

# CATALOGUE 2009



## Délicieux, les plaisirs sucrés

Seuls les prix indiqués sur les sites [www.produitsregionaux.fr](http://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](http://www.produitsregionaux.fr)



## DELICIEUX LES PLAISIRS SUCRES

### **Brique de raisin doré au Sauternes** - 150 g

Association originale d'un raisin blond séché et macéré avec un enrobage de chocolat à 70 % de cacao qui donne un contraste très agréable au palais.

**8.50 €** - 56.67 €/Kg

### **Caprices de Cupidon** - 150 g

Le Caprice de Cupidon est une douceur chocolatée composée d'éclats de noix et de noisettes noyées dans un délicieux cacao. Attention, il paraîtrait que les Caprices de Cupidon sont susceptibles de provoquer des élans amoureux incontrôlables ! A consommer sans modération ! Ingrédients

: Sucre, blanc d'oeuf, farine, noisette et noix, graisse végétale, lait entier, poudre de cacao, lait écrémé, émulsifiant, arômes.

**5.00 €** - 33.33 €/Kg

### **Chocolat Maralumi Lait** - 100 g

Maralumi Lait Les fèves de cacao très aromatiques se marient au lait dans un duo complice, distingué et puissant. Au palais, les notes typées de bananes, fruits rouges et myrtilles se découvrent progressivement dans un accord herbacé puis 'caramel salé'. Ingrédients

: Cacao, sucre de canne, beurre de cacao, vanille bourbon en gousse. Présence possible de fruits à coque, lait et gluten. Pur beurre de cacao, vanille bourbon en gousse, sans arômes ajoutés, sans lécithine de soja

**4.30 €** - 43.00 €/Kg

### **Chocolat Maralumi Noir** - 100 g

Les fèves de ce cacao donnent à ce chocolat suave de légers accents torréfiés et épicés, des notes fraîches de bananes vertes et des saveurs acidulées de groseilles, prolongées de jolis arômes de feuilles de havane. Primé au Salon du Chocolat à Paris en 2005. Ingrédients

: Cacao, sucre de canne, beurre de cacao, vanille bourbon en gousse. Présence possible de fruits à coque, lait et gluten. Pur beurre de cacao, vanille bourbon en gousse, sans arômes ajoutés, sans lécithine de soja

**4.30 €** - 43.00 €/Kg

### **Confidences** - 150 g

Les Confidences sont des petites confiseries composées d'éclats de noix et de noisettes ! A consommer sans modération ! Ingrédients

: Sucre, beurre de cacao, cacao, farine de blé, noix, noisettes

**5.70 €** - 38.00 €/Kg

### **Confiture à la Griotte** - 230 g

Confiture artisanale avec des fruits cueillis à pleine maturité. 55 gr de fruits pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner. Ingrédients

: Fruits d'origine CE, sucre de canne, jus de citron, pectine de fruits si nécessaire. Préparée avec 55g de fruits pour 100 g de confiture, teneur totale en sucre 60 g pour 100 g

**5.15 €** - 22.39 €/Kg

### **Confiture artisanale à la mirabelle** - 240 g

Confiture artisanale fabriquée à la ferme avec des fruits cueillis à pleine maturité, 60 gr de mirabelle pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner. Ingrédients

: Mirabelle, sucre de canne, sirop de glucose, jus de citron, gélifiant, pectine de fruits.

**5.10 €** - 21.25 €/Kg

### **Confiture artisanale à la mûre sauvage** - 240 g

Confiture artisanale avec des fruits cueillis à pleine maturité. 55 gr de mûre pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale, ma préférée, vous surprendra à chaque petit déjeuner. Ingrédients

: Teneur totale en sucre 60%. mûres, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron.

**5.50 €** - 22.92 €/Kg

### **Confiture artisanale d'abricot** - 230 g

Confiture artisanale avec des fruits cueillis à pleine maturité. 55 gr d'abricot pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner. Ingrédients

: abricots d'origine CE, sucre de canne, jus de citron, pectine de fruits si nécessaire. Préparée avec 55g de fruits pour 100 g de confiture,



teneur totale en sucre 60 g pour 100 g

**5.15 €**- 22.39 €/Kg

### **Confiture artisanale de tomates vertes** - 240 g

Confiture artisanale fabriquée à la ferme avec des fruits cueillis à pleine maturité.&nbsp;55 gr de tomate verte pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner.Ingrédients

: tomates vertes 55%, Sucre de canne, sirop de glucose, gélifiant, pectine de fruits, jus de citron.

