Y. Reynier®

LA TRADITION PROVENÇALE

Avril 2023

# GAMME SALÉE

## LES CUISINÉS DU SUD









**Conserves Guintrand**
Bd. Gilloux et Raymond - 84200 CARPENTRAS - France
**Tél : 04 90 67 24 81** - Fax : 04 90 60 37 73
e-mail : accueil@reynier-epicerie-fine.fr - internet : www.reynier-epicerie-fine.fr

# LES CUISINÉS DU SUD

Avril 2023

## AUBERGINES FRITES À LA TOMATE

| | COLISAGE | | | | | | | PALETTISATION | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FORMAT | VOLUME (ml) | POIDS NET TOTAL (g) | DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm) | Nbre d'UVC par COLIS | POIDS D'UN COLIS (Kg) | Nbre d'UVC par PALETTE | Nbre de COLIS par PALETTE | Nbre de COUCHES par PALETTE | Nbre de COLIS par COUCHE | PAL. EUR. 80X120 (h. cm) | POIDS d'une PALETTE (Kg) | DLUO (ans) | CODE BARRE |
| bocal | 580 | 510 | 340x170x128 | 8 | 6,5 | 864 | 108 | 9 | 12 | 135 | 700 | 4 | 3443545876100 |
| bocal | 327 | 290 | 280x207x111 | 12 | 6 | 1680 | 140 | 10 | 14 | 128 | 840 | 4 | 3443543276100 |




**Définition :** Un classique de la cuisine méditerranéenne fabriqué à partir d'aubergines et de tomates du Midi. Les aubergines sont parées, lavées puis coupées en gros morceaux et frites dans l'huile de tournesol. Elles sont accompagnées d'un coulis de tomate cuisiné à l'huile d'olive et à l'oignon roussi et aromatisé d'une pointe d'ail et de persil frais.
**Epoque de fabrication :** De juillet à octobre
**Aspect du produit :** On voit de gros morceaux d'aubergines de couleur beige à brun foncé mélangés au coulis de tomate d'une belle couleur rouge, dans lequel se détachent des brins de persil vert foncé et des petits fragments d'ail ivoire.
**Ingrédients :** Aubergines (58%), tomates (28%), oignons (3%), persil frais, huile d'olive (1%), sel, sucre, ail, amidon de maïs modifié, acidifiant : acide citrique, épices.
**Utilisation :** Servez-les froides en été pour accompagner vos grillades au barbecue. Vous pouvez aussi les servir tièdes ou réchauffées suivant le goût ou la saison, au four traditionnel ou au micro-ondes, pour en faire votre plat principal.
**Pression interne :** - 500 à - 600 mb.
**pH :** de 4,2 à 4,4.
**Résidu sec réfractométrique :** de 13° à 14°.
**Stabilité :** Pasteurisé (*1).
**Allergènes :** aucun.

**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 439,6/105,8 Graisses : 8,09g Dont AGS : 0,89g Glucides : 7,3g Dont sucres : 3,69g Protéines : 1g Sel : 0,730g

## BOHÉMIENNE COMTADINE

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 580 | 520 | 340x170x128 | 8 | 6,5 | 864 | 108 | 9 | 12 | 135 | 700 | 4 | 3443545870207 |




**Définition :** Préparation fabriquée à partir d'aubergines et de tomates du Midi, sélectionnées, lavées puis parées avant d'être mises en morceaux. Les tomates sont préalablement épépinées ; l'oignon et les aromates roussis dans l'huile d'olive. L'ensemble est ensuite cuit à l'étouffée.
**Epoque de fabrication :** De juillet à septembre
**Aspect du produit :** Plat de légumes constitué de morceaux d'aubergines et de tomates, onctueusement liés par leur jus de cuisson et l'huile. On distingue l'oignon et le persil hachés.
**Ingrédients :** Aubergines (44%), tomates (39%), oignons (8%), huile d'olive (3%), huile de tournesol, sucre, aromates (dont **céleri**), sel, amidon de maïs modifié, épices, acidifiant : acide citrique.
**Utilisation :** Réchauffer notre bohémienne comtadine dans une casserole à feu doux, et accompagnez-en vos viandes rôties, poêlées ou grillées, en y incorporant leur jus de cuisson, que vous aurez réservé. Froide ou légèrement rafraîchie, elle fera votre régal pour commencer un repas d'été ou en guise de légumes arrosée d'un filet d'huile d'olive crue et fruitée. C'est une authentique recette comtadine.
Et si vous avez un reste, cassez-y 2 ou 3 oeufs entiers, battez-les, et faites-en une omelette, avec laquelle vous prolongerez encore votre régal.
**Pression interne :** - 200 à - 300 mb.
**pH :** 4,0 à 4,4.
**Stabilité :** Pasteurisé (*1).
**Allergènes :** céleri.

