



ALTONI

PER LO CHEF



HET VERHAAL

VOL PASSIE EN FIERHEID



PASTA-ATELIER, POTHOEKSTRAAT TE ANTWERPEN

Altoni maakt met passie en fierheid verse pasta sinds 1993. In het oude atelier aan de Pothoekstraat in Antwerpen startte Toni, een Italiaan met een hart voor de Italiaanse keuken, met het bereiden van artisanale verse pasta voor de lokale restaurants.

In 1999 nam de huidige bedrijfsleider het pasta-atelier over en verhuisde het naar een nieuwe locatie in Schoten. De verse pasta viel zodanig in de smaak dat het bedrijf snel groeide tot de onderneming zoals zij nu bekend staat bij haar klanten.

Door de nauwe band met de Chef en continu te innoveren slaagt Altoni erin een breed én kwalitatief assortiment aan te bieden. Verse pasta en sauzen zoals de Chef ze zelf zou maken, zodat hij zich kan focussen op de creativiteit binnen zijn gerechten.

ALTONI
PER LO CHEF

ALTONI

- 4** Onze ingrediënten
- 6** Het productieproces
- 8** Pasta fresca
- 22** Pasta biologica
- 26** Pasta ripiena fresca
- 40** Pasta ripiena surgelata
- 50** Altoni inspired by Peppe
- 56** Pasta precotta
- 60** Sugo artigianale
- 66** Lasagne al forno
- 68** De passie van de Chef
- 70** De wereld van Altoni Kelderman

ONZE INGREDIËNTEN

ENKEL HET BESTE IS GOED GENOEG

Een lekkere pasta maken, start met de selectie van de meest hoogwaardige grondstoffen. Zo worden al onze verse lintpasta's vervaardigd uit Italiaanse "KRONOS" durum tarwe, die ervoor zorgt dat de pasta tijdens het koken zijn vastheid niet verliest. De meer speciale gevulde pasta's worden gemaakt met de fijnste tarwe van de Altamura-regio. Deze wordt beschouwd als de beste in de wereld als het gaat over bloem en harde tarwe.

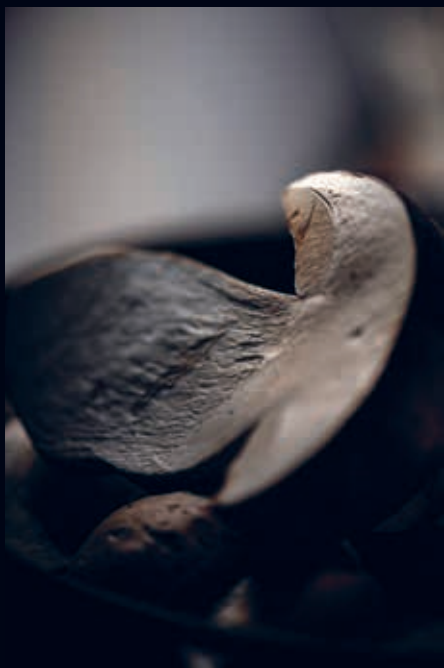
Naast de pasta worden ook de verse vullingen bereid met de fijnste Italiaanse ingrediënten. Stuk voor stuk heerlijke smaakmakers die de kwaliteit van onze verse gevulde pasta bepalen.

Ons gamma smaakvolle sauzen is bereid met respect voor traditie. De Italiaanse pomodori uit 'the Food Valley' en de verse ingrediënten zorgen voor een pastasaus gemaakt op maat van de Chef.

Alle pure ingrediënten komen van familiebedrijven waar een jarenlange vertrouwensrelatie mee werd opgebouwd. Hierdoor zijn we zeker van een constante kwaliteit.




Kronos



HET PRODUCTIEPROCES

PURE AMBACHT VAN DE BESTE KWALITEIT

Het productieproces bestaat uit verschillende factoren die allen leiden naar het maken van pasta en sauzen van een constante kwaliteit. Het start met de opslag van de grondstoffen op de juiste temperatuur, vervolgens het vakmanschap van onze mensen, een constante monitoring van alle productielijnen én het juist afleveren van de producten bij de klant.

Door in te spelen op de vraag van de klant is Altoni al meer dan 20 jaar een groeiende onderneming waarbij we steeds vasthouden aan onze belangrijkste waarde: het maken van hoogwaardige kwaliteitspasta en -sauzen. Hiervoor zijn in ons productiegebouw te Schoten dan ook alle voorzieningen aanwezig. Alle pasta's en sauzen van Altoni zijn BRC-gecertificeerd waardoor je kan vertrouwen op onze kwaliteit.





VERS FRAIS
Artigianale
BY ALTON





PASTA FRESCA *all'uovo*

WAT IS ER LEKKERDER
DAN VERSE PASTA ?

