



**Le soleil a du goût,
le goût a un nom**

Dossier de Présentation 2024

www.apaesana.com





QUI SOMMES-NOUS?

- A Paesana est une entreprise familiale Corse basée à CALVI, spécialisée dans les tartinales salés et sauces condimentaires.
- Notre société a été fondée voilà **30 ans** par un Chef de cuisine, Christian Camilleri. En 2005, nous nous sommes dotés d'un outil performant nous permettant de produire des volumes industriels tout en conservant la qualité de nos produits, leurs recettes et process originels.
- Inspirés par la richesse et la diversité des essences méditerranéennes, nous avons à cœur de proposer des produits qualitatifs et exempt de colorant et de conservateur.



- Toutes les enseignes nous ont fait confiance, et nos produits sont présents dans 100% des linéaires de la GMS, Proxi, Epiceries,... en Corse
- Nous poursuivons notre expansion et axons le développement de nos gammes dans toutes les régions de France
- 100% Français !
- 100% Naturel !

A PAESANA - TARTINABLES & SAUCES CONDIMENTAIRES - 180G - PCB : 12



A PAESANA

Gamme mère, elle rassemble nos produits phares depuis 1994.

Ils sont disponibles en formats : 100g, 180g, 370g, 750g et 1kg

Etuis 3 x 100g PCB : 16

Conserver au réfrigérateur après ouverture recouvert d'une pellicule d'huile en surface

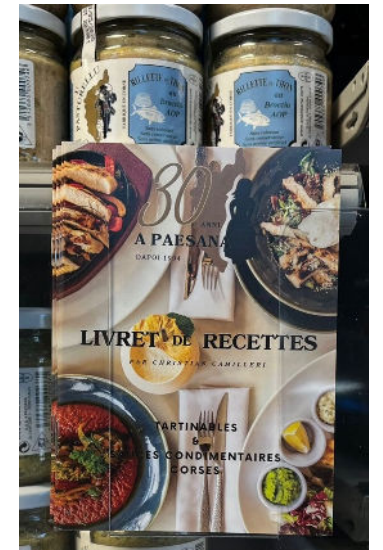


Tripack
3 x 100g
Caviar de tomates séchées
Caviar d'aubergine
Crème d'artichaut rustique

U Pasturellu



- « Le petit berger » est né en 2015.
- Nous avons souhaité mettre à l'honneur le terroir de notre île en proposant des recettes inédites à base de Brocciu AOP.
- Le Brocciu AOP est le seul fromage Corse bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée. La tradition orale attribue son origine au roi Salomon, qui aurait confié la recette à des bergers corses.
- Aujourd'hui, du fait de la rareté du lait de brebis Corse, le fromage peut être élaboré avec du lait français, tout en conservant la recette authentique : il devient alors de la Brousse.



