



●●●●●●

BOCALERIE DES GOURMETS

Pour des apéritifs gastronomiques !



Conserverie artisanale et locale



Découvrez nos savoureuses recettes !

Nos tartinables de légumes



AUBERGINE
& PAPRIKA FUMÉ



AUBERGINE BLANCHE
& ZAAATAR



BETTERAVE
& GRAINS DE MOUTARDE



BETTERAVE
& VINAIGRE DE FRAMBOISE



BROCOLI
& CITRON NOIR



BUTTERNUT
& VERVEINE CITRON



CAROTTE
& CUMIN



CÉLERI, POMME
& HUILE DE NOIX



CHOU-FLEUR
& AIL NOIR



COURGETTE
& THYM



FENOUIL,
QUINOA & ESTRAGON



PANAIS
& NOISETTE



PATATE DOUCE,
CACAHUÈTE GRILLÉE
& GINGEMBRE



POIREAU
& RAS EL HANOUT



POIS CHICHE
& GRAINES DE NIGELLE



POIVRON JAUNE
& PIMENT D'ESPELETTE



TOMATE
& SARRIETTE



TOPINAMBOUR
& TRUFFE NOIRE

Nos pickles, comme un cornichon



CAROTTE
& BOUILLON L'ENRACINÉ



CHOU-FLEUR
& BOUILLON INDIEN



RADIS NOIR
& BOUILLON LE ROBUSTE

Nos croustillants crackers



GRAINES



GRAINS DE MOUTARDE



ORIGAN



Notre volonté est de fabriquer
des **produits gastronomiques**
pour sublimer le végétal et offrir
des produits de grande qualité !



100% d'origine
naturelle, liste
d'ingrédients
ultra courte



Saveurs
originales



Fabrication locale
& artisanale en
circuit court



Produits
biologiques

Nos recettes répondent à cette philosophie :

- **Gourmet** : des associations audacieuses et gourmandes dans lesquelles l'équilibre est clé.
- **Responsable et locale** : des légumes de saison approvisionnés en circuit court auprès de maraîchers partenaires.
- **Exigeante** : sélection des meilleurs ingrédients auprès d'acteurs français et **liste d'ingrédients la plus courte possible sans aucun additif, arôme ou texturant.**





Notre volonté est de **sublimer le végétal** dans une démarche responsable et engagée :

- Notre fabrication artisanale est respectueuse de nos matières premières pour en préserver toutes les qualités.
- Nos matières premières sont issues de l'Agriculture Biologique pour cuisiner des ingrédients meilleurs pour la santé et l'environnement
- Nos matières premières sont sélectionnées auprès de producteurs locaux situés au plus proche du lieu de fabrication.
- Nos emballages et suremballages sont recyclables et approvisionnés auprès de fournisseurs français.
- Nos besoins énergétiques sont alimentés par des panneaux photovoltaïques.

Notre atelier est destiné à :

- Créer de nouvelles recettes et de nouveaux produits pour sublimer le végétal.
- Réaliser de la transformation à façon pour le compte de marques tiers.
- Répondre au besoin de transformation à façon des producteurs pour valoriser leurs productions de légumes déclassés ou en surplus.

Interrogez-nous !



●●●●●●●●

BOCALERIE DES GOURMETS

Pour des apéritifs gastronomiques !

Retrouvez toutes nos idées recettes sur
www.bocaleriedesgourmets.fr/blog



●●●●●●●●

SARL Bocalerie des Gourmets
270 avenue Porte Ouest - ZAC de Montfray - 01480 Fareins
www.bocaleriedesgourmets.fr
contact@bocaleriedesgourmets.fr
