



**LE MEILLEUR
DE L'ITALIE
À VOTRE TABLE**



VOTRE CUISINE ITALIENNE MÉRITE LES PRODUITS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Buon appetito ! Chaque jour, vous vous efforcez de faire profiter vos hôtes de l'authenticité de l'Italie. Vous préparez vos plats avec un véritable **savoir-faire**, un souci de la **tradition** et surtout énormément de **passion**. Ces valeurs sont également celles de Galbani, c'est la raison pour laquelle nous veillons à ce que vous puissiez utiliser les meilleurs ingrédients possibles.

En tant que Chef passionné et pizzaiolo, vous savez mieux que quiconque comment recréer les saveurs italiennes les plus savoureuses. À cet effet, vous optez pour les produits de la gamme Galbani Professionale. Ces produits allient à la fois une qualité supérieure, une facilité d'utilisation et un rendement inégalé, vous permettant ainsi d'apporter votre touche personnelle à votre cuisine, tel un véritable maestro.



DEVENEZ AMBASSADEUR DE LA « PASSIONE PER LA QUALITÀ »

Par le biais du label **Passione per la Qualità**, nous mettons votre savoir-faire à l'honneur. Vous pouvez, par exemple, arborer ce label sur votre devanture ou le placer sur votre site internet. De cette manière, vos hôtes sauront immédiatement que vous optez toujours pour la pure qualité italienne.

- ✓ Travaillez-vous uniquement avec des ingrédients simples, frais et typiquement italiens qui, de plus, sont toujours de la plus grande qualité ?
- ✓ Possédez-vous une expertise unique et faites-vous preuve de créativité au travers de recettes traditionnelles ?

Vous avez tout pour devenir ambassadeur de la Passione per la Qualità. De cette manière, vous pourrez afficher votre passion pour la qualité ultime que nous chérissons tant chez Galbani !



la
ALITÀ
NI PROFESSIONALE



LES QUATRES PILIERS DE PASSIONE PER LA QUALITÀ

- ✓ LA PASSION ET LE SAVOIR-FAIRE À L'ÉTAT PUR
- ✓ LE RESPECT DE LA TRADITION ITALIENNE
- ✓ DES INGRÉDIENTS QUALITATIFS
- ✓ DES SAVEURS ITALIENNES AUTHENTIQUES

RASSEMBLER LES GENS AUTOUR DE PRODUITS SAINS ET SAVOUREUX.

Passione per la Qualità s'inscrit parfaitement dans la mission de Galbani qui est de proposer des produits sains et savoureux dans le but de rapprocher les gens. Nous sommes convaincus que les produits laitiers sont la clé de vôûte d'une alimentation variée et équilibrée. En tant qu'entreprise familiale, nous mettons également fortement l'accent sur de bonnes habitudes alimentaires et des valeurs nutritionnelles saines. De plus, nous continuons à innover afin de répondre aux nouveaux besoins de plus en plus croissants.



L'ORIGINE DE NOTRE QUALITÉ

UNE RICHE TRADITION DEPUIS 1882

Galbani peut se prévaloir d'une riche histoire qui débuta lorsque Egidio Galbani et son père ont lancé leur propre commerce de produits laitiers en 1882. La passion qui les habitait à l'époque est encore toujours bien palpable aujourd'hui au sein de notre entreprise familiale.



L'AUTHENTIQUE CUISINE ITALIENNE

Depuis plus de 140 ans, nous apportons le meilleur de l'Italie sur les tables du monde entier. Nous défendons donc, tout naturellement, une cuisine authentique et pure qui reflète nos origines.

LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Galbani, nous mettons tout en œuvre afin de garantir la qualité et la sécurité de nos produits. Dans cette optique, nous continuons sans cesse à innover afin de constamment améliorer notre gamme de produits.

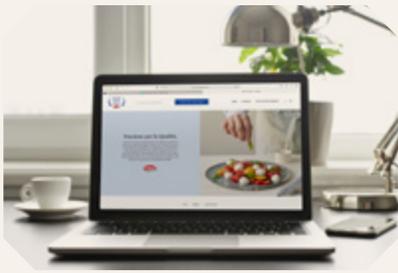


RESPECT DE LA D.O.P.

