

Sites des publications du groupe

L'Usine Nouvelle

OK

Sites services

L'Usine Nouvelle Emploi

OK

néorestaur


[newsletter](#) | [accès réservé](#) | [abonnement](#) | [mes dossiers](#) | [emploi](#)

> Tous les articles

Recherche

Dans la rubrique

Fournisseurs

Dans la catégorie

Alimentation

Période

Toutes

[Lancer la recherche](#)

> L'essentiel de Néorestaur

- Nouveautés
- Enquêtes et reportages
- Agenda
- Sial 2006
- L'annuaire de la restauration
- Etudes et documents
- Profession
- Restauration collective
- Restauration commerciale
- Fournisseurs
- Equip hotel 2006

Site édité par



Néorestaur > fournisseurs > 'détail'

⇒ FOURNISSEURS

> Alimentation

Fernando Pensato séduit les chefs

Parmi les nouveautés de Pensato & Cie: le vinaigre balsamique blanc qui affiche 3 ans de vieillissement ou encore une huile d'olive dénoyautée, une rareté.

D'excellents produits de terroir, en quantités limitées, à des prix non bradés et destinés à une clientèle d'esthètes comme peuvent l'être les grands chefs de cuisine : telle est la philosophie des produits **Fernando Pensato**.

Pensato & Cie est une société de négoce internationale de produits alimentaires basée à Monaco, mais c'est dans le sud de l'Italie, sur 73 hectares, que ses produits destinés à la haute gastronomie sont cultivés. Là, poussent quelque 5 000 oliviers Peranzana, une espèce unique qui se trouve seulement aux alentours de Torremaggiore.

L'**huile d'olive vierge extra** est l'activité principale de Pensato & Cie mais la société produit également des **légumes à l'huile d'olive vierge extra** sans conservateur ni colorant (cœurs d'artichauts grillés, tomates séchées, courgettes, aubergines) et, depuis 2004, un **vinaigre balsamique de Modène** exceptionnel dont le vieillissement dure plusieurs années, ou encore une **huile d'olive citronnée**, non par infusion mais au moyen de citrons broyés avec les olives.

Les olives utilisées affichent une teneur en acidité très faible, récoltées avant d'entamer leur maturation, elles sont triées à la main, lavées à l'eau douce puis broyées à l'aide de meules de granite. Une fois la pâte d'olive obtenue celle-ci est injectée dans une décanteuse centrifugeuse qui sépare le liquide du solide (grignon d'olives). L'huile est ensuite placée dans des silos où elle décantera naturellement pendant une période de 2 à 3 mois en fonction de la température extérieure. Parmi les nouveautés de Pensato & Cie, le vinaigre balsamique blanc qui affiche 3 ans de vieillissement ou encore une huile d'olive dénoyautée, une rareté. Autres éléments différenciants des produits Pensato & Cie : des contenants et un habillage originaux (étiquette style Belle Epoque) qui personnalisent la gamme Fernando Pensato. De nombreuses grandes tables de la côte d'Azur et du monde entier l'ont déjà d'ailleurs adoptée.

**Votre argent
peut aller
où vous le
voulez.**

