

ALTONI

LINEA GASTRONOMICA



PASTA



ALTONI PASTA LINEA GASTRONOMICA

INGREDIËNTEN - INGRÉDIENTS	4
PRODUCTIE - PRODUCTION	8
VERSE PASTA - PÂTES FRAÎCHES	10
VERSE KORTE PASTA - PÂTES FRAÎCHES COURTES	12
VERSE LANGE PASTA - PÂTES FRAÎCHES LONGUES	14
RECEPTEN VERSE PASTA - RECETTES DE PÂTES FRAÎCHES	18
VERSE BIOLOGISCHE PASTA - PÂTES FRAÎCHES BIOS	20
VERSE GNOCCHI DI PATATE - GNOCCHI DE PATATE FRAIS	22
RECEPTEN VERSE PASTA - RECETTES DE PÂTES FRAÎCHES	24
VERSE GEVULDE PASTA - PÂTE FRAIS FARCIES	26
RECEPTEN GEVULDE PASTA - RECETTES DE PÂTES FARCIES	32
DIEPVRIES PASTA - PÂTES CONGELÉES	34
RECEPTEN DIEPVRIES PASTA - RECETTES DE PÂTES CONGELÉES	44
BEREIDE PRODUCTEN - PRODUITS PRÉPARÉS	46
GEKOOKTE PASTA - PÂTES CUITES	48
SAUZEN - SAUCES	50
LASAGNE - LASAGNE	52
ALTONI KELDERMAN NV - ALTONI KELDERMAN SA	54
CHEF'S OORDEEL - L'ÉVALUATION DU CHEF	56

PURE AMBACHT VAN DE BESTE KWALITEIT

Het verhaal ...

Altoni maakt met passie en fierheid verse pasta sinds 1993. In het oude atelier aan de Pothoekstraat in Antwerpen startte Altoni, een Italiaan met een hart voor de Italiaanse keuken, met het bereiden van artisanale verse pasta voor de lokale restaurants.

In 1999 nam de huidige bedrijfsleider het pasta atelier over en verhuisde het naar een nieuwe locatie in Schoten. De verse pasta viel zodanig in de smaak dat het bedrijf snel groeide tot de onderneming zoals zij nu bekend staat bij haar vele klanten. Door continue te innoveren en investeren in de meest geavanceerde productielijnen slaagt Altoni erin een breed assortiment van topkwaliteit pasta aan te bieden.

Het recept van toen ligt nog steeds aan de basis van de hedendaagse Altoni Pasta.
Altoni Pasta, een bron van creatief koken!

ARTISANAT, AUTHENTICITÉ ET MEILLEURE QUALITÉ

La genèse...

Depuis 1993, Altoni crée des pâtes fraîches avec passion et fierté. C'est dans le vieil atelier de la Pothoekstraat à Anvers, qu'un Italien dénommé Altoni a commencé à préparer des pâtes fraîches artisanales pour les restaurants locaux dans la plus pure tradition italienne.

L'actuel gérant de l'entreprise a repris l'atelier en 1999 et a déménagé le site de production à Schoten. Le succès de ces pâtes fraîches auprès du public a été à ce point fulgurant que l'entreprise s'est forgé la renommée que nous lui connaissons aujourd'hui. Forte de l'innovation et de l'investissement continu dans les lignes de production les plus avancées, Altoni est arrivée à proposer un large assortiment de pâtes de qualité supérieure.

La recette d'antan est encore à la base des Pâtes Altoni d'aujourd'hui.
Altoni Pasta, une source de cuisine créative!



Pasta atelier, Pothoekstraat te Antwerpen

ALTONI'S INGREDIËNTEN: ENKEL HET BESTE IS GOED GENOEG

Een lekkere pasta maken start met de selectie van de meest hoogwaardige grondstoffen. Zo worden al onze verse lintpasta's vervaardigd uit Italiaanse "KRONOS" durum tarwe, die zorgt dat de pasta tijdens het koken zijn vastheid niet verliest. De meer speciale gevulde pasta's worden gemaakt met de fijnste tarwe van de Altamura regio. Deze wordt beschouwd als de beste in de wereld als het gaat over bloem en harde tarwe.

Naast de pasta worden ook de verse vullingen bereid met de fijnste Italiaanse ingrediënten. Stuk voor stuk heerlijke smaakmakers die de kwaliteit van onze verse pasta bepalen.

Onze pure ingrediënten komen van familiebedrijven waar we een jarenlange vertrouwensrelatie mee hebben opgebouwd. Hierdoor zijn we zeker van een constante kwaliteit.

LES INGRÉDIENTS D'ALTONI : UNIQUEMENT LES MEILLEURS

Toute pâte de qualité est le fruit d'une sélection minutieuse des meilleurs ingrédients. C'est ainsi que toutes nos pâtes fraîches en ruban sont fabriquées avec du blé dur italien « KRONOS » qui garantit la fermeté des pâtes à la cuisson. Les pâtes farcies plus élaborées sont réalisées avec le blé le plus raffiné de la région d'Altamura. Sur le marché de la farine et du blé dur, ce blé est considéré comme le meilleur du monde.

Les ingrédients italiens les plus fins sont utilisés non seulement pour les pâtes, mais aussi pour les farces fraîches. Ils constituent autant d'éléments déterminants pour la qualité de nos pâtes fraîches.

D'une grande pureté, nos ingrédients sont fournis par des entreprises familiales avec lesquelles nous entretenons des relations de confiance depuis de nombreuses années. Nous avons ainsi l'assurance d'une qualité constante.




Kronos







PRODUZIONE





HET PRODUCTIEPROCES

van Altoni bestaat uit verschillende factoren die allen leiden naar het maken van pasta aan een constante kwaliteit. Het start met de opslag van de grondstoffen op de juiste temperatuur, vervolgens het vakmanschap van de pastamakers, de beste pastamachines, een constante monitoring aan alle productielijnen en het juist afleveren van de pasta's bij de klant.

Door in te spelen op de vraag van de klant is Altoni al meer dan 20 jaar een groeiende onderneming waarbij we altijd vasthouden aan onze belangrijkste waarde: het maken van een hoogwaardige kwaliteit pasta. Dit alles gebeurt in een nieuw productiegebouw te Schoten waar alle voorzieningen aanwezig zijn. Alle pasta's van Altoni zijn BRC gecertificeerd en u kunt dan ook op de kwaliteit vertrouwen.

LE PROCESSUS DE PRODUCTION

d'Altoni s'articule autour de différentes étapes qui ont un point en commun : la qualité constante du produit. Tout commence par le stockage des ingrédients de base à la bonne température, viennent ensuite le savoir-faire des créateurs de pâtes, les meilleures machines à pâtes, un contrôle constant de toutes les lignes de production et la livraison en temps et en heure des pâtes au client.

En répondant aux demandes des clients, Altoni a connu une expansion constante depuis plus de 20 ans en misant toujours sur sa principale valeur : à savoir la production de pâtes de grande qualité. Tout intervient aujourd'hui dans un nouvel environnement de production, à Schoten, avec tous les équipements nécessaires. Toutes les pâtes d'Altoni ont reçu la certification BRC, de quoi créer un climat de confiance autour de leur qualité.



