

à partir de 50 colis

38,00€
TTC

38,90€ de 1 à 49 colis

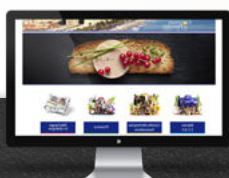


COFFRET MODIFIABLE

1L	Nectar d'abricot Cuvée Maëlle (50% abricot minimum) Maison GAUBERT, Spécialiste abricot de la Drôme depuis 4 générations Plongez dans une explosion de saveurs avec le nectar d'abricot « Cuvée Maëlle » Gobert, un délice fruité à déguster sans modération. Rafraîchissant et délicieusement sucré, ce nectar réveillera vos papilles et vous transportera dans un monde de douceur estivale. Découvrez le goût authentique de l'abricot Bergeron, récolté avec soin pour une expérience gustative incomparable. Rien de tel pour savourer pleinement chaque instant et vous régaler tout au long de la journée.
100g	Butternade « La cuisine provençale » NOUVEAUTÉ Tartinable à base de carottes (26,4%), butternut (17,6%), Parmigiano Reggiano AOP, noix de pécan, basilic ...
100g	Roujnadé « La cuisine provençale » NOUVEAUTÉ Tartinable originale, sans colorant, sans conservateur. Cuisiné en Provence à base de betterave, parmesan et amande.
250g	Pain d'épices toast figue 40% miel Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. Fabriquées à partir de produits récoltés en France. Notre pain d'épices, riche en miel, est fabriqué de façon artisanale, en suivant une recette qui lui confère une texture moelleuse et légère.
100g	Ballotin truffes aromatisées Marc de Champagne Chocolaterie MATHEZ, à votre service depuis 1934 !
220g	Caramel à tartiner au miel (Gonfaron - Var)
220g	Confiture artisanale de figue de Sollies (Var) La figue de Sollies-Pont n'a plus à faire ses preuves. Cueillie à pleine maturité, elle donne une confiture artisanale parfaite, rien à rajouter. La douceur du soleil d'été sur votre foie gras ou vos tartines.
250g	Miel crémeux d'été « Les ruchers de la Fauville » (Gonfaron - Var)
220g	Crème de marron artisanale (Collobrières 83) Située dans le Massif des Maures (Var), Collobrières, surnommée «Capitale de la Châtaigne», est réputée pour la qualité de ses fruits. D'une couleur brun foncé et fabriquée uniquement avec des marrons de Collobrières, cette crème vous fera fondre de plaisir !
75cl	AOC Côtes du Vivarais Bio « Les 7 Pierres » Syrah/Grenache. Après un temps d'aération, il commence à révéler sa véritable nature avec des arômes de fruits noirs. Un bel équilibre en bouche et des tanins robustes.
1	Livre de recettes « La cuisine de Provence » (nouvelle édition-GISSEROT)

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac coton/jute ou isotherme : +2€



Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

photo non contractuelle - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

SAS Gourmets de Provence - 32 Chemin Pied Vaurias, 84600 VALREAS - Tel. 06 12 22 45 14
www.gourmetsdeprovence.com - contact@gourmetsdeprovence.com