



Altoni inspired by Peppe

TRAFILATA
Al bronzo
BY PEPPE

Samen met Peppe heeft Altoni een nieuw gamma ontwikkeld '*Altoni inspired by Peppe Giacomazza*'. De Siciliaanse chef is het boegbeeld van de Italiaanse keuken. Hij staat aan het roer van La Botte in Genk, één van de bekendste Italiaanse restaurants van België. De combinatie van Peppe's expertise en onze kennis in het bereiden van artisanale pasta, zal jullie blijven verrassen in de toekomst.

En collaboration avec Peppe, Altoni a développé une nouvelle gamme '*Altoni inspired by Peppe Giacomazza*'. Le chef sicilien est la figure de proue de la cuisine italienne. Il est à la tête de La Botte à Genk, un des restaurants italiens les plus connus de la Belgique. La combinaison de l'expertise de Peppe et de nos connaissances dans la fabrication de pâtes artisanales, continuera à vous surprendre à l'avenir.

Peppe
Giacomazza





Bij de 'trafilata al bronzo' wordt de pasta door een bronzen mal geperst, waardoor het een lichte ruwe structuur krijgt. Door deze poreuze structuur wordt de saus beter opgenomen. Deze pasta laat zich bovendien veel beter 'al dente' koken, zelfs als je ze daarna mengt met de saus.

Chez la 'trafilata al bronzo', les pâtes sont pressées dans un moule en bronze, ce qui leur donne une structure légèrement rugueuse. Grâce à cette structure poreuse, la sauce est mieux absorbée. Ces pâtes sont également beaucoup plus faciles à cuire 'al dente', même si vous les mélangez ensuite avec la sauce.



Bigoli

Bigoli komt oorspronkelijk uit de regio Veneto. De 'dikke spaghetti' heeft een diameter van 2,5 mm en een vrij ruw oppervlak waardoor de saus beter wordt vastgehouden en de smaak ten volle tot zijn recht komt. Traditioneel wordt deze pasta gegeten met een ragu.

Bigoli est originaire de la région de Veneto. Les 'spaghettis épais' ont un diamètre de 2,5 mm et une surface assez rugueuse, de sorte que la sauce soit mieux absorbée et que le goût soit pleinement mis en valeur. Traditionnellement, ces pâtes se mangent avec un ragu.



AFMETING / MESURES
KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON

2,5 MM ○
3 À 4 MIN

'Bigoli al ragù' met een crème van parmigiano
'Bigoli al ragù' avec une crème de parmigiano



Mafaldine

Deze pasta werd genoemd naar een prachtige prinses genaamd Mafalda van Savoye. Mafaldine, ook bekend als mafalda of riginette, zijn lange brede platte pastalinten, vergelijkbaar met fettuccine, met gegolfde randen. Deze pasta is uitermate geschikt voor dikkere en vollere smakende sauzen.

Ces pâtes portent le nom d'une belle princesse, Mafalda de Savoye. La mafaldine, également connue sous le nom de mafalda ou riginette, sont de longs et larges rubans de pâtes plats, semblables à la fettuccine, aux bords ondulés. Ces pâtes sont idéales pour les sauces plus épaisses et pleines de goût.



AFMETING / MESURES 10 MM
KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON 1 À 2 MIN



Mafaldine al pesto di pistacchio e Mandorla
Mafaldine al pesto di pistacchio e Mandorla

Fusilione

Fusilione is het grotere broertje van de fusilli, de typische pasta in de vorm van een spiraal. Met de fusilione heb je enorm veel mogelijkheden, gaande van een rijke saus vol groenten, vlees of zeevruchten, tot een lichtere saus. Bovendien is deze vorm ideaal voor koude pastasalades en presenteert deze heel mooi.

Fusilione est le grand frère des fusilli, les pâtes typiques en forme de spirale. Avec la fusilione, vous avez beaucoup d'options, d'une sauce riche pleine de légumes, de viande ou de fruits de mer, à une sauce plus légère. De plus, cette forme est idéale pour les salades de pâtes froides et elle donne une belle présentation au plat.



KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON 3 À 4 MIN



'Fusilione al gambero rosso' met een crumble van olijven en pistache
'Fusilione al gambero rosso' avec un crumble aux olives et pistache

Paccheri

Paccheri is een traditionele Napolitaanse pasta. Deze buisvormige pastasoort is ongeveer 5 cm lang en heeft een diameter van 3,5 cm. Een veelzijdige pasta die je bij verschillende pastagerechten kan gebruiken, en zich er ook perfect toe leent om op te vullen.

Paccheri est une pâte napolitaine traditionnelle. Ces pâtes tubulaires mesurent environ 5 cm de long avec un diamètre de 3,5 cm. Des pâtes polyvalentes que vous pouvez utiliser avec différents plats et qui sont également parfaites comme pâte farcie.



KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON 4 À 5 MIN



Paccheri polpette
Paccheri polpette

Ravioli burrata e limone

Aan de basis van deze ravioli ligt de Zuid-Italiaanse burrata di bufala. Je ervaart meteen een zeer romige pure smaak met een fijne toets van citroenzeste.

La burrata di bufala du sud de l'Italie est à la base de ces raviolis. Vous ressentez immédiatement le goût très crémeux et pur avec une touche de zeste de citron.



AFMETING / MESURES	70 x 55 MM
GEWICHT / POIDS	28 G
KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON	
DIEPVRIES / SURGELÉ	4 À 5 MIN
ONTDOOID / DÉCONGELÉ	3 À 4 MIN

Ravioli burrata e limone - stracciatella - datterini
Ravioli burrata e limone - stracciatella - datterini



Caramelle ossobuco

Caramelle is een handgemaakte pasta waarvan de uiteinden worden gedraaid zoals een snoepje. De vulling, ossobuco, is een typisch Italiaans vleesgerecht waarbij de kalfsschenkels stoven tot een rijke saus.

La caramelle sont des pâtes artisanales dont les extrémités sont tordues comme un bonbon. La farce, ossobuco, est un plat de viande typiquement italien dans lequel les jarrets de veau mijotent à une sauce riche.



AFMETING / MESURES	120 x 30 MM
GEWICHT / POIDS	33 G
KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON	
DIEPVRIES / SURGELÉ	4 À 5 MIN
ONTDOOID / DÉCONGELÉ	3 À 4 MIN



Caramelle ossobuco met truffel en boschampignon
Caramelle ossobuco à la truffe et aux champignons

CHEF PEPPE GIACOMAZZA: *'Altoni en ik delen dezelfde passie voor het maken van verse pasta. We houden van de Italiaanse keuken met enkel de allerbeste verse ingrediënten.'*

CHEF PEPPE GIACOMAZZA: *'Altoni et moi, nous partageons la même passion pour la fabrication de pâtes fraîches. Nous aimons la cuisine italienne avec uniquement les meilleurs ingrédients frais.'*

*Pepper
Giacomazza*