



**F** PRESTIGE  
LADI



## DÉCOUVREZ LA GAMME

# ARANCINI

Les arancini, emblème de la cuisine sicilienne, vous invitent à un véritable voyage gustatif en Italie ! Ces savoureuses boulettes de riz, délicatement farcies, panées et frites, sont non seulement un régal mais aussi incroyablement faciles à préparer.

Pratiques et adaptables, elles s'intègrent parfaitement à toute occasion, que ce les banquets, le room service, les cartes italiennes, ou même pour un apéritif convivial. Leur simplicité d'utilisation et leur authenticité en font un choix idéal pour enrichir votre offre, quelles que soient les occasions.

certifié



LESS SAVES THE PLANET

### **Arancini truffe et riz safrané avec bille de mozzarella**

Ils sont une véritable pépite italienne. Leur cœur crémeux et parfumé associe subtilement la richesse de la truffe et la douceur du safran, pour un équilibre parfait de saveurs.

Ces arancini raffinés sont idéaux pour une expérience gastronomique unique. Servis en entrée, en apéritif ou en plat principal, ils sauront charmer vos clients. Accompagnez-les d'une salade croquante, d'une sauce légère ou dégustez-les simplement pour apprécier toute leur délicatesse.

Avec leur présentation élégante et leur goût exceptionnel, nos arancini riz safrané et truffe deviendront rapidement un incontournable pour les amateurs de cuisine italienne haut de gamme !

**Conditionnement : 6 sachets de 1kg**



### **Arancini à la truffe Extra 22g**

Les arancini à la truffe Extra 22g sont un concentré de raffinement et d'élégance italienne. Chaque bouchée révèle la puissance aromatique de la truffe, parfaitement équilibrée par un cœur fondant et une panure dorée et croustillante.

Ces petites merveilles sont idéales pour une dégustation sophistiquée, en apéritif, en entrée ou pour enrichir un buffet de saveurs authentiques. Accompagnez-les d'une sauce légère ou d'une salade pour sublimer leur goût unique.

Avec leur format pratique de 22g et leur saveur exceptionnelle, nos arancini à la truffe Extra sont parfaits pour séduire les palais les plus exigeants et offrir une expérience culinaire inoubliable.

**Conditionnement : 6 sachets de 1kg**

### **Arancini calcio e pepe 22g**

Les arancini Calcio e Pepe 22g sont un hommage à la tradition culinaire romaine. Leur cœur crémeux marie à la perfection le caractère du fromage «cacio» et le piquant subtil du poivre noir, le tout enveloppé d'une panure croustillante dorée à la perfection.

Ces petites bouchées gourmandes sont idéales en apéritif, en entrée ou pour agrémenter un buffet. Simples à accompagner, elles se marient à merveille avec une salade légère, une sauce crémeuse ou même seules pour savourer pleinement leur authenticité.

Avec leur format pratique de 22g et leur goût intense, nos arancini Calcio e Pepe séduiront les amateurs de cuisine italienne traditionnelle tout en apportant une touche d'élégance à vos moments gourmands.

**Conditionnement : 6 sachets de 1kg**



### **Arancini polenta avec bille de mozzarella**

Les arancini à la polenta avec une bille de mozzarella fondante sont une véritable innovation gourmande qui revisite les traditions italiennes. Leur panure croustillante renferme un cœur délicat où la douceur de la polenta se marie parfaitement avec la mozzarella fondue.

Parfaits en apéritif, en entrée ou pour accompagner vos plats, ces arancini offrent une expérience culinaire unique et réconfortante. À déguster avec une salade fraîche, une sauce légère ou même seuls, ils séduiront vos clients par leur originalité et leur authenticité.

Avec leur texture fondante et leur saveur irrésistible, nos arancini à la polenta et mozzarella apporteront une touche d'élégance et de créativité à vos menus.

**Conditionnement : 10 sachets de 1kg**



### **Arancini à la scamorza (fromage fumé italien)**

Les arancini à la scamorza, ce fromage italien fumé à la saveur inimitable, sont une véritable invitation au voyage gustatif. Sous leur panure dorée et croustillante, se cache un cœur fondant et parfumé, où le caractère délicatement fumé de la scamorza sublime chaque bouchée.

Idéaux en apéritif, en entrée ou pour enrichir un buffet, ces arancini s'accompagnent aisément d'une salade croquante ou d'une sauce légère pour une expérience encore plus savoureuse.

Avec leur texture fondante et leur goût authentique, nos arancini à la scamorza séduiront les amateurs de cuisine italienne raffinée et ajouteront une touche de sophistication à vos repas.

**Conditionnement : 6 sachets de 1kg**

### **Fritto d'anchois**

Le Fritto d'anchois est une spécialité italienne croquante et savoureuse, idéale pour les amateurs de goûts authentiques. Chaque anchois est enrobé d'une pâte légère et dorée, sublimant la finesse de ce poisson délicat.

Parfait à partager en apéritif, à déguster en entrée ou pour enrichir un buffet, le Fritto d'anchois s'accompagne merveilleusement bien d'un filet de citron, d'une salade croquante ou d'une sauce légère.

Avec sa texture croustillante et sa saveur marine unique, notre Fritto d'anchois apportera une touche de tradition méditerranéenne à vos repas, séduisant même les palais les plus exigeants.

**Conditionnement : 6 sachets de 1kg**





FADI PRESTIGE

# NOTRE HISTOIRE

Depuis 2008, Fadi Prestige est spécialisée dans la vente de produits alimentaires biologiques et naturels. La société a pour principe fondamental le respect de l'environnement et de la planète en prêtant une attention toute particulière au bien être animal, la préservation des écosystèmes marins ainsi que la traçabilité des fournisseurs. "Nous sommes ce que nous mangeons", c'est pourquoi nous privilégions une nutrition saine et éthique.

Des produits bio mais pas que ! Nous avons également à cœur d'offrir une expérience gustative hors du commun en choisissant des produits hauts de gamme tout en s'engageant à fournir des tarifs compétitifs.

Fadi Prestige est le fournisseur numéro un de produits bio pour les hôtels luxueux, les grands traiteurs et les restaurants branchés aussi bien en Europe qu'en Asie (Tokyo, Hong-Kong, Singapour). Fouquet's, Bristol, Président Wilson Genève, Georges V, hermitage Monaco, de grands noms que l'hôtellerie Parisienne, Monégasque et Suisse sont déjà conquis par l'excellence de nos produits.

Nous suivons enfin les préceptes du mouvement Less Saves The Planet ayant pour but d'apprendre à mieux manger pour sauver notre environnement ([www.less-saves-the-planet.com](http://www.less-saves-the-planet.com))