
SAPORA

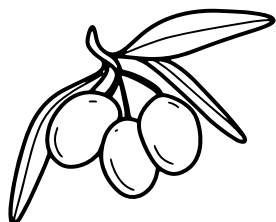


Catalogue Produits & Prix Autonome - Hiver 2025

<https://sapora.be>

Table des Matières

Sapora vous présente son catalogue hiver 2025 : une gamme raffinée d'huile d'olive, pâtes artisanales, sauces et douceurs italiennes.



Huile d'Olive

L'or vert de Sicile, intense et raffiné, pour sublimer chaque plat.

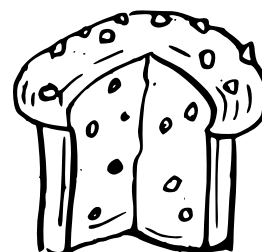
Page 3



Pâtes & Sauces

Pâtes artisanales et sauces gourmandes : l'essence de la cuisine italienne.

Page 4-6



Biscuits & Panettone

Douceurs festives et biscuits croquants, le goût authentique de l'Italie.

Page 7-9





Huile d'Olive Extra Vierge

Une huile d'olive extra vierge, complice de toutes vos recettes, pour une touche de pure tradition italienne au quotidien.



Le saviez-vous ?

Une cuillère d'huile d'olive extra vierge par jour apporte des antioxydants naturels et contribue à la santé cardiovasculaire.

Procédé de fabrication

Obtenue uniquement par première pression à froid, notre huile conserve toutes ses qualités naturelles. Extraite à moins de 27 °C, sans traitement chimique, elle révèle la pureté et l'intensité de l'olive italienne.



15.00€

1L – Usage quotidien

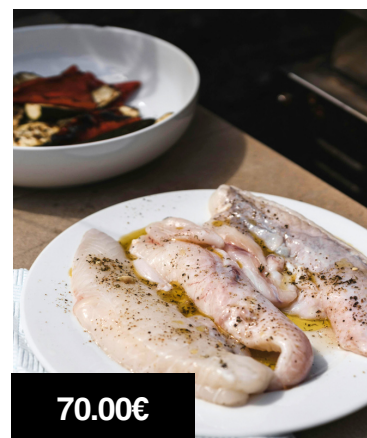
Parfaite pour vos bruschette, salades et assaisonnements à cru.



42.00€

3L – Cuisine familiale

Le format pratique pour les pâtes, plats mijotés et la cuisine de tous les jours.



70.00€

5L – Grands volumes

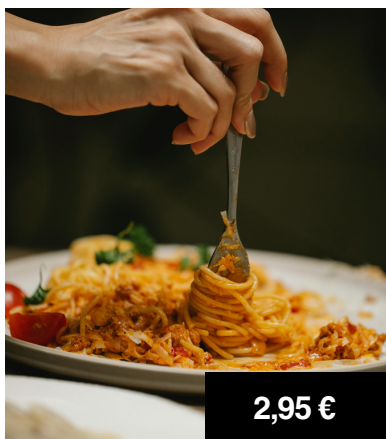
Idéal pour les familles nombreuses, les barbecues généreux ou les besoins des professionnels de la restauration.

Pâtes artisanales – classiques

Nos pâtes sont fabriquées artisanalement à partir de semoule de blé dur, séchées lentement à basse température pour préserver goût et texture. Découvrez nos recettes classiques et nos créations originales.

Classiques

Pour la simplicité au quotidien, nos classiques rassemblent les formats emblématiques de la cuisine italienne, authentiques et polyvalents pour toutes vos recettes.



1. Spaghetti N°5 - 500G

Idéals avec notre sauce alla Norma pour un plat Italien authentique. **Aussi disponibles en Spaghetti Intégrali.**



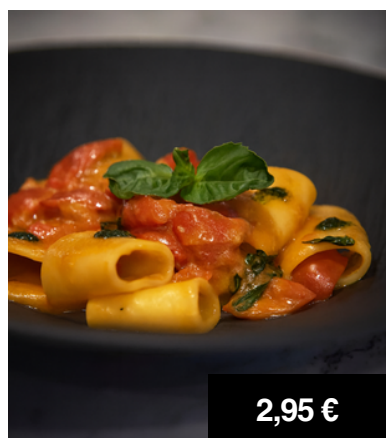
2. Fusilli - 500G

Parfaits pour retenir la sauce pesto Genovese. **Aussi disponibles en Fusilli Colorati.**



