



Boucherie de tradition

Demi-Gros - Détail
Viandes - Charcuteries
Volailles

Gibiers - Traiteur
Alimentation Générale
Fromages

FLANDIN CANTINI

23, avenue des Martyrs de la Résistance
83980 Le Lavandou

Tél. +33(0)4 94 71 00 40 - Fax : +33(0)4 94 71 85 17



Les meilleurs fromages de France
proposés par
Hervé Mons
Meilleur Ouvrier de France

Tél. +33 (0)4 77 64 40 79
Fax. +33 (0)4 77 64 44 18
E-mail : mons@mons-fromagerie.fr

Herbes et fleurs comestibles...

Depuis 3 générations, la famille de Marius Auda cultive sur 7 hectares et conditionne à Gattières, au nord de Nice, toute l'année, une large gamme d'herbes aromatiques (22 variétés), de jeunes pousses de salades (12 sortes) et de fleurs comestibles fraîches (6 espèces), pour les professionnels de la restauration et certaines grandes surfaces. Elles sont disponibles en 4^e gamme « prête à l'emploi » et en 1^{ère} gamme « produits frais préemballés ». Les chefs étoilés de France et de Navarre

reconnaissent la qualité et l'authenticité de ces produits.

www.mariusauda.fr



Nouveau...chez Pensato

La société monégasque Pensato & Cie vient de mettre sur le marché (marché de la grande restauration uniquement) une « huile d'olive vierge extra aux citrons ». Elaborée à partir d'olives Peranzana pressées simultanément avec des citrons (entiers et non traités) en utilisant d'anciennes meules de granite. Résultat : le goût très aromatique laisse subtilement percevoir la saveur citronnée. Le mariage est parfait... L'autre nouveauté, c'est le vinaigre balsamique blanc de Modena. Comme le vinaigre balsamique traditionnel de Modena, « le balsamique blanc Pensato » est obtenu avec le même cépage : le Trebbiano. Au lieu que les raisins soient chauffés au contact de l'air, les raisins sont chauffés sous vide ce qui permet au

moût de raisin de ne pas s'oxyder. Quant à sa belle couleur ambrée, elle vient tout simplement des fûts où il vieillit pendant 3 ans. Le tout sans colorants ni conservateur... Un must!

Pensato & Cie :
Tél. +377 97 77 34 34
E-mail : fernando@pensato.com



Le Fruité Provençal...du pur fruit

Du pur fruit dans les apéritifs et digestifs, c'est le « Fruité Provençal ». Lancée en 2003 par Jacky Compagnon et son épouse, la fabrication artisanale d'apéritifs et

liqueurs « pur fruit » à base d'ingrédients naturels, sans colorant ni conservateur, rencontre un beau succès auprès des restaurateurs et des cavistes. Pamplemousse, citron, orange, clémentine, banane, pomme, kiwi, figue, raisin blanc, cerise, mirabelle ou pêche, le pur fruit est roi.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le Fruité Provençal
Résidence le Mirabaou A
194 chemin du Siège
06140 Vence - France
Tél. : +33(0)6 22 77 92 65
Tél. : +33(0)4 93 58 53 29
www.lefruiteprovençal.com