: Basilic* 49.2%, huile d'olive extra vierge*, noix de cajou* 9.1%, amandes* 3.6%, sel, ail*, protéine de petit pois*, farine de caroube*, pignons*.

Poids Net/Brut	140g/270g
Qté par carton	12
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	K008





Pesto et Crème

Pesto savoureux grâce au bon équilibre entre le basilic et les autres ingrédients. Pour une meilleure utilisation, diluez le pesto avec une cuillère à soupe d'eau de cuisson et ajoutez-le directement sur des pâtes, avec des légumes ou même dans des sandwiches.



Pesto alla Genovese Bio

Pesto au goût frais de basilic avec une agréable texture crémeuse.
Ingrédients: Basilic* 46.7%, huile d'olive extra vierge*, noix de cajou*, parmigiano reggiano DOP* (lait*, sel, présure) 5.1%, sel, pignons* 2%, ail*, protéine de petit pois*, farine de caroube*.

Poids Net/Brut	140g/270g
Qté par carton	12
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	K006



Pesto Bio à la Tomate

Pesto de tomates séchées et tomates fraîches, également délicieux sur des croûtons et des crudités.
Ingrédients: Tomates séchées* (eau, tomates séchées* et sel) 64.1%, tomates concassées* 14.3%, huile d'olive extra vierge*, basilic* 2.3%, noix de cajou*, amandes* 1.5%, pignons*, ail*.

Poids Net/Brut	140g/270g
Qté par carton	12
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	K007

Pesto Vegan au Basilic

Pesto végétalien au goût frais de basilic avec une agréable texture crémeuse.
Ingrédients: Basilic* 49.2%, huile d'olive extra vierge*, noix de cajou* 9.1%, amandes* 3.6%, sel, ail*, protéine de petit pois*, farine de caroube*, pignons* 0.45%.

Poids Net/Brut	140g/270g
Qté par carton	12
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	K008



Crème d'Artichaut

Crème végétalien au goût frais d'artichaut avec une agréable texture crémeuse.
Ingrédients: Artichaut* 64.1%, huile d'olive extra vierge* 19.1%, eau*, jus de citron*, ail* 0.8%, sel, origan*, poivre noir en poudre*.

Poids Net/Brut	140g/270g
Qté par carton	12
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	K009





