

CATALOGUE LES DIFFÉRENTS





Conserverie artisanale bio aux saveurs d'Italie, 100% bretonne



NOUS SOMMES
HEUREUX DE VOUS
ANNONCER QUE
NOTRE
ENGAGEMENT A ÉTÉ
RÉCOMPENSÉ

















QUI SE CACHE DERRIÈRE LES DIFFÉRENTS ?

C'est Francesca et Enrico, un couple d'italiens installés en Bretagne depuis 2015.

Après être tombés amoureux de la Bretagne, le projet de construire ensemble une conserverie leur tenait à cœur.

En 2018, le laboratoire situé à Languédias à côté de Dinan dans les Côtes d'Armor (Bretagne) a vu le jour.

Tartinables, confits, sauces, pâtisseries en pots, algues sont travaillées à la main avec des produits locaux et de saison.

Pour mettre en valeur les surplus de production et éviter le gaspillage, un service transformation avec des recettes exclusives et personnalisées est proposé aux maraîchers bio.

En 2023

nous avons rejoint le Collège Culinaire de France car nous croyons fortement en leurs valeurs.

Fondé en 2011, le Collège Culinaire de France mobilise sur tout le territoire des hommes et des femmes engagés activement pour une cause : faire de l'artisanat et de la diversité culinaires, une alternative durable face à l'industrialisation et la standardisation de l'alimentation, de la restauration et de la production.





NOS ENGAGEMENTS









Recherche quotidienne pour réduire le gaspillage d'énergie lors de la production

Matière première 100% biologique



Transmettre le goût des bons produits toute l'année sur vos tables ! Rendre le bio accessible au plus grand nombre



Valorisation des surplus de production en tartinables, sauces, soupes, ratatouilles, confitures, compotes....



Savoir-faire artisanal Conserverie fidèle à son histoire et à ses origines italiennes!



Recherche permanente de nouvelles recettes pour régaler vos papilles!



Recettes sans additifs, sans colorants et sans conservateurs

TARTINABLES

Découvrez nos gourmandes conserves salées. Parfait pour varier les plaisirs à l'heure de l'apéro!









Nouveau format, nouvelle recette!



Tartinable des fêtes idéal avec un confit de figues, confit oignons...





À servir frais, déposé en tranche épaisse sur du pain, sans être tartiné



Que l'on soit consommateur de foie gras ou pas, le "sans foi ni gras" est une terrine végétale au goût délicat

À proposer avec :





Confit oignons fruits rouges





PESTO ROUGE

Pesto qui peut-être tartiné ou utilisé comme sauce pour les pâtes.



BUTTERNUT AU PIMENT D'ESPELETTE

Tartinable plein de goût et de couleur



TART'ILLETTE LENTILLES CORAIL COCO

Tartinable tout en couleur, à déguster tartiné ou en dip



CAVIAR AUBERGINE

Recette avec tahin et huile d'olive idéal pour un apéro avec les copains



SANCHO

Alternative végétale au chorizo, à base de poivron rouge, piment et paprika



COCO DE PAIMPOL CIDRE & POMMES

Tartinable façon houmous breton préparé avec les célèbres cocos de Paimpol AOP



COCO DE PAIMPOL CHÂTAIGNE & NOISETTE

Tartinable aux saveurs automnales pour vos apéritifs en famille ou entre amis!



COCO DE PAIMPOL PIMENT D'ESPELETTE & PAPRIKA FUMÉ

Houmous relevé et coloré, idéal à tartiner ou avec des petits légumes à tremper

CONFITURES

Faites-vous plaisir avec les confitures et crèmes végétales !

À déguster tartiné, à la cuillère ou pour vos préparations culinaires (gâteaux, tartes, macarons...)