**4.80 €**- 20.00 €/Kg

### **Confiture artisanale Figues noires** - 240 g

Confiture artisanale fabriquée à la ferme avec des fruits cueillis à pleine maturité. 60 gr de figues pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner.Ingrédients

: Figs, sucre de canne, sirop de glucose, jus de citron, gélifiant, pectine de fruits.

**5.10 €**- 21.25 €/Kg

### **Confiture d'airelle** - 240 g

Confiture extra cuite au chaudron de cuivre. Préparée avec 55g de fruits pour 100g, teneur totale en sucre : 60g pour 100g. Ingrédients

: Airelles, sucre de canne, sirop de glucose, jus de citron, gélifiant, pectine de fruits.

**6.80 €**- 28.33 €/Kg

### **Confiture d'Orange Amère** - 230 g

Confiture artisanale&nbsp;avec des fruits cueillis à pleine maturité.&nbsp;55 gr de fruits&nbsp;pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner.Ingrédients

:&nbsp;Fruits d'origine CE, sucre de canne, jus de citron, pectine de fruits si nécessaire.Préparée avec 55g de fruits pour 100 g de confiture, teneur totale en sucre 60 g pour 100 g

**5.15 €**- 22.39 €/Kg

### **Confiture de Clémentines aux épices** - 230 g

Confiture artisanale&nbsp;avec des fruits cueillis à pleine maturité. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner.Ingrédients

:&nbsp;coing d'origine CE, sucre de canne, jus de citron, pectine de fruits si nécessaire. Clémentines 48%, jus de clémentines 7%, épices 0,2%, mielPréparée avec 55g de fruits pour 100 g de confiture, teneur totale en sucre 60 g pour 100 g

**5.15 €**- 22.39 €/Kg

### **Confiture de Coing à la Vanille bourbon** - 230 g

Confiture artisanale&nbsp;avec des fruits cueillis à pleine maturité.&nbsp;55 gr de coing&nbsp;pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner.Ingrédients :&nbsp;coing d'origine CE, sucre de canne, jus de citron, pectine de fruits si nécessaire. Vanille bourbon 0,4%Préparée avec 55g de fruits pour 100 g de confiture, teneur totale en sucre 60 g pour 100 g

**5.15 €**- 22.39 €/Kg

### **Confiture de gratte-cul** - 240 g

Confiture extra cuite au chaudron de cuivre. Préparée avec 55g de fruits pour 100g, teneur totale en sucre : 60g pour 100g. Ingrédients

: Baies d'églatier, sucre de canne, sirop de glucose, jus de citron, gélifiant, pectine de fruits.

**5.10 €**- 21.25 €/Kg

### **Confiture de Mirabelle et sa liqueur** - 230 g

Confiture artisanale&nbsp;avec des fruits cueillis à pleine maturité.&nbsp;55 gr de fruits&nbsp;pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner.Ingrédients :&nbsp;Fruits d'origine CE, sucre de canne, jus de citron, pectine de fruits si nécessaire. Liqueur 1,8%Préparée avec 55g de fruits pour 100 g de confiture, teneur totale en sucre 60 g pour 100 g

**5.15 €**- 22.39 €/Kg

### **Confiture de Myrtille** - 230 g

Confiture artisanale&nbsp;avec des fruits cueillis à pleine maturité.&nbsp;55 gr de fruits&nbsp;pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner.Ingrédients :&nbsp;Fruits d'origine CE, sucre de canne, jus de citron, pectine de fruits si nécessaire.Préparée avec 55g de fruits pour 100 g de confiture, teneur totale en sucre 60 g pour 100 g

**6.15 €**- 26.74 €/Kg



### **Confiture de pêche de vigne - 240 g**

Confiture extra cuite au chaudron de cuivre. Préparée avec 55g de fruits pour 100g, teneur totale en sucre : 60g pour 100g. Ingrédients

: Pêches de vigne, sucre de canne, sirop de glucose, jus de citron, gélifiant, pectine de fruits.

