

CATALOGUE 2009



Authentique, la petite épicerie

Seuls les prix indiqués sur les sites www.produitsregionaux.fr sont valables au jour de la commande.

Nous nous réservons le droit à tout moment de supprimer des articles de ce catalogue.

La rubrique "Les bonnes affaires" n'est pas incluse dans ce catalogue, les prix promotionnels ne sont valables que pour une commande sur les sites www.produitsregionaux.fr



AUTHENTIQUE LA PETITE EPICERIE

Brisures de Truffes de Lalbenque - 50 g

Le «diamant noir» de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade...et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Les brisures de truffes sont un mélange de peau provenant de truffes pelées. Ingrédients

: truffe, sel, jus.

48.00 € - 960.00 €/Kg

Brisures de Truffes de Lalbenque - 12.5 g

Le «diamant noir» de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade...et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Les brisures de truffes sont un mélange de peau provenant de truffes pelées. Ingrédients

: truffe, sel, jus.

12.00 € - 960.00 €/Kg

Brisures de Truffes de Lalbenque - 25 g

Le «diamant noir» de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade...et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Les brisures de truffes sont un mélange de peau provenant de truffes pelées. Ingrédients

: truffe, sel, jus.

24.00 € - 960.00 €/Kg

Cèpes extra au naturel - 280 g

Les cèpes peuvent accompagner les confits, les magrets. Ils sont conseillés dans la préparation de bonnes sauces et dans les omelettes. Ingrédients

: Cèpes (*boletus edulis*) 220 g, Huile végétale, sel.

16.40 € - 58.57 €/Kg

Cèpes séchés - 50 g

Les Cèpes secs entrent dans la fabrication des farces, ou de hachés, conseillés dans la préparation de bonnes sauces et dans les omelettes. Conseils de préparation

: Avant de les incorporer dans votre recette, faites les tremper dans de l'eau tiède pendant 30 min, et égouttez-les sur du papier absorbant.

5.70 € - 114.00 €/Kg

Confit culinaire au vin de Sauternes - 70 g

Ingrédients

: Sauternes 20%, Ste croix du mont 25%, sucre 55%, 4 épices, pectine de fruit. Un condiment très original pour accompagner foie gras et charcuterie.

2.70 € - 38.57 €/Kg

Confit culinaire d'oignons - 70 g

Ingrédients : oignon 45%, Sucre 55% Un condiment très original pour accompagner foie gras et charcuterie.

2.05 € - 29.29 €/Kg

Confit culinaire Figue-Pomme aux Epices - 70 g

Ingrédients

: Figue 28%, pomme 27%, raisins secs 1%, piment, gingembre, muscat 1%, vinaigre 1%. Un condiment très original pour accompagner foie gras et charcuterie.

2.05 € - 29.29 €/Kg

Confit d'oignons au vin de Cahors - 100 g

Un confit d'oignons qui ne manque pas de caractère. Il accompagnera à merveille un foie gras entier ou vos viandes blanches. Ingrédients

: Oignons, sucre, vin de Cahors, vinaigre balsamique, sel, poivre.

2.50 € - 25.00 €/Kg



Confit de figues aux noix - 125 g

Idéal pour accompagner des fromages ou du foie gras. Cette recette de confit de figues est excellente avec ses brisures de noix, le mariage noix-figue est divin.
Ingrédients

: figues 50,5% ; sucres de fruits, sucre de canne, vin de pays d'Oc blanc, noix 1,7%. Gélifiant : pectine de fruits, jus concentré de citron.

5.10 € - 40.80 €/Kg

Coulis de cassis noir de Bourgogne - 290 g

Pour accompagner vos desserts, glaces, fromages blancs ou pour élaborer une sauce. Le cassis noir de Bourgogne se marie très bien en raison de sa puissance aromatique avec le chocolat, le gibier, les escargots, le foie gras et bien d'autres encore. Ingrédients

: Cassis, eau, sucre, sans colorants ni conservateur.

5.10 € - 17.59 €/Kg

Délices de champignons - 90 g

Ce condiment est idéal à l'apéritif sur des toasts ou pour accompagner une viande froide. Ingrédients

: Champignons 77% dont 27% de cèpes, huile d'olive, huile de tournesol, oignons, ail, sel, poivre, épices.