PASTA FRESCA





WAT IS ER LEKKERDER DAN VERSE PASTA ?

Verse pasta of beter gezegd pasta all'uovo geeft je gerecht meer smaak. Het bijkomend voordeel is absoluut de snelle bereidingstijd en unieke kleur. Altoni neemt je mee in z'n wereld van verse pasta. Meer dan 80 soorten worden dagvers gemaakt met authentieke ingrediënten en grootste zorg voor kwaliteit en hygiëne. Dat maakt het verschil!

RIEN DE TEL QUE DES PÂTES FRAÎCHES !

Les pâtes fraîches ou « pasta all'uovo » garantissent des plats plus goûteux. Par ailleurs, elles se préparent rapidement et arborent une couleur unique. Altoni vous ouvre les portes du monde merveilleux des pâtes fraîches. Plus de 80 variétés sont fabriquées au quotidien avec des ingrédients authentiques et en veillant de très près à la qualité et à l'hygiène. De quoi faire toute la différence !

PASTA CORTA

ALTONI'S KORTE PASTA

Sommige Chefs geven de voorkeur aan korte pasta, hij is gemakkelijker te koken en eenvoudiger in gebruik. Alle korte pasta's worden bereid met verse scharreleieren en hebben een korte kooktijd van 3 à 4 minuten.

PÂTES COURTES ALTONI

Certains chefs préfèrent les pâtes courtes, car leur cuisson est plus facile et leur utilisation, plus simple. Toutes les pâtes courtes sont préparées avec des œufs de poules élevées au sol et ont un temps de cuisson court de 2 à 3 minutes.





PENNE NATUUR / NATURE



STROZZAPRETI NATUUR / NATURE



FUSILLI NATUUR / NATURE



FUSILLI TRICOLORE



GIROLLE NATUUR / NATURE



GIROLLE MISTI



RIGATONI NATUUR / NATURE



KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON 3 À 4 MIN

- VERSE KORTE PASTA - PÂTES FRAÎCHES COURTES

PASTA LUNGA

ALTONI'S LANGE PASTA

De verse pasta's worden gemaakt met Semolina KRONOS, een soort harde tarwe die in Italië bij de absolute top behoort. Deze durumtarwe heeft een uitstekende structuur die ervoor zorgt dat de pasta tijdens het koken zijn vastheid niet verliest. Verse pasta 'al dente', zoals hij bedoeld is!

PÂTES LONGUES ALTONI

Les pâtes fraîches sont fabriquées avec « Semolina KRONOS », un type de blé dur des plus prestigieux en Italie. Ce « GRANO DURO » se caractérise par une excellente structure qui garantit la fermeté des pâtes pendant la cuisson. Des pâtes fraîches « al dente » comme elles doivent l'être !

SPAGHETTI NATUUR / NATURE



SPAGHETTI ALLA CHITARRA NATUUR / NATURE



LINGUINE NATUUR / NATURE



CAPELLINI NATUUR / NATURE



VERS FRAIS
Artigianale

AFMETING / MESURES

SPAGHETTI	○	2 MM
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	□	2 MM
LINGUINE	○	3 MM
CAPELLINI	○	1 MM

KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON 2 À 3 MIN

VERSE PASTA, TRAFILATE AL BRONZO

De verse pasta's, geperst door een bronzen mal, hebben een licht ruwe structuur waardoor de saus beter wordt opgenomen. Deze traditionele wijze van pasta maken zorgt voor een unieke verse pasta waar je niet genoeg van krijgt...

PÂTES FRAÎCHES, TRAFILATE AL BRONZO

Les pâtes fraîches tréfilées dans un moule en bronze ont une texture légèrement rugueuse à laquelle la sauce adhère mieux. Ce mode de fabrication traditionnel est le garant de pâtes fraîches uniques qui se mangent sans faim...



TAGLIOLINI NATUUR / NATURE



TAGLIATELLE NATUUR / NATURE



TAGLIATELLE SPINAZIE / EPINARDS



TAGLIATELLE TOMAAT / TOMATE



LASAGNEVELLEN NATUUR
FEUILLES DE LASAGNE NATURE



LASAGNEVELLEN SPINAZIE
FEUILLES DE LASAGNE EPINARDS



FETTUCCINE NATUUR / NATURE



PAPPARDELLE NATUUR / NATURE



TAGLIATELLE INKTVIS / ENCRE DE SEICHE

AFMETING/ MESURES

TAGLIOLINI	2,5 MM
TAGLIATELLE	4 MM
FETTUCCINE	8 MM
PAPPARDELLE	15 MM
LASAGNEVELLEN/ FEUILLES DE LASAGNE	310 X 240 MM

KOOKTIJD/ TEMPS DE CUISSON 2 À 3 MIN

GIROLLE MISTI

**MET BURRATA, GROENE ASPERGES, PAPRIKA TAPENADE, RUCOLA EN KERSTOMAAJTJES
AVEC DE LABURRATA, DES ASPERGES VERTES, UNE TAPENADE DE POIVRONS, DE LA ROQUETTE ET DES TOMATES CERISES**



INGREDIËNTEN:

(voor 10 personen)

- 1 kg Girolle misti
- 1 kg burrata
- 400 g paprikatapenade
- 30 groene asperges
- 30 kerstomaatjes
- 100 g rucola
- 200 g pijnboompitten

Voor de vinaigrette:

- 2 dl olijfolie
- 1 dl notenolie
- 5 cl tomatenzijn
- 1 dl sinaasappelsap
- Bieslook gesnipperd

BEREIDING:

- Kook de Girolle misti beetgaar in ruim, licht gezouten water, gedurende 3 à 4 min. Spoel de pasta af met koud water om af te koelen.
- Kook de asperges beetgaar.
- Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette en werk af met de bieslook.
- Halveer de tomaatjes. scheur de burrata.

PRESENTATIE:

- Presenteer de pasta met daarop de groene asperges.
- Schik daarbij rucola en pijnboompitten.
- Werk af met de burrata, tomaatjes, rucola, toefjes paprika tapenade en de vinaigrette.

INGREDIENTS:

(Pour 10 personnes)

- 1 kilo de Girolle misti
- 1 kilo de burrata
- 400 g de tapenade de poivrons
- 30 asperges vertes
- 30 tomates cerise
- 100 g de roquette
- 200 g de pignons de pin

Pour la vinaigrette:

- 2 dl d'huile d'olive
- 1 dl d'huile de noix
- 5 cl de vinaigre de tomates
- 1 dl de jus d'orange
- ciboulette, coupée en très fines tranches

PREPARATION:

- Cuisez les Girolle misti ALTONI à point dans l'eau légèrement salée pendant 3 à 4 minutes. Rincer à l'eau froide pour refroidir.
- Cuisez les asperges à point.
- Mélangez tous les ingrédients afin d'obtenir une belle vinaigrette. Pour finir, parsemez de ciboulette.
- Coupez les tomates en deux.
- Découpez la burrata entre vos doigts.

