



TABANARD

Sauce pimentée Occitane

Les piments sont sélectionnés et récoltés par nos soins.

Mis en saumure avec du sel de Gruissan et de l'eau du gouffre.

Le Tabanard mature durant deux ans en tonneaux de châtaignier dans le gouffre Géant de Cabrespine. Durant cette période il se bonifie doucement, dans une ambiance minérale, à une température constante de 14°. À sa sortie du gouffre, sa texture veloutée d'un rouge écarlate lui donne toute sa délicatesse et sa force.

Ce qui en fait un produit d'exception

Un magnifique présentoir en métal évoquant le gouffre de Cabrespine, d'une contenance de 12 bouteilles empilables, est mis à disposition gratuitement sous contrat à l'achat de 36 bouteilles

Dimensions L x H x P : 15,5 x 22,5 x 10,5

Sarl Les filles d'ici
11600 Conques sur Orbien
contact.sarl.lesfillesdici@gmail.com
07.67.65.62.00



www.mangetoutlepot.com

L'Arracheuse Condiment sucré de piment

Un concentré de caractère et de gourmandise

Sa douceur sucrée et son feu maîtrisé réveillent les papilles.

A déguster sur toast, avec un fromage affiné.

Sublime les plats sucrés-salés, sauces et recettes thaï.

Force 5/10 le juste équilibre entre douceur et intensité.



Pot de 95g par carton de 12 pots

L'Originel Condiment au piment & légumes

L'Originel est un mélange subtil de purée de piment, légumes, huile d'olive, d'épices et d'herbes sélectionnées par nos soins.

Ce condiment au goût exaltant est une aide culinaire d'exception.

Un présentoir en carton d'une capacité de 12 pots de 85g et de 4 pots de 190g

Offert à l'achat de 24 pots de 85g et 12 pots de 190g

Dimensions L x H x P: 25 x 30 x 15