U PASTURELLU - TARTINABLES - 180G - PCB : 12

Crème d'artichaut
au Brocciu AOP



Crème de
Brocciu AOP



Crème d'olive
au Brocciu AOP



Crème d'aubergine et tomate
au Brocciu AOP



Crème de poivron
au Brocciu AOP



Pesto Corse
au Brocciu AOP



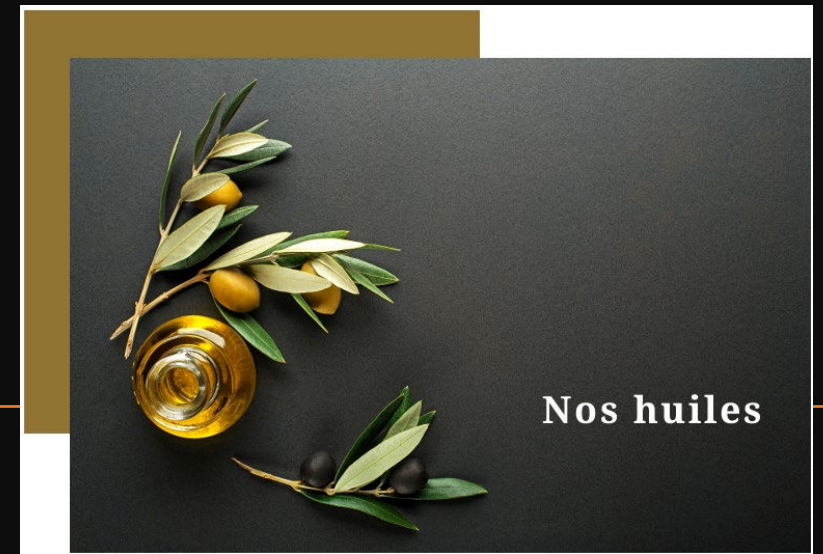
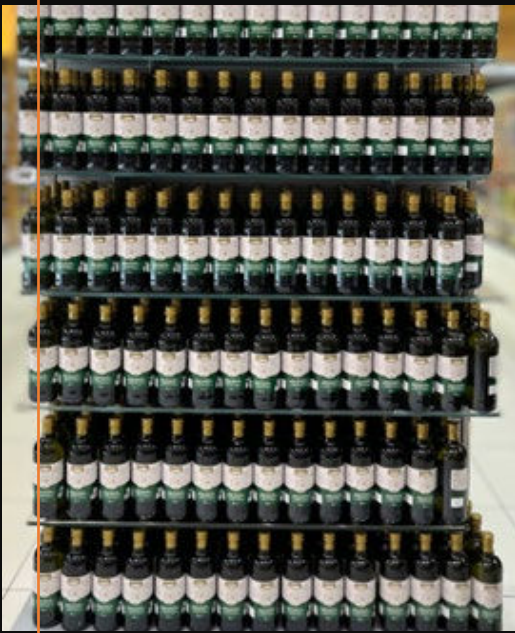
Rillettes de thon
au Brocciu AOP



Un effet de gamme qui ne souffre d'aucune concurrence !

- Une gamme bien représentée dans les magasins en Corse mais également sur le Continent
- Des fonds de rayons aux mises en avant, tout le matériel à disposition pour favoriser la vente





- N'utilisant aucun conservateur, nous faisons élaborer un assemblage d'huiles d'olives extra-vierge Italie ou CE à partir de notre cahier des charges
- Cette année, nous avons développé un blend avec de l'huile d'olive extra-vierge à 55%, et de l'huile de tournesol. Bouteille verre 1l et bidon PET 2l.
- Secret du chef propose une alternative de très grande qualité, et a su répondre à une réelle problématique de pouvoir d'achat chez nos clients



Les métiers RHF

Nos aides culinaires comme nos produits prêts à l'emploi, sont la garantie de gains de temps considérables en préparations légumières ou condimentaires, pour tous les professionnels de la restauration.

Nos produits sont aussi bien utilisés par les traiteurs, idéaux pour la préparation des petits fours, tartes, feuilletés, verrines, et autre préparation « maison » comme de la tapenade avec notre purée d'olives noires. Ils sont aussi parfaits en restauration traditionnelle pour accompagner tous types de plats cuisinés en donnant plus de goûts et de couleurs.

Nous sommes particulièrement connus dans le domaine de la pizza et du snacking ou nos recettes sont aussi utilisés en base de sandwiches, quiches ou tartes.

Notre gamme se décline en conditionnements adaptés aux métiers RHF : 400g, 800g, et Doypack Kg.



Une présence dans les Salons PRO



Salon METRO Nîmes
Septembre 2024

Un ambassadeur de choix

- JF Girolodi, Champion du Monde de Pizza 2024 à RIMIGNI, utilise nos produits et réalise ses master-class dans sa région du Sud Ouest.