Galbani s'engage également à protéger les produits italiens authentiques par le biais du respect de la D.O.P. : la « Denominazione di Origine Protetta » (Dénomination d'Origine Protégée). Ce label de qualité est octroyé aux produits dont les matières premières sont produites et transformées selon des processus bien établis, qui souvent sont issus d'une longue tradition.

COMMENT AFFICHER AU GRAND JOUR VOTRE PASSION POUR LA QUALITÉ ?

En tant qu'ambassadeur de "Passione per la Qualità", vous bénéficiez d'un soutien commercial.



VOTRE PAGE SUR PIZZERIAGALBANI.BE

En tant qu'ambassadeur de la « Passione per la Qualità », nous vous offrons une page sur notre site internet www.pizzeriagalbani.be, qui se définit comme étant LA plateforme regroupant les restaurants italiens de qualité. Le trafic vers ce site internet est activement stimulé grâce à des posts sur Facebook, diverses actions et publicités afin d'atteindre le plus grand nombre possible de clients potentiels en ligne.



ENSEIGNE PASSIONE PER LA QUALITÀ

Nous vous remettons une élégante enseigne que vous pourrez arborer sur la façade de votre restaurant. De cette manière, vos clients sauront ainsi immédiatement qu'ils retrouveront chez vous la qualité italienne dans sa plus grande pureté ! Nous vous fournirons également de belles chemises portant l'emblème de la « Passione per la Qualità ». Votre personnel sera ainsi parfaitement équipé pour satisfaire au mieux vos clients.

MATÉRIEL PROMOTIONNEL



CHEMISE DE PIZZAIOLO



SETS DE TABLE



SERVIETTES



FROMAGES PIZZA

La meilleure pizza se reconnaît au filant de son fromage. C'est en tout cas ce que disent les Italiens ! Et ils ont bien raison ! Optez donc pour les fromages à pizza de Galbani Professionale. Leur saveur est inégalée, ils forment de jolis fils en fondant ainsi qu'une couche parfaitement couvrante.



MOZZARELLA GRATTUGIATA SAC 2 KG

- ✓ fond plus vite, idéale pour les fours à basse température
- ✓ ne brûle pas, reste blanche et claire
- ✓ excellent rapport qualité-prix



MOZZARELLA JULIENNE SAC 1,5 KG

- ✓ fromage filé
- ✓ fabriqué en Italie à base de 100% de lait italien
- ✓ goût crémeux, couleur blanche
- ✓ texture exceptionnelle
- ✓ pouvoir couvrant élevé, fond lentement
- ✓ résistant aux températures élevées
- ✓ idéal pour la cuisson au four à bois



MOZZARELLA FILANTE SAC 1,5 KG / BOUDIN 2 KG

- ✓ fromage à pizza exceptionnellement onctueux pour un rendement supérieur
- ✓ fromage fondant avec le « filant » idéal à haute température
- ✓ même après réfrigération et réchauffage
- ✓ convient aussi pour les pâtes et autres plats gratinés au four (lasagnes, quiches, focaccias, ...)



MOZZARELLA PERFETTA BAC 2,5 KG

- ✓ fond lentement, idéale pour les fours à haute température
- ✓ ne brûle pas, reste blanche et claire
- ✓ excellent rapport qualité-prix



PAIN MOZZARELLA BLOC 1 KG

- ✓ mozzarella fraîche en bloc pratique
- ✓ forme se coupant aisément
- ✓ saveur douce et riche de lait frais
- ✓ aussi bien pour les préparations chaudes que froides

LA MEILLEURE
SE
AU
SON

CHARCUTERIE

Galbani Professionale propose un assortiment de charcuterie symbole de qualité. Ces produits sont fabriqués selon une recette originale avec une sélection rigoureuse de la meilleure viande.



MEILLEURE PIZZA
RECONNAÎT
FILANT DE
FROMAGE.