**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 238,8/57,1 Graisses : 3,26g Dont AGS : 0,38g Glucides : 6,08g Dont sucres : 3,72g Protéines : 0,88g Sel : 0,525g

## COURGETTES FRITES À LA TOMATE

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 580 | 510 | 340x170x128 | 8 | 6,5 | 864 | 108 | 9 | 12 | 135 | 700 | 4 | 3443545877107 |
| bocal | 327 | 290 | 280x207x111 | 12 | 6 | 1680 | 140 | 10 | 14 | 128 | 840 | 4 | 3443543277107 |




**Définition :** Préparation culinaire typiquement provençale, fabriquée à partir de courgettes fraîches du Midi, parées, lavées, coupées en gros morceaux ou en rondelles fines et frites à l'huile de tournesol. Elles sont accompagnées d'un coulis de tomate cuisiné à l'huile d'olive et à l'oignon roussi aromatisé d'une pointe d'ail et de persil frais.
**Epoque de fabrication :** De juillet à octobre
**Aspect du produit :** La courgette coupée en gros morceaux ou en rondelles fines, de couleur vert clair à vert foncé se mélange au coulis de tomate d'une belle couleur rouge.
**Ingrédients :** Courgettes (58%), tomates (25%), oignons (5%), aromates, huile d'olive (1%), sel, sucre, amidon de maïs modifié, acidifiant : acide citrique, épices.
**Utilisation :** Servez-les froides en été pour accompagner vos grillades au barbecue. Vous pouvez aussi les servir tièdes ou réchauffées suivant le goût ou la saison, au four traditionnel ou au micro-ondes, pour en faire votre plat principal.
**Pression interne :** - 500 à - 600 mb.
**pH :** 4,2 à 4,4.
**Résidu sec réfractométrique :** de 9° à 10°
**Stabilité :** Pasteurisé (*1).
**Allergènes :** aucun.

**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 262,4/62,7 Graisses : 3,21g Dont AGS : 0,41g Glucides : 7,00g Dont sucres : 4,44g Protéines : 1,5g Sel : 0,9g

## FONDUE DE COURGETTES À LA CRÈME

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 580 | 510 | 340x170x128 | 8 | 6,5 | 864 | 108 | 9 | 12 | 135 | 700 | 4 | 3443545875103 |
| bocal | 327 | 290 | 280x207x111 | 12 | 6 | 1680 | 140 | 10 | 14 | 128 | 840 | 4 | 3443543275103 |




**Définition :** Recette innovante à base de courgettes fraîches du Midi, parées, lavées et finement cubetées. Elles sont ensuite délicatement cuisinées à la crème, au beurre et à l'emmental. L'ensemble est relevé par une pointe d'ail et de persil frais.
**Epoque de fabrication :** De juillet à octobre
**Aspect du produit :** Sur le fond clair de la crème et du beurre se détachent le vert clair et le vert plus foncé des petits cubes de courgettes. On perçoit les brins de persil vert foncé et l'ail blanc finement haché. Une texture fondante en bouche.
**Ingrédients :** Courgettes 81%, **crème** 6%, **emmental**, amidon de maïs modifié, persil, **beurre**, ail, sel, acidifiant : acide citrique, épices.
**Utilisation :** Réchauffez-la simplement au four traditionnel ou au micro-ondes, et faites-en votre régal.
**Pression interne :** - 500 à - 600 mb.
**pH :** 5,1 à 5,3.
**Résidu sec réfractométrique :** de 8° à 9°.
**Stabilité :** Stérilisé (*2).
**Allergènes :** crème, emmental, beurre.

