

Un Noël gourmand et authentique à l'italienne avec la sélection festive de Gusto d'Italia

Cette année, un vent d'Italie soufflera sur les tables du réveillon !

[Gusto d'Italia](#), l'épicerie fine italienne en ligne, présente ses spécialités festives : des paniers gourmands, douceurs, vins, et panettones, produits authentiques, rares et de haute qualité qui permettront de vivre un vrai Noël gourmand à l'italienne.



Gusto d'Italia : des spécialités festives pour savourer la « vraie Italie »

Gusto d'Italia est une épicerie fine en ligne qui propose depuis 2008 le meilleur du patrimoine culinaire italien. En contact direct avec les artisans et producteurs italiens, elle propose une sélection de bons produits gastronomiques authentiques, et met à l'honneur des valeurs de goût, qualité, terroir et proximité avec la nature.

« Sous le sapin ou sur les tables de fêtes, les spécialités originales de Gusto d'Italia sont une véritable invitation au voyage. »

Pour les fêtes de fin d'année, Gusto d'Italia est une adresse incontournable pour trouver des produits qui sortent des sentiers battus et des clichés. Le site propose un vaste choix de douceurs, biscuits, gâteaux, confitures et chocolats, de vins et de liqueurs, et d'accessoires, avec des tasses, cafetières, verres et couteaux à parmesan, sans oublier les panettones, gâteaux traditionnellement dégustés à Noël.

Gusto d'Italia permet également d'offrir des chèques cadeaux, d'une valeur de 25 à 100 euros, qui permettront aux gastronomes de faire leur choix en toute liberté dans le catalogue du site.



Petite sélection de paniers gourmands Gusto d'Italia spéciale Noël

Coffret gourmand « Gusto di Mare »



Le panier « [Gusto di Mare](#) » est un concentré du meilleur de l'Italie gourmande maritime. Il contient 8 produits artisanaux gastronomiques, joliment disposés dans un coffret cadeau rouge : un pot de palourdes sans coquille, un pot d'anchois enroulés avec câpres, un pot de sauce aux moules et palourdes, une boîte de sardines à l'huile d'olive, un paquet de tagliatelles à l'encre de seiche, une amphorette de colatura di alici di Cetara, sauce typique aux anchois, un pot de boutargue de thon sicilienne et un sachet d'épices et de condiments spécial poissons de la région de Campanie.

Coffret gourmand « Gusto Tipico »



Soigneusement composé par l'équipe de Gusto d'Italia, le coffret [« Gusto Tipico »](#) permet de découvrir cinq produits artisanaux et gastronomiques : une crème de chocolat et noisettes Gianduja, une bouteille d'olive extra vierge d'Émilie-Romagne, un pot de pesto rosso de tomates séchées à l'huile Taggiasche, un paquet de riz carnaroli pour risotto, et un café moulu typique de Naples.

Coffret gourmand « Gusto di Tartufo »



Les amateurs de truffes se régaleront avec le coffret [« Gusto di Tartufo »](#). On y trouve cinq produits typiques à la truffe blanche et noire : une sauce crème à la truffe blanche, un pot de crème de Parmigiano Reggiano et truffe blanche d'été, un pot de crème aux champignons et truffe noire, une bouteille d'huile extra-vierge à la truffe noire et une tapenade d'olives vertes à la truffe blanche, produite en Calabre.

Les Panettones

Le Panettone est la star incontournable du Noël italien. C'est le gâteau traditionnel qui est dégusté en Italie pendant toutes les fêtes de fin d'année.



Le Panettone classique et historique est une brioche moelleuse qui contient des fruits confits (agrumes) et des raisins secs. Le Pandoro en est la version sans fruits confits et sans raisins secs. La tradition a évolué avec le temps et on trouve à présent des Panettoni farcis à la crème (pistache, chocolat, citron, cerises amarena...), aux fruits, aux marrons glacés, au nougat, au limoncello...

Gusto d'Italia propose une gamme de plus d'une trentaine de Panettones et gâteaux des fêtes, soigneusement sélectionnés directement auprès de producteurs reconnus pour leur savoir-faire et leur produits de grande qualité.



Voir la gamme sur <https://www.gustoditalia.com/-gamme-de-panettone-pandoro-gateaux-des-fetes-c102x2416745>.

Sans oublier la sélection de vins de desserts italiens qui se marieront parfaitement avec le Panettone : Voir la gamme sur <https://www.gustoditalia.com/fr-vente-produits-italiens-vins-italiens-doux-liquoreux-moelleux.html>.

Les engagements de Gusto d'Italia

- Rendre accessibles au plus grand nombre les produits d'épicerie fine italiens
- Offrir la meilleure qualité possible, avec des modes de production en accord avec les principes du mouvement Slow Food
- Privilégier l'artisanat et les producteurs biologiques
- Établir des partenariats durables avec les artisans producteurs
- Suivi et conseil des clients, et garantie satisfait ou remboursé de 7 jours



À propos de Johnny Gambacorta, fondateur de Gusto d'Italia

Franco-italien, Johnny Gambacorta a fait des études de sciences politiques à Sciences-Po Grenoble et de commerce et gestion à l'EDHEC.

Son MBA en poche, il a travaillé pendant quinze ans dans le marketing, le management de projets et d'équipes, le business development et la R&D dans le domaine des nouvelles technologies de la communication, dans les groupes Orange et Altran.



Véritable gourmet, tout comme sa compagne Christine, il est passionné par la cuisine de toutes les régions d'Italie et partisan du « mieux manger » et du slow food. Remarquant qu'en France, l'offre de produits italiens ne reflète pas la diversité et la qualité de la gastronomie italienne, il fonde Gusto d'Italia en 2008.

En misant sur le numérique, avec un site de e-commerce dédié aux spécialités italiennes rares et authentiques, Gusto d'Italia fait figure de pionnier. Le pari est réussi : le site a fêté ses 10 ans en 2018, et continue aujourd'hui à régaler les gourmands.

Pour en savoir plus

Site web : <http://www.gustoditalia.com>

Coffrets gourmands : <https://www.gustoditalia.com/fr-vente-produits-italiens-cadeaux-paniers-garnis-coffrets-gourmands-italiens-html>

Contact presse

Johnny GAMBACORTA

Email : contact@gustoditalia.com

Téléphone : 09 62 13 00 09