PRESENTATION:

- Dressez les pâtes sur les assiettes et posez dessus les asperges vertes.
- Faites accompagner de roquette et de pignons de pin.
- Terminez par ajouter la burrata, les tomates, la roquette, la tapenade et la vinaigrette.

LINGUINE

MET SALTIMBOCCA, ALTONI'S CARBONARASAUZ, BROCCOLI EN GEBAKKEN SALIE
AVEC SALTIMBOCCA, SAUCE CARBONARA D'ALTONI, BROCCOLI ET SAUGE FRITE



INGREDIËNTEN:

- (voor 10 personen)
- 10 porties Linguine
 - 1 kg broccoli
 - Verse salie
 - Altoni's Italiaanse carbonara saus

Voor de saltimbocca:

- 10 sneetjes kalfsfilet
- 10 plakjes Parmaham
- 100 g Parmezaanse kaas
- 20 blaadjes verse salie
- 1 dl olijfolie

BEREIDING:

- Kook de Linguine beetgaar in ruim, lichtgezouten water, gedurende 3 à 4 minuten.
- Verwarm de saus.
- Voor de saltimbocca:
 - Schik de ham op het vlees en daarop schilfers kaas en blaadjes salie. Rol op en bak aan in de olijfolie. Gaar onder deksel. Bak ook wat salieblaadjes kort aan.
 - Snijd de broccoli in roosjes. Kook beetgaar.

PRESENTATIE:

- Presenteer de pasta met broccoliroosjes, lepel daarbij de saus. Werk af met versneden rolletje saltimbocca en enkele gebakken salieblaadjes.

INGREDIENTS:

- (Pour 10 personnes)
- 1 kilo de Girolle misti
 - 1 kilo de burrata
 - 400 g de tapenade de poivrons
 - 30 asperges vertes
 - 30 tomates cerise
 - 100 g de roquette
 - 200 g de pignons de pin

Pour la vinaigrette:

- 2 dl d'huile d'olive
- 1 dl d'huile de noix
- 5 cl de vinaigre de tomates
- 1 dl de jus d'orange
- ciboulette, coupée en très fines tranches

PREPARATION:

- Cuisez les Linguini à point dans l'eau bouillante légèrement salée pendant 3 à 4 minutes.
- Faites chauffer la sauce Carbonara.
- Pour le saltimbocca:
 - Déposez les tranches de jambon sur le côté cuit des escalopes de veau, puis des écailles de fromage et une feuille de basilic frais. Roulez l'escalope autour des ingrédients déposés et faites cuire dans l'huile d'olive. Faites revenir à couvercle fermé. Faites sauter rapidement quelques feuilles de sauge.
 - Découpez les broccolis en petits morceaux et cuisez-les à point.

PRESENTATION:

- Servez les pâtes avec les fleurs de brocoli et nappez de sauce. Terminez par déposer les rouleaux de saltimbocca et quelques feuilles de sauge cuites.

Orecchiette

BIOLOGISCHE VERSE PASTA

Altoni pasta heeft een gamma biologische verse pasta ontwikkeld dat niet mag ontbreken op uw pastakaart. Zowat één op de drie consumenten heeft geregeld een biologisch product op zijn menu staan, logisch toch, want de keuze voor biologisch staat garant voor lekker, gezond en duurzaam.

Wij werken enkel met de beste biologische ingrediënten. Het graan wordt geteeld vrij van chemische bestrijdingsmiddelen of meststoffen. Ook de eieren zijn afkomstig van kippen die een vrije uitloop hebben en enkel natuurlijk bio graan krijgen. De verse biologische pasta zal u dan ook zeker bekoren door zijn pure en volle smaak. Een authentiek product van topkwaliteit!

Het is ook mogelijk om samen met Altoni uw eigen biologische pasta te ontwikkelen.

PÂTES FRAÎCHES BIOS

Altoni pasta a mis au point une gamme de pâtes fraîches bios qui ne peut faire défaut sur votre carte de pâtes. Environ un consommateur sur trois inscrit régulièrement un produit bio à son menu. Rien d'étonnant à cela puisque le bio garantit des produits savoureux, sains et durables.

Nous ne nous contentons que des meilleurs ingrédients bios. Le blé est cultivé sans pesticide, herbicide ou engrais chimiques. Les œufs proviennent également de poules élevées au sol et nourries naturellement avec du blé bio. Les pâtes fraîches bios vous raviront. Un goût pur et authentique pour un produit de très haute qualité !

Il est possible de développer vos propres pâtes bios en collaboration avec Altoni.



ORECCHIETTE BIO



STROZZAPRETTI BIO



PENNE SPELT VOLKOREN BIO/
PENNE – EPEAUTRE COMPLET BIO

KOOKTIJD/ TEMPS DE CUISSON:
3 À 4 MIN

GNOCCHI DI PATATE

ARTISANALE VERSE GNOCCHI

Gnocchi di patate, een typisch gerecht van de Tavole italiane. Het originele recept van de verse gnocchi bevat aardappelen, "OO" bloem en een snuifje zout. De aardappelen worden gekookt en gepureerd, vervolgens gemengd met de "OO" bloem en vakkundig gekneet tot ovale balletjes. De gnocchi is eenvoudigweg te koken, ze zijn klaar als ze komen bovendrijven. De combinatiemogelijkheden zijn eindeloos maar traditioneel wordt gnocchi klaargemaakt met tomatensaus, een beetje Parmezaanse kaas en een blaadje basilicum.

GNOCCHIS FRAIS ARTISANAUX

Gnocchi di patate, un plat typique de toute « tavole italiane ». La recette originale des gnocchis frais contient des pommes de terre, de la farine « OO » et une pincée de sel. Les pommes de terre sont cuites à l'eau et écrasées en purée, elles sont ensuite mélangées à la farine « OO », pétries et façonnées savamment en petites boules ovales. Les gnocchis se cuisent simplement à l'eau et sont prêts quand ils remontent à la surface. Les possibilités de combinaison sont infinies, mais, tradition oblige, ils se préparent avec de la sauce tomate, un peu de parmesan et une feuille de basilic.



AFMETING EN GEWICHT/ MESURES ET POIDS

25 X 20 MM
5,5 G

KOOKTIJD/ TEMPS DE CUISSON: 1 MIN



GNOCCHI DI PATATE "CLASSICO"

MET PESTO, ITALIAANSE HAM, RODE AJUIN, KASTANJECHAMPIGNONS EN ERWTEN
AVEC DU PESTO, DU JAMBON ITALIEN, DES OIGNONS ROUGES, DES CHAMPIGNONS
BRUNS ET DES PETITS POIS



INGREDIËNTEN: (voor 10 personen)

- 1 kg Gnocchi ALTONI
- 100 g boter
- 10 porties Italiaanse ham van 120 g
- 1 rode ajuin fijnversnipperd
- 1 teentje look fijnversnipperd
- 800 g kastanjechampignons in kwartjes
- 400 g erwten beetgaar gekookt

- Voor de pesto:
- 100 g Parmezaanse kaasschilders
 - 1 dl druivenpitolie
 - 100 g walnoten
 - 20 g peterselie
 - 20 g rozemarijnblaadjes

BEREIDING:

- Kook de Gnocchi beetgaar in ruim, lichtgezouten water gedurende 1 minuut. Giet af en spoel kort met koud water.
- Bak in de bakpan de ajuin en looksnippers aan en verdeel er de erwten en de geborstelde champignons bij. Bak kort aan en stooft gaar. Werk af met de Gnocchi en bak kort op.
- Gaar de ham in de voorverwarmde oven van 180°C tot gewenste 'cuisson' bereikt wordt.
- Maak de pesto door alle ingredienten in de blender fijn te malen tot een gladde massa.