Sauces à la Truffe

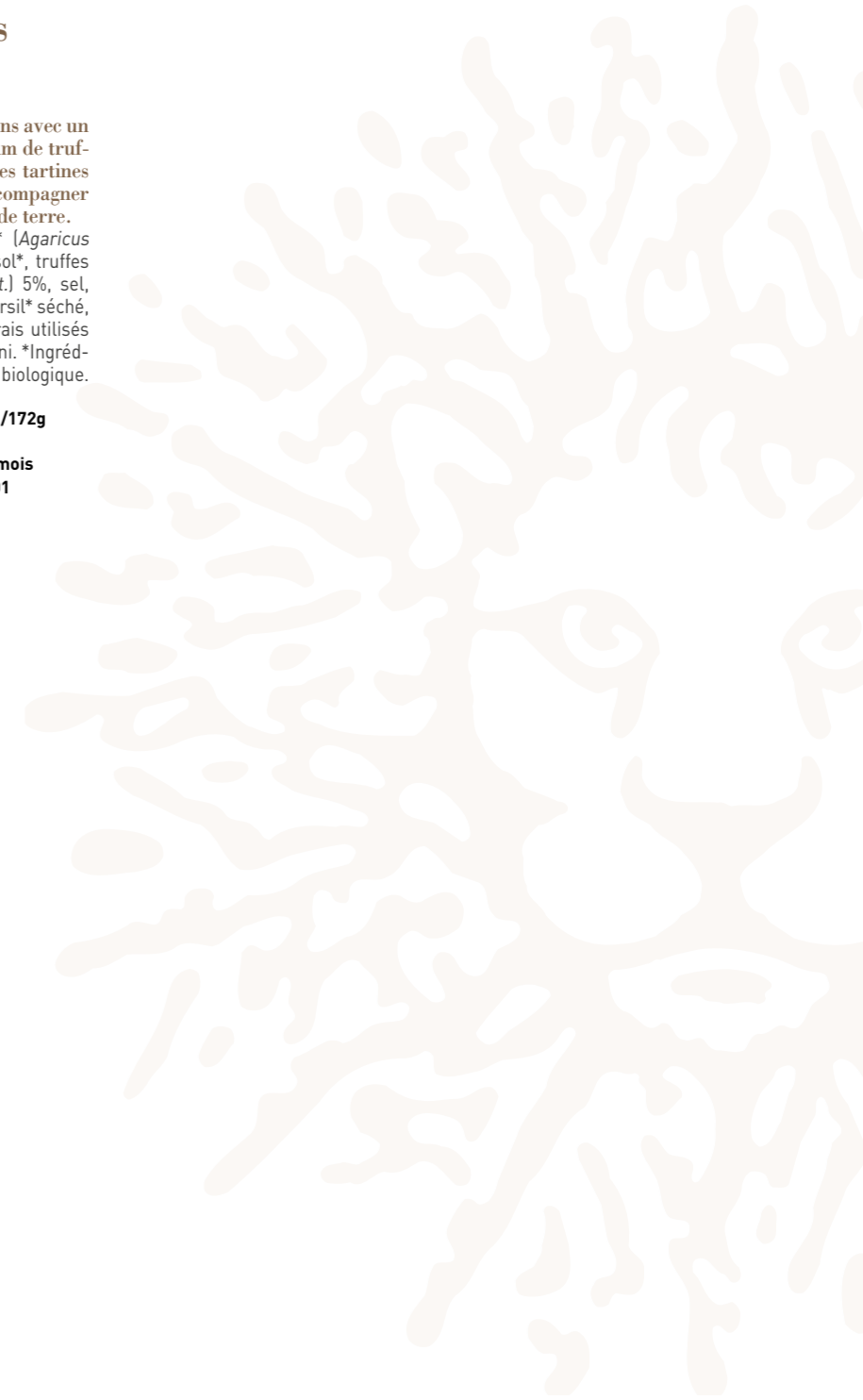
Une sélection de produits à la Truffe pour le plaisir des palais les plus raffinés.

Sauce aux Champignons à la Truffe



Une sauce aux champignons avec un parfait équilibre de parfum de truffe. Peut être utilisé sur des tartines de pain ou aussi pour accompagner des pâtes ou des pommes de terre.
Ingrédients: Champignons* (*Agaricus Bisporus*), huile de tournesol*, truffes d'été* (*Tuber aestivum* Vitt.) 5%, sel, arôme* naturel de truffe, persil* séché, ail* séché. Champignons frais utilisés 110g pour 100g de produit fini. *Ingrédients issus de l'Agriculture biologique.

Poids Net/Brut	75g/172g
Qté par carton	12
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	T001





Gressins

Gressins artisanaux fabriqués selon une ancienne recette Piémontaise. Ces gressins artisanaux sont fabriqués selon un processus lent qui leur confère une friabilité parfaite et les rend plus légers, bons et authentiques.



Gressins fins au Blé Complet

Ce gressin a la particularité d'être fin et croustillant.

Ingrédients: Farine de **blé** tendre intégrale* (77%), farine de **blé** tendre type "0"*, huile d'olive extra vierge*, sel, levure de bière, malt d'**orge***.

Poids Net/Brut	200g/235g
Qté par carton	12
Validité	5 mois
Réf. Pricelist	B001



Gressins au Romarin

Ces gressins artisanaux sont étirés à la main après un processus lent qui leur confère une friabilité parfaite et les rend plus légers, bons et authentiques. Ce gressin a la particularité d'être plus léger et plus aéré, mais sans renoncer au plaisir du goût.

Ingrédients: Farine de **blé** tendre type "0"*, huile d'olive extra vierge*, levure de bière, malt d'**orge***, sel, romarin* 1.9%, levure de bière.

Poids Net/Brut	200g/270g
Qté par carton	12
Validité	5 mois
Réf. Pricelist	B002



Haricots

Écotypes d'haricots spéciaux, cultivés dans des champs biologiques en Italie en respectant les cycles de la nature. Cueillis à la main et délicatement séchés dans leur cuticule pour préserver leur qualité et leurs propriétés nutritionnelles. Légumes en bouillon traditionnel pour une soupe au bouillon riche et immédiatement prête.