4.00 € - 44.44 €/Kg

Délices de poivrons - 90 g

Ce condiment est idéal à l'apéritif sur des toasts ou pour accompagner une viande froide. Ingrédients

: poivrons rissolés 75%, ail, oignon, tomate, huile d'olive, jus de citron, sel, poivre, sucre, piment fort, basilic.

4.00 € - 44.44 €/Kg

Escargots de Bourgogne 10 dz belle grosseur - 460 g

L'escargot de Bourgogne est un mollusque délicat, subtil. Tout en conservant les ingrédients de base de la recette traditionnelle bourguignonne à base d'ail et de persil on peut également les lier au beurre en ajoutant une échalote et quelques gouttes d'huile d'ail qui souligne le goût au lieu de le détruire. Les escargots peuvent être servis avec une crème de persil mixé, un peu de crème et de beurre pour l'adoucir. Ingrédients :

Escargots, eau, laurier, thym, sel, épices

28.60 € - 62.17 €/Kg

Escargots de Bourgogne 12 dz moyens - 460 g

L'escargot de Bourgogne est un mollusque délicat, subtil. Tout en conservant les ingrédients de base de la recette traditionnelle bourguignonne à base d'ail et de persil on peut également les lier au beurre en ajoutant une échalote et quelques gouttes d'huile d'ail qui souligne le goût au lieu de le détruire. Les escargots peuvent être servis avec une crème de persil mixé, un peu de crème et de beurre pour l'adoucir. Ingrédients :

Escargots, eau, laurier, thym, sel, épices

29.50 € - 64.13 €/Kg

Escargots de Bourgogne 2 dz très gros - 125 g

L'escargot de Bourgogne est un mollusque délicat, subtil. Tout en conservant les ingrédients de base de la recette traditionnelle bourguignonne à base d'ail et de persil on peut également les lier au beurre en ajoutant une échalote et quelques gouttes d'huile d'ail qui souligne le goût au lieu de le détruire. Les escargots peuvent être servis avec une crème de persil mixé, un peu de crème et de beurre pour l'adoucir. Ingrédients :

Escargots, eau, laurier, thym, sel, épices

6.10 € - 48.80 €/Kg

Escargots de Bourgogne 4 dz très gros - 250 g

L'escargot de Bourgogne est un mollusque délicat, subtil. Tout en conservant les ingrédients de base de la recette traditionnelle bourguignonne à base d'ail et de persil on peut également les lier au beurre en ajoutant une échalote et quelques gouttes d'huile d'ail qui souligne le goût au lieu de le détruire. Les escargots peuvent être servis avec une crème de persil mixé, un peu de crème et de beurre pour l'adoucir. Ingrédients :

Escargots, eau, laurier, thym, sel, épices

11.30 € - 45.20 €/Kg

Escargots de Bourgogne 5 dz belle grosseur - 230 g

L'escargot de Bourgogne est un mollusque délicat, subtil. Tout en conservant les ingrédients de base de la recette traditionnelle bourguignonne à base d'ail et de persil on peut également les lier au beurre en ajoutant une échalote et quelques gouttes d'huile d'ail qui souligne le goût au lieu de le détruire. Les escargots peuvent être servis avec une crème de persil mixé, un peu de crème et de beurre pour l'adoucir. Ingrédients :



Escargots, eau, laurier, thym, sel, épices

14.80 € - 64.35 €/Kg

Escargots de Bourgogne 6 douzaines moyens - 230 g

L'escargot de Bourgogne est un mollusque délicat, subtil. Tout en conservant les ingrédients de base de la recette traditionnelle bourguignonne à base d'ail et de persil on peut également les lier au beurre en ajoutant une échalote et quelques gouttes d'huile d'ail qui souligne le goût au lieu de le détruire. Les escargots peuvent être servis avec une crème de persil mixé, un peu de crème et de beurre pour l'adoucir. Ingrédients :

Escargots, eau, laurier, thym, sel, épices

13.10 € - 56.96 €/Kg

Escargots de Bourgogne 8 dz très gros - 500 g

L'escargot de Bourgogne est un mollusque délicat, subtil. Tout en conservant les ingrédients de base de la recette traditionnelle bourguignonne à base d'ail et de persil on peut également les lier au beurre en ajoutant une échalote et quelques gouttes d'huile d'ail qui souligne le goût au lieu de le détruire. Les escargots peuvent être servis avec une crème de persil mixé, un peu de crème et de beurre pour l'adoucir. Ingrédients :