PRESENTATIE:

- Presenteer het Gnocchi stoofpotje en schik daarbij reepjes ham.
- Werk af met toefjes pesto.

INGREDIENTS:

- (Pour 10 personnes)
- 1 kilo de Gnocchi
 - 100 g de beurre
 - 10 portions de jambon italien de 120 g chacune
 - 1 oignon rouge, coupé en fines rondelles
 - 1 gousse d'ail finement hachée
 - 800 g de champignons de paille, coupés en quartiers
 - 400 g de petits pois, cuits à point

Pour le pesto:

- 100 g d'écaillés de Parmesan
- 1 dl d'huile de pépins de raisin
- 100 g de grosses noix
- 20 g de persil
- 20 g de feuilles de romarin

PREPARATION:

- Cuisez les Gnocchi ALTONI dans l'eau bouillante salée pendant 1 minute. Egouttez et rincez brièvement avec de l'eau froide.
- Faites sauter l'oignon et l'ail émincé dans la poêle et ajoutez-y les petits pois et les champignons. Finissez avec les Gnocchi et laissez revenir.
- Faites cuire le jambon dans le four préchauffé à 180°C jusqu'à ce que la cuisson voulue soit atteinte.
- Préparez le pesto tout en mélangeant les ingrédients dans le mixeur jusqu'à l'obtention d'une masse onctueuse.

PRESENTATION:

- Etalez quelques tranches de jambon sur la préparation de Gnocchi.
- Décorez de pesto.

ORECCHIETTE BIOLOGICHE

MET WITTE ASPERGES, VONGOLESCHELLEN, KNOFLOOK, UI, TIJM EN PISTACHENOTEN
AVEC DES ASPERGES, DES PALOURDES, DE L'AIL, DES OIGNONS, DU THYM ET DES PISTACHES



INGREDIËNTEN:

(voor 10 personen)

- 1 kg Orecchiette BIO
- 30 witte asperges
- 1 dl olijfolie
- 100 g boter
- 2 grote sjalotten fijnversnipperd
- 4 teentjes look fijnversnipperd
- 2 kg vongoléschelpen
- Verse tijmblaadjes
- 100 g pistachenoten

BEREIDING:

- Kook de Orecchiette beetgaar in ruim, lichtgezouten water, gedurende 4 min.
- Schil en kook deze asperges beetgaar in ruim gezouten water.
- Stoof in de gesmolten boter en olijfolie de sjalotten en looksnippers aan en doe er de vongolé bij. Stoof goed door onder deksel. Werk af met de tijmblaadjes en de Orecchiette.
- Hak de pistachenoten fijn.

PRESENTATIE:

- Presenteer de vongolé-Orecchiette in een diep bord en werk af met de asperges en de gehakte pistachenoten.

INGREDIENTS:

(Pour 10 personnes)

- 1 kilo d'Orecchiette BIO
- 30 asperges blanches
- 1 dl d'huile d'olive
- 100 g de beurre
- 2 grandes échalotes, finement hachées
- 4 gousses d'ail émincées
- 2 kilos de palourdes
- feuilles de thym frais
- 100 g de noix de pistache

PREPARATION:

- Faites cuire les Orecchiette à point dans l'eau bouillante légèrement salée pendant 4 minutes.
- Epluchez et cuisez les asperges à point dans l'eau salée.
- Faites fondre une noisette de beurre et ajoutez-y un filet d'huile d'olive. Rissolez-y les échalotes et l'ail émincé. Puis, ajoutez les palourdes. Continuez la cuisson à couvercle fermé. Saupoudrez de feuilles de thym et finissez avec l'Orecchiette.
- Hachez finement les noix de pistache.

PRESENTATION:

- Servez l'Orecchiette de palourdes dans une assiette creuse avec les asperges et les noix de pistache hachées.

PASTA FRIENNA

GEVULDE PASTA

Aan de basis van een heerlijke gevulde pasta ligt het deeg. Een elastisch en flexibel deeg zorgt ervoor dat wij de ravioli rijkelijk kunnen vullen en deze veel smaak heeft.

Onze traditionele vullingen worden in eigen huis vers bereid met pure ingrediënten. De ricotta wordt wekelijks vers geleverd en heeft een volle romige smaak die zorgt voor een smeuïge vulling. Andere ingrediënten zoals boschampionns, gegrilde artisjokken, gegrilde aubergines en zongedroogde tomaten zijn duidelijk herkenbaar in de vulling en dat proef je!

Altoni is dagelijks bezig met het ontdekken en creëren van nieuwe smaken. De klant staat hierin centraal. Aan de hand van suggesties van de klant en hun ervaring met de Altoni producten werken wij aan nieuwe ontwikkelingen om ons assortiment telkens verder te verrijken. Door deze synergie komen wij steeds met verbeterde producten en nieuwe ideeën.

De verschillende gevulde pasta's zijn stuk voor stuk heerlijke smaaksensaties op uw menu het gehele jaar door.

PÂTES FARCIES

Les délicieuses pâtes farcies ne seraient rien sans la pâte... Une pâte à la fois élastique et flexible nous permet de farcir généreusement les raviolis et de leur donner beaucoup de goût.

Nos farces traditionnelles, fraîches, sont fabriquées en interne avec des ingrédients purs. La ricotta est ainsi livrée fraîche toutes les semaines et se distingue par un goût crémeux authentique, gage de l'onctuosité exceptionnelle de la farce. D'autres ingrédients comme les champignons des bois, les artichauts grillés, les aubergines grillées et les tomates séchées au soleil sont clairement reconnaissables dans la farce. Et cela se goûte !

Altoni s'attache à découvrir et à créer de nouveaux goûts au quotidien. Dans ce cadre, le client joue un rôle central : sur la base de ses suggestions et de son expérience avec les produits Altoni, nous travaillons sur de nouvelles évolutions pour continuer à enrichir notre assortiment. Forts de cette synergie, nous améliorons sans cesse les produits et de nouvelles idées foisonnent.

Les différentes pâtes farcies sont créatrices de savoureuses sensations gustatives tout au long de l'année.



