



La Panisse Provence Végétal

Spécialité incontournable de Marseille, c'est à l'Estaque que la panisse a fait escale avant d'être popularisée par les films de Marcel Pagnol.

Chez Provence Végétal, nous fabriquons nos panisses selon la véritable recette artisanale : une farine de pois chiche, de l'eau, du sel... et le savoir-faire.

Une texture fondante à cœur, légèrement croustillante à l'extérieur, un goût franc de pois chiche, simple et authentique.

Notre différence : le choix du territoire

Là où beaucoup se contentent d'une matière première standardisée, Provence Végétal a fait le choix du territoire.

Une filière d'approvisionnement locale
Nous travaillons en partenariat direct avec des producteurs régionaux de pois chiche.
Notre farine est issue d'une filière identifiée, tracée, ancrée en Provence et dans les Alpes-de-Haute-Provence.

Un engagement durable et responsable

En structurant une filière locale, nous :

- soutenons l'agriculture régionale
- garantissons une qualité constante
- réduisons les transports
- valorisons un légume sec emblématique du bassin méditerranéen

Cette proximité avec nos producteurs nous permet de sélectionner des variétés de pois chiche adaptées à la transformation, pour obtenir :

- une texture plus fine
- une tenue parfaite à la cuisson
- un goût plus authentique et moins farineux

Créer la préférence

Choisir la panisse Provence Végétal, ce n'est pas seulement acheter un produit.

C'est choisir :

- une recette fidèle à la tradition marseillaise
- une fabrication maîtrisée
- une filière locale engagée
- une marque qui valorise le végétal de Provence

Dans un marché où la panisse devient un simple produit d'appel, Provence Végétal en fait un produit d'origine, d'engagement et de goût.

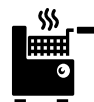
Une panisse qui a du sens.

Une panisse qui a une terre.

Une panisse qui a une signature.

SE DÉGUSTE EN TRANCHE OU EN BATONNET

Modes de cuisson



Friteuse à 180°C



Poêle ou plancha
très chaude et huilée



Four à 200°C