PROSCIUTO CRUDO 5,7 KG

- ✓ jambon cru typique italien, sans os
- ✓ arôme délicat et goût savoureux
- ✓ 6 à 8 mois d'affinage.



PROSCIUTO DI PARMA 6,5 KG

- ✓ 18 mois d'affinage minimum
- ✓ l'unique marque « appellation de Parme » garantit la provenance italienne de la viande de porc ainsi que le respect du processus de production.



MORTADELLA 1,5 KG / 4,5 KG

- ✓ avec des pistaches et lardons de porc
- ✓ goût léger d'ail et d'épices
- ✓ couleur rose clair



PANCETTA 1,6 KG

- ✓ poitrine de porc italienne maigre roulée et assaisonnée



SALAME VENTRICINA PICCANTE 2 KG

- ✓ salami grossièrement haché avec un goût piquant et relevé
- ✓ forme caractéristique
- ✓ fortement coloré à base de poivrons rouges.



SALAME MILANO 2,5 KG

- ✓ le salami authentique et traditionnel d'Italie
- ✓ un arôme subtil de poivre noir et d'ail
- ✓ finement haché.



SALAME PICCANTE 900 G

- ✓ salami piquant finement haché
- ✓ emballé sous vide
- ✓ idéal pour les pizzas

Galbani Professionale propose également des fromages frais. Notre Mascarpone est préparé avec le plus grand soin dans la région de Piémont-Lombardie. Une valeur sûre dans chaque cuisine italienne ! Avec sa saveur douce et sa texture légère, notre Ricotta quant à elle enrichit chaque plat. En bref, le plaisir à l'état pur !

FROMAGES FRAIS



MASCARPONE POT 500GR

- ✓ LA référence des Italiens en matière de Mascarpone
- ✓ saveur onctueuse de crème et de lait cuit
- ✓ belle couleur ivoire
- ✓ se fouette aisément; la garantie d'un tiramisu réussi



RICOTTA

l'alternative appréciée par les Italiens pour remplacer la crème en cuisine ✓
une saveur fraîche et crémeuse combinée à une texture légèrement granuleuse ✓
pour les préparations culinaires sucrées et salées, chaudes et froides ✓



POT
1,5 KG



POT
250 G



POT
1,5 KG





MOZZARELLAS FRAÎCHES

La mozzarella fraîche de Galbani Professionale apporte une touche de richesse à chaque plat. Choyez vos clients en leur proposant la délicieuse saveur du lait frais et de la crème, une texture fondante et fluide, sans oublier une structure blanche et claire.



MOZZARELLA MINI SEAU 1 KG - 125 X 8 G

- ✓ mini boules de mozzarella, facile à doser et prêtes à l'emploi
- ✓ saveur douce et riche du lait frais
- ✓ texture souple et moelleuse
- ✓ pour une belle garniture de tous les plats



BOULE MOZZARELLA SACHET 125 G

- ✓ la mozzarella préférée des Italiens
- ✓ la boule constitue LE format traditionnel de la mozzarella
- ✓ saveur douce et riche du lait frais
- ✓ texture souple et liquide



MOZZARELLA FETTE FRESCA SEAU 1 KG - 40X25 G

- ✓ la première mozzarella en tranches pratiques de 25 g, prêtes à l'emploi
- ✓ parfaite pour un usage chaud et froid
- ✓ 100% ferments lactiques : saveur de lait pure qui fond en bouche



BOULE MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA SACHET 125 G

- ✓ préparée avec 100% de lait de bufflonne
- ✓ saveur riche et unique
- ✓ l'ingrédient indispensable pour encore plus de recettes raffinées
- ✓ idéale pour les salades, entrées et pour garnir les pizzas



BOULE MOZZARELLA SEAU 1 KG - 12X80 G

- ✓ mozzarella fraîche et unique avec des ferments lactiques naturels
- ✓ la boule de 80 g représente une portion idéale pour une personne
- ✓ saveur douce et riche du lait frais
- ✓ texture souple et liquide



MOZZARELLA BURRATA POT 150 G

- ✓ mozzarella avec cœur crémeux
- ✓ saveur riche en lait
- ✓ produit en Italie
- ✓ idéale pour antipasti et à froid sur la pizza

SPÉCIALITÉS

Galbani Professionale, c'est bien plus que de la mozzarella. Découvrez notre assortiment étendu de fromages italiens. Profitez de l'immense richesse de ces fromages et emmenez vos clients en voyage inoubliable en Italie !