RAVIOLI RICOTTA SPINAZIE / EPINARDS



RAVIOLI ZONGEDROOGDE TOMAAT / TOMATES SECHEES



RAVIOLI GIGANTE PECORINO ARTISJOK / ARTICHAUT



RAVIOLI GIGANTE AUBERGINE



AFMETING EN GEWICHT / MESURES ET POIDS

RAVIOLI 50 x 50 MM
15 G

RAVIOLI GIGANTE 70 x 70 MM
25 G

RAVIOLONI 100 X 65 MM
30 G

KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON

RAVIOLI 3 À 4 MIN

RAVIOLI GIG / RAVIOLONI 4 À 5 MIN

• VERS FRAIS

RAVIOLONI FUNGHI TRUFFEL / TRUFFE

Artigianale

NON FALLE TORTE



TORTELLONI RICOTTA SPINAZIE / EPINARDS



TORTELLONI PARMIGIANO



TORTELLONI PROSCIUTTO COTTO



AFMETING EN GEWICHT/ MESURES ET POIDS

TORTELLONI 45 x 45 MM
12 G

KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON 3 À 4 MIN

VERS FRAIS

Artigianale

TORTELLONI GIGANTE RICOTTA SPINAZIE / EPINARS



TORTELLONI GIGANTE PARMIGIANO



TORTELLONI GIGANTE PROSCIUTTO CRUDO



TORTELLONI GIGANTE GEROOKTE ZALM / SAUMON FUMEE



TORTELLONI GIGANTE FUNGHI TRUFFEL / TRUFFE



TORTELLONI GIG. GEITENKAAS HONING / FROMAGE DU CHEVRE MIEL



TORTELLONI GIG. ZONGEDROOGDE TOMAAT / TOMATES SECHES



• VERS FRAIS
Artigianale

AFMETING EN GEWICHT / MESURES ET POIDS

TORTELLONI 70 x 60 MM
25 G

KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON 4 À 5 MIN

RAVIOLI GIGANTI CARCIOFO PECORINO

MET GEGRILDE ZALM, ARTISJOK, KAASSAUS, RODE BIET MOUSSE EN BASILICUM
AVEC DU SAUMON FUME, DES ARTICHAUTS, DE LA SAUCE AU FROMAGE, UNE MOUSSE DE BET-
TERAVES ROUGES ET DU BASILIC



INGREDIËNTEN: (voor 10 personen)

- 30 Ravioli Artisjok Pecorino
- 1 dl olijfolie
- 10 porties zalmfilet van 140g telkens in 3 repen
- 20 gegrilde en opgelegde artisjok
- 2 dl visbouillon (fumet)
- 2 dl culinaire room
- 1 dl droge witte wijn
- 200 g Tallegio of soortgelijke zachte kaas in kleine blokjes
- Basilicumblaadjes

- Voor de mousse
- 5 cl olijfolie
 - 1 grote sjalot fijngesnipperd
 - 1 rode biet
 - Sap van ½ limoen

BEREIDING:

- Kook de Ravioli Artisjok Pecorino beetgaar in ruim, lichtgezouten water gedurende 4 min.
- Dep de zalm met olijfolie en bak deze in een hete grillpan.
- Maak de rode bietgel door alle ingrediënten te mixen in uw blender.
- Verwarm in een koekenpan de witte wijn en visbouillon. Laat inkoken en doe er de room bij. Laat nog even reduceren, neem van het vuur en smelt er de kaas in.
- Bak de basilicumblaadjes in hete olijfolie.

PRESENTATIE:

- Presenteer telkens 3 Ravioli.
- Schik daarbij de zalm met de gegrilde artisjok.
- Werk af met de gel, de saus, gemalen venkelzaadjes en blaadjes basilicum.

INGREDIENTS: (Pour 10 personnes)

- 30 Ravioli Artichaut Pecorino
- 1 dl d'huile d'olive
- 10 portions de filet de saumon de 140g chacun, taillé en trois bandes
- 20 artichauts, grillés et marinés
- 2 dl de fumet de poisson
- 2 dl Crème cuisine
- 1 dl vin blanc sec
- 200 g Tallegio fromage en cubes petits
- feuilles de basilic

- Pour la mousse:
- 5 cl d'huile d'olive
 - 1 grande échalote émincée
 - 1 betterave rouge
 - jus d'un ½ limon

PREPARATION:

- Cuisez les Ravioli Artichaut Pecorino à point dans l'eau bouillante légèrement salée pendant 4 minutes.
- Huilez le saumon et faites-le griller à la poêle.
- Préparez la mousse à la betterave tout en mélangeant les ingrédients dans le mixeur.
- Faites chauffer dans une sauteuse le vin blanc et le fond de poisson. Laissez réduire et ajoutez de la crème.
- Laissez épaissir encore un peu, retirez du feu et faites-y fondre le fromage.
- Faites chauffer l'huile d'olive et sautez-y les feuilles de basilic.

PRESENTATION:

- Dressez 3 Ravioli sur les assiettes.
- Faites accompagner d'un pavé de saumon et d'artichauts grillés.
- Terminez par ajouter la mousse, la sauce, quelques grains de fenouil moulus et quelques feuilles de basilic.

TORTELLONI GIGANTI FUNGHI TARTUFO

MET GEGRILDE COURGETTE, FUNGHI PORCINI, SALIE EN PARMEZAANSE KAAS
AVEC COURGETTE GRILLEE, FUNGI PORCINI, CEPES, SEL ET PARMESAN



INGREDIËNTEN: (voor 10 personen)

- 30 Tortellone Gigante Funghi truffel
- 50 g geklaarde boter met salie
- 1 courgette in schijfjes
- 1 kg verse funghi porcini
- Verse salie
- Parmezaanse kaasschilders

Voor de saus:

- 5 cl olijfolie
- 2 grote sjalotten fijnversnipperd
- 500 g champignons de Paris in kwartjes
- 3 dl kippenbouillon
- 1 dl droge witte wijn
- 10 g blanke roux

BEREIDING:

- Kook de Tortellone Gigante beetgaar in ruim lichtgezouten water gedurende 4 min.
- Kleur de courgette en funghi aan in de geklaarde boter en gaar verder, afgedekt onder alufolie.
- Maak de saus: Stoof in olijfolie de sjalot glazig aan met de champignons. Blus met de witte wijn en de kippenbouillon. Laat een 4-tal minuten zacht inkoken. Bind bij met de roux.

PRESENTATIE:

- Presenteer de Tortellone Gigante op de champignonsaus.
- Schik daarbij de groenten en werk af met Parmezaanse kaasschilders.

TIP: Werk extra af met zwarte truffel of truffeltapenade.

INGREDIENTS: (Pour 10 personnes)

- 30 Tortellone Gigante Funghi truffe
- 50 g de beurre clarifié à la sauge
- 1 courgette, coupée en petits morceaux
- 1 kilo de "funghi porcini"
- frais sauge fraîche
- écaillés de Parmesan

Pour la sauce:

- 5 cl d'huile d'olive
- 2 grandes échalotes, finement hachées
- 500 g de champignons de Paris, coupés en quartiers
- 3 dl de bouillon de poulet
- 1 dl de vin blanc sec
- 10 g de roux blanc

PREPARATION:

- Cuisez les Tortelloni Gigante à point dans l'eau bouillante légèrement salée pendant 4 minutes.
- Placez le beurre clarifié dans une casserole. Ajoutez ensuite les courgettes et champignons. Continuez la cuisson mais couvrez d'abord de feuille aluminium.
- Réalisez la sauce: faites revenir les échalotes et les champignons dans l'huile d'olive. Mouillez avec le vin blanc et le bouillon de poulet. Laissez réduire à feu doux pendant 4 minutes. Liez avec le roux.