**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 302,3/72,6 Graisses : 5,12g Dont AGS : 2,9g Glucides : 4,39g Dont sucres : 2,87g Protéines : 2,25g Sel : 0,750g

***1 : Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus :** Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.
***2 : Caractéristiques communes aux produits stérilisés ci-dessus : Stabilité :** Stable après une incubation de 7 jours à 37° et de 7 jours à 55° sur de préférence, 2 boîtes différentes • On observe une différence de pH inférieure à 0,5 unité par rapport au témoin • L'étanchéité des boîtes est correcte après étuvage • La texture, l'aspect et l'odeur du produit ne sont pas modifiés • La flore microbienne n'a pas subi de variation.

**Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans produit ionisé et sans nanomatériaux**

# LES CUISINÉS DU SUD

Avril 2023

## FONDUE DE COURGETTES À LA TOMATE

| FORMAT | VOLUME (ml) | POIDS NET TOTAL (g) | DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm) | COLISAGE: Nbre d'UVC par COLIS | COLISAGE: POIDS D'UN COLIS (Kg) | COLISAGE: Nbre d'UVC par PALETTE | PALETTISATION: Nbre de COLIS par PALETTE | PALETTISATION: Nbre de COUCHES par PALETTE | PALETTISATION: Nbre de COLIS par COUCHE | PAL. EUR. 80X120 (h. cm) | POIDS d'une PALETTE (kg) | DLUO (ans) | CODE BARRE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 580 | 520 | 340x170x128 | 8 | 6,5 | 864 | 108 | 9 | 12 | 135 | 700 | 4 | 3443545874106 |
| bocal | 327 | 290 | 280x207x111 | 12 | 6 | 1680 | 140 | 10 | 14 | 128 | 840 | 4 | 3443543274106 |




**Définition :** Préparation culinaire provençale fabriquée à partir de courgettes fraîches du Midi. Elles sont parées, lavées et cubetées finement, puis ensuite cuisinées à l'huile d'olive et à la tomate et aromatisées à l'ail et au persil frais.
**Epoque de fabrication :** De juillet à octobre
**Aspect du produit :** De petits morceaux de courgettes verts clairs et verts foncés sont liés par la sauce tomate rouge orangée, de consistance onctueuse. L'ensemble est ponctué de brins de persil frais vert et du blanc de l'ail finement haché. Fondante et fruitée en bouche.
**Ingrédients :** Courgettes (68%), tomates (20%), huile d'olive (4%), aromates, sel, amidon de maïs modifié, sucre, acidifiant : acide citrique, épices.
**Utilisation :** Faîtes chauffer ou tiédir suivant le goût ou la saison, au four traditionnel ou au micro-ondes et faîtes-en votre plat principal. Autrement, elle accompagnera parfaitement toutes vos viandes ou volailles, grillées, rôties ou poêlées. Arrosée éventuellement du jus de leur cuisson, votre fondue de courgettes à la tomate s'enrichira de nouvelles saveurs.
**Pression interne :** - 500 à - 600 mb.
**pH :** 5 à 5,2.
**Résidu sec réfractométrique :** de 7° à 8°.
**Stabilité :** Stérilisé.

**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 306,5/73,7 Graisses : 5,38g Dont AGS : 0,76g Glucides : 5,1g Dont sucres : 4,79g Protéines : 1,25g Sel : 0,92g

## FRITA MÉDITERRANÉENNE

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 580 | 520 | 340x170x128 | 8 | 6,5 | 864 | 108 | 9 | 12 | 135 | 700 | 4 | 3443545873109 |