**5.50 €**- 22.92 €/Kg

### **Confiture Duo Citron au Cointreau - 230 g**

Confiture artisanale avec des fruits cueillis à pleine maturité. 55 gr de coing pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner. Ingrédients

: Fruits d'origine CE, sucre de canne, jus de citron, pectine de fruits si nécessaire. Citron 18%, Citron vert chilie 17%, cointreau 2,5% Préparée avec 55g de fruits pour 100 g de confiture, teneur totale en sucre 60 g pour 100 g

**5.15 €**- 22.39 €/Kg

### **Confiture Mi Figue Mi Raisin - 230 g**

Confiture artisanale avec des fruits cueillis à pleine maturité. 55 gr de fruits pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner. Ingrédients : Fruits d'origine CE, sucre de canne, jus de citron, pectine de fruits si nécessaire. Figue 28%, raisin 27% Préparée avec 55g de fruits pour 100 g de confiture, teneur totale en sucre 60 g pour 100 g

**5.15 €**- 22.39 €/Kg

### **Confiture Pêche de Vigne au Muscat Beames de Venise - 230 g**

Confiture artisanale avec des fruits cueillis à pleine maturité. 55 gr de fruits pour 100 gr de confiture. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner. Ingrédients : Fruits d'origine CE, sucre de canne, jus de citron, pectine de fruits si nécessaire. Muscat beames de Venise 1,4% Préparée avec 55g de fruits pour 100 g de confiture, teneur totale en sucre 60 g pour 100 g

**5.15 €**- 22.39 €/Kg

### **Confiture Poire au Marc de Provence - 230 g**

Confiture artisanale avec des fruits cueillis à pleine maturité. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner. Ingrédients

: 35% ananas thailand, 14% chocolat, 7% jus d'ananas, 2% noix de coco, (chocolat 64%, beurre cacao lecithine de soja (322), arôme vanille)

**5.15 €**- 22.39 €/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

### **Crème de marrons - 500 g**

La crème de marrons est d'une couleur brun foncée. Transformée à partir de fruits frais, elle offre un goût inimitable associé à un subtil mélange de vanille naturelle issue des meilleures gousses. Sa texture très fine et souple à la fois fera le bonheur de tous les gourmets. Nature, elle accompagne aussi très bien fromages blancs, glaces, entremets et crêpes. Ingrédients

: Purée de marrons, sucre, marrons confits, sirop de glucose, extrait naturel de vanille.

**3.40 €**- 6.80 €/Kg

### **Cube de Raisin doré au Sauternes - 100 g**

Association originale d'un raisin blond séché et macéré avec un enrobage de chocolat à 70 % de cacao qui donne un contraste très agréable au palais.

**6.50 €**- 65.00 €/Kg

### **Fondant Abricot - Coquelicot - 150 g**

De délicieux fondants aux abricots et coquelicots. Ces deux associations de parfum donne un goût tout à fait original à ce produit. C'est fondant et c'est un supplice d'arrêter d'en manger.... Les paquets sont trop petits. Ingrédients

: sucre, beurre, farine, blanc d'oeuf, oeufs, abricot, coquelicot, poudre d'amande, levure, vanille, gomme xanthane

**4.80 €**- 32.00 €/Kg

### **Fondant Poire - Chocolat - 150 g**

De délicieux fondants à la poire avec des éclats de chocolat. C'est fondant et c'est un supplice d'arrêter d'en manger.... Les paquets sont trop petits. Ingrédients



: sucre, beurre, farine, blanc d'oeuf, oeufs, poire choco 12%, poudre d'amande, levure, vanille, gomme xanthane

**4.80 €**- 32.00 €/Kg

### **Gâteau aux Noix à l'ancienne** - 350 g

Le traditionnel gâteau aux noix du Périgord. Présenté dans un plat aluminium et dans son sachet fraîcheur, contenant 25% de noix, il plaira à tous les gourmands et gourmets. A consommer sans modération ! Ingrédients

: Sucre, noix 25%, beurre, oeufs frais, farine, levure et sans conservateur. Pour 6 personnes.

