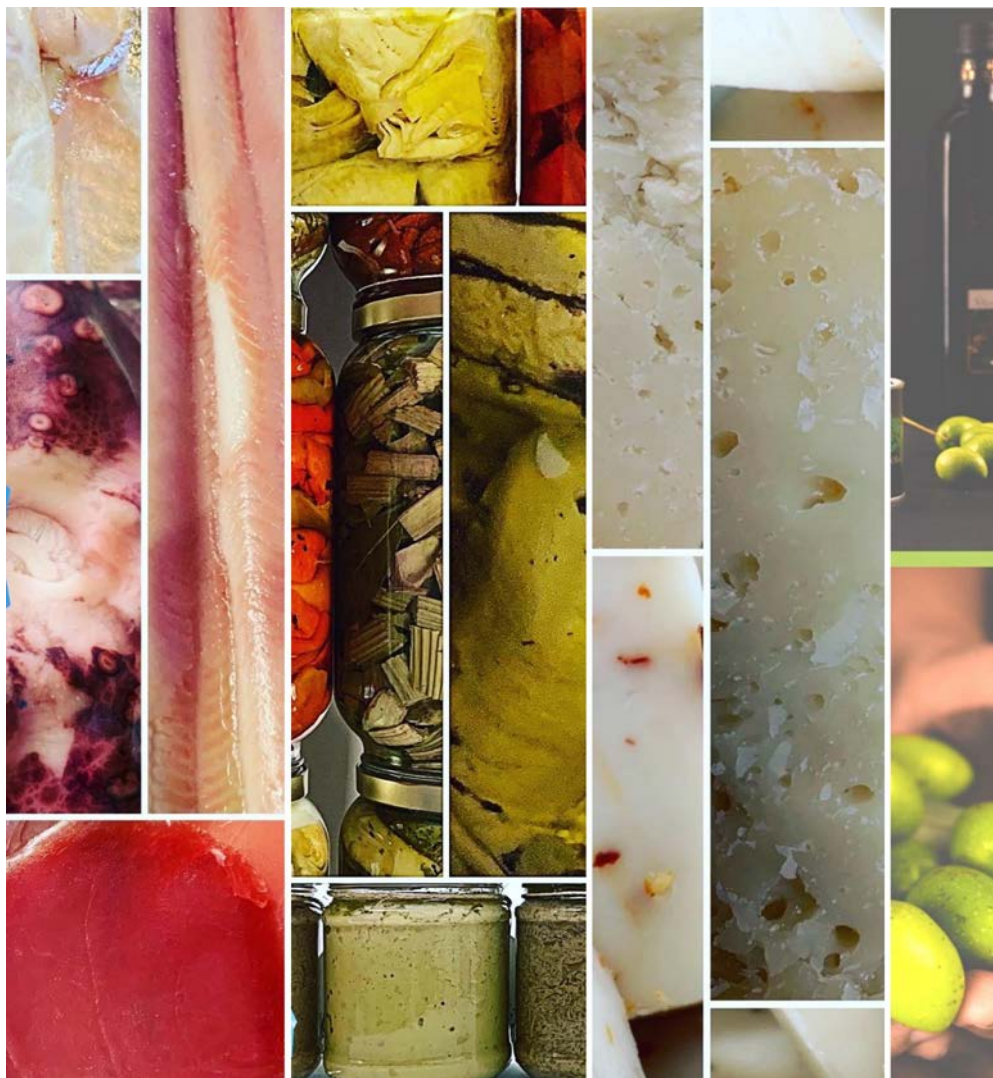


Les pépites de Sardaigne, une sélection Essidiana 2021

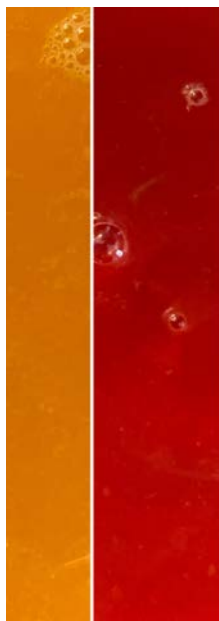


Essidiana valorise les ressources de la Sardaigne en collaborant avec des acteurs du territoire pour promouvoir et partager ses richesses dans les secteurs de l'agroalimentaire, l'artisanat et du tourisme.

