

LA QUALITÉ PAR EXCELLENCE*

*The quality par excellence



PROVENCE

Sommaire

01 Bar & Minibar - P3

02 Petit déjeuner / Cuisine & Pâtisserie - P5
Breakfast - Culinary & Pastry

03 Cuisine & Pâtisserie - P7
Culinary & Pastry



01 Bar & Minibar

● Mélanges apéritifs - Fruits secs grillés, salés, aromatisés - Olives - Pralines

● Aperitif mixés - Roasted, salted, flavoured nuts - Olives - Caramelized nuts



Fruits secs issus des meilleures origines, torréfiés à la commande.
Pots PET : légers, solides, écologiques / Etiquettes personnalisées.

*Fruits from the best origins, roasted to order.
PET jars : light, strong, eco-friendly / Personalized labels.*

◀ Sommaire ▶



02

Petit Déjeuner Cuisine & Pâtisserie

Breakfast - Culinary & Pastry



● Céréales - Confitures et miels - Fruits secs humides - Fruits secs frais : hâchés et effilés

● Cereals - Jams and honeys - Dried fruits - Fresh nuts : chopped and sliced



◀ Sommaire ▶

Une gamme professionnelle, complète et variée.
A professional, complete and varied range.



03 Cuisine & Pâtisserie

Culinary & Pastry



● Poudres de fruits secs - Pâtes & Pralinés - Arômes & Saveurs particulières

● Nut powders - Pastes & Pralinés - Aromas & Special flavours



◀ Sommaire ▶

Fruits secs travaillés en poudre ou en pâte le jour de leur expédition / Recherche et développement de produits innovants.
Nuts transformed in powders or pastes the day of their expedition / Research and development of innovative products.



Nous tenons à remercier tout particulièrement le Sofitel Vieux Port à Marseille ainsi que le Château des Alpilles à Saint-Rémy-de-Provence qui nous ont permis de réaliser nos prises de vues au sein de leur établissement.

Many thanks to Sofitel Vieux Port in Marseille and Château des Alpilles in Saint-Rémy-de-Provence for their collaboration in the shooting of our products.

Design by beau monde - www.beau-monde.fr
Crédit photos : Lola Reboud - www.lolareboud.com



www.compagnie-alimentaire.com