**8.20 €**- 23.43 €/Kg

### **Gourmandise Abricot-Chocolat Blanc aux Brisures de Nougat** - 230 g

Confiture artisanale avec des fruits cueillis à pleine maturité. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner. Ingrédients

: 40% d'abricot, 15% chocolat blanc, 2% de nougat (nougat : amandes, miel, huile végétale, pain ajine, albumine d'oeuf, vanille-chocolat) 64%, beurre cacao lecithine de soja (322), arôme vanille.

**6.15 €**- 26.74 €/Kg

### **Gourmandise Fraise-Menthe au chocolat** - 230 g

Confiture artisanale avec des fruits cueillis à pleine maturité. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner. Ingrédients : fraise 44%, chocolat 5%, crème 5%, infusion de menthe 4,5%, Get 27 1%, (chocolat 64%, beurre cacao lecithine de soja (322), arôme vanille)

**6.15 €**- 26.74 €/Kg

### **Gourmandise Plaisir des îles-ananas, chocolat, noix de coco** - 230 g

Confiture artisanale avec des fruits cueillis à pleine maturité. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner. Ingrédients : 35% ananas thaïland, 14% chocolat, 7% jus d'ananas, 2% noix de coco, (chocolat 64%, beurre cacao lecithine de soja (322), arôme vanille)

**6.15 €**- 26.74 €/Kg

### **Gourmandise Poire- Chocolat** - 230 g

Confiture artisanale avec des fruits cueillis à pleine maturité. Cette confiture artisanale vous surprendra à chaque petit déjeuner. Ingrédients : 35% poire, 14% chocolat, 13% crème, (chocolat 64%, beurre cacao lecithine de soja (322), arôme vanille)

**6.15 €**- 26.74 €/Kg

### **Grappe de raisin doré au Sauternes** - 250 g

Association originale d'un raisin blond séché et macéré avec un enrobage de chocolat à 70 % de cacao qui donne un contraste très agréable au palais.

**12.50 €**- 50.00 €/Kg

### **Les Arlequines** - 150 g

Très bons cerneaux de noix grillés, enrobés de chocolat noir et de cacao, ces bonbons de chocolats vont régaler les papilles. Ingrédients

: Chocolat en couverture 65% (pâte et beurre de cacao, sucre), cerneaux de noix grillés 25%, sucre, poudre de cacao. Peut contenir des traces de : noisette, amande, lait. Produit Artisanal.

**5.60 €**- 37.33 €/Kg

### **Lolottes aux noix** - 150 g

Les Lolottes sont de délicieuses petites bouchées aux noix surmontées de leur cerneau. Idéal au moment du café ou pour un goûter gourmand. A consommer sans modération ! Ingrédients :

farine de blé, oeufs frais entier, beurre, sucre, noix 16%, sucre de glucose, huile de tournesol, miel, sorbitol, levure.

**6.40 €**- 42.67 €/Kg

### **Marmelade d'Orange** - 240 g

Confiture extra cuite au chaudron de cuivre. Préparée avec 55g de fruits pour 100g, teneur totale en sucre : 60g pour 100g. Ingrédients

: Orange, écorces coupées en lamelles épaisses, sucre de canne, sirop de glucose, jus de citron, gélifiant, pectine de fruits.

**4.70 €**- 19.58 €/Kg

### **Miel d'Acacia** - 250 g

Miel Corrèzien (19) Les fleurs odorantes d'Acacia sont à la source de l'un des miels de printemps les plus réputés, le miel d'acacia est un miel liquide à la belle couleur d'ambre clair.



**5.70 €** - 22.80 €/Kg

**Miel d'Acacia** - 500 g

Miel Corrèzien (19) Les fleurs odorantes d'Acacia sont à la source de l'un des miels de printemps les plus réputés, le miel d'acacia est un miel liquide à la belle couleur d'ambre clair.

**10.10 €** - 20.20 €/Kg

**Miel de Chataignier** - 250 g

Miel Corrèzien (19) Un miel sombre mais plein d'amertume. Il est miel dans la bouche et amer dans la gorge. Il se marie très bien avec un chèvre chaud sur une fine tranche de pain de campagne grillée. C'est celui que les connaisseurs de miel apprécient.