Cannellini au Bouillon

Délicieux et pâteux haricots blancs italiens bio cannellini, cuits dans un bouillon de légumes traditionnel. A ajouter directement aux soupes et ragoûts, ou à égoutter et servir dans les salades.

Ingrédients: Bouillon végétale* (eau, sel marin, légumes déshydratés en proportion variable (pomme de terre*, carottes*, oignons*, persil*, poireau*, céleri*, ail*, tomate*), extrait de levure*, huile de tournesol*), haricots Cannellini trempés* 47.2%.

Poids Net/Brut **360g/556,5g**
 Qté par carton **6**
 Validité **24 mois**
 Réf. Pricelist **0001**



Borlotti au Bouillon

Haricots borlotti biologiques italiens savoureux et copieux, cuits dans un bouillon de légumes traditionnel. A ajouter directement aux soupes et ragoûts, ou à égoutter et servir dans les salades.

Ingrédients: Haricots Borlotti trempés* 51.4%, bouillon végétale* (eau, sel marin, légumes déshydratés en proportion variable (pomme de terre*, carottes*, oignons*, persil*, poireau*, céleri*, ail*, tomate*), extrait de levure*, huile de tournesol*).

Poids Net/Brut **360g/556,5g**
 Qté par carton **6**
 Validité **24 mois**
 Réf. Pricelist **0002**

Pois Chiches au Bouillon

Délicieux pois chiches biologiques italiens à la peau très fine, cuits dans un bouillon de légumes traditionnel. A ajouter directement aux soupes et ragoûts, ou à égoutter et servir dans les salades.

Ingrédients: Pois chiches trempés* 52.8%, bouillon végétale* (eau, sel marin, légumes déshydratés en proportion variable (pomme de terre*, carottes*, oignons*, persil*, poireau*, céleri*, ail*, tomate*), extrait de levure*, huile de tournesol*).

Poids Net/Brut **360g/556,5g**
 Qté par carton **6**
 Validité **24 mois**
 Réf. Pricelist **0003**



Lentilles au Bouillon

De petites et délicieuses lentilles au goût délicat, cuites dans un bouillon de légumes traditionnel. A ajouter directement aux soupes et ragoûts, ou à égoutter et servir dans les salades.

Ingrédients: Bouillon de légumes* (eau, oignons*, carottes*, céleri*), lentilles* 20.8%, sel.

Poids Net/Brut **360g/556,5g**
 Qté par carton **6**
 Validité **24 mois**
 Réf. Pricelist **0004**





Tartinades de fruits

Sans pectine, donc avec beaucoup plus de fruits bio. 100% fruits et sucres de fruits uniquement. Traitées à basse température (60°C) pour préserver leurs caractéristiques organoleptiques et leurs propriétés nutritionnelles.



Tartinade d'Abricot

100% FRUITS. Une Tartinade dense et délicate faite uniquement avec des abricots bio, un peu de pomme pour sucrer et rien d'autre. Ingrédients: Abricots* 48.8% (70g pour 100g de produit), purée de pomme*, jus de pomme concentré*.

Poids Net/Brut **220g/385g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **A005**



Tartinade de Myrtille

100% FRUITS. Une Tartinade épaisse et délicate faite uniquement avec des myrtilles bio, un peu de pomme pour sucrer et rien d'autre. Ingrédients: Myrtille* 49.4% (71g pour 100g de produit), purée de pomme*, jus de pomme concentré*.

Poids Net/Brut **220g/385g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **A007**

Tartinade de Fruits des Bois

100% FRUITS. Une Tartinade dense et délicate composée uniquement de baies bio, un peu de pomme pour sucrer et rien d'autre. Ingrédients: Fruits de bois en proportion variable 56.4% (fraises*, mûres* (mûres*, purée de mûres* (mûres*, antioxydant: acide ascorbique)), myrtille*) (81g pour 100g de produit), purée de pomme*, jus de pomme concentré*.

