

The Pistacchio WAY



DISARONNO®
— INGREDIENTS —

LA REINE DE LA GLACERIE ET DE LA PÂTISSERIE

La pistache est un joyau aromatique qui se présente comme un plaisir sensoriel unique. Originaires des régions méditerranéennes et du Moyen-Orient, elles peuvent être enrichies de notes douces ou salées, ce qui en fait une matière première de plus en plus protagoniste dans la gastronomie, la glacerie, la pâtisserie et la cuisine. Nourrissante et polyvalente, la pistache n'est pas seulement un plaisir pour le palais mais aussi une source de bienfaits pour la santé.

DE LA PISTACHE À LA GLACE

Le processus de transformation de la pistache

La production de la pistache implique plusieurs étapes : la récolte manuelle, le séchage au soleil, la torréfaction, le décortilage, le broyage, l'affinage, la sélection et le contrôle qualité. Chaque phase est essentielle pour garantir un produit de haute qualité.

Récolte | La récolte de la pistache est un véritable travail « d'autrefois ». Elle s'effectue encore entièrement à la main : les fruits tombent dans des paniers portés à l'épaule, sur des toiles étendues au pied des arbres fruitiers ou, parfois, dans des parapluies retournés.

Séchage | Après la récolte, les fruits sont frottés mécaniquement afin de les débarrasser de leur enveloppe coriace, appelée brou, puis séchés au soleil pendant 3 à 4 jours. On obtient ainsi la pistache en coque, qui est ensuite conservée dans des lieux secs et obscurs.

Décortilage | L'élimination de la coque ligneuse qui protège l'amande à l'endocarpe rouge violacé s'effectue aujourd'hui grâce à des moulins adaptés. Jusqu'à quelques décennies en arrière, dans certaines zones, ce travail était encore réalisé manuellement, de façon rudimentaire, dans les exploitations agricoles. L'étape suivante est généralement l'épluchage, sauf dans certains procédés spécifiques.

Tri et sélection | Cette phase est cruciale: on élimine les pistaches défectueuses (cassées ou de forme irrégulière) ainsi que les corps étrangers. La matière première subit ensuite un contrôle de qualité rigoureux, d'abord à l'aide de trieuses électroniques, puis par du personnel qualifié.

Torréfaction | La torréfaction est une étape fondamentale. Selon la température et la durée du processus, elle confère aux pistaches leur note aromatique caractéristique, qui influencera également la pâte. Notre savoir-faire nous permet de trouver l'équilibre parfait entre température et temps de torréfaction, afin d'obtenir le meilleur résultat en termes de goût, d'arôme, de croquant et de conservation.

Raffinage | Après la torréfaction, les pistaches sont placées dans une machine qui les mélange en continu sous un système d'aspiration, ce qui accélère leur refroidissement. Elles subissent ensuite un premier broyage grossier, suivi d'un raffinage, réalisé soit avec des broyeurs à billes d'acier, soit avec des raffineurs à rouleaux. Enfin, avant le conditionnement, elles passent par un détecteur de métaux pour garantir l'absence totale de corps étrangers.

SICILE



La pistache de Sicile, introduite sur l'île dès le 1er siècle après J.-C., est aujourd'hui cultivée dans les provinces de Catane, Agrigente, Caltanissetta et Palerme.

Parmi elles, la plus renommée est celle provenant du territoire de Bronte (CT), village situé sur les pentes occidentales de l'Etna, où la culture de la pistache s'étend sur environ 4 700 hectares de sols volcaniques et rocailloux.

Cette variété est célèbre pour la combinaison unique de facteurs naturels, de tradition artisanale, de saveur incomparable et de reconnaissance officielle A.O.P., qui en font un produit de haute qualité, apprécié dans le monde entier. La matière première se distingue par une couleur interne d'un vert vif et saturé, tandis que la peau varie du vert au vert foncé, avec parfois des nuances violacées très intenses.

La pistache de Sicile: aromatique, caractéristique, intense.

La production de toute l'île atteint entre 2 500 et 3 000 tonnes de pistaches en coque, soit moins d'un pour cent de la production mondiale.

En raison de cette quantité limitée et de ses qualités exceptionnelles, la pistache sicilienne atteint sur les marchés internationaux des prix élevés, bien supérieurs à ceux d'autres variétés.

TURQUIE



La Turquie est le troisième producteur mondial de pistaches, après l'Iran et les États-Unis, avec environ 58 000 tonnes issues de 420 000 hectares de terres pauvres et non irriguées. Les principaux centres de culture se trouvent à Gaziantep et Urfa, au sud du pays, près de la frontière syrienne.

Ces dernières années, la qualité et la sécurité des pistaches turques ont considérablement progressé, se distinguant positivement par rapport à de nombreux pays de la région où les standards restent souvent insuffisants.

Perfect Green

Fruit de taille moyenne à petite, d'un vert vif et éclatant, protégé par une peau presque transparente aux reflets argentés. Sa saveur est douce et délicate. Il s'agit de l'une des variétés les plus précieuses au monde grâce à sa couleur éclatante et à sa saveur très caractéristique. Des qualités qui en font l'ingrédient de base de la riche pâtisserie turque et moyen-orientale.

