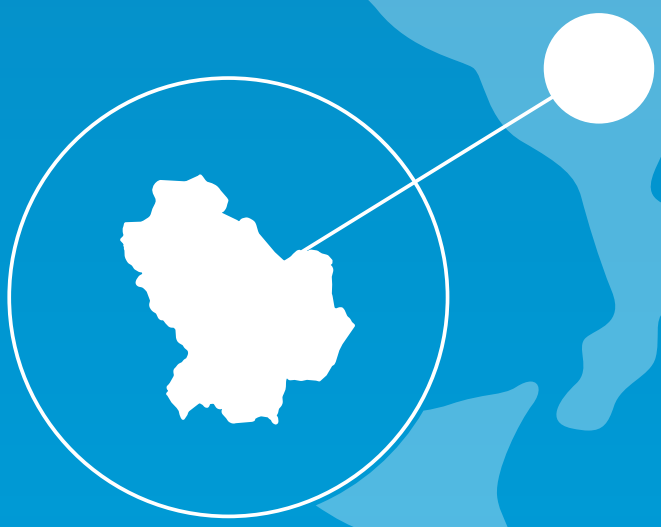
Sapori della Basilicata

Des produits et des spécialités artisanales lucanes
du Sud de l'Italie

Charcuteries - fromages - pâtes - tomates - huiles - tapenades - confitures - jus - vins
légumes et spécialités diverses...

Qui sommes-nous ?

Basilicata



Sapori della Basilicata ramène en Belgique des **produits italiens locaux**

Originaires la région de la Basilicate au sud de l'Italie, nous avons à cœur de partager avec nos clients les différents produits élaborés dans cette magnifique contrée. qui jouit d'un microclimat qui permet de produire des denrées délicieuses, parfumées et variées. Sapori della Basilicata importe les produits italiens directement à Braine-le-Château dans le Brabant Wallon pour les vendre à tous les types de clients : restaurateurs, commerçants, traiteurs ou encore particuliers.

Une association de produits locaux unique

Sapori della Basilicata propose une large variété de produits artisanaux fabriqués et produits dans région lucane où vous retrouvez toutes les saveurs :

- Vins
- Préparations et tapenades
- Pâtes
- Huiles d'olive
- Charcuterie
- Truffes et champignons
- Jus de fruits
- Fromages

Sapori della Basilicata

Torréfacteur à Montescaglioso près de Matera depuis 1984 et sélectionneur de grain de café principalement du chili les producteurs travaillent à l'ancienne et récoltent à la main (picking)les grains de café sont mis dans des sacs en toile de jute éliminant les risques de moisissures pour le transport des grains encore vert et torréfié pour leur transformation avant la mise en sachet vers les consommateurs.

La combinaison entre le café Arabica et Robusta est un mélange artisanal et leur confection rapide permet d'avoir un arome exceptionnel.

Les capsules sont compatibles avec les machines :Nespresso ,Dolce Gusto ,Lavazza et Amodo mio.

Il y a 4 variétés : le soave , le crema , le classico et le décaféine

Toutes les variétés sont disponibles en grain, moulu et en dosettes.

Pour privés et professionnels .

Préparations | Tapenades

Les légumes

Aubergines rossa di Rotonda

Courgettes

Les tapenades

Champignons

Pesto

Spécialités régionales et tapenades importées de la Basilacate

Vous cherchez la solution idéale et le petit truc en plus qui rendra votre plat encore plus savoureux ?

Découvrez toutes les préparations à base de légumes au goût savoureux du sud de l'Italie pour accompagner vos pâtes ou tous vos autres plats et bruschetta etc...

Dans cette région de Basilicate aride en été et où il fait très rude en hiver, il est important de trouver un bon système pour conserver l'ensemble des produits avec toutes leurs saveurs estivales. L'utilisation de l'huile d'olive permet non seulement de garder le goût mais aussi de l'enrichir de manière naturelle afin de conserver les produits.

Des préparations aux saveurs incomparables

Les poivrons, les aubergines, les tomates et bien d'autres légumes sont préparés avec du vinaigre de vin et cuit avec du vinaigre de vin blanc. L'extrême qualité des ingrédients locaux et nationaux offre une valeur ajoutée à toutes ces saveurs parfois oubliées du sud de l'Italie.

Les préparations et tapenades importées en direct de la Basilicate :

- Ail
- Artichauts
- Aubergines
- Courgettes
- Oignons sauvages
- Olives sauvages
- Pleurotes
- Poivrons
- Tomates séchées

Fruits frais | Légumes de saison
Confitures

Les fruits

Oranges de Tursi

Oranges sanguines

Pêches/abricots

Les légumes

Poivrons

Courgettes

Aubergines

Les produits sont travaillés avec passion par les locaux

Les fruits et légumes sont muris au soleil et mis en bocaux et bouteilles dans la province de Potenza à Chiara Monté, dans le Parc National de Polino, lieu sauvage montagneux avec des rivières en vallée permettant de travailler dans la culture naturelle et saine.

