



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

*Catalogue général*

Nous avons toujours cru que vivre en harmonie avec la nature est une valeur qui s'est trop souvent perdue au fil du temps. Solleone Bio est né avec l'intention de vous ramener sur un chemin authentique, fait de simplicité, de santé et d'authenticité, tout comme celui que suivaient nos grands-parents. C'est pourquoi nous avons créé une gamme de produits qui non seulement reflètent la tradition, mais sont aussi incroyablement polyvalents, parfaits pour chaque moment de la journée et pour chaque type de préparation.

Notre philosophie repose sur trois piliers fondamentaux:

- **UNE QUALITÉ EXCELLENTE**
- **UNE TRADITION INTEMPORELLE**
- **LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**



En 2016, avec le rêve d'apporter l'excellence italienne à la table de tous, Solleone Bio est né. Chaque produit est issu de l'engagement de sélectionner les meilleures matières premières et d'utiliser des méthodes de production qui préservent la saveur authentique, la fraîcheur et les propriétés nutritionnelles. Qu'ont en commun tous les produits Solleone Bio?

- Une qualité qui ne fait jamais de compromis
- Des ingrédients simples et authentiques, comme ceux qu'utilisait nos grand-mères
- Cuisson à basses températures pour préserver la fraîcheur et les nutriments
- Un profond respect pour la nature et notre planète
- La polyvalence de produits qui s'adaptent à chaque recette, des plus simples aux plus élaborées

Chaque produit est conçu pour être utilisé de mille façons, pour satisfaire tous vos besoins alimentaires, sans jamais sacrifier le goût et la qualité. Avec Solleone Bio, chaque plat devient un moment spécial, respectant la tradition mais s'adaptant aux rythmes et aux besoins d'aujourd'hui.

*Solleone Bio*



<b>Sauces Régionales pour Pâtes</b> 6-7	<b>Haricots</b> 24-25
Sauce Calabria Sauce Piemonte Sauce Portofino Sauce Siciliana Sauce Roma	Haricots Cannellini au Bouillon de Légumes Haricots Borlotti au Bouillon de Légumes Pois Chiches au Bouillon de Légumes Lentilles au Bouillon de Légumes
<b>Sauces Tomate Cuisinées</b> 8-9	<b>Risotto Régionaux</b> 26
Sauce Tomate et Basilic Sauce Tomate aux Poivrons Sauce Tomate au Piment Sauce Tomate alla Puttanesca Sauce Tomate au Mascarpone et Parmesan	Risotto Campania Risotto Piemonte Riso Carnaroli pour Risotto
<b>Sauces Tomate</b> 10-11	<b>Gressins</b> 27
Sauce Tomate au Piment - Arrabbiata Sauce Tomate et Basilic Sauce Tomate aux Olives Sauce Tomate aux Aubergines	Gressins fins au blé complet Gressins au Romarin
<b>Solleone Bio Kids</b> 12-13	<b>Pâtes Classiques</b> 28-29
Sauce aux Légumes Sauce à la Tomate	Spaghetti au Khorasan (Kamut) Capellini au blé dur Caserecce au blé dur Conchiglie au blé dur Penne au blé Russello et Perciasacchi Rigatoni au blé Russello et Perciasacchi
<b>Pesto et Crème</b> 14-15	<b>Pâtes Régionales</b> 30
Pesto alla Genovese Bio Pesto Bio à la Tomate Pesto Vegan au Basilic Crème d'Artichaut	Pappardelle au blé d'Épeautre semi intégral Spaghetti à la Chitarre au blé Cappelli Linguine au blé Cappelli Orecchiette au blé Saragolla Fettuccine au petit Épeautre intégral Monococco
<b>Crèmes au fromage</b> 16-17	<b>Pâtes au blé d'Épeautre semi intégral</b> 31
Crème au Parmesan Sauce Cacio e Pepe	Lumache au blé d'Épeautre semi intégral Capellini au blé d'Épeautre semi intégral Linguine au blé d'Épeautre semi intégral Tagliatelle au blé d'Épeautre semi intégral
<b>Plats du monde vegan</b> 18-21	<b>Condiments</b> 32-33
Chili sin Carne Curry de pois chiches aux patates douces et lait de coco Lentilles à la Provençale Soupe Italienne de haricots	Huile d'Olive Extra Vierge IGP Italie Huile d'Olive Extra Vierge IGP Sicile Vinaigre Balsamique IGP Vinaigre Balsamique IGP Oro
<b>Tartinades de fruits</b> 22-23	
Tartinade d'Abricots Tartinade de Myrtilles Tartinade de Prunes Tartinade de Fraises	



“

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 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 italiennes (concassées et purée)\* 71%, poivrons\* 10%, haricots Borlotti\* (trempé) 9.6%, oignons\*, carottes\*, huile d'olive extra vierge\*, huile de tournesol\*, sel, persil\*, piment\* 0.1%.