PRESENTATION:

- Nappez le fond des assiettes de sauce aux champignons, puis dressez dessus les Tortelloni Gigante.
- Disposez ensuite les légumes et saupoudrez d'écaillés de Parmesan.
- CONSEIL: ajoutez ce petit extra en incorporant la truffe noire ou une tapenade de truffe.

PASTA SURGELATA





IRGELE
ale

VERS DIEPGEVROREN PASTA

Door het vers invriezen behoudt de gevulde pasta van Altoni optimaal zijn kwaliteit, zonder toevoeging van hulpstoffen of bewaarmiddelen.

IQF, oftewel individueel snel invriezen, zorgt ervoor dat het buitenoppervlak van de pasta onmiddellijk bevroert en voorkomt het aan elkaar kleven. Het heeft als voordeel dat de structuur en de smaak van de pasta behouden blijven.

De los ingevroren gevulde pasta biedt de meeste mogelijkheden voor de klant qua gebruiksgemak. De Chef heeft de mogelijkheid om de pasta per portie uit de verpakking te halen en door middel van de hersluitbare deksel eenvoudig in de diepvries te bewaren. De gevulde pasta kan zowel ingevroren (kooktijd: 6 à 7 min.) als ontdooid vers (kooktijd: 4 à 5 min.) klaargemaakt worden.

Kook de gevulde pasta in ZACHT kokend water en maak er met uw eigen creativiteit een mooi gerecht van.

PÂTES FRAÎCHES CONGELÉES

La congélation des pâtes farcies fraîches d'Altoni en garantit la qualité, sans conservateurs ni d'additifs.

La surgélation rapide individuelle (IQF) assure une congélation immédiate de la surface extérieure des pâtes et empêche qu'elles ne collent les unes aux autres. Cette technique présente également l'avantage de conserver de manière optimale la structure et le goût des pâtes.

Les pâtes farcies congelées séparément offrent le plus de possibilités au client en termes de facilité d'emploi. En effet, le chef peut ainsi portionner facilement les pâtes et les conserver dans le congélateur grâce au couvercle refermable. Les pâtes farcies peuvent être préparées à la fois congelées (temps de cuisson : 6 à 7 min.) et décongelées (temps de cuisson : 4 à 5 min.).

Cuisez les pâtes farcies dans une eau FRÉMISSANTE et composez un superbe plat à l'image de votre créativité.

RAWIOLONI





RAVIOLONI RICOTTA SPINAZIE / EPINARDS



RAVIOLONI FUNGHI TRUFFEL / TRUFFE



RAVIOLONI SCAMPI CURRY



RAVIOLONI KREEFT / HOMARD



RAVIOLONI CRAB / CRABE



AFMETING EN GEWICHT/ MESURES ET POIDS

RAVIOLONI

100 x 65 MM

KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON

DIEPVRIES/ SURGELE
ONTDOOID/ DECONGELE

7 À 8 MIN
4 À 5 MIN

RAVIOLI RICOTTA SPINAZIE / EPINARDS

• DIEPVRIES SURGELE
-18°C

Artigianale

RAVIOLI FUNGHI TRUFFEL / TRUFFE



RAVIOLI ASPERGES

RAVIOLI GEITENKAAS HONING / FROMAGE DU CHEVRE MIEL



RAVIOLI

RAVIOLI PEPERONI



RAVIOLI GORGONZOLA WALNOTEN / NOIX



RAVIOLI POMPOEN / CITROUILLE



RAVIOLI CARNE



AFMETING EN GEWICHT/ MESURES ET POIDS

RAVIOLI 50 x 50 MM
15 G

KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON

DIEPVRIES/ SURGELE 6 À 7 MIN
ONTDOOID/ DECONGELE 3 À 4 MIN

MEZZA LUNA



De Mezzalune zeewier is innovatief, duurzaam, voedzaam en heeft een verrassende smaak. Deze Mezzalune werd dan ook in 2015 bekroond met de KAREL DE VOS INNOVATION AWARD op HORECAVA Amsterdam.

L'algue Mezzalune est innovante, durable, nutritive et très goûteuse. Cette Mezzalune a d'ailleurs reçu en 2015 le prix « KAREL DE VOS INNOVATION AWARD » à l'HORECAVA Amsterdam.

MEZZALUNE ZEEWIER / ALGUES MARINES



MEZZALUNE PARMIGIANO RUCOLA / PARMIGIANO ROQUETTE



MEZZALUNE ZONGEDROOGDE TOMAAT / TOMATES SECHEES



AFMETING EN GEWICHT / MESURES ET POIDS

MEZZALUNE 70x 50 MM
20 G

KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON

DIEPVRIES / SURGELE 7 À 8 MIN
ONTDOOID / DECONGELE 4 À 5 MIN



ALTONI'S CANNELLONI

Deze traditionele cannelloni "al forno" is een typisch ovengerecht. Door hem samen met de saus gedurende 30 min. op 180°C te garen krijg je een overheerlijk gerecht met een volle smaak. Ideaal als klassieke hoofdschotel, eenvoudig te gebruiken in uw buffetten of in de toog van de traiteur.

CANNELLONIS D'ALTONI

Ces cannellonis traditionnels « al forno » sont un plat au four typique. En les cuisant avec la sauce pendant 30 minutes à 180°C, vous obtiendrez un plat délicieux et très goûteux. Idéal comme plat de résistance classique et très simple à utiliser dans les buffets ou dans le comptoir du traiteur.

CANNELLONI



CANNELLONI RICOTTA SPINAZIE/ EPINARDS



CANNELLONI ZALM/ SAUMON



CANNELLONI CARNE



CANNELLONI KIP/ POULET

AFMETING EN GEWICHT/ MESURES ET POIDS

CANNELLONI 90 x 30 MM
70 G

BEREIDINGSTIJD/ TEMPS DE CUISSON 30 MIN



CANNELLONI RICOTTA SPINACI

MET BUTTERNUT, TROSTOMAATJES, JONGE BLADSPINAZIE EN PARMEZAANSEKAAS
AVEC DE LA COURGE BUTTERNUT, DES TOMATES EN GRAPPE, DES JEUNES POUSSES D'EPINARD ET DU
PARMESAN



INGREDIËNTEN: (voor 10 personen)

- 30 Cannelloni Ricotta-Spinazie
- 40 schijfjes butternutpompoe
- 20 trosjes kerstomaat
- 3 dl groentebouillon
- 3 dl olijfolie
- 5 cl witte droge wijn
- 100 g jonge bladspinazie
- 200 g Parmezaanse kaas geraspt

BEREIDING:

- Breng de bouillon en olijfolie samen met de witte wijn aan de kook.
- Schik de Cannelloni en de tomaatjes in een vuurvaste schotel en overgiet met de jus. Warm gedurende een 10 tal minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
- Giet het vocht door een fijne zeef en houd de Cannelloni warm.
- Warm uw oven voor op 200°C en leg hoopjes kaas op een siliconenmat.
- Bak krokant in de oven. Bak de butternut vellen in de koekenpan.