CONFIT OIGNONS LIMITED EDITION

Idéal pour le fromage, un plat salé ou les tartinables de fêtes



CONFITURE DE NOËL

Explosion des saveurs hivernales avec les oranges et fruits secs



CONFITURE EXTRA ORANGES AMÈRES

Véritable recette de la grand-mère de Francesca disponible en double format



CONFITURE EXTRA PRUNES

Idéal pour le Petit-dejounér et pour accompagner les fromages



CONFIT DE FIGUES VINAIGRE BALSAMIQUE IGP

Classique incontournable pour accompagner notre sans foi ni gras ou avec un bon fromage



CONFITURE POMME ORANGE PASTIS BRETON

Confiture gourmande à partager lors d'un thé entre amis



CONFIT CITRON TROIS EPICES & GINGEMBRE

Idéal pour accompagner fromages, viandes et poissons

LES ALGUES BRETONNES

PRENEZ LE LARGE ET PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DES CÔTES BRETONNES









MOUTARDE AUX ALGUES BRETONNES

Savoureuse et colorée, elle vous accompagne sur vos tables toute l'année



TAPENADE AUX ALGUES BRETONNES

Mélange entre algues bretonnes et saveurs méditerranéennes (tomates séchées, olives noires et amandes)



CONFIT MANGUE WAKAMÉ

Idéal pour accompagner vos viandes, charcuteries et fromages. La douceur de la mangue et le sel des algues du Finistère est un vrai délice

Page 006

SAUCES ET CONDIMENTS

DÉCOUVREZ NOS SAUCES ET AIDES CULINAIRES QUI APPORTENT COULEURS ET SAVEURS À VOS PLATS!











MOUTARDE ORTIE

Moutarde artisanale à l'ortie piquante, qui accompagne vos séchées piquante et vive est viandes et vinaigrettes

MOUTARDE TOMATES SÉCHÉES

La moutarde aux tomates riche en goût et parfaite pour accompagner une viande



SAUCE TOMATE AU PIMENT **D'ESPELETTE**

Sauce artisanale, pleine d'arômes et légèrement épicé



SAUCE AIL NOIR

Sauce froide fondante pour vos viandes, crustacés, wraps, poissons et légumes



Page | 006

SOUPE UMAMI

Champignons lentilles et sarrasin, inspiration japonaise pour cette velouté incroyable

RIBOLLITA

soupe de la tradition italienne revisité avec les cocos de Paimpol AOP

POIS CHICHES
CREME COCO CURRY

Un plat prêt pour rechauffer vos soirées d'hiver

LES TRIOS

LES TRIOS EN FORME DE VALISETTE, LA BONNE IDÉE POUR LES CADEAUX DE VOS CLIENTS MAIS ÉGALEMENT AUGMENTER VOTRE PANIER MOYEN!

VOUS SOUHAITÉ UN TRIO PERSONALISÉ AVEC LES PRODUITS DE VOTRE CHOIX CONTACTEZ NOUS ON CREERA ÇA SUR MESURE









TRIO MOUTARDES

Assortiment de trois savoureuses moutardes, elles accompagnent vos tables toute l'année!



TRIO FROMAGE

Ce coffret sera l'allié de vos plateaux de fromages! Nous vous proposons l'incontournable confit de figues, ainsi qu'un confit plus original mangue wakamé et notre gelée de piment



TRIO TART'ILLETTES

Un apéro entre amis ou en famille ? Les tart'illettes raviront les papilles de tous les gourmands



TRIO TARTINABLES

Amateurs de bons apéros, ce coffret de tartinables de légumes est fait pour vous



TRIO FÊTES

Noël approche, offrez un cadeau original et qui plaira à coup sûr!



TRIO COCO DE PAIMPOL

Offrez un cadeau original et breton grâce aux célèbres cocos de Paimpol AOP



TRIO CONFITS

Les fêtes approchent et les bons repas en famille et entre amis aussi! Découvrez nos trois confits pour vos tartines de foie gras ou sans foie gras



TRIO ALGUES

Prenez le large et partez à la découverte de nos côtes bretonnes