Escargots, eau, laurier, thym, sel, épices

24.00 € - 48.00 €/Kg

Escargots de Bourgogne non comptés petits - 230 g

L'escargot de Bourgogne est un mollusque délicat, subtil. Tout en conservant les ingrédients de base de la recette traditionnelle bourguignonne à base d'ail et de persil on peut également les lier au beurre en ajoutant une échalote et quelques gouttes d'huile d'ail qui souligne le goût au lieu de le détruire. Les escargots peuvent être servis avec une crème de persil mixé, un peu de crème et de beurre pour l'adoucir. Ingrédients :

Escargots, eau, laurier, thym, sel, épices

11.90 € - 51.74 €/Kg

Escargots de Bourgogne non comptés petits - 460 g

L'escargot de Bourgogne est un mollusque délicat, subtil. Tout en conservant les ingrédients de base de la recette traditionnelle bourguignonne à base d'ail et de persil on peut également les lier au beurre en ajoutant une échalote et quelques gouttes d'huile d'ail qui souligne le goût au lieu de le détruire. Les escargots peuvent être servis avec une crème de persil mixé, un peu de crème et de beurre pour l'adoucir. Ingrédients :

Escargots, eau, laurier, thym, sel, épices

23.80 € - 51.74 €/Kg

Fleur de sel de Guérande - 250 g

La fleur de sel Fruit de l'Océan, du soleil et du vent. La Fleur de Sel de Guérande est simplement égouttée au soleil. Elle est riche en oligo-éléments et exalte la saveur des mets pour le plaisir des papilles (idéale avec les légumes crus, à la croque au sel, les salades, les grillades ...)

8.20 € - 32.80 €/Kg

Girolles séchées - 50 g

Les girolles entrent dans la fabrication des farces, ou de hachés, conseillées dans la préparation de bonnes sauces

Conseils de préparation : Avant de les incorporer dans votre recette, faites les tremper dans de l'eau tiède pendant 30 min, et égouttez-les sur du papier absorbant.

4.20 € - 84.00 €/Kg

Huile arôme Truffe - 25 cl

Une huile très particulière qui se marie très bien avec une salade du Quercy, des noix, du magret fumé ou des gésiers, etc... Ingrédients

: huile végétale, arôme truffe.

11.30 € - 45.20 €/L

Huile d'olive à l'ail - 20 cl

Un très beau flacon d'huile d'olive ! L'huile est aromatisée à l'ail par une gousse d'ail qui macère dans la bouteille. Idéal pour des salades ou brandade de morue.

Ingrédients

: huile d'olive, ail.

7.60 € - 38.00 €/L

Huile d'olive à la tomate - 20 cl



Typiquement provençal, une tomate séchée marinée dans de l'huile d'olive. Idéal pour les salades d'été. Une très belle présentation. Ingrédients : huile d'olive, tomate séchée.

7.60 €- 38.00 €/L

Huile d'olive à la truffe - 25 cl

Une huile aromatisée à la truffe très particulière qui rendra très originaux tous vos assaisonnements.

5.90 €- 23.60 €/L

Huile d'olive au citron - 20 cl

Huile d'olive aromatisée au citron. Idéal pour les salades d'été. Ingrédients

: huile d'olive, arôme naturel.

7.60 €- 38.00 €/L

Huile d'olive aux herbes de provence - 25 cl

Une huile très riche en arômes, ses senteurs de Provence exalteront vos papilles. A utiliser avec du poisson, des salades d'été.

5.90 €- 23.60 €/L

Huile d'olive aux morilles - 25 cl

L'huile d'olive aux morilles apportera une note d'originalité dans tous vos assaisonnements.

5.90 €- 23.60 €/L

Huile d'olive en amphore - 25 cl

Huile d'olive de qualité supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Parfum délicat, aucune amertume, une très bonne huile pour vos salades, mayonnaise etc...

7.50 €- 30.00 €/L

Huile de Noix vierge - 50 cl

Une huile de noix d'une finesse incomparable riche en oméga 3 et 6. Pressée à froid sur l'exploitation et élaborée avec des noix du Périgord.