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 italiennes (concassées et purée)\* 73.2%, champignons\* 11.6%, oignons\*, cèpes\* 5.7%, huile d'olive extra vierge\*, huile de tournesol\*, sel, persil\*, poivre noir\*.

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 italiennes (concassées et purée)\* 86%, noix de cajou\* 5%, basilic\* 2%, tomates séchées déshydratées\* 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 italiennes (concassées et purée)\* 68.8%, aubergine\* 8.5%, courgette\* 7.8%, poivrons\* 4.7%, oignons\*, tomates séchées déshydratées\* 2%, huile d'olive extra vierge\*, huile de tournesol\*, sel, persil\*, poivre noir\*.

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 italiennes (concassées et purée)\* 75%, artichauts\* 10%, vin blanc\*, oignons\*, céleri\*, huile d'olive extra vierge\*, persil\*, sel, origan\*, poivre noir.

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

## 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 italiennes (concassées et purée)\* 89.2%, oignons\*, carottes\*, basilic\* 2.2%, sel, huile d'olive extra vierge\*, huile de tournesol\*.

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 italiennes (concassées et purée)\* 77%, poivrons\* 10%, oignons\*, carottes\*, huile d'olive extra vierge\*, huile de tournesol\*, 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 italiennes (concassées et purée)\* 91.4%, oignons\*, carottes\*, huile d'olive extra vierge\*, huile de tournesol\*, sel, piment\* 0.1%.

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



### Sauce tomate alla Puttanesca

Une sauce biologique très fraîche et raffinée pour assaisonner les pâtes: morceaux de tomates italiennes mûries au soleil, huile d'olive extra vierge, câpres et olives, parfaitement relevés par une touche de piment et d'ail.

Ingrédients: tomates italiennes (concassées et purée)\* 88 %, olives\* 4 %, oignons\*, câpres\* 2 %, huile d'olive extra vierge\*, huile de tournesol\*, sel, ail\*, persil\*, piment\*, correcteur d'acidité : acide citrique.

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



### Sauce Tomate au Mascarpone et Parmesan

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

Ingrédients: Purée des tomates italiennes\* 80.6%, 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 Tomate

**Sur commande (quantité minimum de production 1500 bocaux)**

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	<b>290/460g</b>
Qté par carton	<b>12</b>
Validité	<b>36 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>R001</b>



### 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	<b>290/460g</b>
Qté par carton	<b>12</b>
Validité	<b>36 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>R002</b>

### 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	<b>290/460g</b>
Qté par carton	<b>12</b>
Validité	<b>36 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>R003</b>



### 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	<b>290/460g</b>
Qté par carton	<b>12</b>
Validité	<b>36 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>R004</b>





### 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	<b>290g/460g</b>
Qté par carton	<b>6</b>
Validité	<b>36 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>S002</b>



#### 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	<b>290g/460g</b>
Qté par carton	<b>6</b>
Validité	<b>36 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>S004</b>





## 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 sandwichs.



### 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	<b>140g/270g</b>
Qté par carton	<b>12</b>
Validité	<b>36 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>K006</b>



### Pesto Bio à la Tomate

Pesto de tomates séchées et tomates fraîches, également délicieux sur des croûtons et des crudités.

Ingrédients: Tomates concassées\* 49.1%, tomates séchées\* (eau, tomates séchées\* et sel) 28.4%, basilic\* 7.6%, huile d'olive extra vierge\*, parmigiano reggiano DOP\* (lait\*, sel, présure), noix de cajou\*, ail\*, pignons\*, amandes\* 0.8%, sel.

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

### 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	<b>140g/270g</b>
Qté par carton	<b>12</b>
Validité	<b>36 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>K008</b>



### 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	<b>140g/270g</b>
Qté par carton	<b>12</b>
Validité	<b>36 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>K009</b>





## Crèmes au fromage

Une sélection raffinée de sauces au fromages italiens, pour une expression authentique du goût et de l'onctuosité et des recettes à l'infini.