Verse pasta, of op z'n Italiaans 'pasta all'uovo', geeft je gerecht meer smaak. Het bijkomend voordeel is absoluut de snelle bereidingstijd en unieke kleur. Altoni neemt je mee in z'n wereld van verse pasta. Meer dan 80 soorten worden dagvers gemaakt met authentieke ingrediënten en de grootste zorg voor kwaliteit en hygiëne.

Dat maakt het verschil !

PASTA CORTA

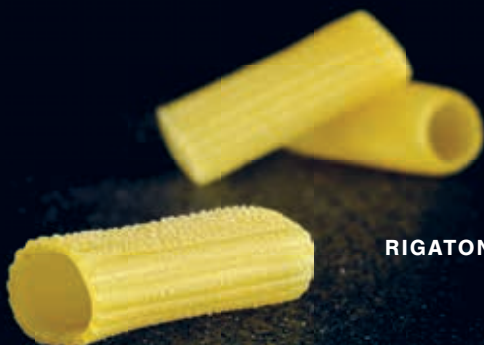
Sommige chefs geven de voorkeur aan korte pasta omdat hij gemakkelijker te koken is en eenvoudiger in gebruik. Alle pasta's worden bereid met verse scharreleieren en hebben een korte kooktijd van slechts enkele minuten.



PENNE ALL'UOVO



RIGATONI ALL'UOVO



GIROLLE ALL'UOVO



KOOKTIJD

3 à 4 min.



PASTA LUNGA

De verse pasta's worden gemaakt met Semolina KRONOS, een harde tarwe die in Italië bij de absolute top behoort. Deze durumtarwe heeft een uitstekende structuur die ervoor zorgt dat de pasta tijdens het koken zijn vastheid niet verliest.

Verse pasta 'al dente',
zoals hij bedoeld is !

SPAGHETTI ALL'UOVO



SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'UOVO



LINGUINE ALL'UOVO

AFMETINGEN

Spaghetti	○	2 mm
Spaghetti alla chitarra	□	2 mm
Linguine	◌	3 mm

KOOKTIJD

3 à 4 min.

TRAFILATA AL BRONZO

De verse pasta's, geperst door een bronzen mal, hebben een licht ruwe structuur waardoor de saus beter wordt opgenomen. Deze traditionele wijze van pasta maken, zorgt voor een unieke verse pasta waar je niet genoeg van krijgt ...



TAGLIOLINI ALL'UOVO



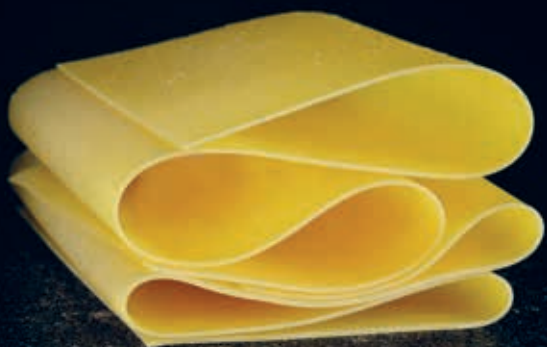
TAGLIATELLE ALL'UOVO



TAGLIATELLE SPINAZIE



TAGLIATELLE TOMAAT



LASAGNEVELLEN ALL'UOVO



LASAGNEVELLEN SPINAZIE



FETTUCCINE ALL'UOVO



PAPPARDELLE ALL'UOVO



TAGLIATELLE INKTVIS

AFMETINGEN

Tagliolini	2,5 mm
Tagliatelle	4 mm
Fettuccine	8 mm
Pappardelle	15 mm
Lasagnevellen	310 x 240 mm

KOOKTIJD

2 à 3 min.





TAGLIATELLE INKTVIS

Inktvispasta met crème van burrata, pesto van lamsoor, zeeekat en truffel cappuccino

