## EATALY

PARIS MARAIS

# LA QUALITÉ EATALY POUR LES PROFESSIONNELS

Eataly, grâce à ses producteurs partenaires, propose les meilleurs produits de la gastronomie italienne, au juste prix!

Retrouvez l'ensemble de nos produits sur notre site eatalypro.fr





# LE CONCEPT EATALY PARIS MARAIS

### ... ET SES ASPIRATIONS

Véritable phénomène mondial, le concept Eataly créé par Oscar Farinetti en 2007 s'est installé sur 2 500m² à Paris, au coeur du Marais, et participe au renouveau de l'offre d'épicerie et de produits frais avec environ 6 000 références exclusives.

Ce marché unique permet de :

### MANGER, ACHETER ET APPRENDRE

dans un cadre authentique et chaleureux, et vient compléter un écosystème unique développé par le Groupe Galeries Lafayette au sein de la capitale depuis avril 2019.

Ouvert 7 jours sur 7 pour répondre à l'effervescence de ce quartier historique, Eataly Paris Marais dispose de :

SEPT POINTS DE RESTAURATION

UN COMPTOIR DE FRUITS ET LÉGUMES

UN COMPTOIR DÉDIÉ AUX FROMAGES ET CHARCUTERIES

UNE BOULANGERIE

LA PLUS GRANDE CAVE DE VINS ITALIENS DE FRANCE

UNE ÉCOLE DU VIN

UNE ÉCOLE DE CUISINE

Mangi meglio, vivi meglio Mangez Mieux, vivez Mieux



## EAUX & SODAS

Nos producteurs italiens élaborent leurs recettes créatives avec des ingrédients naturels, comme des citrons juteux, des mandarines de Ligurie et le rare chinotto. Nos boissons sont faites à partir d'eau minérale provenant directement de sources de montagne.



### LIMONATA BOUTEILLE VERRE NIASCA PORTOFINO PVU HT 1,37€ 25 CL Volume





0,91€

33 CL

PVU HT

Volume





3











Lurisa a été fondée en 1940. Découverte dans la grotte de Nivolano par un mineur au début du XXème siècle, l'eau de source Lurisia s'est vite révélée un trésor de bienfaits. L'eau de Lurisia appararait à la lumière à 1416 m d'altitude dans un environnement non contaminé, loin de toutes sources de pollution. Aujourd'hui basée à Cuneo (Piémont) à quelques kilomètres du village de Lurisia, l'entreprise produit également des sodas à partir d'ingrédients naturels : eaux de la source, matières premières provenant de zones agricoles historiques et typiques, recettes et méthodes traditionnelles.









## APÉRITIFS & ANTIPASTI

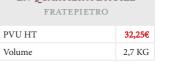
Retrouvez les meilleurs antipasti d'Italie, à accompagner de notre sélection de snacks salés, parfaits pour l'apéritif!





TOMATES SECHÉES À L'HUILE FRATEPIETRO PVU HT 26,12€ 2,9 KG Volume

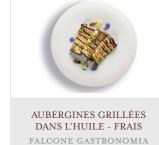






GASTRONOMIA FALCONE PVU HT 27,00€ 1,2 KG Volume

DE FRUIT DE MER



PVU HT 1 KG Volume



CÂPRES AVEC TIGI	ES
MADAMA OLIVA	
UHT	3,17

VU HT	3,17€
olume	150 g



	ROI	
VU HT		6,43€
/olume		180 g

DÉNOYAUTÉES À L'HUILE



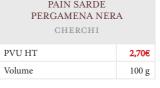
DÉNOYAUTÉES ITALPESTO PVU HT 9,43€ Volume 700 g





100 g







LA NICCHIABOTTEGA PVU HT 11,00€ 1 KG

CÂPRES AU SEL



1,2 KG

Volume



### PRODUITS DE LA MER

Eataly vous invite à découvrir ses produits de la mer, élaborés à partir des matières premières sélectionnées















## CHARCUTERIES

Du Prosciutto di Parma parfaitement vieilli au salami épicé, en passant par la mortadelle, découvrez la tradition artisanale qui se cache derrière la meilleure charcuterie d'Italie.





5







### CHARCUTERIES

Du Prosciutto di Parma parfaitement vieilli au salami épicé, en passant par la mortadelle, découvrez la tradition artisanale qui se cache derrière la meilleure charcuterie d'Italie.











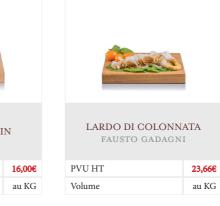










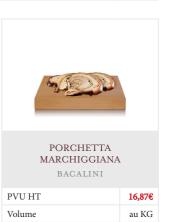














### CHARCUTERIES

Du Prosciutto di Parma parfaitement vieilli au salami épicé, en passant par la mortadelle, découvrez la tradition artisanale qui se cache derrière la meilleure charcuterie d'Italie.