16.00 €- 32.00 €/L

Jus de Truffes - 50 g

Le "diamant noir" de la gastronomie ! Le jus de truffes peut être utilisé pour accompagner des sauces. Ingrédients

: Jus de truffes, eau, sel

16.00 €- 320.00 €/Kg

Jus de Truffes - 100 g

Le "diamant noir" de la gastronomie ! Le jus de truffes peut être utilisé pour accompagner des sauces. Ingrédients

: Jus de truffes, eau, sel

35.00 €- 350.00 €/Kg

Jus de Truffes - 200 g

Le "diamant noir" de la gastronomie ! Le jus de truffes peut être utilisé pour accompagner des sauces. Ingrédients

: Jus de truffes, eau, sel

65.00 €- 325.00 €/Kg

Le vinaigre du jardinier - 20 cl

Un délicieux vinaigre, une composition de légumes et d'aromates très colorées. Appétissant et esthétique.

5.60 €- 28.00 €/L

Marrons entier au naturel - 430 g

Ces marrons entiers au naturel sont destinés à la cuisine, pour farcir une dinde par exemple. Ingrédients

: Marrons entiers

11.30 €- 26.28 €/Kg



Morceaux de Truffes Noires - 12.5 g

Le «diamant noir» de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade...et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Truffes en morceaux provenant de truffes entières de bonne qualité. Ingrédients

: truffe, sel, jus.

20.00 € - 1600.00 €/Kg

Morceaux de Truffes Noires - 25 g

Le «diamant noir» de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade...et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Les Truffes en morceaux provenant de truffes entières de bonne qualité. Ingrédients

: truffe, sel, jus.

40.00 € - 1600.00 €/Kg

Morceaux de Truffes Noires - 50 g

Le «diamant noir» de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade...et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Truffes en morceaux provenant de truffes entières de bonne qualité. Ingrédients

: truffe, sel, jus.

80.00 € - 1600.00 €/Kg

Morilles séchées - 50 g

Les morilles séchées entrent dans la fabrication des farces, ou de hachés, conseillées dans la préparation de bonnes sauces. Conseils de préparation

: Avant de les incorporer dans votre recette, faites les tremper dans de l'eau tiède pendant 30 min, et égouttez-les sur du papier absorbant.

15.00 € - 300.00 €/Kg

Moulin de 4 poivres 30 cm - 1

Ce moulin est livré rempli d'un mélange de 4 poivres : Poivre noir, poivre blanc, poivre, poivre vert et baies rouges. Idéal sur la table, pour les grillades à la plancha, ou dans votre cuisine.

16.80 € - 1680.00 €/L

Moutarde à l'ancienne au coulis de piment d'Espelette - 100 g

Cette moutarde à l'ancienne au coulis de piment d'Espelette plaira aux amateurs du Pays Basque ! La finesse du piment d'Espelette comblera aussi bien les petits que les grands. Ingrédients

: eau, graines de moutarde, vinaigre 23%, coulis de piment d'Espelette (piment d'Espelette, vinaigre d'alcool, eau, sel, amidon de maïs) 18%, sel.

3.50 € - 35.00 €/Kg

Moutarde à la truffe - 100 g

Appréciez toute la saveur de la truffe dans une moutarde d'une finesse incomparable ! Ingrédients

: eau, graines de moutarde, vinaigre, arôme de truffe, sel, sucre, conservateur : bisulfite de sodium.

3.20 € - 32.00 €/Kg

Panier de poivre et baies - 60 g

Un petit panier de bois contenant des grains de poivre et des baies.

5.50 € - 91.67 €/Kg

Poivres et baies 60 g - 60 g

Un mélange idéal pour toutes utilisations culinaires. Ingrédients

: poivre noir, blanc, vert et baies roses

3.30 € - 55.00 €/Kg



Pot à Herbes de Provence - 25 g

Un petit cadeau très sympa dans lequel vous trouverez un mélange d'herbes de Provence.

6.20 €- 248.00 €/Kg

Purée de marrons - 435 g

La purée de marrons est un accompagnement pour vos gibiers. Ingrédients

: Marrons, eau, sirop de glucose 1%, sel 0,1%.

3.90 €- 8.97 €/Kg

Romarin 25 g - 25 g

Romarin sec dans sa boîte. Idéal pour des grillades.