**4.70 €** - 18.80 €/Kg

**Miel de Chataignier** - 500 g

Miel Corrèzien (19) Un miel sombre mais plein d'amertume. Il est miel dans la bouche et amer dans la gorge. Il se marie très bien avec un chèvre chaud sur une fine tranche de pain de campagne grillée. C'est celui que les connaisseurs de miel apprécient.

**7.80 €** - 15.60 €/Kg

**Miel de Fleurs** - 500 g

Miel Corrèzien (19) Une saveur exceptionnelle, ce miel est aussi sauvage que la région d'où il provient.

**6.40 €** - 12.80 €/Kg

**Miel de Fleurs** - 250 g

Miel Corrèzien (19) Une saveur exceptionnelle, ce miel est aussi sauvage que la région d'où il provient.

**4.60 €** - 18.40 €/Kg

**Miel de fleurs au safran du Quercy** - 250 g

Miel toutes fleurs récolté par Le rucher de l'Albenque. Parfumé par une infusion de Safran. A découvrir... Ingrédients

: Miel de fleurs, Safran du Quercy

**8.10 €** - 32.40 €/Kg

**Pruneaux d'Agen au Vin Blanc** - 39 cl

Des pruneaux d'Agen macérés dans du vin blanc parfumé à la vanille. Se marient très bien avec une glace vanille ou de la crème chantilly. Ingrédients

: Pruneaux, vin blanc, 50% à 10 - 11% vol, eau sucre, vanille - Sans conservateur ni colorant.

**6.60 €** - 16.92 €/L

**Saveurs d'automne (châtaigne, poire, noisette)** - 240 g

Confiture extra cuite au chaudron de cuivre. Préparée avec 55g de fruits pour 100g, teneur totale en sucre : 60g pour 100g. Ingrédients

: Châtaignes, poires, poudre de noisette, sucre de canne, sirop de glucose, jus de citron, gélifiant, pectine de fruits.

**5.10 €** - 21.25 €/Kg

**Saveurs d'été (abricot, pêche, melon)** - 240 g

Confiture extra cuite au chaudron de cuivre. Préparée avec 55g de fruits pour 100g, teneur totale en sucre : 60g pour 100g. Ingrédients

: Abricot, pêche, melon, sucre de canne, sirop de glucose, jus de citron, gélifiant, pectine de fruits.

**5.10 €** - 21.25 €/Kg

**Sirop à la Pomme d'Amour** - 25 cl

Ces sirops peuvent se consommer avec de l'eau ou servir de nappage pour les crêpes. Ils peuvent être utilisés en guise de sucre dans les yaourts nature ou le thé, dans les sorbets, glaces et pâtisseries. Un délice pour les enfants ! Mais l'originalité consiste à les mélanger à petite dose, essentiellement en Kir, ou en cocktail ou avec une boisson gazeuse (alcoolisée ou pas) qui en fera ressortir tout l'arôme. Laissez vous guider par votre créativité et votre gourmandise... Contenant des colorants naturels, la couleur de certains sirops peut s'atténuer à la lumière mais ceci n'altère pas leurs qualités gustatives. Conservation à température ambiante pendant 24 mois, à l'abri de la lumière et d'une source de chaleur. Ingrédients

: sucre, eau, arôme, acidifiant E330, Colorant E122, E131.

**5.80 €** - 23.20 €/L



### **Sirop à la pomme d'amour - 50 cl**

Ces sirops peuvent se consommer avec de l'eau ou servir de nappage pour les crêpes. Ils peuvent être utilisés en guise de sucre dans les yaourts nature ou le thé, dans les sorbets, glaces et pâtisseries. Un délice pour les enfants ! Mais l'originalité consiste à les mélanger à petite dose, essentiellement en Kir, ou en cocktail ou avec une boisson gazeuse (alcoolisée ou pas) qui en fera ressortir tout l'arôme. Laissez vous guider par votre créativité et votre gourmandise... Contenant des colorants naturels, la couleur de certains sirops peut s'atténuer à la lumière mais ceci n'altère pas leurs qualités gustatives. Conservation à température ambiante pendant 24 mois, à l'abri de la lumière et d'une source de chaleur. Ingrédients : sucre, eau, arôme, acidifiant E330, Colorant E120, E100.