3. Casarecce - 500G

Délicieux avec notre pesto pistache pour un goût unique de Sicile. **Aussi disponibles en Casarecce Intégrali.**



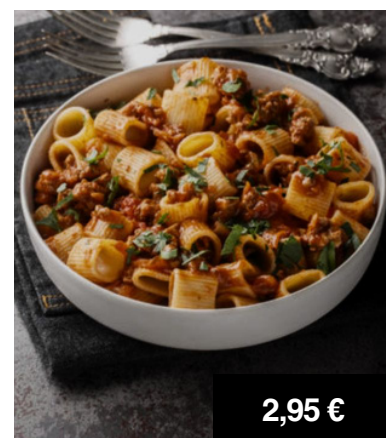
4. Paccheri - 500G

À farcir ou à savourer avec une sauce tomate simple. Un format généreux et convivial.



5. Cavatelli - 500G

Idéal avec notre Salsa alla Norma (400g), pour un plat sicilien onctueux et parfumé. *****Aussi disponibles en Busiate**

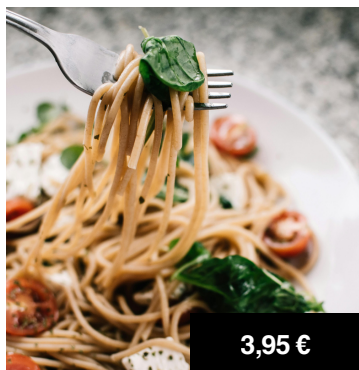


6. Mezze Maniche - 500G

Idéales pour les plats mijotés et salades de pâtes. Simples et polyvalentes au quotidien.

Pâtes artisanales – intégrales & truffe

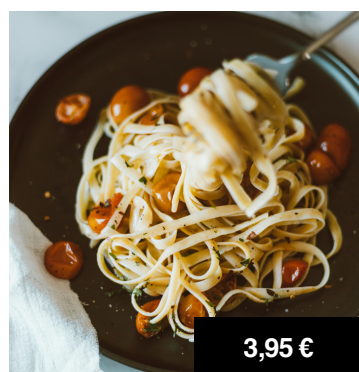
Des recettes uniques qui allient authenticité et raffinement : nos pâtes intégrales, riches en saveurs et bienfaits, et nos créations spéciales à la truffe pour les instants gourmets.



3,95 €

1. Spaghetti Intégrali – 500G

L'authenticité du blé ancien allée à la simplicité méditerranéenne. À déguster avec tomates cerises, basilic ou notre Pesto Trapanese (190g).



3,95 €

2. Linguine Integrati – 500G

Des linguine au blé complet, idéales avec un filet d'huile d'olive et des tomates fraîches.

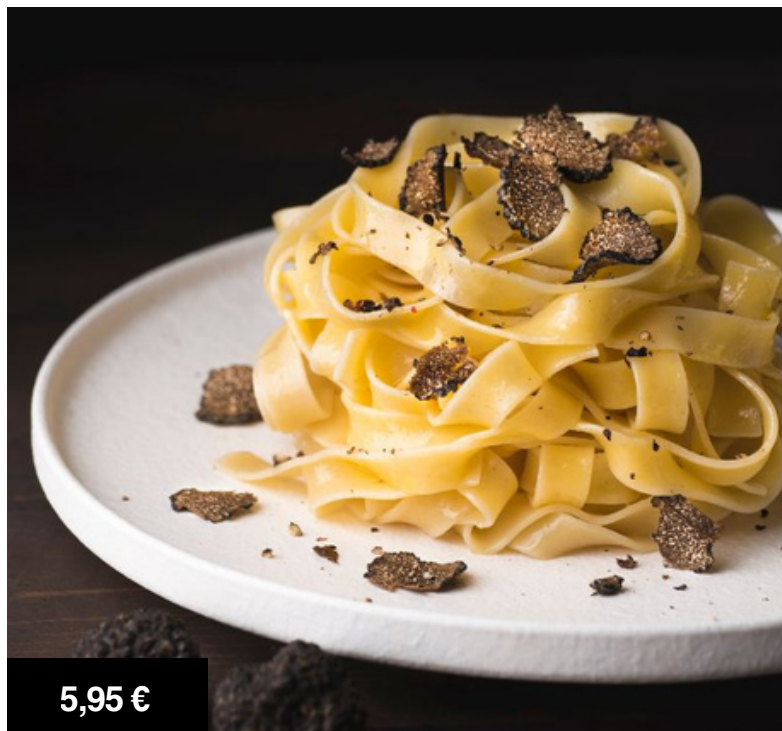
*****Aussi disponibles en version Basilic & Épinards pour une touche végétale.**



3,95 €

3. Casarecce Integrati – 500G

Leur texture rustique sublime les sauces généreuses. Parfaites avec notre Pesto Trapanese et un peu de crème, pour une recette sicilienne riche en caractère.



