

Maison Cavameo : distributeur de pâtes fraîches artisanales, Distributeur de pâtes fraîches Ohlala !



Distributeur de produits gastronomiques premium

www.maisoncavameo.com

06.07.70.71.21 / contact@maisoncavameo.com

12 rue Emile Duclaux – 75015 Paris – SIREN 502 892 458

Maison Cavameo : distributeur de pâtes fraîches artisanales, Distributeur de pâtes fraîches Ohlala !

Maison Cavameo : distributeur de pâtes fraîches artisanales, Distributeur de pâtes fraîches Ohlala !

Maison  CAVAMEO
PARIS



« *Maison* CAVAMEO est née de l'expérience acquise au sein de mon épicerie *GUSTO*, créée en 2008 dans le quartier du Marais à Paris. Durant ces années, j'ai cherché et sélectionné des produits gastronomiques d'exception en restant en contact permanent avec mes producteurs.

C'est cette sélection, ce carnet d'adresses, que j'ai le plaisir de vous proposer aujourd'hui, afin qu'à votre tour vous puissiez satisfaire le palais des gourmets les plus exigeants.

Maison CAVAMEO s'adresse ainsi aux épiciers, traiteurs, restaurateurs, hôtels...

à tous les professionnels de la gastronomie convaincus que la qualité est la clé de leur réussite. »

Maison CAVAMEO – Informations & commandes : 06.07.70.71.21 / contact@maisoncavameo.com

Maison Cavameo : distributeur de pâtes fraîches artisanales, Distributeur de pâtes fraîches Ohlala !

NOS FONDAMENTAUX...



« Aussi beau que bon !

LA TUA PASTA[®] est une expérience unique :
le goût des ingrédients naturels enfin retrouvé !
Notre objectif est de vous proposer la meilleure
pâte fraîche artisanale existant sur le marché. »



-  3-4 minutes de cuisson
-  28% d'œufs frais
-  0% colorant, 0% conservateur
-  Portions contrôlées :
Plat principal (150gr / 6 portions par kg)
Entrée (80-100gr / 10-12 portions par kg)
-  Durée de vie de 2 semaines
-  Marges constatées :
Traiteurs / épicerie : coefficient 2
Restaurants : coefficient 4

Notre pâte est faite à partir d'un mélange de farine 00, de farine de blé dur et d'une quantité incroyable d'œufs frais italiens (28 %).

Nous nous approvisionnons en ingrédients italiens, situés dans des zones spécifiques.

Notre secret de fabrication tient à la générosité et la qualité des ingrédients que nous utilisons pour élaborer une farce.

Toutes nos recettes sont élaborées chez nous avec des ingrédients frais haut de gamme.

Tout est fait maison de A à Z !

La plupart de nos formats de pâtes sont réalisés à la main.



UNE FABRICATION ENCORE ARTISANALE

1. DÉCOUPE DES LÉGUMES



2. PRÉPARATION DE LA FARCE



3. LA FARCE EST PRÊTE



4. LE PLIAGE MANUEL COMMENCE SUR LES TORTELLONI...



...IDEM POUR LES RAVIOLI



5. UN PEU DE SEMOULE !



Toutes les pâtes sont disponibles en barquettes de 1kg, et certaines également en barquettes de 250gr.

Les commandes sont à passer au plus tard le jeudi avant midi pour une livraison en début de semaine suivante.

CUISSON EXPRESS
3 MIN.

LES PÂTES FRAÎCHES LONGUES

Les formats

Cheveux d'ange
Linguine
Spaghetti
Tonnarelli

Tagliolini
Tajarin
Tagliatelle
Pappardelle



Les formats régionaux

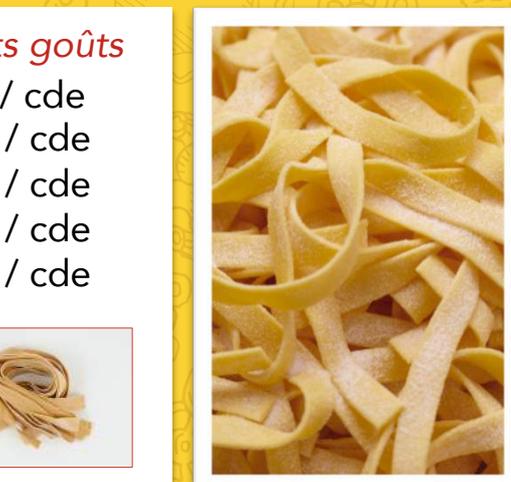
Scialatelli	<i>(Tagliolini épais, sans oeufs)</i>
Bigoli	<i>(Spaghetti épais)</i>
Bucatini	<i>(Bigoli creux)</i>
Pici	<i>(Demi Bigoli)</i>