**Définition :** Préparation à base de tomates fraîches de Provence sélectionnées, lavées, parées et épépinées ; d'oignons frais pelés, de poivrons verts et rouges frais parés, lavés et égrenés. Le tout cuisiné, aromatisé et épicé.
**Epoque de fabrication :** Août et septembre
**Aspect du produit :** Préparation à la tomate assez épaisse, rouge orangée, contenant des morceaux de tomates, de petits morceaux d'oignons, de poivrons verts et rouges, frais et tous d'origine provençale ou méditerranéenne, et un peu d'huile. Cette préparation est très bien cuisinée, aromatisée et épicée, au goût exotique assez typé. Odeur et saveur sont franches et caractéristiques.
**Ingrédients :** Tomates (61%), poivrons verts et rouges (25%), oignons (7%), huile de tournesol, amidon de maïs modifié, huile d'olive (1%), sucre, sel, aromates, épices.
**Utilisation :** Réchauffez notre Frita dans une casserole, à feux doux et accompagnez-en votre lapin, vos volailles ou viandes rôties, poêlées ou grillées, en y incorporant leur jus de cuisson. Chaude aussi, mélangée à des œufs brouillés au beurre, accompagnée éventuellement de fines tranches de jambon cru. Chaude encore, autour de poissons frits ou grillés. Froide en entrée, ou même légèrement rafraîchie pour commencer un repas d'été. Elle peut aussi servir à la préparation de délicieux chaussons feuilletés appelés "coka".
**Pression interne :** - 200 à - 400 mb.
**pH :** 4,2 à 4,4.
**Résidu sec réfractométrique :** de 10° à 11°.
**Stabilité :** Pasteurisé.

**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 270,5/64,7 Graisses : 3,58g Dont AGS : 0,41g Glucides : 6,9g Dont sucres : 4,08g Protéines : 1,19g Sel : 0,730g

## PIPERADE BASQUAISE

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 580 | 520 | 340x170x128 | 8 | 6,5 | 864 | 108 | 9 | 12 | 135 | 700 | 4 | 3443545872102 |




**Définition :** Préparation fabriquée à partir de tomates, poivrons verts et rouges, et oignons, tous d'origine provençale ou méditerranéenne. Ces légumes sélectionnés, sont lavés et parés avant d'être mis en morceaux. Les tomates sont préalablement épépinées ; les poivrons éboutés et épépinés. L'oignon et les aromates sont roussis dans l'huile d'olive. L'ensemble est ensuite cuit à l'étouffée.
**Epoque de fabrication :** juillet - août - septembre
**Aspect du produit :** Plat de légumes constitué de morceaux de tomates, de poivrons verts et rouges, d'oignons, onctueusement liés par leur jus de cuisson et l'huile.
**Ingrédients :** Tomates (44%), poivrons verts et rouges (34%), oignons (15%), huile de tournesol, huile d'olive (1%), amidon de maïs modifié, sel, sucre, épices, acidifiant : acide citrique.
**Utilisation :** Réchauffer notre piperade basquaise dans une casserole, à feu doux, et accompagnez-en vos volailles ou viandes rôties, poêlées ou grillées, en y incorporant leur jus de cuisson. Chaude, aussi, mélangée à des oeufs brouillés au beurre, accompagnée éventuellement de fines tranches de jambon de Bayonne. Selon le goût, on peut laisser les oeufs entiers. Chaude encore, autour de poissons frits ou grillés. Froide, ou même légèrement rafraîchie, en entrée, elle sera appréciée pour commencer un repas d'été, ou en guise de légumes.
**Pression interne :** - 200 à - 300 mb.
**pH :** 4 à 4,4.
**Stabilité :** Pasteurisé.

**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 302,4/72,5 Graisses : 4,7g Dont AGS : 0,59g Glucides : 6,8g Dont sucres : 4,09g Protéines : 0,75g Sel : 0,85g

## POIVRONS À L'HUILE D'OLIVE ET À L'AIL

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 314 | 270 | 340x255x74 | 12 | 6 | 1728 | 144 | 16 | 9 | 137 | 864 | 4 | 3443543479105 |