PRESENTATIE:

- Presenteer de butternut met daartussen telkens 3 Cannelloni.
- Schik daarbij de tomaatjes en verse spinazieblaadjes.
- Werk af met Parmezaankrokant en een straaltje kookvocht.

INGREDIENTS: (Pour 10 personnes)

- 30 Cannelloni Ricotta-Epinards
- 40 rondelles de butternut
- 20 grappes de tomates cerise
- 3 dl de bouillon de légumes
- 3 dl d'huile d'olive
- 5 cl de vin blanc sec
- 100 g d'épinards jeunes
- 200 g de Parmesan râpé

PREPARATION:

- Portez le bouillon et le vin blanc à ébullition. Ajoutez un peu d'huile d'olive.
- Etalez les Cannelloni et les tomates dans un plat à gratin et nappez de jus. Faites chauffer dans un four préchauffé à 160°C pendant 10 minutes.
- Réservez le jus et gardez les Cannelloni au chaud.
- Préchauffer le four à 200°C, déposez les morceaux de fromage sur une toile en silicone. Placez au four afin de faire dorer.
- Cuisez les rondelles de butternut dans une poêle huilée.

PRESENTATION:

- Garnissez les Cannelloni de butternut.
- Ajoutez-y les tomates et les feuilles d'épinards.
- Finissez avec le croquant de Parmesan et arrosez légèrement de jus de cuisson.

RAVIOLONI ARAGOSTA

MET ECREVISSEN, ZEETONG, ZEEKRAAL, OESTERZWAMMEN EN DRAGON
AVEC DES ECREVISSES, DE LA SOLE, DE LA SALICORNE, DES PLEUROTES ET DE L'ESTRAGON



INGREDIËNTEN: (voor 10 personen)

- 30 Ravioloni kreeft
- 100 g ecrevissen
- 10 zeetongen gefileerd
- 50 g geklaarde boter
- 200 g zeekraal
- 200 g oesterzwammen
- 1 L bisque
- 3 g currypoeder
- 5 cl sojasaus
- Verse dragonblaadjes

BEREIDING:

- Kook de Ravioloni beetgaar in ruim, lichtgezouten water gedurende 7 min.
- Stoom de opgerolde tongfilets.
- Kook de zeekraal op en giet af, spoel met ijskoud water en dep droog.
- Bak de zeekraal met de oesterzwammen aan in de boter.
- Warm de bisque met de sojasaus en curry.
- Mix glad.

PRESENTATIE:

- Trek een streep bisquesaus.
- Presenteer telkens 3 Ravioloni met daarbij de tongrolletjes en ecrevissen.
- Schik daarbij de zeekraal en oesterzwammen en een paar blaadjes dragon.

INGREDIENTS: (Pour 10 personnes)

- 30 homards Raviolini
- 100 g d'écrevisses
- 10 filets de sole
- 50 g de beurre clarifié
- 200 g de salicorne
- 200 g de pleurotes
- 1 l de bisque
- 3 g de curry en poudre
- 5 cl de sauce soja
- feuilles d'estragon frais

PREPARATION:

- Cuisez les Ravioloni ALTONI à point dans l'eau légèrement salée pendant 7 minutes.
- Faites cuire à vapeur les rouleaux de filets de sole.
- Cuisez la salicorne, puis égouttez-la, rincez avec de l'eau froide et séchez.
- Faites fondre une noisette de beurre et faites-y sauter la salicorne et les pleurotes.
- Faites chauffer le bisque avec la sauce soja et le curry. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un liquide savoureux.

PRESENTATION:

- Décorez de sauce de bisque.
- Posez à chaque fois trois Ravioloni, des petits rouleaux de filets de sole et des écrevisses.
- Dressez à côté la salicorne, les pleurotes et quelques feuilles d'estragon.

PASTA PRONTA





BEREIDE PASTA

De I pronti producten bieden een gebruiksklare oplossing voor in uw professionele keuken. De bereidingstijd is hierbij essentieel; de gekookte pasta, sauzen en overgebakken lasagne's zijn eenvoudig op te warmen. Deze maaltijdcomponenten zijn eveneens van een hoogwaardige kwaliteit zoals u van Altoni gewend bent.

PÂTES PRÉPARÉES

Les produits « I pronti » offrent une solution prête à l'emploi pour votre cuisine professionnelle. Dans ce contexte, le temps de préparation est primordial. Les pâtes cuites, les sauces et les lasagnes cuites au four se réchauffent facilement. Ces composants de repas se distinguent aussi par leur excellente qualité comme tous les produits d'Altoni.



PENNE NATUUR GEKOOKT / NATURE CUIT



MACARONI NATUUR GEKOOKT / NATURE CUIT



STROZZAPRETI NATUUR GEKOOKT / NATURE CUIT



FUSILLI NATUUR GEKOOKT / NATURE CUIT



PRECOCTA

SPAGHETTI NATUUR GEKOOKT / NATURE CUIT



LINGUINI NATUUR GEKOOKT / NATURE CUIT



TAGLIATELLE NATUUR GEKOOKT / NATURE CUIT



FUSILLI TRICOLORE GEKOOKT / NATURE CUIT



SUGGO ALTONI

ALTONI'S ITALIAANSE PASTASAUZEN

Deze smaakvolle sauzen zijn bereid met respect voor traditie. De Italiaanse "pomodori" en verse ingrediënten zorgen voor een pastasaus gemaakt op maat van de Chef. Heerlijk lekker en altijd van een constante kwaliteit.

Deze 4 traditionele sauzen zijn ideaal in combinatie met onze verse, gevulde of gekookte pasta.

SAUCES DE PÂTES ITALIENNES ALTONI

Ces sauces délicieuses sont préparées dans le respect de la plus pure tradition italienne. Les « pomodori » italiennes et les ingrédients frais donnent une sauce à la mesure du chef. Savoureuse et d'une qualité constante.

Ces 4 sauces traditionnelles sont idéales en combinaison avec nos pâtes fraîches, farcies ou cuites.

ITALIAANSE TOMATENSAUS/ SAUCE TOMATE ITALIENNE



ITALIAANSE BOLOGNAISESAUS/ SAUCE BOLOGNAISE ITALIENNE



ITALIAANSE TOMAAT MASCARPONESAUS/ SAUCE TOMATE MASCARPONE ITALIENNE



ITALIAANSE CARBONARASAUS/ SAUCE CARBONARRA ITALIENNE



LASAGNE AL FORNO

LASAGNE AL FORNO

Al onze lasagnes worden in de oven gegaard. De verse lasagnevellen garen samen met de saus; dit zorgt ervoor dat de lasagne hoog op smaak en heerlijk smeug is. U hoeft de lasagne enkel op te warmen. Overheerlijk en eenvoudig.