Poids Net/Brut **220g/385g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **A002**



Tartinade de Pêche

100% FRUITS. Une Tartinade dense et délicate faite uniquement avec des pêches bio, un peu de pomme pour sucrer et rien d'autre. Ingrédients: Pêches* 62% (88.5g pour 100g de produit), jus de pomme concentré*, purée de pomme*.

Poids Net/Brut **220g/385g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **A001**



Tartinade de Prune

100% FRUITS. Une Tartinade dense et délicate faite uniquement avec des prunes bio, un peu de pomme pour sucrer et rien d'autre. Ingrédients: Prunes* 56% (80g pour 100g de produit), jus de pomme concentré*, purée de pomme*.

Poids Net/Brut **220g/385g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **A003**



Tartinade de Fraise

100% FRUITS. Une Tartinade dense et délicate faite uniquement avec des fraises bio, un peu de pomme pour sucrer et rien d'autre. Ingrédients: Fraises* 58.1% (83g pour 100g de produit), purée de pomme*, jus de pomme concentré*.

Poids Net/Brut **220g/385g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **A006**

Tartinade de Framboise

100% FRUITS. Une Tartinade épaisse et délicate composée uniquement de framboises, de jus de sureau et de quelques pommes pour sucrer. Rien d'autre. Ingrédients: Framboise* 46.8% (framboise*, purée de framboise* (framboise*, antioxydant: acide ascorbique)) (70g pour 100g de produit), purée de pomme*, jus de pomme concentré*.

Poids Net/Brut **220g/385g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **A004**



Légende: *issu de l'agriculture biologique



Pâtes Classiques

Céréales anciennes cultivées dans les champs biologiques de l'Ombrie et des Pouilles. Simple et authentique, comme il y a des centaines d'années. Étirage du bronze et séchage à basse température (50-60°C).



Fusilli au blé Khorasan

Fusilli savoureux d'une ancienne variété de blé appelée Khorasan. Parfait pour n'importe quelle sauce, même avec seulement de l'huile d'olive extra vierge.

Ingrédients: Semoule de blé Khorasan*, eau.

Poids Net/Brut **350g/360g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **G001**



Penne Rigate au blé Khorasan

Délicieuses Penne issues d'une ancienne variété de blé appelée Khorasan. Parfait pour n'importe quelle sauce, même avec seulement de l'huile d'olive extra vierge.

Ingrédients: Semoule de blé Khorasan*, eau.

Poids Net/Brut **350g/360g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **G002**

Spaghetti au blé Khorasan

Spaghetti exquis d'une ancienne variété de blé appelée Khorasan. Parfait pour n'importe quelle sauce, même avec seulement de l'huile d'olive extra vierge.

Ingrédients: Semoule de blé Khorasan*, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **G003**



Capellini au blé dur (1,35mm)

Des spaghettis très fins qui se dégustent froids l'été quand il fait chaud.

Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **G005**



Pâtes Régionales

Céréales anciennes typiques des régions. Séchage lent (18-28 heures) à basse température (55°C) et fabrication artisanale. A combiner avec les sauces régionales.



Spaghetti à la Chitarre au blé Cappelli

Particulièrement répandu dans les Abruzzes, le Blé Cappelli dérive de l'Ancien Blé Rieti et possède de multiples qualités qui, sous la forme de la "guitare", trouvent l'expression maximale de la table régionale traditionnelle des Abruzzes. Essayez-les avec la sauce Solleone Bio "Abruzzo" et un filet d'huile d'olive extra vierge Solleone Bio non filtrée.
Ingrédients: Semoule de blé dur de la variété Cappelli*, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **H001**



Spaghettoni au blé Timilia

Des qualités organoleptiques et technologiques particulières font de Timilia la reine de Sicile. Un ancien blé dur cultivé depuis de nombreuses générations qui se transforme en un Spaghettonne très savoureux, un hommage à la cuisine régionale traditionnelle sicilienne. Essayez-les avec la sauce Solleone Bio "sicilienne" et avec un filet d'huile d'olive extra vierge Bio et Valli Trapanesi Solleone Bio DOP.
Ingrédients: Semoule de blé dur de la variété Timilia*, eau