**8.20 € - 16.40 €/L**

### **Sirop à la violette - 50 cl**

Ces sirops peuvent se consommer avec de l'eau ou servir de nappage pour les crêpes. Ils peuvent être utilisés en guise de sucre dans les yaourts nature ou le thé, dans les sorbets, glaces et pâtisseries. Un délice pour les enfants ! Mais l'originalité consiste à les mélanger à petite dose, essentiellement en Kir, ou en cocktail ou avec une boisson gazeuse (alcoolisée ou pas) qui en fera ressortir tout l'arôme. Laissez vous guider par votre créativité et votre gourmandise... Contenant des colorants naturels, la couleur de certains sirops peut s'atténuer à la lumière mais ceci n'altère pas leurs qualités gustatives. Conservation à température ambiante pendant 24 mois, à l'abri de la lumière et d'une source de chaleur. Ingrédients

: sucre, eau, arôme, acidifiant E330, Colorant E122, E131.

**8.20 € - 16.40 €/L**

### **Sirop au melon - 25 cl**

Ces sirops peuvent se consommer avec de l'eau ou servir de nappage pour les crêpes. Ils peuvent être utilisés en guise de sucre dans les yaourts nature ou le thé, dans les sorbets, glaces et pâtisseries. Un délice pour les enfants ! Mais l'originalité consiste à les mélanger à petite dose, essentiellement en Kir, ou en cocktail ou avec une boisson gazeuse (alcoolisée ou pas) qui en fera ressortir tout l'arôme. Laissez vous guider par votre créativité et votre gourmandise... Contenant des colorants naturels, la couleur de certains sirops peut s'atténuer à la lumière mais ceci n'altère pas leurs qualités gustatives. Conservation à température ambiante pendant 24 mois, à l'abri de la lumière et d'une source de chaleur. Ingrédients

: sucre, eau, arôme, acidifiant E330, Colorant E122.

**5.80 € - 23.20 €/L**

### **Sirop au safran du Quercy - 25 cl**

Vous pouvez utiliser ce sirop pour préparer des kirs avec du vin blanc sec, du crémant ou du champagne ; il adoucira un magret de canard, un carré d'agneau, des lanières de porc ou de poulet sautées au wok accompagnées de petits légumes croquants. Un filet de sirop au safran du Quercy accompagnera agréablement un dos de turbo ou une truite au four et affiner un fromage de chèvre ou de brebis. Coté dessert, il nappera des crêpes, des gaufres, une poire pochée, une glace à la vanille, une crème brûlée... Ingrédients

: Sirop de sucre, infusion de safran(0,5%), acidifiant : acide citrique, conservateur : E211.

**8.10 € - 32.40 €/L**

### **Sirop de cerise griotte - 25 cl**

Ces sirops peuvent se consommer avec de l'eau ou servir de nappage pour les crêpes. Ils peuvent être utilisés en guise de sucre dans les yaourts nature ou le thé, dans les sorbets, glaces et pâtisseries. Un délice pour les enfants ! Mais l'originalité consiste à les mélanger à petite dose, essentiellement en Kir, ou en cocktail ou avec une boisson gazeuse (alcoolisée ou pas) qui en fera ressortir tout l'arôme. Laissez vous guider par votre créativité et votre gourmandise... Contenant des colorants naturels, la couleur de certains sirops peut s'atténuer à la lumière mais ceci n'altère pas leurs qualités gustatives. Conservation à température ambiante pendant 24 mois, à l'abri de la lumière et d'une source de chaleur. Ingrédients

: sucre, eau, arôme, acidifiant E330, Colorant E122.

**5.80 € - 23.20 €/L**

### **Thé aromatisé Odysées - 100 g**

«Odysée» a une apparence extraordinaire, presque fascinante, faite de formes étranges et de couleurs solennelles. Son parfum est complexe et envoûtant. Il rappelle l'agrume, mais est ce bien cela ? D'où vient cet arôme si doux et si suave que l'on perçoit également ? En bouche, il appelle des émotions comparables, riches et sophistiquées, tout en s'imposant par sa fraîcheur et sa rondeur impeccables.

**7.80 € - 78.00 €/Kg**



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
<b>Frais de port gratuit au delà de 100€ d'achat</b>				
<b>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</b>				
<b>Montant total à régler :</b>				

**Votre commande vous sera expédiée dès réception du paiement**

*Commentaires ou message à joindre au colis :*

**Signature du client :**