LASAGNE AL FORNO

Toutes nos lasagnes sont cuites au four. Les feuilles de lasagne fraîches cuisent avec la sauce. Résultat ? Des lasagnes très goûteuses et délicieusement onctueuses. Il vous suffit de les réchauffer. Délicieusement simple.



LASAGNE VEGETARISCH / VEGETARIENNE



LASAGNE BOLOGNAISE



LASAGNE BOLOGNAISE ALLA CREMA



LASAGNE ZALM SPINAZIE / SAUMON EPINARDS





ALTONI PASTA IS ONDERDEEL VAN ALTONI KELDERMAN

NV een bedrijf gespecialiseerd in het bereiden van maaltijdcomponenten van hoogstaande kwaliteit. Door de krachten te bundelen ontstond een dynamisch bedrijf dat klaar is voor de toekomst.

DUURZAAMHEID heeft een essentiële rol gespeeld bij de bouw van het nieuwe bedrijfspand. Zo werden er onder andere meer dan 2000m² zonnepanelen geïnstalleerd, wordt warm water uit de productie gerecupereerd voor de aanvoer van stoomketels en functioneert verlichting onder aansturing van bewegingssensoren.

STAP IN DE WERELD VAN ALTONI. Achter Altoni staat een sterk dynamisch team dat geniet van de hechte samenwerking, sterke betrokkenheid en plezier in het nastreven van onze passie. U bent dan ook altijd welkom om even langs te komen en ons bedrijf te komen bekijken. Wanneer u kennis maakt met Altoni en onze productielijnen in levende lijve ziet, begrijpt u de kracht achter Altoni pasta en beleeft u de synergie tussen traditie, passie, beleving en ambacht.

ALTONI PASTA FAIT PARTIE D'ALTONI KELDERMAN S.A.

une entreprise spécialisée dans la préparation de composants de plats de très haute qualité. En unissant toutes ses forces vives, l'entreprise fait montre d'un dynamisme sans faille et est prête à relever les défis de demain.

La DURABILITÉ a joué un rôle essentiel dans la construction du nouveau bâtiment de l'entreprise. Nous avons installé, entre autres, plus de 2 000 m² de panneaux solaires, nous récupérons de l'eau chaude de la production pour l'alimentation des chaudières à vapeur et nous avons subordonné le fonctionnement de l'éclairage à des capteurs de mouvement.

ENTREZ DANS L'UNIVERS D'ALTONI. Altoni, c'est avant tout une équipe très dynamique, soudée par des liens collaboratifs étroits, un engagement sans faille, et animée par le plaisir de vivre pleinement sa passion. Nous nous ferons un plaisir de vous accueillir sur notre site pour vous présenter notre entreprise. Dès que vous découvrirez Altoni et observerez les lignes de production en fonctionnement, vous comprendrez la force d'Altoni pasta et vous ressentirez la synergie entre la tradition, la passion, le ressenti et le savoir-faire.



DE PASSIE VAN DE CHEF IS ONZE UITDAGING

Altoni Pasta wordt in vele keukens bereid, niet alleen restaurants maar ook exclusieve catering & events, traiteurs en de betere brasseries zijn jarenlange klant. Het brede assortiment van Altoni biedt aan vele segmenten een keuze met als basis kwaliteit. Denk hierbij aan een eenvoudige verse tagliatelle tot een grote ravioloni gevuld met kreeft, voor iedere keuken is er een keuze.

Heeft u de ambitie om een eigen ravioli vulling te maken? Dan kan dit in goed overleg met onze productontwikkelaar, vele gingen u al voor en ervaren dan hun smaak in ons product. Deze samenwerking maakt zowel u als ons sterker en wij bieden u ook exclusiviteit.

Eerlijk en persoonlijk, net als onze producten! Dat is de manier hoe wij graag samenwerken met onze klanten. De samenwerking van de Chef en de verse pasta van Altoni geeft het beste resultaat op het bord, en dat is ons uiteindelijke doel.

LA PASSION DU CHEF DEVIENT NOTRE DÉFI

Les pâtes Altoni Pasta sont préparées dans de nombreuses cuisines. Non seulement dans des restaurants, mais aussi chez des acteurs de la restauration événementielle, des traiteurs et des brasseries gastro et ce, depuis de nombreuses années. Altoni propose à de nombreux segments un vaste assortiment reposant sur la qualité. Elle fait ainsi le grand écart entre de simples tagliatelles fraîches et de grands ravioloni farcis au homard. Chaque cuisinier y trouvera son bonheur.

Vous ambitionnez de réaliser votre propre farce à ravioli. C'est tout à fait possible, en parfaite concertation avec notre développeur produit. De nombreux clients l'ont déjà essayé avec succès et distillent désormais leurs saveurs dans nos produits. Cette collaboration nous renforce mutuellement et est garante d'exclusivité.

Une collaboration résolument honnête et personnelle, à l'instar de nos produits ! C'est ainsi que nous préférons collaborer avec nos clients. La collaboration des Chefs avec Altoni donne le meilleur résultat dans l'assiette, et c'est notre but ultime.

“Il grande”

Peppe Giacomazza La Botte - Genk



“Naast de heerlijke smaak van eieren heeft de verse pasta van Altoni een uitstekende textuur. Hij is heel vers en behoudt goed zijn vastheid tijdens het koken.”

La Malle poste - Rochefort

« Les pâtes fraîches d'Altoni ont non seulement un délicieux goût d'œuf et une excellente texture, mais se distinguent aussi par leur fraîcheur et leur fermeté pendant la cuisson. »

La Malle poste - Rochefort

“De kwaliteit van Altoni Pasta is super goed, zo kunnen wij het zelf niet maken en niet alleen door tijdgebrek. Wij werken alleen met ingredienten van hoogstaande kwaliteit en daar hoort Altoni Pasta zeker bij.”

Mangiare - Rotterdam

« La qualité d'Altoni Pasta est exceptionnelle. Nous ne pouvons pas arriver à ce niveau, et pas seulement en raison d'un manque de temps... Nous n'utilisons que des ingrédients de très haute qualité et Altoni Pasta y a très certainement sa place. »

Mangiare - Rotterdam

“Altoni luistert naar onze vragen en we hebben hierin ook een rol, dat kan ik waarderen.”

Frank Pets San Marco Village – Schelle

« Altoni est à notre écoute et nous jouons aussi un rôle actif dans nos échanges, ce que j'apprécie beaucoup. »

Frank Pets San Marco Village – Schelle



ALTONI KELDERMAN NV

Bezoek onze website voor meer informatie en inspiratie.

Visitez notre site web pour obtenir plus d'informations et trouver l'inspiration.

www.altoni.be
info@altoni-kelderman.be

SLUIZENSTRAAT 101
2900 SCHOTEN BELGIE/ BELGIQUE
TEL. 0032 3 685 24 52
FAX. 0032 3 685 24 53

Verantwoordelijke/ responsable Marketing
Paula Meeuwes
paula@altoni-kelderman.be