Découvrez aujourd'hui notre branche Food *les pépites de Val* : des produits d'exception en provenance directe de l'île : poissons fumés, poulpe, filets de thon, poutargue, fromages, légumes antipasti, crèmes et tartinables, huile d'olive extra vierge, grissini artisanaux, agrumes&co, une sélection de qualité et de saveurs pour réaliser en un tour de main des apéritifs, entrées ou plats au Goût authentique et raffiné 100% made in Sardinia.

*Au plaisir de faire découvrir nos pépites de Sardegna.
Valeria*

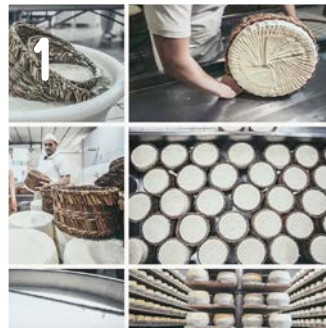
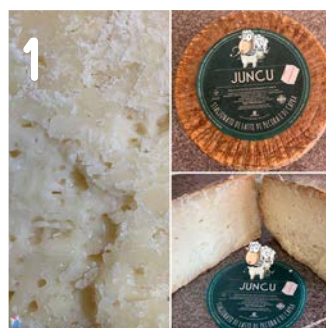
Les pépites de Sardaigne, une sélection Essidiana 2021



La sélection de fromages Made in Sardinia



Légende => : brebis / : chèvre



1- Juncu* : fromage à pâte compacte et sèche, au goût prononcé, légèrement piquant !

Sa forme caractéristique est due à l'utilisation de moules en jonc fabriqués à la main selon les anciennes traditions sardes.

2- Casu Sardu* : fromage à pâte compacte, classique de la tradition sarde, piquant

*Lait : 95% de brebis et le restant de chèvre

Légende => : brebis / : chèvre



3- Crabu : fromage de chèvre à la pâte compacte et plus sèche, au goût très prononcé

4- Fior Sardo DOP : le fromage de la tradition pastorale sarde Affinage > à 105 jours

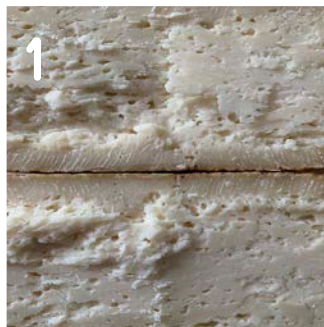
Pâte dure non cuite, produit exclusivement avec du lait entier de brebis sarde, frais, cru et coagulé avec de la présure d'agneau. Une particularité importante du Fiore Sardo DOP est que le lait est traité cru et au plus tard 3 heures après la traite fourni par les fermes certifiées et contrôlées par le consortium. Depuis le 1er juillet 1996, la dénomination Fiore Sardo est protégée au niveau européen par une appellation d'origine protégée (AOP).

Son nom « fior sardo » signifie fleur de Sardaigne et donne donc à la fois une indication sur sa provenance mais aussi sur sa finesse.

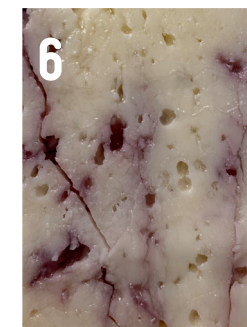
La sélection de fromages Made in Sardinia