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **H002**

Linguine au blé Cappelli

Les linguines, une forme typique de pâtes de la région de la Ligurie, trouvent une saveur particulière dans la version à base de Cappelli au blé. Habillés de la Sauce Portofino Solleone Bio, ils rappellent les senteurs de la mer et du splendide arrière-pays ligure escarpé sur la côte. Il est conseillé de décorer le plat avec deux feuilles entières de basilic pour rehausser encore l'arôme et ainsi enrichir la présentation sur la table, et assaisonner d'un filet d'huile d'olive extra vierge Solleone Bio filtrée.
Ingrédients: Semoule de blé dur de la variété Cappelli*, eau

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **H003**



Orecchiette au blé Saragolla

Rustique et excellent, originaire de la région des Pouilles, le blé Saragolla est très apprécié pour la qualité de sa semoule. Il se transforme en délicieuse Orecchiette pour accueillir les arômes des Sauces typiques de la merveilleuse terre des Pouilles. Essayez-les avec la Sauce Solleone Bio "Puglia".
Ingrédients: Semoule de blé dur de la variété Saragolla*, eau

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **H006**



Pappardelle au blé d'Épeautre semi intégral

Inspirées de la Toscane, les Pappardelle redécouvrent une saveur rustique et sublime inspirée de toute l'histoire de la table toscane. Essayez-les avec la Sauce Solleone Bio "Toscana".
Ingrédients: Farine semi-intégral au blé d'épeautre*dicoccum, eau.

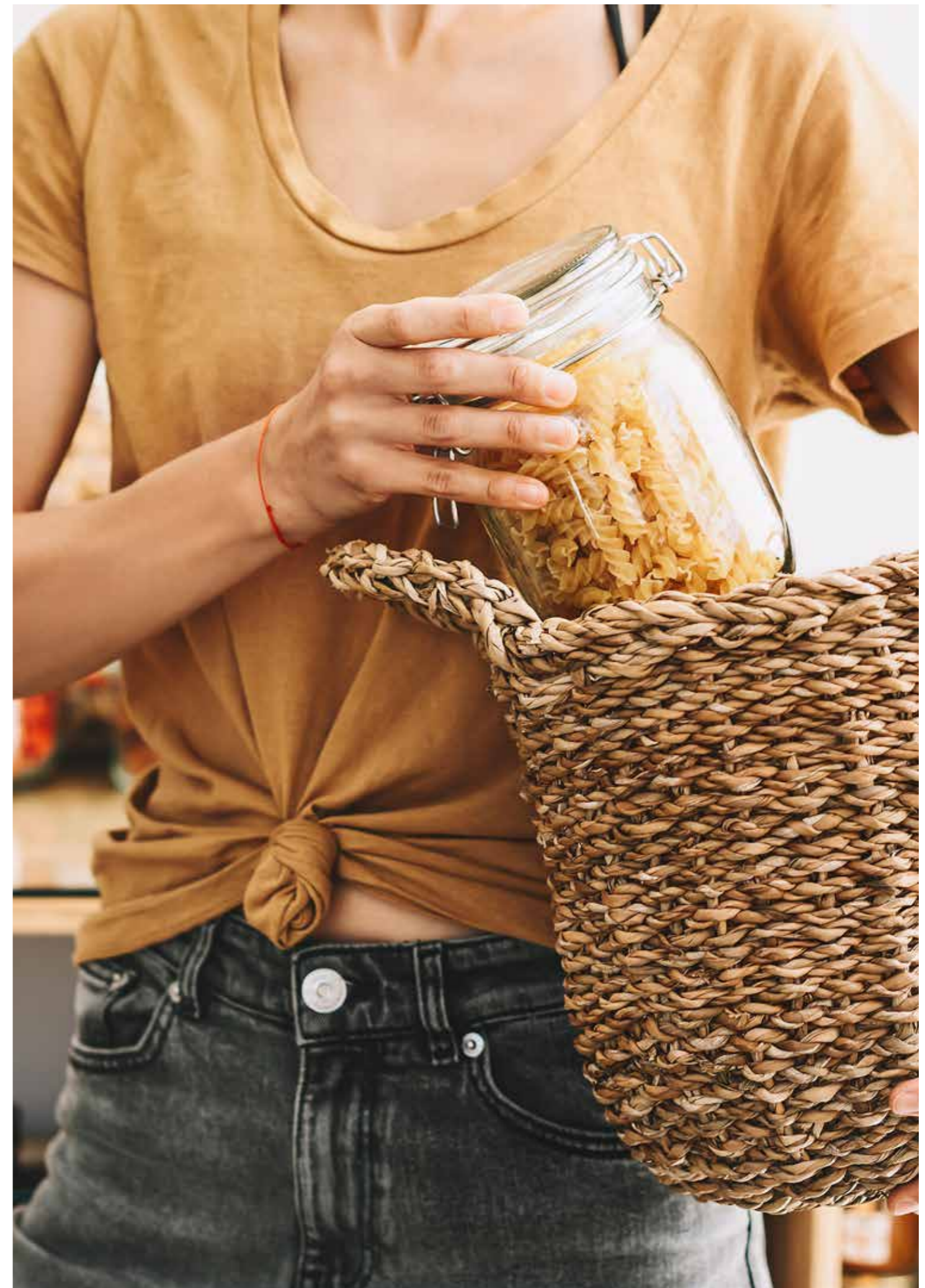
Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **H004**



