



## Qualité supérieure

À base de semoule de blé dur de grande qualité, elles sont bien épaisses, parfaites pour une cuisson al dente : LA référence des pâtes napolitaines.

Radiatori, Garofalo, 2 € le paquet de 500 g, en GMS.

## À toutes les sauces

Élaborées selon les recettes d'autrefois, une gamme de sauces artisanales pour accompagner pâtes et bruschettas.

De 6 à 8 € le pot de 200 g, Sur le Sentier des Bergers.



## Pur jus

Dans sa bouteille raffinée, une huile dont les olives de catégorie supérieure sont cultivées dans le sud de l'Italie.

5,95 € les 250 ml, À l'Olivier, en GMS.

## Cuisson al dente

Un beau faitout doté d'un couvercle perforé pour cuire les pâtes à grande eau et les égoutter d'un seul geste.

En Inox, contenance 5 litres, 49 €, Mathon.



# Les indispensables in 10

Tout ce qu'il faut pour cuisiner comme une vraie mamma italienne !

## Goût intense

Véritable limoncello artisanal provenant de la péninsule de Sorrento, cette liqueur au citron se boit très fraîche à l'heure du digestif.

Limoncello di Sorrento, 26,30 €/50 cl, Bien Manger.



## Artisanat

Spécial amateurs de pâtes fraîches, cette machine permet d'étaler et de couper la pâte pour obtenir lasagnes, tagliatelles ou spaghettis.

Machine à pâtes manuelle, en Inox, Aldente, 70 €, G. Lethu.

## Café serré

Le célèbre gobelet froissé se pare du drapeau italien tricolore, pour boire le café ristretto.

Gobelet en porcelaine, 11,50 €, Revol.



## Savoureux

Crème veloutée d'artichauts, à servir sur toasts pour l'apéritif ou en sauce pour pâtes et risottos.

Pralina, 4,50 € les 180 g, Italia Delizie.



## Vintage

Une boîte élancée au style rétro pour ranger joliment les spaghettis.

En métal, 8,50 €, Geneviève Lethu.



## Convivial

Un coffret de produits italiens de qualité pour un apéro très "dolce vita". Petits cœurs d'artichauts et poivrons à l'huile d'olive, tomates séchées aux amandes et gressins.

Coffret apéritif Antipasti, 68 €, La Maison des Coffrets.