5,95 €

5. Tagliatelle al Tartufo – 500G

Véritable produit d'exception, nos tagliatelle artisanales à la truffe, élaborées en Italie, allient finesse et arôme unique. Un simple filet de notre huile d'olive extra vierge ou une noisette de beurre suffisent à révéler toute leur élégance. Parfaites pour sublimer vos repas festifs, elles apportent une touche de gastronomie italienne directement à table.



3,95 €

4. Busiate Integrati – 500G

Leur texture torsadée sublime les sauces généreuses. Parfaites avec notre Pesto Trapanese (190g), pour un plat sicilien authentique et savoureux.

Le saviez-vous ?

Les pâtes intégrales contiennent plus de fibres et de nutriments que les pâtes classiques. Elles favorisent la satiété et soutiennent une alimentation équilibrée.



L'âme des recettes italiennes

Un bon plat de pâtes n'est jamais complet sans sa sauce idéale. Qu'il s'agisse d'un pesto savoureux ou d'une sauce mijotée, trouvez votre accord parfait pour transformer chaque repas en véritable expérience méditerranéenne.



6,90 €

Salsa alla Norma – 400G

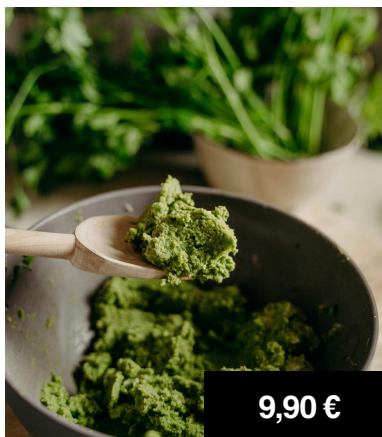
La sauce sicilienne par excellence, cuisinée avec tomates et aubergines. Elle sublime toutes nos pâtes artisanales et apporte à chaque assiette l'authentique saveur méditerranéenne.



9,90 €

Pesto Pistacchio - 190G

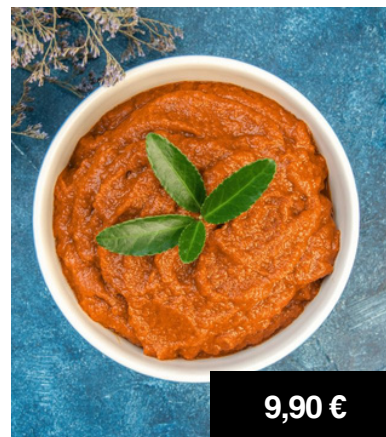
Une spécialité sicilienne raffinée aux pistaches. Idéal pour sublimer vos pâtes courtes avec une touche élégante et originale.



9,90 €

Pesto Genovese - 180G

Le grand classique ligurien au basilic frais et parmesan. Parfait avec vos plats de pâtes longues pour un goût authentique et parfumé.



9,90 €

Pesto Trapanese - 190G

Un pesto rouge sicilien à base de tomates et amandes. Délicieux avec des pâtes rustiques pour un plat méditerranéen ensoleillé.

Biscuits sablés artisanaux

Élaborés artisanalement au cœur de la Campanie, nos biscuits naissent d'un savoir-faire familial transmis depuis des générations. Chaque recette est travaillée avec soin, en respectant la tradition pâtissière italienne pour offrir une authenticité incomparable.



8,45 €

1. Biscotti al Burro e Albicocca – 150g

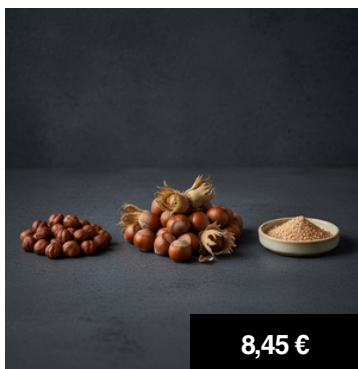
Délicats sablés au beurre garnis de confiture d'abricot, un équilibre parfait entre douceur et fraîcheur fruitée.