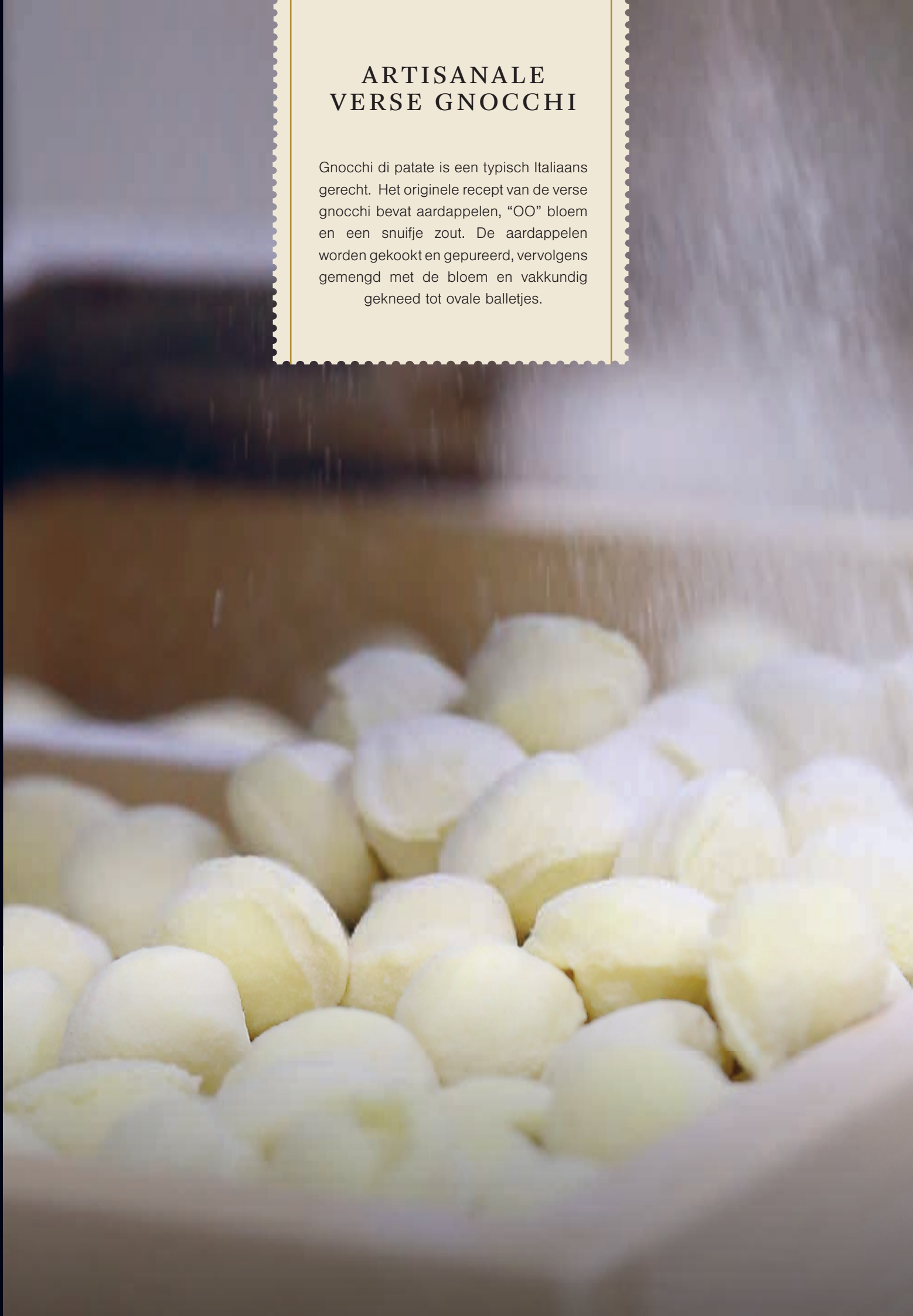
Deze pasta serveert leuk in een presentatie met contrasten, en is bovendien qua smaak subliem. De gebakken zeeekat verwijst naar de pasta, en het gerecht wordt gedresseerd met maar liefst 3 sauzen of smaakmakers. Spektakel in het bord maar zeker ook voor de smaakpapillen. Durf !

Tip

Bij de 'pasta al nero di seppia' wordt tijdens het kneden van het deeg inktvisinkt aan het pastadeeg toegevoegd. Hierdoor krijgt de pasta een zwarte kleur en een licht zilte smaak. Ideaal voor alle pastagerechten met vis.

ARTISANALE VERSE GNOCCHI

Gnocchi di patate is een typisch Italiaans gerecht. Het originele recept van de verse gnocchi bevat aardappelen, "OO" bloem en een snuifje zout. De aardappelen worden gekookt en gepureerd, vervolgens gemengd met de bloem en vakkundig geknead tot ovale balletjes.



GNOCCHI DI PATATE 'CLASSICO'



AFMETINGEN

Gnocchi di patate	15 x 20 mm
	5,5 g

KOOKTIJD

1 à 2 min.





GNOCCHI DI PATATE

Gnocchi en kaviaar met reductie en olie van kreeft en geconfijte citroen

Dit is een creatieve versie van de klassieke 'Pommes Moscovite'. De zijdeachtige gnocchi werkt perfect met het delicate van de kaviaar en de frisheid van de geconfijte citroen. Het gerecht krijgt meer diepgang door het extract van kreeft en met Oosters geparfumeerde kreeftenolie.

Tip

De gnocchi zijn eenvoudig te koken en klaar als ze komen bovendrijven. In plaats van te koken kan je ze ook bakken in boter. De buitenkant wordt dan lekker knapperig en mooi goudbruin, de binnenkant blijft zacht.

PASTA BIOLOGICA

Altoni heeft een gamma biologische verse pasta dat niet mag ontbreken op uw pastakaart. Hiervoor wordt enkel met de beste biologische ingrediënten gewerkt. Het graan wordt geteeld vrij van chemische bestrijdingsmiddelen of meststoffen. Een authentiek product van topkwaliteit, en bovendien vegan !



