

Provence Sélection

Un bouquet de saveurs avec cette gamme de tapenades composées exclusivement d'olives françaises cultivées et triturées dans le respect des traditions.



Tapenade d'olives noires de Nyons AOC

Une tapenade noire riche des accents fameux de l'olive de Nyons AOC. Idéale à l'apéritif avec un vin blanc glacé.

Ingrédients :

pulpe d'olives noires de Nyons (AOC) non déshuilées 97%, câpres, sel, aromates de Provence.

Conditionnement :

verrines 90 g et 180 g



Tapenade d'olives noires des Baronnies

Une tapenade noire très fruitée grâce à l'olive Tanche produite localement. A déguster nature ou en rehausseur de vos plats.

Ingrédients :

pulpe d'olives noires de Pays (variété Tanche) non déshuilées 97%, câpres, sel, aromates de Provence.

Conditionnement :

verrines 90 g et 180 g



Tapenade d'olives vertes de Pays

La fraîcheur acidulée d'une tapenade verte parfumée à souhaits. Parfaite sur des toast et avec des asperges.

Ingrédients :

pulpe d'olives vertes de Pays, câpres au vinaigre, huile d'olive, sel, aromates, épices.

Conditionnement :

verrines 90 g et 180 g



OLIVERIE DES BARONNIES
Saveurs et traditions de Provence

www.oliverie-des-baronnies.com

Provence Caractère

Des spécialités au goût affirmé, préparées dans les règles de l'art à base d'olives françaises et d'ingrédients sélectionnés pour leur haute qualité.



Tapenade d'olives vertes de Pays à la tomate

Une tapenade verte de tout premier choix relevée par les notes acidulées de la tomate. Très agréable sur un plat de pâtes fraîches.

Ingrédients :

pulpe d'olives vertes de Pays, concentré de tomate, câpres au vinaigre, huile d'olive, sel, aromates, épices, sucre.

Conditionnement :

verrines 90 g et 180 g



Anchoïade aux olives noires de Nyons

Une spécialité célèbre qui trouve ses lettres de noblesse dans une préparation à base d'olives de Nyons AOC. Allongée d'huile d'olive, elle constituera une base royale pour assaisonner vos crudités.

Ingrédients :

anchois, olives noires de Nyons (AOC), câpres au vinaigre, huile d'olive, dextrose, ail, sel, épices, aromates de Provence.

Conditionnement :

verrine 90 g



Tapenade d'olives vertes au basilic

Ingrédients :

Une préparation délicate qui assemble l'olive verte à l'herbe reine de la cuisine provençale. Elle saura aussi bien relever une viande blanche ou un poisson qu'habiller vos toasts à l'apéritif.

Ingrédients :

pulpe d'olive verte de pays, basilic, huile d'olive, câpres, ail, aromates de Provence.

Conditionnement :

verrine 90 g



OLIVERIE DES BARONNIES
Saveurs et traditions de Provence

www.oliverie-des-baronnies.com

Méditerranée Nature

Une gamme de saveurs à tartiner ou à marier au gré de vos inspirations à tous vos plats froids ou chauds pour qu'ils chantent les notes colorées de la Provence.



Tapenade d'olives noires

Une tapenade noire équilibrée et aux notes fruitées. Elle saura se montrer digne de napper vos poissons et viandes grillées.

Ingrédients :

pulpe d'olives noires, huile d'olive, câpres, sel, aromates de Provence.

Conditionnement :

verrines 90 g et 180 g



Tapenade d'olives noires du bassin méditerranéen

Cette tapenade à base d'olives noires a le goût nature du fruit du soleil.

Parfaite pour rehausser une vinaigrette qui s'ennuie.

Ingrédients :

pulpe d'olives noires (du bassin méditerranéen) non déshuilées 97%, câpres, sel, aromates de Provence.

Conditionnement :

verrines 90 g et 180 g



Crème d'olives noires du bassin méditerranéen

Encore plus près du fruit, cette simple crème d'olive juste parée d'herbes de Provence. Souveraine pour farcir une pièce d'agneau avec quelques amandes et relevée d'une pointe d'ail.

Ingrédients :

pulpe d'olives noires (du bassin méditerranéen) non déshuilée, sel, aromates de Provence.

Conditionnement :

verrines 90 g et 180 g



OLIVERIE DES BARONNIES
Saveurs et traditions de Provence

www.oliverie-des-baronnies.com

Méditerranée Saveur

Des produits de caractère qui viendront tout naturellement relever les plats quotidiens pour en faire des ambassadeurs de la gastronomie du midi.



Tapenade d'olives noires à la tomate

Une tapenade noire de caractère agrémentée des accents toniques de la tomate. Mariez-la donc à un plat d'asperges, mêlée à une vinaigrette.

Ingrédients :

pulpe d'olives noires (du bassin méditerranéen), concentré de tomates dilué, câpres au vinaigre, sel, aromates de Provence, sucre, épices.

Conditionnement :

verrines 90 g et 180 g



Saussoun

Une recette traditionnelle souvent oubliée, l'assemblage insoupçonné de l'amande et de l'anchois. Il sera le bienvenu sur une tartine avec un vin rosé glacé.