Fettuccine au petit Épeautre intégral Monococco

Appelé aussi «petit épeautre», le Triticum Monococcum est une variété de blé prise dont les origines anciennes remontent à plus de dix mille ans. Typique de la région du Latium, il trouve dans la rugosité des fettuccine une combinaison parfaite avec les condiments typiques de la cuisine traditionnelle du Latium. Essayez-les avec la sauce «Romana» Solleone Bio et un filet d'huile d'olive extra vierge Solleone Bio non filtrée.
Ingrédients: Farine intégral au blé d'épeautre monococco*, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **H005**



Pâtes au blé d'Épeautre semi intégral

Les pâtes Solleone Bio sont séchées à basse température pour mieux préserver leur goût et leurs valeurs nutritionnelles. La pâte est transformée avec la méthode traditionnelle du dessin au bronze, donnant le grain typique qui "capture" le mieux la sauce qui l'accompagne.



Farfalle

Délicieuse Farfalle semi-complète à l'épeautre. Pâtes étirées au bronze, au goût délicat.
Ingrédients: Farine d'épeautre semi-complète*, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **1007**



Penne Rigate

Délicieuse Penne Rigate semi-complète à l'épeautre. Pâtes étirées au bronze, au goût délicat.
Ingrédients: Farine d'épeautre semi-complète*, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **1004**



Spaghetti

Délicieux Spaghetti semi-complète à l'épeautre. Pâtes étirées au bronze, au goût délicat.
Ingrédients: Farine d'épeautre semi-complète*, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **1003**



Semini

Délicieux Semini semi-complète à l'épeautre. Pâtes étirées au bronze, au goût délicat.
Ingrédients: Farine d'épeautre semi-complète*, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **1006**

Lumache

Délicieuse Lumache semi-complète à l'épeautre. Pâtes étirées au bronze, au goût délicat.
Ingrédients: Farine d'épeautre semi-complète*, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **1005**



Fusilli

Délicieuse Fusilli semi-complète à l'épeautre. Pâtes étirées au bronze, au goût délicat.
Ingrédients: Farine d'épeautre semi-complète*, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **G004**



Capellini

Délicieux Capellini semi-complète à l'épeautre. Pâtes étirées au bronze, au goût délicat.
Ingrédients: Farine d'épeautre semi-complète*, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **1001**



Linguine

Délicieuse Linguine semi-complète à l'épeautre. Pâtes étirées au bronze, au goût délicat.
Ingrédients: Farine d'épeautre semi-complète*, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**
Qté par carton **12**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **1002**

Pâtes au blé d'Épeautre semi intégral

Les pâtes Solleone Bio sont séchées à basse température pour mieux préserver leur goût et leurs valeurs nutritionnelles. La pâte est transformée avec la méthode traditionnelle du dessin au bronze, donnant le grain typique qui "capture" le mieux la sauce qui l'accompagne.





Risotto Régionaux

Recettes régionales traditionnelles. Plat prêt: cuit en 16 minutes (portion pour toute la famille). Avec du riz Carnaroli bio au grain compact et moelleux et un bouillon de légumes bio granulé à la main cuit à basse température (70°).