Mawardi

Pistache dont la couleur varie, à l'intérieur, du jaune-vert au vert brun, recouverte d'une épaisse peau brunâtre aux reflets violacés. Elle est récoltée avant sa pleine maturité, lorsque la chlorophylle atteint son niveau maximum, conférant ainsi une couleur verte particulièrement intense.

Moins marquée que les « Green » et moins puissante que la variété sicilienne, elle se distingue par une saveur délicate et parfaitement équilibrée.



CE QUI REND NOS PÂTES DE PISTACHES VRAIMENT UNIQUES

Nous nous engageons à préserver l'authenticité de la saveur, en garantissant un procédé de fabrication respectueux de la tradition artisanale. Nos produits sont élaborés avec soin, selon des techniques authentiques, afin que la pâte de pistaches conserve son caractère unique et véritable.

Sélection des matières premières

Pour garantir une qualité supérieure, Prodotti Stella choisit uniquement des pistaches entières, permettant d'obtenir un produit authentique et raffiné, qui valorise l'expérience gastronomique.

Pureté

Nos pâtes 100 % pistache ne contiennent ni graisses ajoutées, ni autres fruits secs.

Certification

Nous exigeons de nos fournisseurs une certification rigoureuse de la matière première, basée sur des critères précis de calibre, d'humidité, de goût et de couleur, mais surtout la preuve de conformité aux normes concernant les aflatoxines.

Que sont les aflatoxines ?

Ce sont des mycotoxines, connues pour leurs propriétés génotoxiques et cancérigènes, que l'on retrouve souvent dans certains produits alimentaires (pistaches, noix, amandes, maïs, etc.) suite à des contaminations fongiques avant ou après la récolte.

Dans notre laboratoire, ainsi que dans les laboratoires externes certifiés, la sécurité alimentaire est assurée grâce à des instruments de pointe et à des analyses chimiques permettant de détecter d'éventuels contaminants tout au long du processus, depuis la récolte jusqu'au produit fini. De plus, notre laboratoire de microbiologie effectue toutes les analyses nécessaires pour définir les paramètres microbiologiques, incluant la recherche de microorganismes pathogènes (Salmonella, Listeria, etc.) et la mesure des indicateurs de contamination (charge microbienne totale, entérobactéries, E. Coli).

Expérience

Plus d'un demi-siècle de passion, d'attention scrupuleuse aux matières premières et de respect de l'authenticité.

Protocole d'excellence Disaronno Ingredients

- 🍷 Contrôles par échantillonnage également chez les fournisseurs.
- 🍷 Contrôle à la réception de la matière première.
- 🍷 Contrôle après la production de la pâte.



NOS PROPOSITIONS

CODE	NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION	ORIGINE	COLORANT
 292553AN	PISTACHE VERTE DE BRONTE DOP	Pâte pure à 100 % au goût intense. La pistache verte de Bronte est un produit certifié AOP, célèbre pour son arôme unique. Parfaite pour la glace artisanale, polyvalente et raffinée.	Bronte	Chlorophylle cuivrique
 292563AN	PISTACHE VERTE DE BRONTE DOP NC	Pâte pure au goût intense et à l'utilisation polyvalente. Sans ajout de chlorophylle, elle présente une couleur naturelle tirant vers le brun clair.	Bronte	Sans colorant
 292535AN	PESTO DE PISTACHE AU SEL DE CERVIA	Alliance de deux matières premières d'exception : la pistache et le Sel de Cervia, sel intégral au goût doux, aussi connu comme «le sel des papes».	Méditerranée	Sans colorant
 8708	CRÈME DE PISTACHE DE SICILE	Pâte obtenue exclusivement à partir de pistaches siciliennes soigneusement sélectionnées.	Sicile	Chlorophylle cuivrique
 8709	CRÈME DE PISTACHE DE SICILE SC	Pâte obtenue uniquement à partir de pistaches siciliennes sélectionnées. Sans chlorophylle.	Sicile	Sans colorant
 8718	PISTACHE BLEND	Pâte issue d'un mélange raffiné de pistaches de Sicile et de Turquie.	Turquie/Sicile	Chlorophylle cuivrique
 8701	PISTACHE BLEND SC	Pâte obtenue d'un mélange de pistaches de Sicile et de Turquie. Sans chlorophylle.	Turquie/Sicile	Sans colorant
 2G7669	GRAN PISTACHE	Grand classique Montebianco. Pâte pure à 100 % de pistaches sélectionnées, torréfiées et raffinées pour une saveur intense. Couleur typique.	Turquie	Chlorophylle cuivrique
 297010	PISTACHE MÉDITERRANÉENNE	Pâte pure à 100 % de pistaches d'origine méditerranéenne.	Turquie	Chlorophylle cuivrique
 297110	PISTACHE MÉDITERRANÉENNE NC	Pâte pure à 100 % de pistaches d'origine méditerranéenne. Sans chlorophylle.	Turquie	Sans colorant
 298010	PISTACHE VINTAGE	Pâte dense de couleur vert délicat, idéale pour réaliser une glace à pistaches «comme autrefois», avec des notes amandées.	Turquie	Chlorophylle cuivrique
 13PGC0040	PÂTE DE PISTACHE PURE ALVENA	Pâte de pistaches réalisée avec des pistaches sélectionnées pour un goût authentique.	Turquie	Chlorophylle cuivrique
 13PGC0044	PISTACCHIO 100% TOP	Pâte de pistaches réalisée exclusivement avec des pistaches 100 % Sicile. Produit haut de gamme, intense et aromatique.	Sicile	Chlorophylle cuivrique
 13PGC0106	PISTACCHIO SICILIA	Pâte de pistaches, avec pistaches 100% Sicile, sans colorants.	Sicile	Sans colorant
 13PGC0029	PISTACHE VERTE DE BRONTE AOP	Pâte de pistaches vertes de Bronte AOP.	Bronte	Chlorophylle cuivrique