Les feuilles de lasagne

Taille : 26x21cm
Poids : 75gr
Nombre de pièces / kg : 14

Feuilles de pâte à Lasagne
Feuilles de pâte à Ravioli



Les goûts

Tous nos formats sont disponibles dans différents goûts

Aux œufs	1kg mini / cde
Aux épinards	2kgs mini / cde
A l'encre de seiche	2kgs mini / cde
Au basilic	5kgs mini / cde
À la farine de châtaigne	5kgs mini / cde



CUISSON EXPRESS
3 MIN.

LES PÂTES FRAÎCHES COURTES

Macaroni



Rigatoni



Paccheri (mezze maniche)



Penne



Fusilli



Zitini court



Zitini 10cm



Strozzapreti



Casarecce



Rustichelle



Conchiglie



Gnocchetti Sardi



Trofie



Fregola



Orecchiette



Orzo



« À tester aussi
en salade ! »

Les gnocchi traditionnels



DLC : 2 semaines
Taille : 2.5x2cm
Poids : 5-6gr
Nombre de pièces/kg : 160-170

« **Le Classique** » aux Pommes de terre :

Epinars
Basilic
Potiron
Betterave
Encre de seiche
Châtaigne

Les gnocchi farcis à frire



DLC : 2 semaines
Taille : 3.5x3cm
Poids : 15-20gr
Nombre de pièces/kg : 60-70

Ricotta
Potiron & Ricotta
Epinars & Ricotta
Champignons sauvages & Ricotta
Tomates, Basilic & Mozzarella
Betterave & fromage de chèvre
Noix & Gorgonzola
Asperges & Ricotta
Pesto

Les petits tortellini (10gr !) faits à la main



DLC : 2 semaines
Taille : 3.5x2.5cm
Poids : 10gr
Nombre de pièces/500gr : 45-50

LEGUMES & FROMAGES

Petits pois & échalote
Epinars & Ricotta
Potiron & Ricotta
Basilic & Ricotta
Champignons & Ricotta
Quatre fromages
Artichauts & Ricotta
Tomates, Basilic & Mozzarella
Gorgonzola & Noix
Asperges & Ricotta
Truffe noire & Ricotta

VIANDES

Bœuf
Bœuf & Porc
Sanglier
Foie gras & Canard

POISSONS

Saumon, mascarpone & aneth
Crabe

Les cannelloni faits à la main



DLC : 2 semaines
Taille : 10x3cm
Poids : 80gr
Nombre de pièces/kg : 11-13

LEGUMES & FROMAGES

Epinars & Ricotta
Potiron & Ricotta
Epinars & fromage de chèvre
Champignons & Ricotta

VIANDES

Paesano

LES TORTELLONI

Incroyablement bien faits à la main !



DLC : 2 semaines
Taille : 5x3cm
Poids : 28-30gr
Nombre de pièces/kg : 26-28

LEGUMES & FROMAGES

Basilic & Ricotta
Potiron & Fromage de chèvre
Epinards & Fromage de chèvre
Epinards & Ricotta
Potiron & Ricotta
Betterave & Ricotta
Courgettes & Ricotta
Petits pois & Echalotes
Aubergines & Epinards
Citron & Ricotta
Aubergines & Ricotta
Champignons & Ricotta
Betterave & fromage de chèvre
Aubergines & Mozzarella
Trévis & Robiola
Légumes grillés du soleil
Légumes grillés & piments
Olives noires & Ricotta
Gorgonzola & Noix
Poivrons rouge & fromage de chèvre
Fromage de chèvre
Pecorino & Miel
Quatre fromages
Poireaux & Ementhal
Artichauts & Ricotta
Tomates & fromage de chèvre
Tomates, Basilic & Mozzarella
Asperges & Ricotta
Truffe noire & Ricotta
Truffe noire & Bœuf