3.30 €- 132.00 €/Kg

Safran du Quercy - 0.1 g

Le safran du Quercy s'utilise en cuisine pour embellir aussi bien les plats salés que sucrés. Le safran du Quercy est une épice qui naît d'une fleur d'un bleu mauve d'où se détache le rouge profond des stigmates ; c'est en prélevant les stigmates de ces fleurs de safran lors de la récolte en octobre / novembre, puis en les séchant que l'on obtient cette précieuse épice. 3 grammes de Safran du Quercy suffisent pour une préparation pour 20 à 30 personnes (selon la recette) Une très belle présentation, des recettes et conseils d'utilisation sous forme d'un petit livré. Un très beau cadeau !

5.60 €- 56000.00 €/Kg

Salicorne au naturel - 44 cl

La Salicorne est une délicieuse plante marine qui pousse à l'état sauvage sur les marais salants. Au naturel, c'est un savoureux légume. Préparée dans du vinaigre elle devient un excellent et original condiment.

6.50 €- 14.77 €/L

Sauce au poivre vert - 200 g

Accompagne à merveille un magret de canard, la viande rouge grillée ou sautée, ou des côtelettes. Ingrédients

: Sauce cuisinée à base de jus de viande et de légume, farine, poivre vert 4%, oignon, ail, sel, poivre, thym, laurier.

4.00 €- 20.00 €/Kg

Sauce au safran du Quercy - 200 g

Cette sauce originale accompagnera vos viandes blanches, vos filets de poisson ou tout simplement un bon plat de pâtes. Ingrédients

: Sauce cuisinée à base de jus de viande, crème fraîche, Madère, farine, jus de cèpes 3%, cèpes réhydratés 2%, oignon, ail, sel, poivre, thym, laurier, safran du Quercy.

8.40 €- 42.00 €/Kg

Sauce aux cèpes - 200 g

Profitons de l'automne, la saison des champignons et découvrons une petite sauce à base de cèpes qui accompagnera merveilleusement les pâtes, une volaille, un rôt de porc. Ingrédients

: Sauce cuisinée à base de jus de viande et de légume, farine, jus de cèpes 3%, cèpes réhydratés 2%, oignon, ail, sel, poivre, thym, laurier.

5.20 €- 26.00 €/Kg

Sauce Périgueux - 200 g

Versez cette sauce sur un foie gras frais poêlé ou sur une pièce de viande rouge et vous ne serez plus la même personne ! C'est une sauce à garder pour les jours de fête, truffe oblige. Ingrédients

: Sauce cuisinée à base de jus de viande et de légume, farine, jus de truffe 3%, truffe 2%, jus de cèpe, Madère, oignon, ail, sel, poivre, thym, laurier.

10.80 €- 54.00 €/Kg

Sauge - 10 g

Sauge séchée dans sa boîte.

3.30 €- 330.00 €/Kg

Sel aux herbes de Provence - 250 g

Un mélange de sel de mer et d'épices de Provence pour parfumer toutes vos grillades. Ingrédients

: Sel de mer, romarin, sarriette, marjolaine, thym, basilic.



4.70 € - 18.80 €/Kg

Tapenade noire - 90 g

Idéal pour l'apéritif, très utilisé en Provence sur des toasts. Ingrédients

: olives noires, huile de tournesol, câpres, poivre, thym, laurier.

3.90 € - 43.33 €/Kg

Tapenade noire au basilic - 90 g

Idéal pour l'apéritif, très utilisé en Provence sur des toasts. Ingrédients

: olives noires, huile de tournesol, câpres, basilic 5%, poivre, thym, laurier.

3.90 € - 43.33 €/Kg

Tapenade verte - 90 g

Idéal pour l'apéritif, très utilisé en Provence sur des toasts. Ingrédients

: olives vertes 85%, huile d'olive, câpres, sel, poivre, thym, laurier.

3.90 € - 43.33 €/Kg

Tapenade verte au basilic - 90 g

Idéal pour l'apéritif, très utilisé en Provence sur des toasts. Ingrédients

: olives vertes 85%, huile d'olive, basilic, sel, poivre, thym, laurier.

3.90 € - 43.33 €/Kg

Thym de Provence - 25 g

Thym de Provence dans sa petite boîte en bois.

3.30 € - 132.00 €/Kg

Tomates séchées à l'huile - 180 g

Les tomates séchées se consomment à l'apéritif ou dans une salade. Elles peuvent aussi compléter une sauce ou un coulis. Ces tomates séchées sont très parfumées puisqu'elles marinent dans de l'huile avec des épices et de l'ail. Ingrédients

: tomates séchées, huile de tournesol, huile d'olive, câpres, ail, herbes aromatiques, sel, vinaigre, acide citrique. Les tomates sont importées de Turquie.