ORECCHIETTE BIO



STROZZAPRETI BIO



FAGIOLINI VOLKOREN BIO

KOOKTIJD

2 à 3 min.





FAGIOLINI VOLKOREN

Pasta met ragu van ossenstaart, coulis van butternut, salie en gepofte look

Een volkorenpasta vraagt om een iets robuuster gerecht. De ragu van ossenstaart heeft de klassieke insteek met guanciale en rode wijn als smaakmakers. De butternutcoulis heeft iets nootachtig door de beurre noisette, maar tegelijk iets aromatisch door het gebruik van komijn. Het gerecht wordt afgewerkt met een opgeschuimde jus van gepofte look en gefrituurde salie.

Weetje ---

Fagiolini, oftewel sperzieboon, behoort tot de typische pasta uit Puglia zoals de orechiette en strozzapreti. Deze ambachtelijke pasta wordt traditioneel bereid zonder eieren, vandaar ook wel eens 'pasta povera' genoemd.





PASTA RIPIENA *fresca*

Aan de basis van onze heerlijk gevulde pasta ligt het deeg. Het elastisch en flexibel deeg zorgt ervoor dat de pasta rijkelijk gevuld kan worden en veel smaak heeft.

Onze traditionele vullingen worden in eigen huis bereid met pure ingrediënten. De ricotta wordt wekelijks vers geleverd uit Italië en heeft een volle romige smaak die zorgt voor een smeuïge vulling. Andere ingrediënten zoals boschampionen, gegrilde artisjokken, gegrilde aubergines en zongedroogde tomaten zijn duidelijk herkenbaar in de vulling en dat proef je !

De verschillende gevulde pasta's zijn stuk voor stuk heerlijke smaaksensaties het hele jaar door.

VERS GEVULDE PASTA

Altoni is dagelijks bezig met het ontdekken en creëren van nieuwe smaken. De klant staat hierin centraal. Aan de hand van suggesties van de Chef en hun ervaring met Altoni werken wij aan nieuwe ontwikkelingen om ons assortiment telkens verder te verrijken. Door deze synergie komen wij steeds met verbeterde producten en nieuwe ideeën.





RAVIOLI RICOTTA SPINAZIE



RAVIOLONI BOSCHAMPIGNON TRUFFEL



RAVIOLI GIGANTE AUBERGINE



RAVIOLI GIGANTE ARTISJOK PECORINO

AFMETINGEN

Ravioli	50 x 50 mm 15 g
Ravioli gigante	70 x 70 mm 30 g
Ravioloni	95 x 65 mm 30 g

KOOKTIJD

3 à 4 min.

PASTA DI STAGIONE FRESCA

Op het ritme van de seizoenen voorziet Altoni een gevulde pasta met verse lokale ingrediënten van de tijd van het jaar. Verrassende vullingen die als suggestie op de menukaart jouw klanten telkens een hele nieuwe ervaring bezorgen.





MEDAGLIONI WITTE ASPERGES
VAN 1/4 TOT 30/6



MEDAGLIONI WITLOOF
VAN 1/1 TOT 31/3



MEDAGLIONI BURRATA ZONGEDROOGDE TOMAAT
VAN 1/7 TOT 30/9



MEDAGLIONI TRIO VAN WILD
VAN 1/10 TOT 31/12

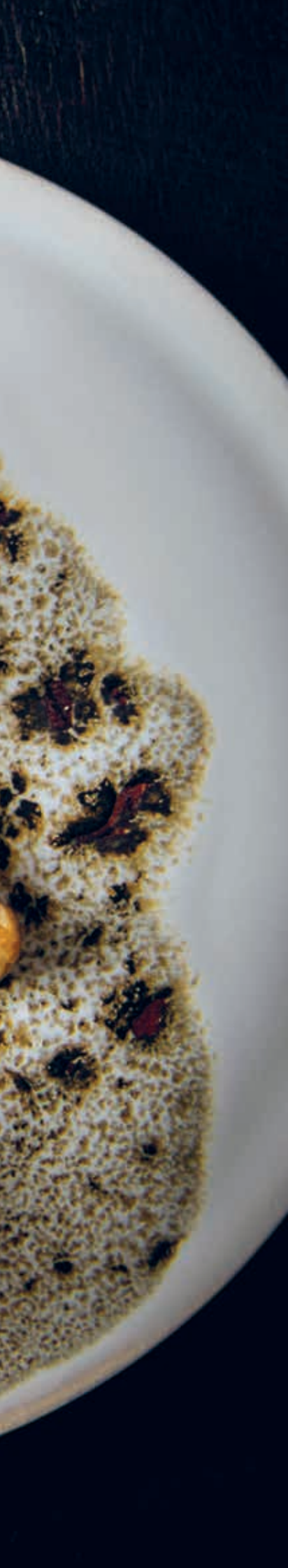
AFMETINGEN

Medaglioni	70 x 70 mm 30 g
------------	--------------------

KOOKTIJD

3 à 4 min.