**Définition :** Ces conserves sont préparées à partir de poivrons frais qui, après avoir été lavés, sont étrognés, refendus, épépinés et découpés en lanières. Ils sont additionnés d'ail, de sel, d'acide citrique et jutés avec de l'huile d'olive. Le tout mis en bocal fermé hermétiquement avant d'être pasteurisé.
**Epoque de fabrication :** Août et Septembre
**Aspect du produit :** Les poivrons sont découpés en lanières d'environ 12mm de large et de longueur variable,l'ail est finement haché (environ 2 à 3 mm), apportant une saveur discrète.
**Couleur :** Poivrons rouge vif sur lequel se détachent les morceaux d'ail blanc. Certaines fabrications peuvent associer poivrons verts et rouges au sein du même bocal. L'huile recouvre complètement les poivrons ; de couleur dorée, limpide et brillante, elle met en valeur le produit à travers le bocal.
**Tenue :** Tendre et souple.
**Saveur :** Caractéristique du poivron. La saveur apportée par l'ail demeure discrète.
**Ingrédients :** Poivrons (80%), huile d'olive (16%), ail (2%), sel, acidifiant : acide citrique.
**Utilisation :** En garniture sur vos pizzas, dans vos salades, dans vos sandwichs chauds ou froids. A déguster pour l'apéritif sur des canapés ou encore en accompagnement de vos grillades.
**Pression interne :** - 50 à -150 mb.
**pH :** 4 à 4,2.
**Stabilité :** Pasteurisé.

**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 447,5/107,9 Graisses : 8,98g Dont AGS : 1,3g Glucides : 5,9g Dont sucres : 3,06g Protéines : 0,88g Sel : 0,58g

**Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus :** Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

**Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergènes, sans produit ionisé et sans nanomatériaux**

# LES CUISINÉS DU SUD

Avril 2023

## PULPE DE TOMATE AU BASILIC

| FORMAT | VOLUME (ml) | POIDS NET TOTAL (g) | DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm) | COLISAGE: Nbre d'UVC par COLIS | COLISAGE: POIDS D'UN COLIS (Kg) | PALETTISATION: Nbre d'UVC par PALETTE | PALETTISATION: Nbre de COLIS par PALETTE | PALETTISATION: Nbre de COUCHES par PALETTE | PALETTISATION: Nbre de COLIS par COUCHE | PALETTISATION: PAL. EUR. 80X120 (h. cm) | PALETTISATION: POIDS d'une PALETTE (kg) | DLUO (ans) | CODE BARRE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 314 | 270 | 340x255x74 | 12 | 6 | 1728 | 144 | 16 | 9 | 137 | 864 | 4 | 3443543438201 |

**Définition :** Préparation fabriquée à partir de tomates fraîches de Provence, sélectionnées, lavées, parées, pelées et épépinées. Ces tomates sont mises sous la forme de petits cubes, liés par une purée légère. Cette préparation est aromatisée d'une branche de basilic frais, qui la parfume très agréablement. Elle sert de base à toute préparation culinaire utilisant la tomate.
**Epoque de fabrication :** juillet - août - septembre
**Aspect du produit :** Préparation de tomate assez épaisse, homogène, très rouge, à base de petits morceaux de tomates pelées, liés par une purée légère. Une branche de basilic frais de belle taille parfume le produit. Odeur et saveur franches et caractéristiques d'une excellente préparation de tomates parfumée au basilic.
**Ingrédients :** Tomate (98%), sel, sucre, basilic (1%).
**Utilisation :** Cette pulpe de tomates fraîches, est indispensable à l'élaboration de sauces, telles que : bolognaise, napolitaine, pizza et autres... Elle est parfaite pour servir de base à une préparation personnelle et vous faire apprécier l'arôme et la saveur du basilic frais de Provence.
**Pression interne :** -200 à - 300 mb.
**pH :** entre 3,8 et 4,4.
**Résidu sec réfractométrique :** entre 10° et 12°.
**Couleurs (Munsell) :** Environ 80% de rouge, 15% d'orangé, 5% de gris + noir ( à titre indicatif).
**Stabilité :** Pasteurisé.
**Allergènes :** aucun.




