


Régal

22 RUE LETELLIER
75739 PARIS CEDEX 15 - 01 43 23 45 72

UN SUCRE Grillades caramélisées

Un sucre aromatisé de poivre voatsiperifery de Madagascar, au piment de Cayenne et au thé fumé lapsang souchong, pour des grillades croustillantes à souhait, légèrement caramélisées. Il suffit d'inciser la viande, de l'enduire de sucre une heure avant de la passer au grill. *Sucre spécial grillades.*  *Sud, 165 g, 7,95 €*



DEUX KETCHUPS Provence ou Pays basque

Cette gamme artisanale de *tomato ketchups* accompagne à merveille les grillades au piment d'Espelette pour un filet mignon ou aux herbes de Provence sur une pièce de bœuf grillée. *Ketchup Épicerie de Provence, 280 g, 6,50 €*



UN VINAIGRE Au citron vert d'Asie

Avec Gérard Passédat, le grand chef du Petit Nice à Marseille, on n'a plus à choisir entre citron et vinaigre pour faire sa vinaigrette. Une goutte de son vinaigre de citron sublime la moindre salade. Son secret ? De la pulpe de calamansi, un minuscule citron vert d'Asie, et un excellent vinaigre d'eau-de-vie. *Vinaigre de citron de G. Passédat, 10 cl, 5,50 €*



ÉPICERIE
DE PROVENCE



Z.E. de Signes - BP 704 - F-83030 Toulon cedex 09

Tel : 04.94.00.60.20 - Fax : 04.94.31.60.22

www.epicerie-de-provence.com - info@epiceriedeprovence.com