MEDAGLIONI WITLOOF

Medaglioni van witloof 'fine champagne' met cappuccino van eekhoorntjesbrood, kastanje en roodloof-salade

Met deze pasta gaan we resoluut de winter in met die typische aardse smaken. Laat witloof zeker terugkomen maar combineer met de typische andere winterse koning 'het eekhoorntjesbrood'. Bak deze met wat look en peterselie aan en maak er een cappuccino van als 2de saus. De eerste saus verwijst naar een cognac roomsaus die we kennen van de klassieker 'fazant fine champagne'.

Weetje ---

Het witloof wordt gekarameliseerd waardoor je een mooi smaakcontrast krijgt met het lichte bittere dat witloof eigen is.

TORTELLONI

Tortelloni wordt gemaakt van ronde pastavelletjes die gevuld en gevormd worden in nagelvormige ringetjes. Combineer met een eenvoudige saus zodat de rijke smaak van de vulling zijn mannetje kan staan in het gerecht. De tortelloni gigante presenteert bovendien heel mooi in het bord !





TORTELLONI RICOTTA SPINAZIE



TORTELLONI PARMIGIANO



TORTELLONI PROSCIUTTO COTTO



AFMETINGEN

Tortelloni	45 x 45 mm 12 g
------------	--------------------

KOOKTIJD

2 à 3 min.



TORTELLONI GIGANTE RICOTTA SPINAZIE



TORTELLONI GIGANTE PARMIGIANO



TORTELLONI GIGANTE PROSCIUTTO CRUDO



TORTELLONI GIGANTE BOSCHAMPIGNON TRUFFEL



TORTELLONI GIGANTE GEITENKAAS HONING



TORTELLONI GIGANTE ZONGEDROOGDE TOMAAT

AFMETINGEN

Tortelloni gigante	70 x 60 mm 25 g
--------------------	--------------------

KOOKTIJD

3 à 4 min.





TORTELLONI GEITENKAAS

Tortelloni van geitenkaas & honing met coulis van groene kruiden, voorjaarsgroenten en relish van tomaat met taggiasche-olijf

De tortelloni van geitenkaas verleent zich perfect met de typische voorjaarsgroenten en -smaken. Zo houden we dit ook vegetarisch maar boeiend door het gebruik van veel kruiden, groenten en bloemen. De relish van tomaat en olijf zorgt voor een sterk Zuiders condiment die dit gerecht naar een hoger niveau tilt.

Weetje

Deze heerlijke geitenkaas komt uit het hartje van de Kempen, van de geitenboerderij De Polle. Deze natuurlijke en ambachtelijk geproduceerde geitenkaas wordt alom geprezen voor z'n 100% zuivere karakter en heerlijk zachte smaak.



PASTA RIPIENA *surgelata*

Door het vers invriezen behoudt de gevulde pasta zijn kwaliteit, zonder toevoeging van hulpstoffen of bewaarmiddelen. IQF, oftewel individueel snel invriezen, zorgt ervoor dat het buitenoppervlak van de pasta onmiddellijk bevriest en voorkomt het aan elkaar kleven. Bovendien blijft de structuur en de smaak van de pasta behouden.

Diepvries pasta biedt de meeste mogelijkheden voor de klant qua gebruiksgemak. De Chef kan de pasta per portie uit de verpakking halen en door middel van het hersluitbare deksel eenvoudig in de diepvries bewaren. De gevulde pasta kan zowel ingevroren als ontdooid vers klaargemaakt worden.



RAVIOLONI RICOTTA SPINAZIE



RAVIOLONI BOSCHAMPIGNON TRUFFEL



RAVIOLONI SCAMPI CURRY



RAVIOLONI KREEFT



RAVIOLONI KRAB



AFMETINGEN

Ravioloni	95 x 65 mm 30 g
-----------	--------------------

KOOKTIJD

Diepvries	4 à 5 min.
Ontdooïd	3 à 4 min.

RAVIOLI

Deze vorm van pasta is waarschijnlijk de bekendste gevulde pasta en betekent zoiets als 'éénhapspasta'. Deze vierkante deegkussentjes vind je bij Altoni zowel vegetarisch als met vlees.





RAVIOLI RICOTTA SPINAZIE



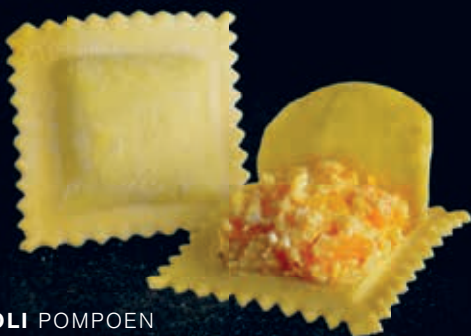
RAVIOLI BOSCHAMPIGNON TRUFFEL



RAVIOLI GEITENKAAS HONING



RAVIOLI GORGONZOLA WALNOOT



RAVIOLI POMPOEN



RAVIOLI CARNE



RAVIOLI GIGANTE SECRETO 07

AFMETINGEN

Ravioli	50 x 50 mm 15 g
Ravioli gigante	70 x 70 mm 30 g

KOOKTIJD

Diepvries	4 à 5 min.
Ontdood	3 à 4 min.