**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 154,1/36,4 Graisses : 0,32g Dont AGS : 0g Glucides : 7,1g Dont sucres : 5,95g Protéines : 1,31g Sel : 0,9749g

## RATATOUILLE NIÇOISE

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 580 | 520 | 340x170x128 | 8 | 6,5 | 864 | 108 | 9 | 12 | 135 | 700 | 4 | 3443545871105 |
| bocal | 327 | 290 | 280x207x111 | 12 | 6 | 1680 | 140 | 10 | 14 | 128 | 840 | 4 | 3443543271105 |

**Définition :** Préparation fabriquée à partir de tomates, aubergines, courgettes, poivrons et oignons, tous frais et d'origine provençale ou méditerranéenne. Ces légumes sélectionnés sont lavés et parés avant d'être mis en morceaux. Les tomates sont préalablement épépinées, les poivrons éboutés et épépinés, l'oignon et les aromates, roussis dans l'huile d'olive. L'ensemble est ensuite cuit à l'étouffée.
**Epoque de fabrication :** juillet - août - septembre
**Aspect du produit :** Plat de légumes constitué de morceaux de tomates, d'aubergines, de courgettes, de poivrons onctueusement liés par leur jus de cuisson et l'huile. On distingue l'oignon, le persil haché et quelques brins d'aromates.
**Ingrédients :** Tomates (40%), aubergines (18%), courgettes (18%), poivrons verts et rouges (8%), oignons (6%), huile de tournesol, huile d'olive (1%), sucre, sel, amidon de maïs modifié, aromates (dont **céleri**), épices, acidifiant : acide citrique.
**Utilisation :** Réchauffer notre ratatouille niçoise dans une casserole, à feu doux, et accompagnez-en vos viandes rouges ou blanches, en y incorporant leur jus de cuisson, que vous aurez réservé. Si l'on a pas de viande en accompagnement, notre ratatouille niçoise fera votre régal simplement réchauffée, et arrosée d'un filet d'huile d'olive. Froide ou légèrement rafraîchie, elle sera très agréablement appréciée telle quelle, dans les repas d'été, en entrée ou en légumes, agrémentée là aussi d'un léger filet d'huile d'olive crue et fruitée.
**Pression interne :** - 200 à - 300 mb.
**pH :** 4 à 4,4.
**Stabilité :** Pasteurisé.
**Allergènes :** céleri.




**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 275,1/65,8 Graisses : 3,76g Dont AGS : 0,45g Glucides : 7g Dont sucres : 4,19g Protéines : 1g Sel : 0,85g

## SAUCE PIZZA-PRÊT'®

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 314 | 270 | 340x255x74 | 12 | 6 | 1728 | 144 | 16 | 9 | 137 | 864 | 4 | 3443543435101 |

**Définition :** Sauce prête à l'emploi, pour la confection de pizza. Cuisinée à l'huile d'olive, avec de la tomate fraîche de Provence, de plein été.
**Epoque de fabrication :** juillet - août - septembre
**Aspect du produit :** Sauce à la tomate, assez épaisse, de couleur rouge orangée, préparée à base de petits morceaux de tomates pelées, liés par une purée légère et de petits fragments d'oignons et d'aromates. L'ensemble est rehaussé par la brillance discrète de l'huile.
Odeur et saveur caractéristiques d'une excellente sauce cuisinée.
**Ingrédients :** Tomates (88%), oignons (5%), sucre, huile d'olive (1%), huile de tournesol, amidon de maïs modifié, sel, aromates, épices.
**Utilisation :** Sans pré-cuisson, étendre simplement la sauce pizza-prêt' sur la pâte. L'agrémenter à votre goût d'olives noires, de filets d'anchois, de fromage ou de jambon et faire cuire à four chaud.
**Pression interne :** - 200 à - 300 mb.
**pH :** entre 3,8 et 4,2.
**Résidu sec réfractométrique :** entre 10° et 12°.
**Stabilité :** Pasteurisé.
**Allergènes :** aucun.




**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 259,9/62 Graisses : 2,77g Dont AGS : 0,3g Glucides : 7,9g Dont sucres : 5,14g Protéines : 1,38g Sel : 0,830g

## SAUCE PROVENÇALE

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 314 | 270 | 340x255x74 | 12 | 6 | 1728 | 144 | 16 | 9 | 137 | 864 | 4 | 3443543439208 |