Risotto Campania*

Risotto Campania Solleone Bio: une délicieuse combinaison inspirée par le soleil des Ingrédients traditionnellement utilisés dans la cuisine de Campanie, où les tomates biologiques et le basilic parfumé parfument le riz avec une simplicité raffinée.
Ingrédients: Riz Carnaroli* 83.9%, tomates séchées déshydratés * 11.1%, bouillon de légumes* (sel marin, légumes déshydratés en proportion variable (pomme de terre*, carottes*, oignons*, persil*, poireau*, céleri*, ail*, tomate*), extrait de levure*, huile de tournesol*), basilic* 0.55%, origan*.

Poids Net/Brut **360g/370g**
Qté par carton **8**
Validité **18 mois**
Réf. Pricelist **L001**



Risotto Campania

Risotto Campania Solleone Bio: une délicieuse combinaison inspirée par le soleil des Ingrédients traditionnellement utilisés dans la cuisine de Campanie, où les tomates biologiques et le basilic parfumé parfument le riz avec une simplicité raffinée.
Ingrédients: Riz Carnaroli* 83.9%, tomates séchées déshydratés * 11.1%, bouillon de légumes* (sel marin, légumes déshydratés en proportion variable (pomme de terre*, carottes*, oignons*, persil*, poireau*, céleri*, ail*, tomate*), extrait de levure*, huile de tournesol*), basilic* 0.55%, origan*.

Poids Net/Brut **180g/185g**
Qté par carton **10**
Validité **18 mois**
Réf. Pricelist **L007**

Risotto Piemonte

Créé en l'honneur de la recette traditionnelle piémontaise, le Solleone Bio Risotto aux cèpes biologiques est une entrée succulente et intensément aromatique qui conquiert les sens.
Ingrédients: Riz Carnaroli* 92.8%, bouillon de légumes* (sel marin, légumes déshydratés en proportion variable (pomme de terre*, carottes*, oignons*, persil*, poireau*, céleri*, ail*, tomate*), extrait de levure*, huile de tournesol*), cèpes secs* 3.2%.

Poids Net/Brut **340g/350g**
Qté par carton **8**
Validité **18 mois**
Réf. Pricelist **L004**



Risotto Piemonte

Créé en l'honneur de la recette traditionnelle piémontaise, le Solleone Bio Risotto aux cèpes biologiques est une entrée succulente et intensément aromatique qui conquiert les sens.
Ingrédients: Riz Carnaroli* 92.8%, bouillon de légumes* (sel marin, légumes déshydratés en proportion variable (pomme de terre*, carottes*, oignons*, persil*, poireau*, céleri*, ail*, tomate*), extrait de levure*, huile de tournesol*), cèpes secs* 3.2%.

Poids Net/Brut **170g/175g**
Qté par carton **10**
Validité **18 mois**
Réf. Pricelist **L010**





Miel

Miel biologique extrait à froid, à haut indice de fraîcheur, non chauffé, non pasteurisé, non microfiltré et donc riche en enzymes et en pollen. Traitement délicat et précis. Produit par les abeilles qui ont survolé les champs de fleurs de toute l'Italie.

Miel d'Agrumes

Avec une couleur vive et un arôme d'agrumes, ce miel biologique italien est produit par les abeilles dans les champs biologiques de Calabre et des Pouilles aux mois d'avril et mai.
Ingrédients: Miel d'agrumes

Poids Net/Brut **250g/413g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **B001**



Miel Mille Fleurs

D'une couleur or profond et d'un arôme doux et intense, ce miel biologique italien est produit par les abeilles dans les champs biologiques des Marches et des Abruzzes en juillet.
Ingrédients: Miel de mille fleurs.

Poids Net/Brut **250g/413g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **B011**



Miel de Tournesol

Couleur jaune vif, saveur intense et arôme délicat sont les caractéristiques de ce miel biologique italien qui est produit par les abeilles dans les champs biologiques des Marches et du Molise aux mois de juillet et août.
Ingrédients: Miel de tournesol.