### Crème au Parmesan

Élaborée à partir de lait entier, de fromage Parmesan, de beurre et de crème, cette crème de Parmesan est onctueuse, riche et délicatement savoureuse.  
Ingrédients: Lait entier\*, crème liquide\*, Parmigiano Reggiano AOP\* (lait\*, sel, présure) 22 %, beurre\*, amidon de maïs\*, sel, amidon de pomme de terre\*.

Poids Net/Brut	<b>130g/231g</b>
Qté par carton	<b>6</b>
Validité	<b>24 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>K010</b>



### Sauce Cacio e Pepe

Sa texture équilibrée et ses notes lactées authentiques en font une base polyvalente pour de nombreuses applications culinaires. Idéale avec les pâtes ou le riz, elle s'accorde également à merveille avec des légumes tels que les courgettes, le chou-fleur, les carottes, les pommes de terre, les asperges et bien d'autres. Une sauce raffinée, prête à l'emploi, conçue pour sublimer aussi bien les plats simples que les créations les plus élaborées grâce au goût inimitable du Cacio.

Ingrédients: Lait entier\*, crème liquide\*, Pecorino Romano AOP\* (lait\* de brebis, sel, présure) 27 %, beurre\*, amidon de maïs pré-gélatinisé\*, amidon de pomme de terre\*, poivre noir\*, sel.

Poids Net/Brut	<b>175g/316g</b>
Qté par carton	<b>6</b>
Validité	<b>24 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>K011</b>







### Chili sin carne

Généreux et aromatique, source de protéines, ce chili sin carne associe riz, haricots rouges, protéines de soja et poivrons, délicatement relevés de coriandre, paprika et piment.

Ingrédients: eau, haricots rouges secs trempés\* 18 % (UE / hors UE), tomates italiennes concassées\*, oignons\*, granulés de soja\* 4 %, riz basmati complet\* 3,8 %, poivrons\* 3,6 %, maïs doux jaune\*, jus de citron\*, amidon de maïs pré-gélatinisé\*, huile de tournesol\*, sel, ail\*, coriandre\*, paprika\*, cumin\*, poivre noir\*, piment\*, origan\*. \* issus de l'agriculture biologique

Poids Net/Brut **360g/545g**  
Qté par carton **6**  
Validité **24 mois**  
Réf. Pricelist **P001**



### Curry de pois chiches aux patates douces et lait de coco

Ce curry des îles réunit douceur, chaleur et saveurs exotiques. L'onctuosité du lait de coco rencontre la douceur des patates douces et la richesse des épices pour un véritable voyage culinaire.

Ingrédients: eau, lait de coco\* 17,8 %, tomates italiennes concassées\*, pois chiches secs trempés\* 13,2 % (UE / hors UE), patates douces\* 12,1 %, oignons\*, riz basmati complet\* 4,1 %, amidon de maïs pré-gélatinisé\*, amidon de pomme de terre\*, sel, huile de tournesol\*, ail\*, tamarin\*, gingembre\*, cumin\*, piment\*, coriandre\*, curcuma\* 0,04 %, clou de girofle\*. \* issus de l'agriculture biologique

Poids Net/Brut **360g/545g**  
Qté par carton **6**  
Validité **24 mois**  
Réf. Pricelist **P002**



### Lentilles à la Provençale

Inspirée des saveurs authentiques de la Provence, cette recette réunit des lentilles fondantes, de petits légumes et des céréales rustiques dans un plat parfumé et convivial. Une invitation au voyage au cœur du terroir méditerranéen.

Ingrédients: tomates italiennes (concassées et purée)\* 39 %, eau, lentilles vertes\* 7,9 %, carottes\*, champignons de Paris\*, granulés de soja\*, huile de tournesol\*, céleri\*, oignons\*, riz basmati complet\* 1,5 %, sel, ail\*, poivre blanc\*, origan\*, thym\*, romarin\*. \* issus de l'agriculture biologique

Poids Net/Brut **360g/545g**  
Qté par carton **6**  
Validité **24 mois**  
Réf. Pricelist **P003**



### Soupe Italienne de haricots

Inspirée des recettes rustiques du nord de l'Italie, cette soupe associe la douceur des haricots à la richesse des herbes méditerranéennes. Un plat simple et réconfortant, profondément ancré dans la tradition culinaire italienne.