**Définition :** Sauce prête à l'emploi pour agrémenter tous vos plats auxquels elle conférera une note de cuisine du Sud. Elle est élaborée à l'huile d'olive avec de la tomate fraîche de Provence de plein été.
**Epoque de fabrication :** juillet - août - septembre
**Aspect du produit :** Sauce à la tomate, assez épaisse, rouge orangée, à base de petits morceaux de tomates pelées, liés par une purée légère et de petits fragments d'oignons et d'aromates. L'huile d'olive donne à l'ensemble une brillance discrète et attrayante. Sauce très bien cuisinée, normalement épicée, à l'aromatisation typée.
Odeur et saveur caractéristiques d'une excellente sauce cuisinée.
**Ingrédients :** Tomates (80%), oignons (13%), huile de tournesol, sucre, huile d'olive (1%), sel, amidon de maïs modifié, aromates (dont **céleri**) et épices.
**Utilisation :** Une fois réchauffée, notre sauce provençale agrémentera vos plats de pâtes, de riz, de viandes ou de poissons. On l'appréciera aussi, en l'incorporant à raison d'une cuillerée par portion, aux ratatouilles, bohémiennes, tomates farcies, etc... dont elle relèvera agréablement la saveur, ou encore froide sur des toasts à l'apéritif.
**Pression interne :** - 200 à - 300 mb.
**pH :** entre 3,8 et 4,2
**Résidu sec réfractométrique :** entre 10° et 12°.
**Stabilité :** Pasteurisé.
**Allergènes :** céleri.




**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 309,9/74,1 Graisses : 4,12g Dont AGS : 0,5g Glucides : 8,1g Dont sucres : 5,64g Protéines : 1,13g Sel : 0,86g

**Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus :** Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

**Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans produit ionisé et sans nanomatériaux**

# LES CUISINÉS DU SUD

Avril 2023

## TOMATES ENTIÈRES PELÉES AU JUS

| | COLISAGE | | | | | | | | | PALETTISATION | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FORMAT | VOLUME (ml) | POIDS NET TOTAL (g) | POIDS NET ÉGOUTTÉ (g) | DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm) | Nbre d'UVC par COLIS | POIDS D'UN COLIS (Kg) | Nbre d'UVC par PALETTE | Nbre de COLIS par PALETTE | Nbre de COUCHES par PALETTE | Nbre de COLIS par COUCHE | PAL. EUR. 80X120 (h. cm) | POIDS d'une PALETTE (kg) | DUO (ans) | CODE BARRE |
| bocal | 720 | 630 | 390 | 350x175x155 | 8 | 8 | 768 | 96 | 8 | 12 | 136 | 770 | 4 | 3443547232102 |

**Définition :** Ces conserves sont préparées à partir de tomates lavées et parées, pelées et mises en boîte avec addition de jus. Sont utilisées pour ces préparations des tomates de variétés longues, propres à cette fabrication et présentant des caractéristiques de tenue et de fermeté appropriées.
**Origine :** Provence.
**Epoque de fabrication :** Août et Septembre.
**Aspect du produit :**
- Couleur du liquide de couverture = rouge franc.
- Couleur du fruit = rouge franc, nervures orangées vif.
- Saveur : normale, franche et caractéristique de la tomate.
- Calibre : régulier.
- Tenue : 65% des tomates (en nombre) ont conservé leur intégrité ou ne présentent pas de lésions modifiant la forme ou le volume du fruit.

**Ingrédients :** Tomates, sel, acidifiant : acide citrique.
**Allergènes :** Aucun.
**Résidu sec refractométrique :** N'est pas inférieur à 4 et avoisine ou dépasse 6.
**Pression interne :** Entre -50 et -100 mb.
**pH :** Entre 4,2 et 4,5.
**Défauts et peaux :** Les défauts ne dépassent pas 35cm2 pour 10kg de poids net.
Les peaux ne dépassent pas 60cm2 de surface totale pour 1kg de poids net.
**Moisissures :** Ne dépassent pas 50% de champs positifs (Howard).
**Stabilité :** produit pasteurisé.