BIENFAITS & CURIOSITÉS

De produit de niche, la pistache est devenue l'une des saveurs les plus recherchées par les consommateurs, souvent utilisée comme référence pour juger de la qualité d'une gelateria artisanale.

TENDANCE

La combinaison sucré-salé, une tendance culinaire en constante progression, trouve ses origines dans la Rome antique et a marqué l'histoire gastronomique au fil des siècles, influençant la tradition méditerranéenne et au-delà, jusqu'à la Renaissance. Aujourd'hui, cette alliance revient en force dans nos assiettes, bousculant la séparation traditionnelle entre sucré et salé.

Dans l'univers de la glace, le sel – déjà présent depuis toujours dans les pâtes sucrées – acquiert un rôle distinctif grâce à l'utilisation de cristaux et de flocons. Il apporte non seulement une touche saline contrastante, mais aussi une texture croquante et raffinée. Cette tendance prend tout son sens avec les fruits secs, et en particulier la pistache. Le sel, capable de rehausser les saveurs et de tempérer la douceur, enrichit le profil gustatif et crée un équilibre subtil entre douceur et sapidité.

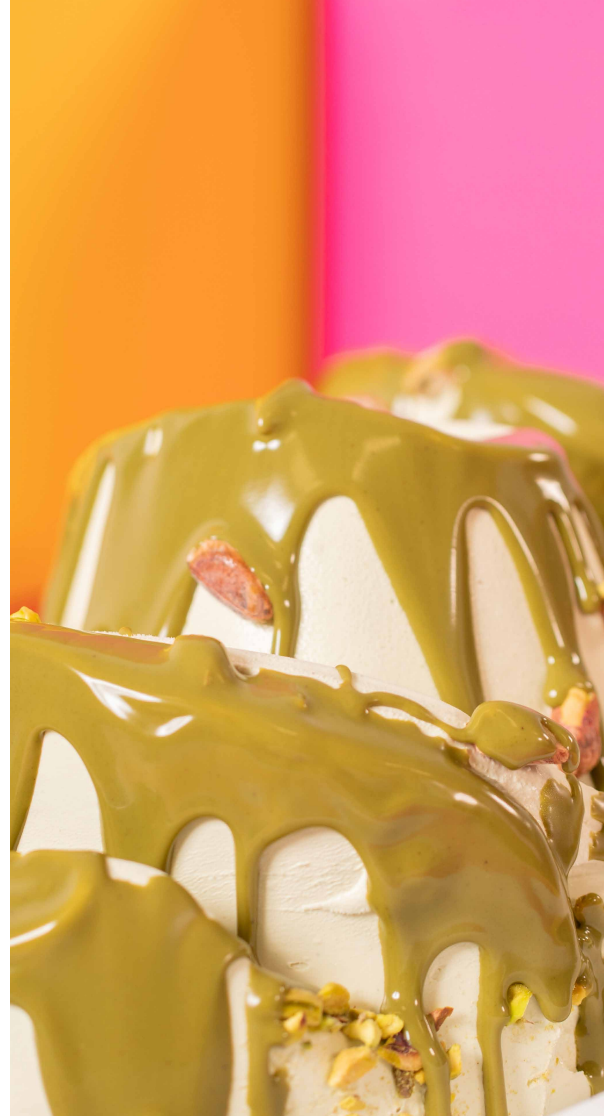
PROPRIÉTÉS & BIENFAITS DE LA PISTACHE

Comme les autres fruits à coque, les pistaches sont très énergétiques et idéales pour l'alimentation des sportifs et des enfants. Riches en protéines, vitamines, minéraux et acides gras insaturés, elles sont pauvres en sodium et en glucides, et ne contiennent pas de cholestérol.

Elles apportent de nombreux minéraux essentiels : calcium, phosphore, potassium, fer, zinc, magnésium, manganèse, fluor et cuivre.

Elles sont une source précieuse de vitamines A, B1, B2, B3, B5, B6, ainsi que de vitamine C et E.

Comme tous les fruits secs, les pistaches contribuent à réduire le taux de cholestérol sanguin, diminuant ainsi le risque de maladies cardiovasculaires.





DISARONNO®
— INGREDIENTS —

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com