Ingrédients: eau, purée de tomates italiennes\*, haricots blancs secs trempés\* 8,7 % (UE / hors UE), granulés de soja\*, haricots Borlotti secs trempés\* 7 %, courgettes\*, riz basmati complet\* 3,3 %, oignons\*, huile de tournesol\*, carottes\*, céleri\*, sel, amidon de maïs pré-gélatinisé\*, ail\*, persil\*, romarin\*, origan\*, thym\*, poivre noir\*, paprika\*. \* issus de l'agriculture biologique

Poids Net/Brut **360g/545g**  
Qté par carton **6**  
Validité **24 mois**  
Réf. Pricelist **P004**



## 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 délicieuse 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 délicieuse 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 Prune

**100% FRUITS.** Une Tartinade dense et délicieuse 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 délicieuse 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**





## Haricots

Sur commande (quantité minimum de production 300 bocaux)

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 **Q001**



### 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 **Q002**

### 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 **Q003**



### 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 **Q004**



## 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°C).



### 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\* 88%, tomates séchées déshydratés \* 6%, 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\* 0.3%, origan\*.

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



### Risotto Piemonte

Créé en l'honneur de la recette traditionnelle piémontaise, le Solleone Bio Piemont 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**



### Riz Carnaroli pour Risotto

Le riz Carnaroli est idéal pour réaliser un bon risotto. Il tient la cuisson et libère une bonne quantité d'amidon ce qui lui donne une bonne crémosité.

Ingrédients: Riz Carnaroli Biologique\*.

Poids Net/Brut **500g/510g**  
Qté par carton **8**  
Validité **18 mois**  
Réf. Pricelist **L11**



Légende: \*issu de l'agriculture biologique

## 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**



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).



### 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**

### Conchiglie au blé dur

Associées à la ricotta, elles sont un équilibre parfait entre délicatesse et goût.

Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**  
Qté par carton **6**  
Validité **36 mois**  
Réf. Pricelist **G007**



### Caserecce au blé dur

Format de pâtes typique de la Sicile. Convient à toutes les sauces.

Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.

Poids Net/Brut **500g/510g**  
Qté par carton **6**  
Validité **36 mois**  
Réf. Pricelist **G006**



### Penne au blé Russello et Perciasacchi

Les blés Russello et Perciasacchi comptent parmi les variétés les plus anciennes de Sicile. Le blé Perciasacchi fait partie du groupe de blé Khorasan.

Ingrédients: Semoule de blé Russello e Perciasacchi\*, eau.

Poids Net/Brut **453/463g**  
Qté par carton **6**  
Validité **36 mois**  
Réf. Pricelist **G002**



### Rigatoni au blé Russello et Perciasacchi

Les blés Russello et Perciasacchi comptent parmi les variétés les plus anciennes de Sicile. Le blé Perciasacchi fait partie du groupe de blé Khorasan.

Ingrédients: Semoule de blé Russello e Perciasacchi\*, eau.

Poids Net/Brut **453/463g**  
Qté par carton **6**  
Validité **36 mois**  
Réf. Pricelist **G001**



## 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.

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**



### Fettuccine au petit Épeautre intégral Monococco

Appelé aussi «petit épeautre», le Triticum Monococcum est une variété de blé prisée 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.

Ingrédients: Farine intégral au blé d'épeautre monococco\*, eau.

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



### 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 **I005**



### 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 **I001**

### 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.

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.

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**



### 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 **I002**



### Tagliatelle

Délicieuses Tagliatelle 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 **I008**





## 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 Italie

Italian Superior Olive Oil obtained directly from olives and only through mechanical processes. Ideal for salads, raw vegetables, legume soups, and all vegetarian dishes.

Ingrédients: Huile d'olive extra vierge pressée à froid.

Poids Net/Brut	<b>0,75L/750g</b>
Qté par carton	<b>6</b>
Validité	<b>18 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>N001</b>



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	<b>0,5L/500g</b>
Qté par carton	<b>6</b>
Validité	<b>18 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>N001</b>

### 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 de raisin cuit\*, vinaigre de vin\*. Contient des sulfites.

Poids Net/Brut	<b>250ml/690g</b>
Qté par carton	<b>6</b>
Validité	<b>60 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>N007</b>



### 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	<b>250ml/557g</b>
Qté par carton	<b>6</b>
Validité	<b>120 mois</b>
Réf. Pricelist	<b>N006</b>





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

Certificats





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

Découvrez notre philosophie sur le site:  
[www.solleonebio.com](http://www.solleonebio.com)