Les fruits comme : abricot, peche, orange staccia, poire... sont utilisés pour les préparations des jus et confitures 100% naturelles.

Les piments doux et piquants sont préparés en chips, tapenades et en confitures. Un vrai délice !

Les confitures

Mandarines

Cerises

Fraises

Abricots

Figues et amandes

Vins

De tradition et cépages lucanes. Provenant des provinces de Matera et Potenza, ici une sélection d'Amédéo Castellucio (Senise) et Battifarano Vini.

5.7.14
Rouge intense
14,5%

Loricato blanc
12,5%

Massanova rouge
14%

Massanova blanc
14%

Pollinéa rouge léger
13%

Senisium rouge
Affiné en fût
13,5%

Sunrise rose intense fruité
12%

Akratos Rosè

Akratos Rosso

Curaffanni

Le Paglie

Sacro Dono

Taccacielo Bianco

Toccaculo

Torre Bollita

Les saveurs lucanes dans votre verre de **vin**.

Sapori della Basilicata vous propose **des vins régionnaux et bio** issus des vignes de la famille Castellucio, qui produit le vin depuis le milieu des années 70, et dont le raisin est cultivé sur les collines de Contrada Massanova, à environ 300 mètres au-dessus du niveau de la mer. Avec une vue imprenable sur le lac de Monte Cotugno, l'ensoleillement y est idéal et le microclimat est parfait pour offrir au raisin un goût incomparable.

Les **vins IGP-D.O.C locaux** sont cultivés suivant des critères bien particuliers pour leur assurer une identité biologique et la récolte du raisin se fait toujours manuellement pour sélectionner les meilleurs grains de raisin.

Grâce à des variétés locales, les meilleures saveurs du raisin sont extraites pour arriver à maturité dans votre verre. En dégustant les premières gouttes dans votre verre et en fermant quelques instants les yeux, vous vous retrouvez au cœur de cette belle région du sud de l'Italie.

Huiles d'olives

Olio Extravergine
di Oliva
Denociolato

Olio Extravergine
di Olia
Biologico

Olio Extravergine
di Olia Fruttato
e Dolce

Les huiles de la plus haute qualité viennent de Potenza

Nous proposons de nombreuses variétés d'huiles locales issues de la belle région de Potenza. Nos produits sont essentiellement bio. Nous proposons des huiles extra vierges obtenues par des procédés mécaniques. En Basilicate, grâce à un dénoyautage bien complet des olives, on obtient des huiles de très grande valeur. Nos produits sont de qualité supérieure aux normes traditionnelles européennes.

Pâtes

Fagiolini

Ferricelli

Orecchiette

Caserecce

Strascinato adi Mischiglio

Paccheri

Cannelloni

Strascinato Lucano

Strozzaprete

Scialatielli

Cappelletti

Sfoglia di Lasagna

Fusilli

Cicatelli

Rigatoni

Trofie

Calamarata

Tagliatelle

Gnocchetti

Orecchiette

Caserecce lunghe

Foglie di Ulivo

Conchigliette

Cavatelli

Cortecce

Fusilli

Ditali

Maccheroni al ferretto corti

Maccheroni al ferretto

Cavatelli

Spaccatelli

Farines

Pâtes artisanales de la Basilicate aux farines régionales issues de blé type Carrosella...

Rien ne peut remplacer une préparation de pâtes fraîches fabriquées de manière artisanale pour retrouver toutes les saveurs de l'Italie dans votre assiette.Sapori della Basilicata l'a bien compris et dans sa large gamme de produits italiens venus directement de la Basilicate, vous pourrez choisir parmi plus d'une vingtaine de variétés de pâtes de formes différentes.

C'est l'entreprise familiale Delizie Dalla Pasta, située dans la région de Potenza, qui nous propose ces délicieuses pâtes, tréfilées et sèches fabriquées d'une semoule de blé dur de haute qualité locales de leurs propres productions. Le long séchage naturel et le tréfilage au bronze donnent aux pâtes un côté rugueux avec une jolie couleur jaune paille, tachetée de blanc, et gage de très bonne qualité.

Tomates

Senise

Une pâte délicieuse qui accrochera à toutes les sauces

Grâce à leur rugosité, nos pâtes accrochent toutes les sauces. Vous pouvez alors profiter d'un mélange de saveurs exquis tout droit venu de notre magnifique régionensoleillée. Au-delà de nos pâtes, nous vous proposons d'autres mets artisanaux tout à fait uniques. Préparations et tapenades,huiles d'olive, charcuterie, truffes et champignons figurent parmi nos spécialités que vous pouvez toujours accompagner d'un vin typique de la Basilicate.

Une offre adaptée à tous

Sapori della Basilicata est au service tant des commerces spécialisés que des grands restaurateurs et des particuliers. Il suffit de nous contacter pour passer commande. Vos pâtes arrivent directement de la région de Potenza, etc...