## PROSCIUTTO COTTO BRANCHI PVU HT 22,00€ Volume au KG











IN PORCHETTA

DE DINDE

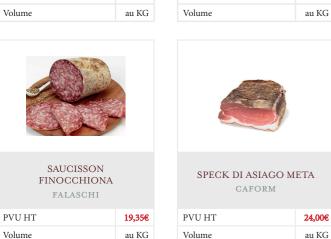
BACALINI

18,00€









PVU HT



MOCETTA

BERTOLIN

36,11€

au KG



SALAMELLA

SAUCISSE AU FENOUIL

LA GRANDA

### **FROMAGES**

L'Italie s'enorqueillit d'une longue tradition de fabrication de fromages, du Parmigiano Reggiano DOP friable et vieilli au taleggio terreux, en passant par la mozzarella di bufala, et plus encore. Découvrez les différentes saveurs et textures des formaggi.





au KG

Volume



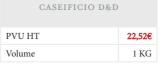
















CACIOTTONA IN FIENO

CHÈVRE AU FOIN

PERENZIN LATTERIA

**IGNALAT** 



Ignalat a été fondée en 1948 et a choisi la qualité. Les produits laitiers sont fabriqués à base d'un précieux lait local. La terre sur laquelle sont réalisés les produits Ignalat est luxuriante, située au milieu des Pouilles, près de la célèbre «Vallée d'Itria» à Alberobello. Les vaches y sont nourries avec de l'herbe riche en sels minéraux qui confère au lait un goût typique qui le rend unique.

PVU HT

PVU HT

### **FROMAGES**

L'Italie s'enorgueillit d'une longue tradition de fabrication de fromages, du Parmigiano Reggiano DOP friable et vieilli au taleggio terreux, en passant par la mozzarella di bufala, et plus encore. Découvrez les différentes saveurs et textures des formaggi.







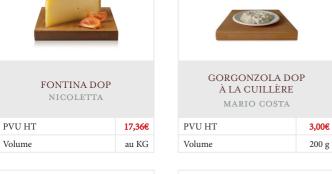




ERBORINATO DI CAPRA BLEU DE CHÈVRE INVERNIZZI		
PVU HT	22,42€	
Volume	au KG	









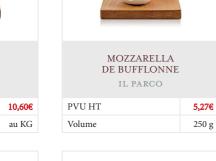
19,71€

1,6 KG

PVU HT















9







### **FROMAGES**

L'Italie s'enorqueillit d'une longue tradition de fabrication de fromages, du Parmigiano Reggiano DOP friable et vieilli au taleggio terreux, en passant par la mozzarella di bufala, et plus encore. Découvrez les différentes saveurs et textures des formaggi.



























au KG









## **FROMAGES**

L'Italie s'enorgueillit d'une longue tradition de fabrication de fromages, du Parmigiano Reggiano DOP friable et vieilli au taleggio terreux, en passant par la mozzarella di bufala, et plus encore. Découvrez les différentes saveurs et textures des formaggi.









16,32€

1,5 KG

PVU HT

Volume







SCAMORZA

IGNALAT





SCAMORZA

FUMEE BIO

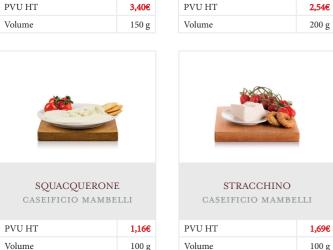
CAVERDE

17,60€

au KG

PVU HT







STRACCHINO BIO

CA' VERDE



## **FROMAGES**

L'Italie s'enorgueillit d'une longue tradition de fabrication de fromages, du Parmigiano Reggiano DOP friable et vieilli au taleggio terreux, en passant par la mozzarella di bufala, et plus encore. Découvrez les différentes saveurs et textures des formaggi.













PVU HT

## PÂTES & RIZ

Fabriquées en Italie, nos pâtes sont créées à partir de blé italien et d'eau de source, que nos producteurs moulent en formes traditionnelles à l'aide d'une matrice en bronze, et sèchent à des températures contrôlées.

























### AFELTRA



Afeltra a été fondée en 1848 et est située au cœur de Gragnano. Les meilleures semoules de blé dur sont livrées à l'entreprise, puis analysées pour s'assurer qu'elles présentent les caractéristiques d'excellence requises. La pâte est mélangée lentement sous vide et en utilisant l'eau la plus pure provenant des monts Lattari de Gragnano.

## PÂTES & RIZ

Fabriquées en Italie, nos pâtes sont créées à partir de blé italien et d'eau de source, que nos producteurs moulent en formes traditionnelles à l'aide d'une matrice en bronze, et sèchent à des températures contrôlées.































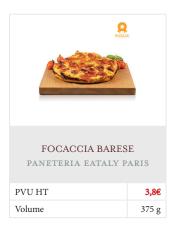




## PAINS & FOCACCE

Les meilleurs ingrédients pour un meilleur pain. Nous utilisons de la farine biologique moulue sur pierre. Notre levure a plus de 35 ans ! Venue tout droit d'Italie, elle donne à notre pain son goût unique. Tous nos produits sont frais et fabriqués chaque jour dans notre four à bois.















## **FARINES**

Nos farines et nos céréales sont produites en Italie et sont naturellement moulues sur pierre pour préserver leurs valeurs nutritives et la saveur des grains.