MEDAGLIONI

De vorm medaglioni, oftewel angelotti, presenteert mooi op het bord. Zijn ronde vorm, zonder kartelrand, zorgt voor nog meer vulling en smaak !





MEDAGLIONI SALSICCIA PATATE



MEDAGLIONI COQUILLES SAINT-JACQUES



MEDAGLIONI RADICCHIO SCAMORZA

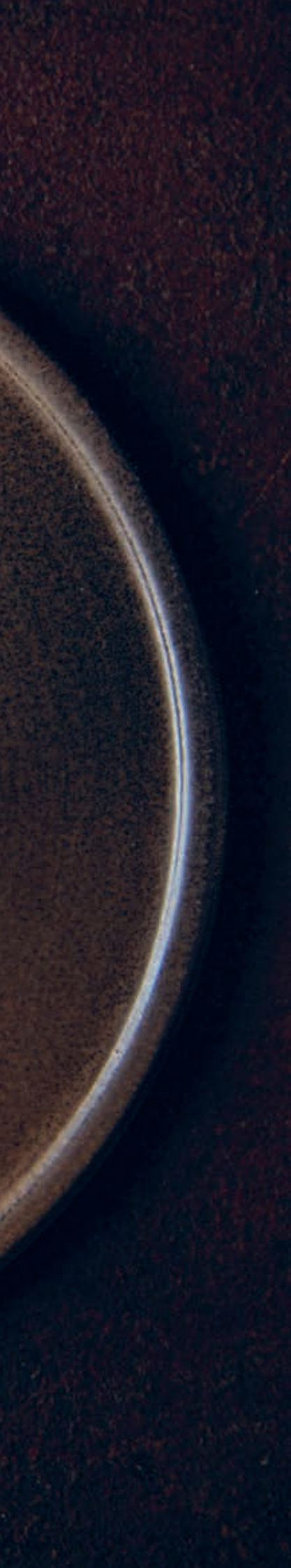
AFMETINGEN

Medaglioni	70 x 70 mm
	30 g

KOOKTIJD

Diepvries	4 à 5 min.
Ontdood	3 à 4 min.





MEDAGLIONI COQUILLES

Medaglioni van sint-jacobsvrucht, gestoofde boerenkool, lardo en staafjes van wintertruffel

Verrijk het gerecht door de pure vorm van de vulling nog eens te laten terugkomen. Mooi krokant gebakken coquilles in combinatie met gesmolten spek of lardo is altijd feest. Om het feest helemaal af te maken, werken we af met wintertruffel en gestoofde boerenkool.

Tip

Sint-jacobsvruchten zijn een ware delicatessen en geven net dat tikkeltje extra aan je menu. De fijne textuur past dan ook perfect in combinatie met verse pasta !

CANNELLONI

Deze ronde gevulde buizen zijn een leuke variant op de lasagne. Overgiet de cannelloni met een heerlijke saus naar keuze en gaar in de oven.





CANNELLONI RICOTTA SPINAZIE



CANNELLONI ZALM



CANNELLONI CARNE



CANNELLONI GEGRILDE GROENTEN

AFMETINGEN

Cannelloni	90 x 30 mm 70 g
------------	--------------------

BEREIDINGSTIJD

20 min.





ALTONI INSPIRED *by Peppe*

Samen met Peppe Giacomazza heeft Altoni een premium gamma ontwikkeld 'Altoni inspired by Peppe'. De Siciliaanse Chef is het boegbeeld van de Italiaanse keuken. Hij staat aan het roer van La Botte in Genk, één van de bekendste Italiaanse restaurants in België.

Bij de 'trafilata al bronzo' wordt de pasta door een bronzen mal geperst, waardoor het een lichte ruwe structuur krijgt. Door deze poreuze structuur wordt de saus beter opgenomen. Deze pasta laat zich bovendien veel beter 'al dente' koken, zelfs als je ze daarna mengt met de saus.