www.produitencorse.corsica/un-champion-du-monde-a-bastia

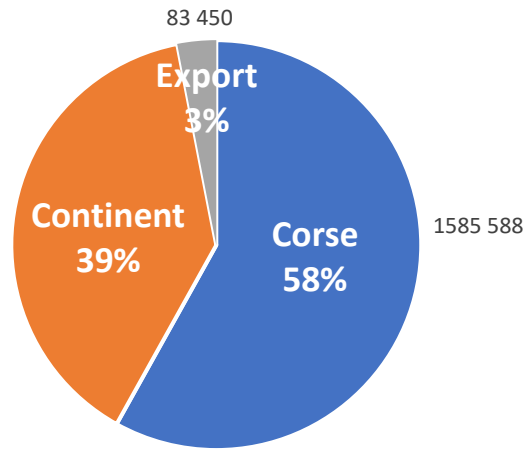


A PAESANA fête ses 30ans en quelques chiffres



1060 535

REPARTITION DU CA



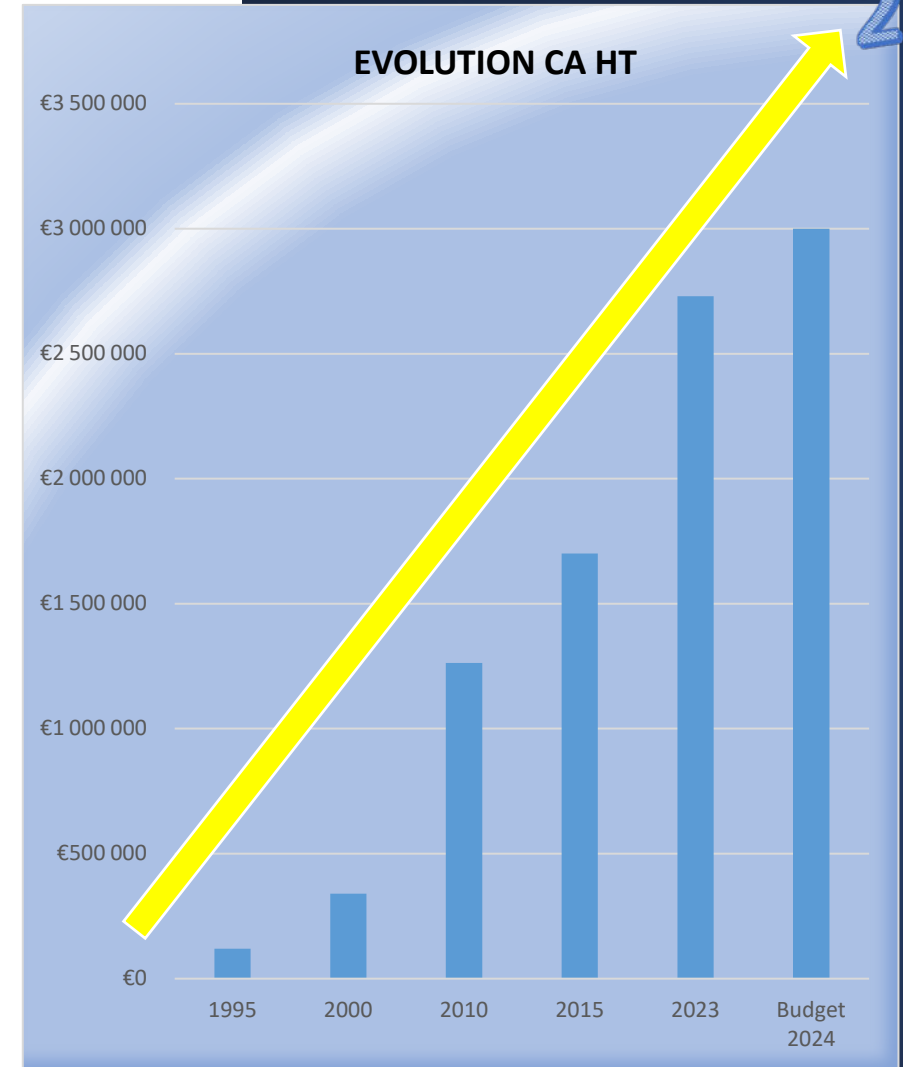
23
réfs

73 tonnes
produites

7
réfs



25%
du CA



Contact

• Direction Générale : Patrice VANNUCCI
pvannucci@apaesana.com

Tél : 06.27.27.86.78

• Assistante de Direction : Mélanie MARTIN
contact@apaesana.com

Tél : 04.95.65.46.24



SAS A PAESANA
ZI U CANTONE
20260 CALVI

Siret : 40273496600037