GORGONZOLA PICCANTE DOP 1/8 PART 1,5 KG

- ✓ le Gorgonzola à la saveur piquante
- ✓ structure ferme, se découpe facilement en cubes



GORGONZOLA CREMOSO DOP 1/8 PART

- ✓ le Gorgonzola DOP authentique de Lombardie
- ✓ texture douce et crémeuse, parfaite pour les sauces, risottos, pâtes,...
- ✓ facile à tartiner
- ✓ l'un des fameux quatre fromages dans les recettes de pizza et pâtes.



PROFITEZ DE
L'IMMENSE
RICHESSE DE
CES FROMAGES



TALEGGIO ESTERO DOP 2,2 KG

- ✓ fromage DOP de Lombardie
- ✓ pâte onctueuse et fruitée
- ✓ délicieux tel quel ou incorporé dans un plat
- ✓ fond très facilement



BEL PAESE 2,5 KG

- ✓ la création d'Egidio Galbani en 1906
- ✓ saveur douce et onctueuse
- ✓ impeccable pour apporter une touche finale à vos plats



GRANA PADANO DOP 1/8 PART 4,5 KG

- ✓ fromage à pâte dure à base de lait de vache, à la saveur fruitée
- ✓ fromage DOP



PARMIGIANO REGGIANO 1/8 PART

- ✓ 22 à 24 mois d'affinage
- ✓ 1/8ème de meule de fromage



PECORINO ROMANO 1/8 PART

- ✓ fromage de brebis piquant à pâte dure
- ✓ le fromage pour les pâtes à la carbonara



GRAN GUSTO RAPE SAC 1 KG

- ✓ fromage italien râpé à pâte dure
- ✓ type parmesan

PASSION
per la
QUALITÀ
GALBANI PRO



ASSORTIMENT GALBANI

FROMAGES PIZZA



Mozzarella Perfetta
2.5KG - 38368



Mozzarella Julienne
1.5KG - 90557



Mozzarella Grattugiata
2KG - 113373



Mozzarella Bloc
1 KG - 90544



Filante Julienne
1.5 kg - 90578



Filante Boudin
2 kg - 90577

MOZZARELLAS FRAÎCHES



Mozzarella Mini
1KG - 90554



Mozzarella Fette
Fresce 40 x 25G -
99495



Boule Mozzarella
12 X 80G - 99456



Boule Mozzarella
125g - 99477



Mozzarella di Bufala
125g - 92519



Mozzarella Buratta
150g - 134715

SPÉCIALITÉS



Gorgonzola Cremoso
1.5KG - 90529



Gorgonzola Piccante
1.5KG - 14796



Taleggio Estero Dop
2.2KG - 91596



Bel paese
2.5Kg - 90655



Parmigiano regiano
1/8 - 91745



Grana Padano
1/8 - 90455



Pecorino
1/8 - 91127



Gran Gusto Rape
1 KG - 92647

FROMAGES FRAIS



Mascarpone
500g - 90560



Ricotta Galbani
250g - 14767



Ricotta Galbani
1.5KG - 90567



Ricotta Vallelata
1.5KG - 90930



Jambon Campagnolo
5.75KG - 15199



Jambon de Parme
6.5kg - 15203



Mortadella Sovrana
4.5KG - 14983
1.5KG - 91185



Pancetta
1.5KG - 14882



Ventricina Piccante
2KG - 91242



Milano
2.5KG - 90598



Salami Piccante
per pizza 900G -
91219

Gino Cacopardo
+32 476 43 00 98
gino.cacopardo@lactalis.be



Philippe Tricoli
+32 471 81 56 88
Philippe.tricoli@lactalis.be