



F PRESTIGE ADI

DÉCOUVREZ LA GAMME

DE PIZZA FAIT MAIN

Nous sommes fiers de vous présenter en avant-première la première gamme de pizzas artisanales faites à la main, spécialement élaborée pour l'hôtellerie haut de gamme et les fins gourmets.

Pizzas Artisanales – L'excellence italienne au format premium

Une pâte unique à double pousse (24h de fermentation), pour une texture légère, alvéolée et digeste, façonnée à la main selon un savoir-faire artisanal.

Chaque pizza (30 cm / 450 g) est garnie d'ingrédients d'exception : Farine de blé dur ancien Tumminia (Sicile), Pulpe de tomates mûries au soleil, Mozzarella & Straciatella AOP déposées à la main, Huile d'olive extra vierge des Pouilles.

Conditionnement : 14 pièces emballées individuellement par carton.

Idéales pour le room service, les restaurants haut de gamme ou les bars à vin.

Reconnues dans le monde entier pour leur qualité, ces pizzas séduisent les chefs comme les amateurs.

certifié



LESS SAVES THE PLANET

Margherita aux billes de mozzarella et stracciatella, pâte double pousse, 30 cm, 450g

Pulpe de tomates d'Italie mûries au soleil, mozzarella AOP, billes de mozzarella déposées à la main, stracciatella crémeuse.. Une ode à la simplicité noble, célébrant l'authenticité et l'élégance des grands classiques italiens.

Conditionnement : 14 pièces emballées individuellement par carton.



**Quattro Formaggi
pâte double pousse, 30 cm, 450g**

Mozzarella, provola fumée, Asiago DOP, Gorgonzola AOP, ricotta crémeuse. Un mélange somptueux d'intensité, de fondant et de caractère, pour séduire les amateurs de fromages raffinés.

Conditionnement : 14 pièces emballées individuellement par carton.

**Tartufata
pâte double pousse, 30 cm, 450g**

Mozzarella, champignons frais, éclats de truffe noire, huile de truffe, perles de mozzarella. Une création précieuse et envoûtante, où la truffe déploie toute sa noblesse, enveloppée dans une pâte légère et moelleuse.

Conditionnement : 14 pièces emballées individuellement par carton.



Pizza base nature

Préparée avec soin selon une recette artisanale, notre base de pizza nature offre une pâte souple, aérée et légèrement dorée à la cuisson. Idéale pour composer des pizzas créatives et savoureuses, elle révèle toute la richesse des ingrédients qui l'accompagnent.

Conditionnement : 8 sachets de 3 pièces de 260g



Focaccia à la truffe BIO

Élaborée dans la plus pure tradition des Pouilles, cette focaccia BIO se distingue par sa pâte moelleuse, sublimée par le parfum noble de la truffe noire. Garnie de roquette fraîche et de tomates confites, elle offre une expérience gustative élégante et pleine de caractère.

Conditionnement : 10 pizzas de 215g

Focaccia nature BIO

Issue du savoir-faire artisanal des Pouilles, cette focaccia 100 % bio séduit par sa texture moelleuse et ses parfums délicats de romarin et d'ail. Une spécialité simple et élégante, idéale pour vos apéritifs et buffets raffinés.

Conditionnement : 1 boîte de 18 pièces



Focaccina

Petite focaccia moelleuse et dorée, la Focaccina allie simplicité et authenticité italienne. À garnir selon l'inspiration ou à savourer nature, elle est parfaite pour vos buffets, apéritifs ou offres snacking premium.

Conditionnement : 2 sachets de 60 pièces de 50g





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)