



Le spécialiste des plats cuisinés provençaux lance une gamme de recettes inédites en sachets Doypack individuels micro-ondables (240g). Des sachets nomades à emporter partout à base de légumes spécialement sélectionnés et cuisinés sans colorant, ni conservateur. Plusieurs variétés : Purée de pommes de terre aux olives Grosane, Ratatouille aux pommes de terre, Risotto aux artichauts violets, Risotto aux courgettes et pistou. Des saveurs authentiques à découvrir absolument. 240 g . 2,95 euros. / Jadis très appréciées que l'on avait oubliées. La Cœur-de-Boeuf, Tomate Ananas, Noire-de-Crimée et Sicilienne. Toutes sont très appréciées pour leur chair fondante, leurs formes généreuses et leurs arômes délicats. bel effet visuel et gustatif Saveurs Anciennes de Savéol sont vendues sur les marchés et en GMS dans les rayons fruits et légumes environ 5 euros le kg. Cœur-de-Boeuf, Noire-de-Crimée et Siciliennes, la barquette de 4 fruits entre 2,50 et 3,20 euros. / Les Pastinades sont des préparations apéritives à tartiner, toujours composée d'amandes, d'huile d'olive et d'une purée de pois chiches. La gamme se décline en 12 variétés à déguster sur un toast légèrement grillé, 4,20 euros environ en épicerie fine et de 3,70 euros (+ le port avec un minimum de 6 pots) sur la boutique en ligne www.lespastinades.com / Le Rosé 2008 de la Cave de Cairanne « Camille Cayran » est un vin plaisir qui sera le complice idéal de grillades, de poivronnades, d'un tian d'aubergines, de filets de rougets en papillote et tomates à la provençale. À déguster sur des plats épicés ! Ce vin est disponible chez les meilleurs cavistes au prix de 6 euros environ ou sur la boutique en ligne www.camillecayran.com / Le rosé du Château d'Ollières est une pure gourmandise qui s'affiche dans un bien joli flacon. Ce rosé du Château d'Ollières s'exprimera à merveille sur des grillades estivales, des poissons à la plancha, ou des salades de fruits. Ce vin est disponible au caveau au prix de 7,10 €. Pour le commander 04 94 59 85 57 ou sur le site Internet www.chateau-ollieres.com / Le « Foudre N° 5 », le dernier Coup de Génie de Robert



Perroud. Cette toute nouvelle cuvée « Foudre N°5 » est un Côte de Brouilly d'une grande finesse. Traditionnellement sur un civet de lapin, essayez-le sur un tournedos, un Mignon de porc aux trompettes, un filet de Bœuf, un lièvre à la Royale. Servir à 16°C. Ce vin est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 8,55 euros. / X Noir - ACKERMAN, charmeur, fruité et frais... : une bulle fine et légère, un vin parfait dès l'apéritif avec un pruneau au bacon, puis avec une tourte au saumon, une blanquette de veau, du chèvre frais, un clafoutis ou une charlotte aux pommes. 6,30 euros. Circuit de distribution : GMS : Géant, Système U nord ouest, Cora, Match et Cellier Ackerman - Rémy Pannier. Boutique en ligne : www.ackerman.fr / Moulin Riche 2006, il a tout d'un grand... un millésime qui ne manque pas de personnalité ! Ce Saint-Julien présente des qualités : équilibre et élégance. D'une robe rubis foncé avec quelques reflets grenats, le Château Moulin Riche révèle un nez riche et intense aux arômes de fruits mûrs avec des tanins ronds et soyeux. Le Château Moulin Riche 2006 est disponible dans les meilleures caves et épicerie fines au prix de 32 € environ.