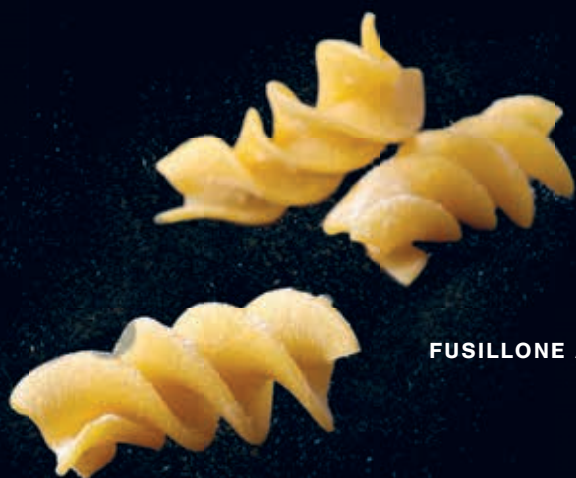
BIGOLI ALL'UOVO



MAFALDINE ALL'UOVO



FUSILLONE ALL'UOVO





PACCHERI ALL'UOVO



RAVIOLI GIGANTE BURRATA E LIMONE



CARAMELLE OSSOBUCO

KOOKTIJD

Pasta fresca	2 à 3 min.
Pasta ripiena	
diepvries	4 à 5 min.
ontdoid	3 à 4 min.



CARAMELLE OSSOBUCCO

Caramelle van ossobuco met crème van Nduja, mi-cuit en jus van gambero rosso

Deze leuke pastavorm met ossobuco verleent zich verrassend goed met schaaldieren. We kozen voor de combo met gambero rosso die we enerzijds zacht gaarden (mi-cuit) en anderzijds serveren in een sterke jus van de koppen. Als absolute boost in dit gerecht kozen we voor Nduja. De pittige worst uit Calabrië waarvan we een aioli maakten met sinaas. Een verrassende maar zeer geslaagde combinatie.

Weetje

Het deeg van de caramelle, ook wel eens snoepje genoemd, wordt fijn uitgerold en met de hand gevouwen. Pure ambacht op het bord !



PASTA PRECOTTA

Ons uitgebreid gamma voorgekookte pasta combineert de kwaliteit van onze verse pasta met het gebruiksgemak. Na slechts 20 seconden in warm water is de pasta klaar om te serveren. Naast de zeer korte bereidingstijd, behoudt de pasta zijn consistentie en smaak. De voorgekookte pasta is uitermate geschikt voor zowel warme als koude bereidingen.





PENNE GEKOOKT



CASARECCE GEKOOKT



FUSILLI GEKOOKT



RAVIOLI RICOTTA SPINAZIE GEKOOKT



SPAGHETTI GEKOOKT



LINGUINE GEKOOKT



TAGLIATELLE GEKOOKT

BEREIDINGSTIJD

20 sec.







SUGO ARTIGIANALE *i pronti*

Deze smaakvolle sauzen zijn bereid met respect voor traditie. De beste tomaten geselecteerd uit 'the Food Valley' en verse ingrediënten zoals Pancetta Copata en vers gegrilde groenten zorgen voor een pastasaus gemaakt op maat van de Chef. Overheerlijk en altijd van een constante kwaliteit. Deze sauzen zijn speciaal ontwikkeld om te combineren met onze verse, gevulde of gekookte pasta. En belangrijk, er worden geen kleur- en bewaarestoffen toegevoegd aan onze sauzen.



Onze heerlijke 'Butcher's bolognaisesaus' is ontstaan uit een mooie samenwerking met Luc De Laet van de Butcher's Craft by De Laet & Van Haver. Voor het gemengd gehakt werd gekozen voor het Belgisch witblauw: mals, sappig en vooral heel smaakvol. Een lokaal topproduct uit de Wase polders. Zonder twijfel een premium bolognaisesaus !

38% MEAT



BUTCHER'S BOLOGNAISE



POMODORE SAUS



TOMATENSAUS MET GROENTEN



BOLOGNAISESAUS 100% RUND



TOMAAT MASCARPONE SAUS



ARRABIATA SAUS



CARBONARASAU



WITTE ROOMSAUS



FUNGHI PORCINI SAUS



4-KAZEN SAUS





ARRABIATA SAUS

King krab 'arrabiata' met courgette, tomato confit en gremolata van dragon

King krab is een exquise product dat op zich niet veel meer nodig heeft. Hier gebruiken we de arrabiatasaus twee maal door ze glad te mixen en wat op te boosten met frisse zuren en extra chili. Enerzijds gebruiken we de saus puur, anderzijds als extra smaakmaker in een mousselinesaus 'choron style'. We geven het gerecht een extra toets met een gremolata van dragon.

Tip

Deze saus werd verrijkt met peperoncino, de Italiaanse benaming voor chilipepers, en gegrilde rode paprika's. Combineer met de tomaat mascarpone saus voor een smeuijge saus met toch de nodige pit.



LASAGNE *al forno*

Al onze lasagnes worden in de oven gebakken waardoor de verse lasagnevellen samen garen met de saus. Dit zorgt voor een heerlijk smeùge lasagne. Je kan de lasagne portioneren of in zijn geheel opwarmen in de oven of microgolfoven. Serveertip: werk af met onze Italiaanse pomodore saus en een scheutje room !

Ovenheerlijk en eenvoudig.



LASAGNE VEGETARISCH



LASAGNE BOLOGNAISE ALLA CRÉMA



LASAGNE BOLOGNAISE 100% RUND



LASAGNE ZALM SPINAZIE

BEREIDINGSTIJD

Portie 400 g

20 min.