9,95 €

5. Biscotti Cacao e Pistacchio – 150g

Un mariage raffiné entre la profondeur du cacao et la délicatesse du pistache. Ces biscuits associent croquant et fondant pour offrir une expérience gourmande unique. Idéals à savourer seuls, avec un café ou en fin de repas, ils incarnent l'élégance de la tradition artisanale italienne.



8,45 €

2. Biscotti con Nocciola del Piemonte – 150g

Craquants et raffinés, préparés avec les célèbres noisettes du Piémont. Une saveur authentique et gourmande.



8,45 €

3. Biscotti Speculos – 150g

Un goût épicé et réconfortant, inspiré de la tradition belge. Parfaits pour accompagner un café ou un thé.



8,45 €

4. Biscotti al Burro – 150g

Classiques intemporels, ces sablés pur beurre fondent en bouche et rappellent les douceurs artisanales d'antan.





Panettone & Pandoro artisanaux

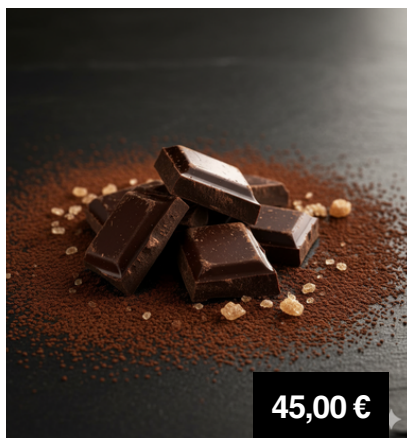
Véritables emblèmes de la tradition italienne, nos pandoro et panettoni sont préparés avec des ingrédients nobles et authentiques. Ils incarnent la générosité des fêtes et subliment chaque moment de partage.

Parfaits comme cadeaux de fin d'année, pour offrir un véritable goût d'Italie. Disponibles en quantités limitées, jusqu'à épuisement des stocks.



1. Pandoro Classique – 1kg

Douceur aérienne et parfumée à la vanille, saupoudrée de sucre glace pour une tradition italienne intemporelle.



2. Panettone Cioccolato – 1kg

Une pâte moelleuse enrichie de pépites de chocolat noir, pour un plaisir intense et gourmand.
Disponible aussi en 1,2 kilos.



3. Panettone Tradizionale – 1kg

Le grand classique italien, préparé selon la recette artisanale d'origine. Moelleux et parfumé, il révèle toute la richesse des saveurs traditionnelles du panettone.
Disponible aussi en 1,2 kilos.



4. Panettone Frutti di Bosco – 1kg

Explosion fruitée avec des baies rouges et noires, un équilibre parfait entre douceur et vivacité.
Disponible aussi en 1,2 kilos.



5. Panettone al limoncello – 1kg

Une création raffinée où la douceur de la pâte artisanale rencontre l'intensité aromatique du limoncello et la fraîcheur des zestes de citron. Une alliance élégante et ensoleillée, parfaite pour les fêtes.
Disponible aussi en 1,2 kilos.



Panettone & Pandoro artisanaux

Deux créations d'exception, où le savoir-faire artisanal rencontre des ingrédients nobles pour offrir des panettoni uniques aux saveurs raffinées.

Parfaits comme cadeaux de fin d'année, pour offrir un véritable goût d'Italie. Disponibles en quantités limitées, jusqu'à épuisement des stocks.



48,00 €

6. Panettone al Lampone – 1kg

Un panettone d'exception où la douceur de la pâte artisanale rencontre l'intensité fruitée de la framboise. Une création gourmande et élégante, parfaite pour surprendre vos convives avec une touche raffinée et festive.

Disponible aussi en 1,2 kilos.



48,00 €

7. Panettone Pistacchio – 1kg

Alliance raffinée d'une pâte artisanale et d'une crème pistache onctueuse, symbole de la Sicile.

Disponible aussi en 1,2 kilos.



Contact & Commandes

Commandez vos produits Sabora en ligne

Passez votre commande en quelques clics grâce à notre formulaire dédié.

Un email de confirmation vous sera envoyé dès validation et selon la disponibilité des produits.

Livraison

- Partout en Wallonie : forfait unique 5 € (offerte dès 100 € d'achat).
- Retrait possible chez nous sous 2 à 7 jours ouvrables.

Contact

✉ contact@sabora.be

☎ +32 496 44 41 89

<https://sabora.be>

[Accéder au formulaire de
commande](#)