Ingrédients :

amandes, anchois, huile d'olive, eau, vinaigre, aromates de Provence, sel marin.

Conditionnement :

verrine 90 g



OLIVERIE DES BARONNIES
Saveurs et traditions de Provence

www.oliverie-des-baronnies.com

Midi Tradition

Des condiments au goût puissant pour apporter la touche sud qui relèvera tous vos plats.



Pistou

Un classique de la gastronomie provençale. Le parfum inimitable du basilic, aussi à l'aise sur la soupe qui porte son nom que sur un bon plat de pâtes fraîches.

Ingrédients :

basilic, huile d'olive, huile végétale, ail, sel marin.

Conditionnement :

verrines 90 g et 180 g



Anchoïade aux olives noires

Un condiment bien relevé que l'on célèbre sur les bords de la Méditerranée. Il trouvera tout son sens mêlé à un filet d'huile d'olive pour souligner une salade ou des légumes vapeur.

Ingrédients :

anchois, olives noires (du bassin méditerranéen), câpres au vinaigre, huile d'olive, dextrose, ail, sel, épices, aromates de Provence.

Conditionnement :

verrine 90 g



Estragonade

Les arômes toniques de l'estragon mêlés à l'huile d'olive pour rappeler toute l'année les senteurs du jardin. Parfait sur une viande blanche, une volaille ou un poisson.

Ingrédients :

estragon, huile d'olive, huile végétale, sel marin.

Conditionnement :

verrine 90 g



OLIVERIE DES BARONNIES
Saveurs et traditions de Provence

www.oliverie-des-baronnies.com

Tartinables

Des spécialités traditionnelles du sud aux saveurs douces et subtiles à toaster pour se régaler à l'apéritif ou lors d'un petit creux.



Caviar d'aubergine

Une spécialité à toaster où la douceur de l'aubergine rencontre le caractère vivifiant de l'olive noire. Un bonheur à l'apéritif.

Ingédients :

aubergine, olives noires, ail, huile d'olive, sel, aromates de Provence, poivre.

Conditionnement :

verrines 90 g et 180 g



Poichichade aux olives vertes

Un mariage de raison, celui de la rondeur du pois-chiche avec les notes acidulées de l'olive verte.

Un petit en-cas idéal avec un bon vin blanc.

Ingédients :

pois chiche, pulpe d'olive verte, huile d'olive, oignon, concentré de tomate, jus de citron, sel, poivre, épices.

Conditionnement :

verrine 90 g



Houmous

La célèbre spécialité libanaise à base de pois-chiche. Se déguste avec bonheur sur des toasts accompagnés, d'un thé ou d'un vin doux bien frais.

Ingédients :

pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, cumin.

Conditionnement :

verrine 90 g



OLIVERIE DES BARONNIES
Saveurs et traditions de Provence

www.oliverie-des-baronnies.com

Confitures d'Olives

Des produits d'exception, créations exclusive de notre maison, ces assemblages de l'olive noire avec une saveur sucrée, ont de quoi surprendre au premier abord. Puis l'on est séduit par tout le potentiel gustatif qu'ils recèlent. A découvrir absolument ...

Confiture d'Olives de Nyons AOC

Un reflet de douceur autant sur le salé que sur le sucré. Cette confiture d'olives rehaussera vos grillades, viandes blanches, volailles et foies gras d'une note surprenante. Elle pourra également se savourer à l'apéritif sur des gressins pour accompagner un vin blanc glacé, un porto ou un malaga.

Ingrédients :

olives noires de Nyons (AOC), sucre, oranges, écorces d'oranges confites, vinaigre balsamique, épices.

Préparée avec 60 g de fruits pour 100 g. Teneur totale en sucres : 60 g pour 100 g.

Sans colorants ni conservateurs

Conditionnement :

verrines 100 g et 200 g



Confiture d'Olives au Gingembre

Une variante de cette étonnante confiture qui apportera en plus une touche d'exotisme et de mystère. Elle habillera vos viandes et vos poissons d'un léger piquant mais se dégustera aussi avec bonheur sur des petits croquants ou sur des toasts avec un thé bien corsé ou un café.

Ingrédients :

olives noires, sucre, jus de citron, gingembre.

Préparée avec 60 g de fruits pour 100 g. Teneur totale en sucres : 60 g pour 100 g.

Sans colorants ni conservateurs

Conditionnement :

verrines 100 g et 200 g



Terrine de l'Oliveur

Un régal d'innovation, le mariage inspiré d'une terrine campagnarde à l'ancienne avec les accords riches et fruités d'une olive de Nyons AOC ... Le bonheur !



Terrine de l'Oliveur

Une recette de terrine traditionnelle à base de porc et de foie de volaille où l'on ajoute des olives de Nyons grossièrement broyées. Un régal de rusticité, teinté aux couleurs de la Provence. A partager sur un plateau de charcuterie ou en en-cas sur une tranche de pain de campagne avec un bon vin rouge des Côtes du Rhône.

Ingrédients :

maigre et gras de porc, foie de volaille, olives de Nyons AOC, œuf, farine de froment, sel, aromates.

Conditionnement :

boite 130 g



OLIVERIE DES BARONNIES
Saveurs et traditions de Provence

www.oliverie-des-baronnies.com