Les produits sont travaillés avec passion par les locaux

Les tomates sont muries au soleil et mises en bocaux et bouteilles dans la province de Potenza à Chiara Monté, dans le Parc National de Polino, lieu sauvage montagneux avec des rivières en vallée permettant de travailler dans la culture traditionnelle.

Les légumes comme courgettes aubergines tomates... sont utilisés pour les préparations des tapenades, tomates en bocaux, coulis et légumes en morceaux et en tranches.

Les piments doux sont préparés en chips, tapenades et en confitures. Un vrai délice !

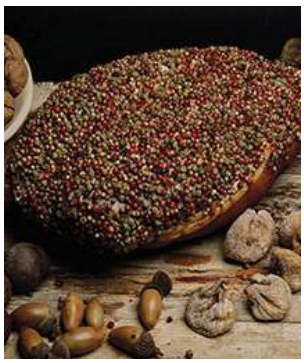
Charcuteries

De la charcuterie typiquement locale

Sapori della Basilicata propose de nombreuses variétés locales de charcuterie provenant de la région de Basilicate et plus précisément de la petite ville de Senise. Celle-ci jouit d'un microclimat lui permettant de produire des denrées à la saveur incomparable.

- Saucisse au fenouil ou au coriandre
- Jambon du pays à base de 5 poivres
- Pancetta
- Prosciutto nostrano
- Soppresata
- Culatello
- Gianciale

Il Prosciutto Crudo



Il Culatello Lucano

Il Guanciale

La Pancetta Tesa

Le Coppe

Le Lonza

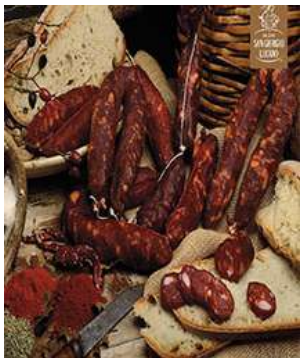
Le Pancette Arrotolate

Le Soppressate

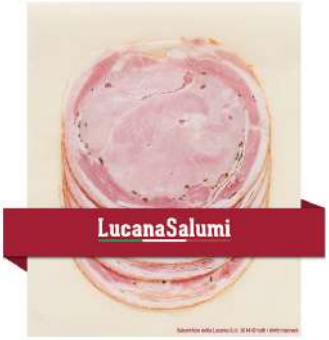
Le Schiacciate

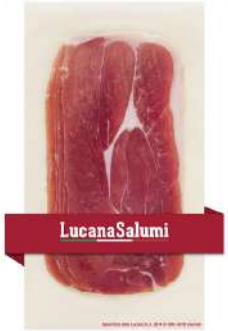
I Salame

Le Salsicce Fresche



Le Salsicce Stagionate





Charcuterie italienne locale

du sud confectionnée en entier ou en tranches sous cellophane à 90% recyclable possibilité d'avoir la charcuterie en version BIO sur demande

Fromages

Canestrato coronato

Nettare

Vulcano

Canestrano giacchi

O' per Bacco

Pecorino fresco farcito

Caciocavallo

Ricotta

Capretta

Cruschino

Nerone

Canestrano ovi caprino

Canestrano semi stagionato

Les fromages

sont typiques de la Lucania.
Bio possible - Ricotta brebis fraîche - Pecorino - Caprins - Ricotta sèche

Villa d'Agri

Mozzarella
petruzella

Caciocavallo
antica

Mozzarella
pour pizza

Scamorza nature

Scamorza fumee

Les Mozarella

sont faites dans la plus grande tradition artisanalement dans la région de Villa d'Agri au lait de vache et bufflones.

Truffes | Champignons | Pains

Truffes blanches

Truffes noires

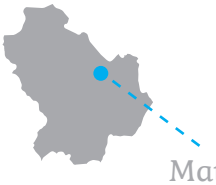
Des truffes savoureuses de Calvello

Sapori della Basilicata vend des truffes directement récoltées dans la petite commune de Calvello, dans la province de Potenza, en Basilicate. Profitez de ces produits à la saveur unique :

- Truffes blanches
- Truffes noires
- Huile de truffe
- Produits divers truffés

Pains de tradition

Pain, focaccia et fond de pizza précuite au feu de bois et à réchauffer au four.



Pain de Matera

Focaccia Genovese

Comment commander nos produits ?

En ligne
www.saporidellabasilicata.be

Par téléphone
0474/98.16.08

Sapori della
Basilicata

Sapori della
Basilicata

Av. de la Ramée 22 - 1440 Braine-le-Château
0474/98.16.08 | info@saporidellabasilicata.be

www.saporidellabasilicata.be
/saporidellabasilicata

Graphisme / mise en page : Sophie Bail → WWW.LOUSBA.BE - © Crédit photos : Freepik