15







## **FARINES**

Nos farines et nos céréales sont produites en Italie et sont naturellement moulues sur pierre pour préserver leurs valeurs nutritives et la saveur des grains.























Le moulin à meule de pierre Mulino Marino est situé dans le petit village des Langhe de Cossano Belbo, dans le Piémont. L'ancien moulin est géré par la famille Marino depuis les années 1950, qui a transmis son savoir-faire en matière de mouture naturelle de la farine sur pierre depuis sept générations. Tous les produits Mulino Marino sont biologiques et naturellement moulus sur pierre pour préserver la valeur nutritive et les saveurs du grain lui-même.





# FRUITS À COQUES & FRUITS SECS

Découvrez notre sélection de fruits à coques et fruits secs, produits en Italie et selectionnés par nos experts.











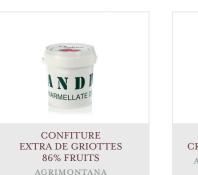






## SUCRÉ

L'offre sucrée d'Eataly provient de producteurs ancrés dans l'histoire. L'Italie a une longue tradition quant à la création de confitures et de conserves, élaborées à partir des meilleurs produits de saison.



14.00€

1 KG







## **HUILES & VINAIGRES**

Chez Eataly, nous ne vendons que de l'huile d'olive extra vierge de haute qualité, réputée pour ses propriétés bénéfiques et extraite à froid exclusivement par un procédé mécanique. Découvrez ces trésors liquides de la cuisine italienne!





























Olio ROI, la reine des huiles d'olive, a été fondée en 1900. Le moulin à huile communal de Badalucco a été repris par la famille Roi et perpétue depuis 4 générations la tradition. Dans la vallée de l'Argentina, la variété Taggiasca représente 90% de la production d'olives. Les huiles d'olive monovariétales Taggiasca sont douces, rondes sur des notes de fruits secs avec une légère touche d'olive noire. Franco Boeri qui aujourd'hui conduit l'exploitation et le moulin, s'inscrit dans la lignée de ses prédécesseurs, entre tradition et modernité comme en témoigne le moulin qui utilise la meule de pierre pour écraser les olives et un système moderne d'extraction.

PVU HT

## SAUCES

Chaque sauce est faite d'ingrédients de la plus haute qualité que nos agriculteurs récoltent à maturité.

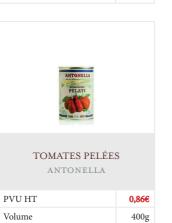


#### CASAR ANTONELLA

### **ANTONELLA**

Casar ANTONELLA a été fondée en 1962. Cette entreprise transforme des tomates cultivées exclusivement dans la campagne sarde. L'usine de production est située à Serramanna, à 20 minutes de Cagliari. Les principales caractéristiques des produits sont l'origine 100% sarde des tomates, la transformation des tomates dans les 12 heures suivant la récolte, la qualité des tomates transformées et la traçabilité complète.

















### FINAGRICOLA COSÌ COM'È

# Così Com'è

Finagricola a été fondée en 1968 et est une des entreprises les plus importantes du secteur Italien des fruits et légumes. Les tomates Così Com'è sont cultivées en Campanie, soigneusement semées, pollinisées par les abeilles, récoltées à la main à leur apogée et transformées en quelques heures seulement pour garantir leur fraîcheur. Toutes les tomates sont sans OGM et exemptes de conservateurs, de pesticides, de sucre et de stabilisateurs.

# **INFORMATIONS PRATIQUES**

#### **CONDITIONS DE VENTE:**

- · Les prix sont indiqués en H.T. par article (pc) et au kilogramme (kg) ou litre (L)
- · Les commandes peuvent être retirées dans nos locaux après validation préalable
- · Les ventes se font exclusivement par carton non panaché
- Il n'y a pas de livraison les dimanches et les jours fériés
- · Les délais d'approvisionnement peuvent varier en fonction des produits commandés
- · Les photos sont non contractuelles, les packagings peuvent évoluer

	Zone 1 (75)
Minimum de commande	100 € H.T
Frais de livraison	18 € H.T
Francos de port	150 € H.T

Pour les autres dépassements, merci de nous contacter

#### MODALITÉS DE PAIEMENT :

- · Par carte bancaire lors du paiement sur le site
- · Par virement bancaire à 45 jours après réception de la facture, une fois l'ouverture de compte validée

#### CONTACT:

#### LUCIANA KOPF

Responsable du développement commercial Business development manager

**4.** 07.60.53.92.24

Pour passer une commande, rendez-vous sur notre site :

eatalypro.fr 📐

Notre catalogue n'est pas exhaustif, n'hésitez pas à nous interroger pour commander des références supplémentaires et découvrir d'autres produits.

#### LUCIANA KOPF

Responsable du développement commercial Business development manager

> commandepro@eataly.fr 07.60.53.92.24

Pour passer une commande, rendez-vous sur notre site :

eatalypro.fr 📐





EATALY PARIS MARAIS 37, rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris

**f** EatalyParisMarais