**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 71,1/16,7 Graisses : < 0,10g Dont AGS : 0g Glucides : 3,4g Dont sucres : 2,12g Protéines : 0,81g Sel : 0,9g

## PETIT ÉPEAUTRE DU MONT VENTOUX À L'HUILE D'OLIVE ET AUX OLIVES DE NYONS

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 314 | 240 | - | 340x255x74 | 12 | 6 | 1728 | 144 | 16 | 9 | 137 | 864 | 4 | 3443543478108 |

**Définition :** Ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. Il est agrémenté d'huile d'olive et de morceaux d'olives de Nyons.
**Variété mise en oeuvre :** Triticum monococcum.
**Origine :** Provence.
**Epoque de fabrication :** Avril, mai, juin, juillet, décembre.
**Aspect du produit :** Les grains sont entiers, certains éclatant toutefois à la cuisson.
- Couleur = gris/brun.
- Tenue = souple.
- Saveur : caractéristique du petit épeautre et de l'olive de Nyons.

**Ingrédients :** Petit **épeautre** du Mont Ventoux (48% - France), eau, oignon, huile d'olive, olives de Nyons (6%), ail, sel, jus de citron concentré, aromates, épices.
**Allergènes :** Petit épeautre.
**pH :** Entre 4,2 +/- 0,2.
**Stabilité :** produit pasteurisé.



**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 854/204,9 Graisses : 13,53g Dont AGS : 1,7g Glucides : 17,2g Dont sucres : 1,9g Protéines : 3,58g Sel : 1,26g

## PETIT ÉPEAUTRE DU MONT VENTOUX AU PISTOU

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 314 | 240 | - | 340x255x74 | 12 | 6 | 1728 | 144 | 16 | 9 | 137 | 864 | 4 | 3443543478306 |

**Définition :** Ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. Il est agrémenté d'huile d'olive, de basilic et d'ail.
**Variété mise en oeuvre :** Triticum monococcum.
**Origine :** Provence.
**Epoque de fabrication :** Avril, mai, juin, juillet, décembre.
**Aspect du produit :** Les grains sont entiers, certains éclatant toutefois à la cuisson.
- Couleur = beige/vert.
- Tenue = souple.
- Saveur : caractéristique du petit épeautre et du pistou.

**Ingrédients :** Petit **épeautre** du Mont Ventoux (44% - France), huile d'olive (14%), oignon, basilic (11%), eau, ail (7%), jus de citron concentré, sel, poivre.
**Allergènes :** Petit épeautre.
**pH :** Entre 4,2 +/- 0,2.
**Stabilité :** produit pasteurisé.



**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 874,1/209,6 Graisses : 13,31g Dont AGS : 2,1g Glucides : 18,6g Dont sucres : 2,12g Protéines : 3,89g Sel : 1,17g

## PETIT ÉPEAUTRE DU MONT VENTOUX À LA PROVENÇALE

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| bocal | 314 | 240 | - | 340x255x74 | 12 | 6 | 1728 | 144 | 16 | 9 | 137 | 864 | 4 | 3443543478504 |

**Définition :** Ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. Il est agrémenté d'une sauce à base de tomate de Provence.
**Variété mise en oeuvre :** Triticum monococcum.
**Origine :** Provence.
**Epoque de fabrication :** Avril, mai, juin, juillet, décembre.
**Aspect du produit :** Les grains sont entiers, certains éclatant toutefois à la cuisson.
- Couleur = beige/rouge.
- Tenue = souple.
- Saveur : caractéristique du petit épeautre et de la tomate.

**Ingrédients :** Sauce tomate (tomates (France), oignons, huile de tournesol, sucre, amidon de maïs modifié, sel, aromates, épices), petit **épeautre** du Mont Ventoux (40% - France), huile d'olive, oignon, ail, sel, jus de citron concentré, poivre.
**Allergènes :** Petit épeautre.
**pH :** Entre 4,2 +/- 0,2.
**Stabilité :** produit pasteurisé.



**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 524,1/125,4 Graisses : 7,19g Dont AGS : 0,99g Glucides : 12,9g Dont sucres : 2,44g Protéines : 2,27g Sel : 0,89g

**Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus :** Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

**Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans produit ionisé et sans nanomatériaux**

Avril 2023 - Fiche technique non contractuelle sujette à évolution donc à modifications. Il appartient au client, ou au pospect, de s'enquérir une fois par an auprés de Conserves Guintrand des éventuelles modifications qui pourraient avoir été apportées à ce document.

imprimerie@sodimprim.com