7.30 € - 40.56 €/Kg

Trompettes de la Mort séchées - 50 g

Les trompettes de la mort entrent dans la fabrication des farces, ou de hachés, conseillées dans la préparation de bonnes sauces. Conseils de préparation

: Avant de les incorporer dans votre recette, faites les tremper dans de l'eau tiède pendant 30 min, et égouttez-les sur du papier absorbant.

3.60 € - 72.00 €/Kg

Truffe Brossée 1er Choix - 12.5 g

Le «diamant noir» de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire de belles lamelles de truffes, à préparer avec des pâtes, des pommes de terre, une poularde, un foie gras, des truites... Les Truffes noires brossées 1er choix sont des truffes entières de très bonne qualité. Ingrédients

: truffe, sel, jus.

22.00 € - 1760.00 €/Kg

Truffe Noire Brossée Extra - 25 g

Le «diamant noir» de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire de belles lamelles de truffes, à préparer avec des pâtes, des pommes de terre, une poularde, un foie gras, des truites... Les Truffes noires brossées sont des truffes entières de bonne qualité de formes irrégulières.

Ingrédients

: truffe, sel, jus.

44.00 € - 1760.00 €/Kg

Truffe Noire Brossée Extra - 12.5 g



Le "diamant noir" de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment tuber melanosporum. Idéal pour faire de belles lamelles de truffes, à préparer avec des pâtes, des pommes de terre, une poularde, un foie gras, des truites... Les Truffes noires brossées sont des truffes entières de bonne qualité de formes irrégulières. Ingrédients

: truffe, sel, jus.

24.00 € - 1920.00 €/Kg

Truffes Brossée 1er Choix - 25 g

Le "diamant noir" de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment tuber melanosporum. Idéal pour faire de belles lamelles de truffes, à préparer avec des pâtes, des pommes de terre, une poularde, un foie gras, des truites... Les Truffes noires brossées 1er choix sont des truffes entières de trèsbonne qualité. Ingrédients

: truffe, sel, jus.

44.00 € - 1760.00 €/Kg

Vinaigre balsamique blanc - 25 cl

Condiment balsamique blanc, surprenant en goût, très peu d'acidité mais beaucoup de parfum. A utiliser sur des salades. Ingrédients

: vinaigre de vin, jus de raisin concentré, moût de raisin, contient des sulfites. 5.5° d'acidité.

7.80 € - 31.20 €/L

Vinaigre balsamique de Modena - 25 cl

Une finesse incomparable ! Le meilleur de tous les vinaigres à mon goût ! Ingrédients

: vinaigre de vin, moût de raisin, concentré caramel E150b, conservateur E220.

7.50 € - 30.00 €/L

Vinaigre de figues - 20 cl

Vinaigre à base de jus de figues. Idéal pour des salades originales ou pour des déglaçages de viandes blanches.

5.70 € - 28.50 €/L

Vinaigre de vin à l'echalote - 25 cl

Un vinaigre pour tous les amateurs d'assaisonnement un peu plus relevé. Idéal pour les huitres. Ingrédients

: Vinaigre de vin, arôme naturel d'échalote, Echalotes, conservateur E220.

6.60 € - 26.40 €/L

Vinaigre de vin à la framboise - 25 cl

Idéal pour déglacer ! Le fruité de la framboise s'associe très bien aux salades de gésiers ou de coeurs confits. Ingrédients

: Vinaigre de vin rouge, arôme naturel framboise (2%), conservateur : E220.

5.70 € - 22.80 €/L



Bon de commande du / /2008

Adresse de livraison	Adresse de facturation

Bon de commande à renvoyer à l'adresse ci-dessous, accompagné du règlement :
Segur Obier - 83, avenue de Toulouse - BP n° 20035 - 46200 Souillac (LOT)

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone pour de plus amples informations

Nom du produit	Poids/volume	Prix TTC	Quantité	Montant
Frais de port (France métropolitaine et Monaco)				7,00 €uros
Frais de port gratuit au delà de 100€ d'achat				
Pour les livraisons à l'extérieur de la France, nous consulter ; le prix sera calculé en fonction du poids du colis et du pays de destination				
Montant total à régler :				

Votre commande vous sera expédiée dès réception du paiement

Commentaires ou message à joindre au colis :

Signature du client :