DE PASSIE VAN DE CHEF

ENKEL HET BESTE IS GOED GENOEG

Niet alleen restaurants en traiteurs, maar ook exclusieve event-cateraars en de betere brasserieën zijn al jarenlang klant. Het uitgebreide assortiment van Altoni en de seizoensspecialiteiten bieden aan verschillende segmenten een ruime keuze, met onze uitstekende kwaliteit altijd als basis.

Tevens volgen wij de culinaire trends op de voet. De samenwerking tussen de Chef en Altoni is daarin heel belangrijk. We houden van een eerlijke en persoonlijke aanpak, net als onze klanten. Dit geeft het beste resultaat op het bord en daar is het ons om te doen.



'Een waar genoegen om samen te werken met Altoni. Hun pasta is steeds van een uitstekende én constante kwaliteit. Bovendien is het een partner die echt luistert naar zijn klanten.'

*Stephanie Todde, zaakvoerder & Chef
Barabas, Huy*



Jullie pastasauzen zijn de perfecte basis voor al onze gerechten ! Kwalitatieve sauzen die ons veel tijd besparen en waar we onze eigen touch aan kunnen geven.

*Don Bogaart, zaakvoerder
Pavaroti-restaurants in Nederland*

Altoni is voor ons een synoniem voor kwaliteit. Ze zijn een betrouwbare partner ongeacht onze grote volumes die we vaak afnemen.

*Jan Verhelle, zaakvoerder
Diner Privé, Dilbeek*

Sinds jaar en dag zijn we vaste klant bij Altoni.
Deze pasta presenteert het mooiste op het bord.

*Rudi Ghysebrechts, zaakvoerder
Pasta Hippo Vino, Antwerpen*

Steeds een fijn contact met Altoni. Mooi hoe ze steeds het ambachtelijk karakter hebben kunnen behouden. Lokale produkten van topkwaliteit !

*Roger van Damme, Chef
Désirée*

Als echte 'Italofiel' al jaren fan van Altoni ! De textuur van de verse 'al bronzo' pasta kan ik zelf niet evenaren.

*Raf Vandeneijnde, zaakvoerder & Chef
Il forno rosso, Wijnegem*

Met deze kwalitatieve pasta met heerlijke vullingen zijn onze gerechten steeds een succes !

*Pino, zaakvoerder
La vita è bella, Mons*

DE WERELD VAN ALTONI KELDERMAN

MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD ONDERNEMEN

Wat begon bij Altoni, maakt nu deel uit van Altoni Kelderman nv, een bedrijf gespecialiseerd in het bereiden van maaltijdcomponenten van hoogstaande kwaliteit. Door de krachten te bundelen ontstond een sterk dynamisch bedrijf dat klaar is voor de toekomst.

Altoni Kelderman wil meewerken aan een betere plek om in te leven. In ons duurzaamheidsprogramma engageren we ons tot het omgaan met zorg en respect voor de 4 M's:

MENS

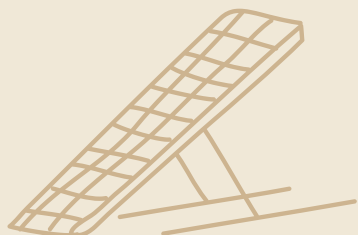


Kwaliteit is onze absolute prioriteit. Traceerbaarheid is daarvoor essentieel. Wij streven continu naar hoogkwalitatieve producten en processen, die daarop intern én extern geaudit worden. Zo zijn alle pasta's en sauzen BRC-gecertificeerd en kan je dus op een voortreffelijke kwaliteit vertrouwen.

MILIEU



Klimaatverandering is wellicht de grootste milieuitdaging voor ons allemaal. Ook wij hebben daar een belangrijke rol in te spelen. Zo investeerden we maar liefst in 3000 m2 zonnepanelen. De koelinstallaties werken op natuurlijke CO2 en we hebben een regenwaterrecuperatiesysteem dat het waterverbruik drastisch reduceert. Onze kantoren worden verwarmd met restwarmte van de productie en waar mogelijk gebruiken we regenwater.





MAATSCHAPPIJ

We vervullen ook een maatschappelijke rol. Al jaren ondersteunen we uiteenlopende sociale projecten, activiteiten en organisaties: Moeders voor Moeders, de voedselbank, daklozenwerking, de sociale kruidenier in Schoten, ... Zo kunnen deze mensen genieten van onze producten en delen we wat we hebben met mensen in nood.

MEDEWERKER

Elke werknemer verdient ons respect. Onze groei hebben we immers te danken aan de motivatie en het engagement van onze medewerkers.





ALTONI

PER LO CHEF

Sluizenstraat 101
2900 Schoten
tel. 0032 3 685 24 52

www.altoni.be
info@altoni-kelderman.be

Nederlandstalige editie