VIANDES

Saucisse italienne
& Ricotta
Bacon
Bœuf
Porc & Bœuf
Chorizo & Tomates
Sanglier
Veau & Tomates (*façon Osso Bucco*)
Foie Gras & Canard

POISSONS

Saumon, mascarpone & aneth
Bar
Crevettes
Crabe
Homard

Les ravioli carrés



DLC : 2 semaines

2kg mini / cde

Taille : 5x5cm

Poids : 12-14gr

Nombre de pièces/kg : 70-80

LEGUMES & FROMAGES

Potiron & fromage de chèvre

Epinards & fromage de chèvre

Courgettes & Ricotta

Potiron & Ricotta

Epinards & Ricotta

Basilic & Ricotta

Olives

Aubergines & Epinards

Petits pois & Echalotes

Betteraves & Ricotta

Aubergines & Ricotta

Tomates & Ricotta

Champignons & Ricotta

Roquette & Robiola

Poivrons rouge & fromage de chèvre

Quatre fromages

Artichauts & Ricotta

Tomates & fromage de chèvre

Asperges & Ricotta

Truffe & Ricotta

Truffe, fromage de chèvre & champignons

VIANDES

Porc & Bœuf :

Bœuf :

POISSONS

Saumon & Mascarpone :

Bar :

Crabe :

LES RAVIOLI



Les ravioli ronds



DLC : 2 semaines

3kg mini / cde

Taille : 5.5x5cm

Poids : 18gr

Nombre de pièces/kg : 60

LEGUMES & FROMAGES

Epinards & fromage de chèvre

Potiron & fromage de chèvre

Epinards & Ricotta

Potiron & Ricotta

Champignons & Ricotta

Poivrons rouge & fromage de chèvre

Quatre fromages

Artichauts & Ricotta

Tomates & fromage de chèvre

Asperges & Ricotta

POISSONS

Saumon & Mascarpone

Bar

Crabe

LES RAVIOLONI

Incroyablement bien faits à la main !



DLC : 2 semaines

2 diamètres disponibles :

Ravioloni moyen diamètre : 8.5cm / Poids : 30-35gr

Ravioloni grand diamètre : 10cm / Poids : 50gr

LEGUMES & FROMAGES

Petits pois & échalotes
Potiron & fromage de chèvre
Epinards & fromage de chèvre
Epinards & Ricotta
Potiron & Ricotta
Betterave & Ricotta
Citron & Ricotta
Aubergines & Mozzarella
Champignons & Ricotta
Roquette & Robiola
Pecorino & Miel
Trévis & Robiola
Fromage de chèvre
Poivrons rouge & Fromage de chèvre
Quatre fromages
Artichauts & Ricotta
Emmenthal & Poireaux
Tomates & fromage de chèvre
Tomates, basilic & Mozzarella

Gorgonzola & Noix
Asperges & Ricotta
Truffe noire & Ricotta
Truffe noire & champignons

VIANDES

Saucisse italienne & Ricotta
Canard braisé
Bœuf
Chorizo & Tomates
Porc & Bœuf
Sanglier
Osso Bucco (Veau)

POISSONS

Bar
Saumon, mascarpone & aneth
Crevettes
Crabe
Homard

Maison Cavameo : distributeur de pâtes fraîches artisanales, Distributeur de pâtes fraîches Ohlala !

FABRICATION TRADITIONNELLE AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS

Oh la la!®



Nos best-sellers dans leur plus bel écrin...
Disponibles en barquettes de 250gr. Minimum de commande : 10 barquettes.



Tous les autres produits du catalogue sont également disponibles en barquettes de 250gr (sans étiquette) pour des commandes supérieures à 40 barquettes par type.

Maison CAVAMEO – Informations & commandes : 06.07.70.71.21 / contact@maisoncavameo.com
Maison Cavameo : distributeur de pâtes fraîches artisanales, Distributeur de pâtes fraîches Ohlala !