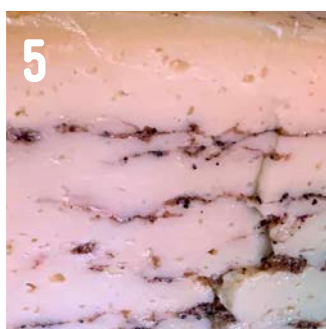
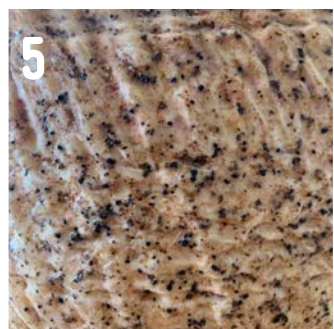
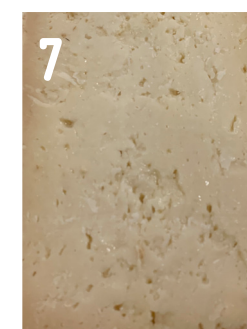
Légende => : brebis / : chèvre



Légende => : brebis / : chèvre



6-7 Juncu* Brillo :
au marc de raisin,
cépage Bovale (6) ou
Vermentino (7)
Moules en jonc
fabriqués à la main
selon les anciennes
traditions sardes.



8- Formaggio de Scivu : pâte molle, compacte, au goût prononcé

5- Juncu* Nieddu: La particularité de ce fromage est l'ajout de truffe noire et d'huile aromatisée à la truffe blanche, équilibré, légèrement piquant.

La forme caractéristique est due à l'utilisation de moules en jonc fabriqués à la main selon les anciennes traditions sardes.

*Lait : 95% de brebis et le restant de chèvre

Tous nos fromages sont à base de lait de brebis et de chèvres 100% sardes vivant en liberté dont l'alimentation se compose uniquement d'herbes aromatiques méditerranéennes.

Origine : Medio Campidano / Nuoro / Sud Sardegna
Isola della Sardegna - ITALIA

La sélection de fromages Made in Sardinia



Légende => 🐑 : brebis / 🐐 : chèvre



9- Desiderio : fromage de brebis pâte molle - 2 formats

10- Peperoncino : fromage de brebis à pâte molle, copeaux de piment

11- Erica : fromage de chèvre à pâte molle - 2 formats

12- Casumari : fromage de brebis à pâte molle, copeaux de poutargue de mulet

Légende => 🐑 : brebis / 🐐 : chèvre



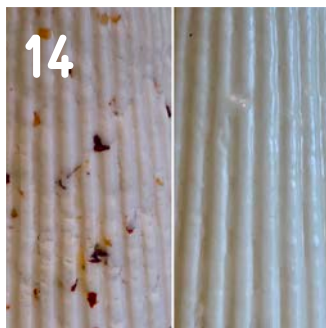
13- Les Caciottine : fromage de brebis à pâte molle avec ajout de copeaux de truffe, d'orange, tomate, champignons, carotte, piment, poivre noir en grain, safran.

Ces tommettes sont idéales à déguster en apéritif, un mix de saveurs et de couleurs !

La sélection de fromages Made in Sardinia



Légende => 🐐 : brebis / 🐐 : chèvre



14- Ricotta salée Montella : nature ou au piment - forme cône de 500g, existe en 1,5kg

15- Ricotta salée de Scivu : nature - 1,5kg

16- Juncu spalmabile : fromage à tartiner onctueux - pot de 200g

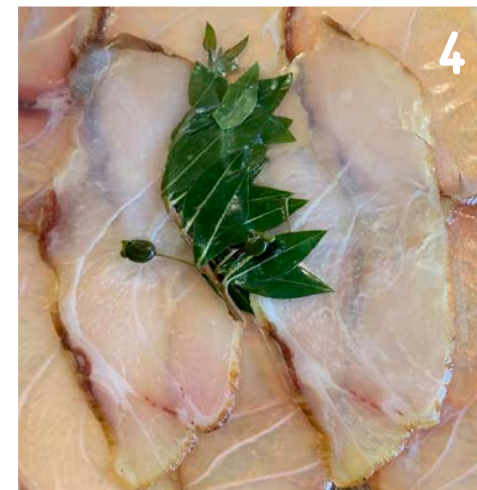
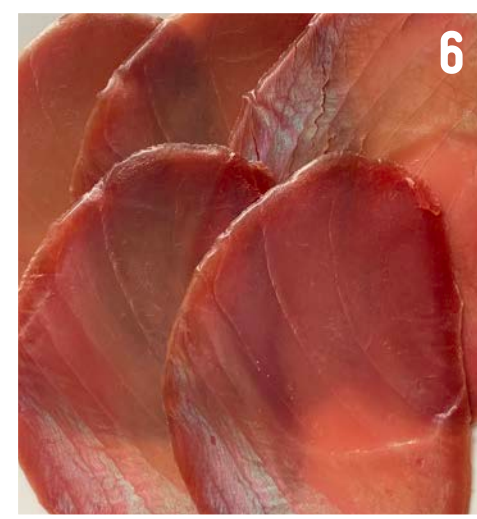
Tous nos fromages sont à base de lait de brebis et de chèvres 100% sardes vivant en liberté dont l'alimentation se compose uniquement d'herbes aromatiques méditerranéennes.