Poids Net/Brut **250g/413g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **B003**



Miel de Cerise

Doux et moelleux, ce miel bio italien rappelle le parfum du noyau de cerise et du croquant d'amande. Il est produit par les abeilles dans les champs bio des Pouilles en avril et mai.
Ingrédients: Miel de cerisier.

Poids Net/Brut **250g/413g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **B004**



Miel de Sulla

Appelé par certains "le Roi du Miel", ce miel italien biologique, à la couleur pâle et à l'arôme intense et invitant, est produit par les abeilles dans les champs biologiques du Molise et des Abruzzes en mai et juin.
Ingrédients: Miel de sulla.

Poids Net/Brut **250g/413g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **B005**



Miel de Tilleul

Avec un arôme musqué et un goût qui rappelle les épices orientales, ce miel biologique italien est produit par les abeilles dans les champs biologiques du Piémont et des Abruzzes aux mois de juin et juillet.
Ingrédients: Miel de tilleul.

Poids Net/Brut **250g/413g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **B006**



Miel

Miel biologique extrait à froid, à haut indice de fraîcheur, non chauffé, non pasteurisé, non microfiltré et donc riche en enzymes et en pollen. Traitement délicat et précis. Produit par les abeilles qui ont survolé les champs de fleurs de toute l'Italie.



Miel d'Eucalyptus

Apprécié pour sa texture douce et son goût délicieux, ce miel biologique italien est produit par les abeilles dans les champs biologiques de Calabre, Latium et Sardaigne au mois de juin à septembre.

Ingrédients: Miel d'eucalyptus.

Poids Net/Brut **250g/413g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **B007**



Miel de Coriandre

Ce miel italien biologique apporte une note chaude et aromatique qui laisse place à une saveur inhabituelle avec un arrière-goût presque épicé. Il est produit par les abeilles dans les champs bio du Molise en juin.

Ingrédients: Miel de coriandre.

Poids Net/Brut **250g/413g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **B008**

Miel de Châtaignier

Ce miel italien biologique à la couleur ambrée et au goût prononcé est produit par les abeilles qui récoltent le nectar des châtaigniers qui poussent en Calabre, Piémont et Abruzzes, aux mois de juin et juillet.

Ingrédients: Miel de châtaignier.

Poids Net/Brut **250g/413g**
Qté par carton **6**
Validité **36 mois**
Réf. Pricelist **B010**





Condiments



Huile d'Olive Extra Vierge Biologique rigoureusement extraite à froid avec soin et savoir-faire et Vinaigre Balsamique de culture biologique produite selon des méthodes traditionnelles. Exclusivement d'origine italienne.



LE RÉGIONAL:

Huile d'Olive Extra Vierge IGP Sicile

Une huile extra vierge sicilienne biologique au parfum herbacé aux notes aromatiques fraîches persistantes, avec une couleur jaune doré et des reflets verts. Production limitée.
Ingrédients: Huile d'olive extra vierge pressée à froid.

Poids Net/Brut	0,5L/500g
Qté par carton	6
Validité	18 mois
Réf. Pricelist	N001



Vinaigre Balsamique IGP

Vinaigre Balsamique IGP Bio élaboré selon la méthode traditionnelle. Vieilli en fûts de bois pendant 18 mois, il est idéal pour les salades, les plats de pâtes, les viandes et les fromages.
Ingrédients: Vinaigre de vin*, moût cuit*. Contient des sulfites.

Poids Net/Brut	250ml/557g
Qté par carton	6
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	N006

Vinaigre Balsamique IGP Oro

Vinaigre Balsamique IGP Bio élaboré selon la méthode traditionnelle. Vieilli 8 ans en fûts de bois, il est idéal pour les salades, les plats de pâtes, les viandes et les fromages.
Ingrédients: Moût cuit*, vinaigre de vin*. Contient des sulfites.

Poids Net/Brut	250ml/680g
Qté par carton	6
Validité	36 mois
Réf. Pricelist	N007





Certificats



*Une qualité sans compromis
Simple et naturelle comme aux origines*





Solleone Bio
Via Roma 168, 13855 Valdengo (Biella) - Italia
Tel. (39) 015 44 22 08

Découvrez notre philosophie sur le site:
www.solleonebio.com