

CATALOGUE

# arancini

DÉLICIEUSES BOUCHÉES DE RIZ FARCI

SNACKING - TRAITEUR - FRAIS EMBALLÉ - LIBRE SERVICE

**BM** *gastronomia*



# BM *gastronomia*

## Qui sommes-nous

**1<sup>er</sup> producteur italien d'arancini frais**

Entreprise familiale italienne (Parme – Emilie Romagne) créée en 1968 et spécialisée dans la production de spécialités alimentaires et plats cuisinés frais à base de légumes, poissons et viandes.

14 gammes de produits avec 180 références.

Exemple : Lasagnes, Risotti, Canelloni...

Clientèle : Grande distribution, HORECA.

CA 2023 : **20 500 000 euros**

Employés : **100**

Capacité de production annuelle : **2 000 000 kg**

Superficie d'usine : **8 000 mètres carrés**

Capacité de production annuelle : **2 250 000 kg**

Laboratoire interne d'analyse microbiologique.

Marques : Réalisation de Private Label principalement.

Marque propre : BM gastronomie, Beati Voi, In Festa, For Single, Chef pour vous, Pastapac, Giusto Gusto.

### CERTIFICATIONS



Food Safety

**CERTIFICATED**

BM Gastronomia  
Via.E.cabassa 1  
43056 San Polo Torile Parma  
Italia

[www.bmgastronomia.com](http://www.bmgastronomia.com)

**Contact France :**  
**Roberto D'ARCHIVIO**  
[roberto@tomaga.fr](mailto:roberto@tomaga.fr)

# Histoire des arancini

Tout droit venus de Sicile, les Arancini incarnent tradition, authenticité et saveurs à l'Italienne.

Spécialité sicilienne par excellence, les Arancini doivent leur nom à leur forme et à leur couleur qui rappellent le fruit le plus exquis et représentatif de la Sicile : l'orange ! Ces boules de risotto farcies sont aujourd'hui un met incontournable du paysage culinaire Sicilien et plus largement, italien.

L'histoire raconte que le roi de Sicile, Frédéric II au 14<sup>e</sup> siècle, en raffolait comme encas à emporter lors de ses tournées de chasse. La délicate enveloppe croustillante, à base de panure, assurait en effet une excellente conservation de la farce tout en facilitant le transport.

Depuis, les arancini ont traversé l'histoire et continuent d'incarner un emblème de l'authentique cuisine populaire italienne.

Ancêtre du street food, les arancini sont élaborés et réalisés le plus souvent à la main, ce qui requiert un véritable savoir-faire artisanal et l'utilisation d'ingrédients de haute qualité.

C'est aussi à la main qu'on les déguste habituellement, dans les petites rues pavées de Palerme ou de Taormina.

Ronds, gourmands et nourrissants, croustillants à l'extérieur et au cœur fondant, ces irrésistibles et délicieuses bouchées de risotto légèrement frites offrent aux papilles une alliance originale de saveurs et de textures gustatives.

Il existe pléthore de variétés... à la viande, à la sauce tomate aux petits pois, à la mozzarella, aux épinards.



## Process de fabrication

- 1 Cuisson du riz façon Risotto et refroidissement
- 2 Formation de la boulette en fonction du format choisi
- 3 Intégration de la farce avec choix des ingrédients
- 4 2 cycles de passage en panure
- 5 Friture de l'arancini, avant refroidissement et conditionnement







# Les recettes d'arancini

Dénomination	Ingrédients principaux
<b>Pizzaiola</b>	Riz Italien, Tomates, Mozzarella, Grana Padano AOC, Origan
<b>Mozzarella</b>	Riz Italien, Mozzarella, Béchamel (lait frais), Grana Padano AOC
<b>Poulet Petits Pois</b>	Riz Italien, Sauce tomate, Blanc de poulet, petits pois, Mozzarella
<b>Gorgonzola</b>	Riz Italien, Gorgonzola AOC, Béchamel (lait frais),
<b>Mozzarella di Bufala &amp; Pesto Genovese</b>	Riz Italien, Mozzarella di buffala AOC, Béchamel (lait frais), Pesto de basilic, Grana Padano AOC
<b>Epinards</b>	Riz Italien, Epinards sautés au beurre, Grana Padano DOP et Mozzarella
<b>Bœuf</b>	Riz Italien, Bœuf 100 %, Mozzarella et petits pois
<b>Crème de Truffes</b>	Riz Italien, Mozzarella, Béchamel (lait frais), Grana Padano AOP, Crème de Truffes (Panure Noire)
<b>Poisson</b>	Sauce tomate et poisson

Nos farces sont élaborées et cuisinées dans nos ateliers de Parme en Italie.  
Tomates et Riz provenance Italie, Fromages AOP...



## Les tailles d'arancini

Nos recettes sont disponibles dans toutes les tailles.



30 gr.

50 gr.

70 gr.

200 gr.





# NOS GAMMES ARANCINI



# GAMME SNACKING FRAIS LIBRE SERVICE

## Plateaux apéritif en mini-bouchées (30 et 50 gr.).

Barquette noire à réchauffer au four traditionnel ou micro-ondes



**360 gr.**

12 bouchées de 30 gr.  
Format : 185 x 137 mm



**300 gr.**

10 bouchées de 30 gr.  
Format : 187 x 137 mm



**200 gr.**

4 bouchées de 50 gr.  
Format : 136 x 120 mm

## Bouchées street-food (50, 70gr. et 200 gr.)

Barquette transparente à réchauffer au four traditionnel ou micro-ondes



**150 gr.**

3 bouchées de 50 gr.  
Format : 136 x 120 mm



**140 gr.**

2 bouchées de 70 gr.  
Format : 136 x 120 mm



**200 gr.**

1 bouchée de 200 gr.  
Format : 136 x 120 mm



# GAMME TRAITEUR & FORMAT FAMILIAUX

## Grandes barquettes

Double barquette Aluminium intérieur / plastique extérieur  
à réchauffer au four traditionnel



**450 gr.**

15 bouchées de 30 gr.



**600 gr.**

20 bouchées de 30 gr.



**400 gr.**

8 bouchées de 50 gr.



**600 gr.**

12 bouchées de 50 gr.



**420 gr.**

6 bouchées de 70 gr.



**560 gr.**

8 bouchées de 70 gr.



**600 gr.**

3 bouchées de 200 gr.

### SYSTÈME DE DOUBLE-BARQUETTE



Un barquette  
de renfort  
en plastique

Un barquette  
en aluminium  
pour chauffer  
au four



DLC selon conditionnement