Origine : Medio Campidano / Nuoro / Sud Sardegna
Isola della Sardegna - ITALIA



- 1- le Thon : fumé aux arômes naturels du maquis sarde
- 2- l' Espadon : fumé au bois d'arbusier
- 3- l' Esturgeon Béluga : fumé aux arômes naturels du maquis sarde
- 4- le Mérou : fumage de bois de myrte
- 5- le mix Thon, Espadon et Saumon : saumon sauvage fumé au bois méditerranéens, saumon pêché dans les eaux de la Mer du Nord

- 6- la bresaola de Thon : aromatisée aux feuilles de pistachier lentisque
- 7- les filets d' Anguille : élevées dans des installations d'aquacultures exclusivement sardes, les Anguilles sont sélectionnées avec soin et fumées au feu de bois méditerranéens
- 8- les filets de Thon : à l'huile d'olive
- 9- la poutargue de mullet : en poche ou poudre



- 10- le bouquet de poulpe : cuit à la vapeur et conditionné sous vide
- 11- le saucisson tendre de poulpe : finement coupé et saucissonné
- 12- la salade de la mer : poulpe, seiche, crevette, moule et calamar

Le poulpe est disponible en bouquet d'environ* 400g ou saucissonné en poche de 200g ou 1kg environ*

La salade de la mer en seau de 800g

Le Mérout, l'Esturgeon, le Thon et l'Espadon sont disponibles en confection de 100 et 200g, la Bresaola de thon en poche de 100g L'Anguille fumée en confection d'environ* 100 et 350g La Poutargue de Mulet est proposée en poche de 70 à 300g environ* ou en poudre 40g et 100g Les filets de thon à l'huile d'olive en pot de 180g (poids net)

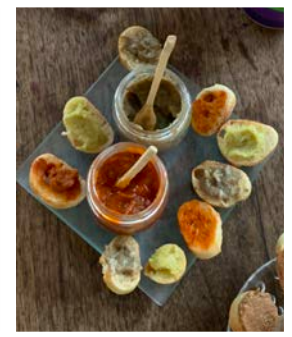
*poids approximatif, confirmé au moment de la livraison

La sélection de conserves végétales Made in Sardinia

Les légumes, tartinables, confitures et marmelades



Chaque végétal est soigneusement nettoyé, travaillé et conservé dans l'huile de tournesol avec des arômes naturels en suivant les recettes typiques de l'île



Les confitures et marmelades sont préparées à partir de fruits de saison à peine cueillis localement.

sans additif sans colorant

Les légumes et tartinables sont conservés dans l'huile de tournesol pour préserver la consistance, la saveur, l'odeur et la couleur des végétaux.

La sélection de conserves végétales Made in Sardinia

Les légumes, tartinables, confitures et marmelades

Sott'olio

Légumes sous huile de tournesol

Antipasto de légumes
Aubergines
Artichauts épineux
Cardons sauvages
Champignons sardes
Poivrons
Poivrons cerise farcis
Tomates séchées
Tomates séchées farcies

Crema, salse, spalmabile

Caviars, sauces, tartinables

Aubergines
Artichauts épineux
Cardons sauvages
Champignons sardes
Champignons pimentés
Courgettes
Fêves
Olives
Poivrons pimentés
Tomates séchées



Grigliati

Les grillés sous huile de tournesol

Artichauts épineux
Aubergines
Courgettes
Poivrons



Confetture e Marmellate

Confitures et marmelades

Abricot Citron
Arbousier Orange
Coing
Figue

Disponible en format : (poids net)
sous huile et grillés : 280g
caviar de légumes, confitures : 190g
Autres formats ho-re-ca : 1kg-1,5kg-3kg
nous consulter

La sélection d'huile d'olive extravierge Made in Sardinia



La Sardaigne est le berceau de diverses variétés locales d'olives qui au fil des siècles se sont spontanément adaptées à son sol sec et à un climat chaud : Bosana, Nera, Semidana, Terza, Ogliastrina, Manna, Olianedda et Pizz'e Carroga.

Depuis cinq générations, la famille Serra se consacre à la transformation des olives principalement la Bosana e la Nera di Villacidro du Medio Campidano. L'huile provient d'olives cultivées, récoltées et pressées exclusivement en Sardaigne.



Elle est idéale à déguster «cru», d'une saveur et d'un arôme équilibrés, d'un léger goût d'artichaut...capable de rehausser n'importe quel plat !

Disponible en format :
bouteille verre : de 0,75 à 0,10l
bidon acier : de 5l à 0,10l
bidon pet : 5l et 2l



**La sélection fraîcheur Made in Sardinia :
Essidiana vous invite à découvrir ses pépites « fraîcheur »
sélectionnées au rythme des 4 saisons**



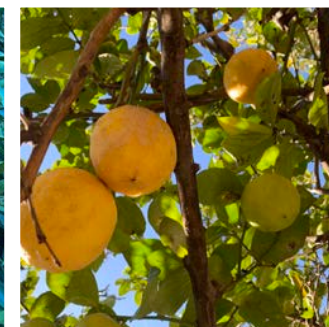
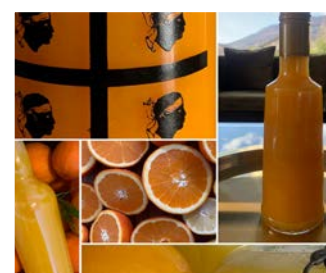
Les pépites fraîcheur Made in Sardinia : les agrumes
Laissez-vous surprendre par leur saveur et leur douceur...



Faites le plein de vitamines !!!

Nos agrumes proviennent du Sud de la Sardaigne et sont soigneusement récoltés à pleine maturité par nos producteurs, puis directement expédiés à Chambéry : Oranges Navelina, Washington, Tarocco, Clémentines, Pamplemousses jaunes, Citrons.

Disponibilité de décembre à juin, sous réserve d'une météo propice



Les pépites du four Made in Sardinia Panettone, Colombe, Biscuits artisanaux



Grissini, biscuits apéritifs artisanaux



Les autres pépites Made in Sardinia

Chaque mois, nous apportons de nouvelles pépites coup de coeur, ou spéciales demandes clients



Emballages éco-responsables



Vos pépites seront emballées dans un papier kraft, ou sacs en papier ou en toile de jute, 100% sans plastique. Nous privilégions des emballages et accessoires cadeaux Hand made. Nous vous proposons des accessoires de cuisine, décoration selon nos arrivages et les évènements de l'année. Ce sont nos coups de coeur, des objets de fabrication artisanale provenant de Sardaigne : liège, bambou, bois, toile de jute, osier, ...

N'hésitez pas à nous faire part de votre besoin, nous sommes à votre disposition !



Les évènements Essidiana

Nous organisons des évènements pour les épicuriens du goût en recherche de saveurs authentiques. Que ce soit pour un apericena, une fête en famille ou entre amis, un anniversaire, pour vos évènements d'entreprise, une soirée clients, ou un aperitivo entre collaborateurs, Essidiana l'organise pour vous. A votre écoute pour vous conseiller et vous accompagner pour votre évènement.

