

Akilea

FINEST FOOD DISTRIBUTOR



CATALOGUE

kalios
— SINCE 1832 —



CLARA BELLA
PREMIUM HOLSTEIN BEEF



FREDERICA
BOTARGO

4-19

Kalios

GRÈCE, PÉLOPONNÈSE

Huiles d'olive, olives Kalamata, miels du Péloponnèse, herbes des montagnes.

20-23

Geitonas

GRÈCE, ARTA

Éleveur et Producteur d'anguilles fumées.

24-27

Clara Bella

PAYS-BAS

Viande maturée, viande fraîche ou burger Premium.

28-29

Hrysafi

GRÈCE, LEMNOS

La feta est produite sur l'île volcanique de Lemnos.

30-31

Frederica

GRÈCE, PREVEZA

Poutargue, oeufs de mulets appelés Poutargue.

à propos



Achille MARGETIS

0476 760 360 | info@akilea.be

Passionné depuis toujours par l'univers de la Gastronomie, Achille a décidé voilà 8 ans d'en faire son métier en réorientant complètement sa carrière afin de se lancer dans sa passion de toujours: les mets les plus fins et le plus naturel possible !

“Ce sont mes souvenirs des vrais produits de terroir qui ont forgés ma passion pour les produits authentiques et de qualité... Chaque jour, mon goût et mes origines influencent le choix des produits que je souhaite faire partager pour le plus grand plaisir des gourmets.”

Friand de découverte et de voyages, Achille n'a jamais peur de partir à l'aventure pour découvrir les producteurs qu'il pourra mettre en avant pour le plus grand bonheur des papilles des plus fins gourmets et des chefs les plus reconnus.

Quoi de plus naturel dès lors que de partager son bonheur, son amour des bonnes choses et faire découvrir sa dernière trouvaille dénichée lors de ces rencontres.

C'est ce qui l'anime et le fait vibrer. C'est comme ça qu'Akilea est née et grandit chaque jour.



32-35

Montellano

ESPAGNE

Les jambons ibériques, certifiés avec le label de garantie « Tierra de Sabor ».



36-39

Beillevaire

FRANCE

Produits de la ferme familiale, crème, beurre, et fromagerie.



40-43

Bordier

FRANCE

Produit laitier, beurre de baratte, yaourt.



44-45

Noir Moutier

FRANCE

Le sel et la fleur de sel de l'île de Noirmoutier.



46-49

La Perle des Dieux

FRANCE

Sardine emboîtée fraîche, travaillée de manière artisanale et mise en boîte à la main.



50-51

Pretexte

BELGIQUE

Cuisinez sans lactose.



52-57

Carré Suisse

SUISSE

Nos tablettes contiennent 100% d'ingrédients naturels.



58-61

Borderline

FRANCE, PARIS

Cocktails sans alcool.



62-65

La Boissonnerie de Paris

FRANCE, PARIS

Gamme de jus et nectars de fruits



66-71

Zyos

GRÈCE

Le meilleur des olives organiques.





Producteurs d'huiles d'olive monovariétales et sources de produits grecs d'exception, la maison Kalios fournit les plus grands chefs étoilés et les meilleures épicereries fines.

mykalios.be



Les huiles d'olive

Après plusieurs mois de recherche, nous sommes parvenus à créer une collection de 4 huiles vierges-extra monovariétales sélectionnées et parrainées par de grands chefs.

Produites à partir d'olives Koroneiki récoltées à la main, l'huile kalios se classe parmi les grands crus d'huiles d'olives. Son taux d'acidité très faible est compris entre 0,16% et 0,38%. Nos huiles d'olives ont remporté la Médaille d'Or au concours des Épicures de l'épicerie fine.



500 ml
**Bouteille huile d'olive
Bio - Récolte début de saison**

3 770003 906117

Récolte de novembre, fruité vert équilibré, notes végétales et poivrées. Idéale pour vos salades de tomates, carpaccios et fromages crémeux.



500 ml
**Bouteille huile d'olive
O1 - Récolte début de saison**

Sélection Pierre Résimont

3 770003 906087

Récolte de novembre, fruité vert, notes d'herbe coupée et noisette fraîche. Idéale pour vos salades, légumes vapeur et crus.



500 ml
**Bouteille huile d'olive
O2 - Récolte mi-saison**

Sélection Christophe Hardiquet

3 770003 906094

Récolte de décembre, équilibre entre fruité vert et mûr, notes florales, d'artichaut, de noisette, d'amande. Idéale pour vos pâtes fraîches, poissons grillés et marinades.



500 ml
**Bouteille huile d'olive
O3 - Récolte fin de saison**

Sélection Bart De Pooter

3 770003 906100

Récolte de janvier, fruité mûr, légèreté et rondeur en bouche. Idéale pour vos légumes cuits, poissons blancs et purées maison.

Les huiles d'olive de table

Vous retrouverez notre gamme d'huile d'olive en version 250ml. Destinée pour la table, les paniers gourmands, les coffrets cadeaux ou nos coffrets luxueux.



250 ml
**Bio - Récolte début de saison
O1 - Récolte début de saison**

250 ml
**O2 - Récolte mi-saison
O3 - Récolte fin de saison**

Le balsamique de table

Notre balsamique est réalisé à partir de moût de raisins Kotsifali et Agiorgitiko cuit au chaudron. Il est comparable aux meilleurs vinaigres balsamiques italiens. Vieilli durant 5 ans en fûts de chêne, léger en acidité et velouté en bouche, il est sans additif (aucune trace de caramel), ni sucre ajouté.



250 ml, 2,5 L
Balsamique au Petimezi

3 770003 906803

Avec ses notes de fruits rouges, miel et coing, il s'associe parfaitement aux salades, légumes rôtis, viandes et poissons, ainsi qu'à nos huiles d'olive en vinaigrette.



250 ml, 2,5 L
Balsamique figes

3 760301 421153

100% naturel. Préparé à partir de moût de figes séchées cuit au chaudron et de vinaigre de raisin vieilli 5 ans en fût de chêne, léger en acidité et velouté en bouche, vous apprécierez ses notes fruitées.

Les bidons d'huile d'olive



250 ml
Bidon huile d'olive Bio
Récolte début de saison

3 770003 906070
Récolte de novembre, fruité vert équilibré, notes végétales et poivrées. Idéale pour vos salades de tomates, carpaccios et fromages crémeux.



250 ml
Bidon huile d'olive
O2 - Récolte mi-saison

3 770003 906063
Récolte de décembre, équilibre entre fruité vert et mûr, notes florales, d'artichaut, de noisette, d'amande. Idéale pour vos pâtes fraîches, poissons grillés et marinades.



5 L
Bidon huile d'olive
O1 - Récolte début de saison

KG-01
Récolte de novembre, fruité vert, notes d'herbes coupées et noisette fraîche. Idéale pour vos salades, légumes vapeur et crudités.



5 L
Bidon huile d'olive
O2 - Récolte mi-saison

KG-02
Récolte de décembre, équilibre entre fruité vert et mûr, notes florales, d'artichaut, de noisette, d'amandes. Idéale pour vos pâtes fraîches, poissons grillés et marinades.



5 L
Bidon huile d'olive
Bio - Récolte début de saison

KG-BIO
Récolte de novembre, fruité vert équilibré, notes végétales et poivrées. Idéale pour vos salades de tomates, carpaccios et fromages crémeux.

Les bidons d'huile d'olive infusée



250 ml, 2,5 L
Huile infusée au basilic
à partir d'huile d'olive vierge extra

3 760301 420507
Notre infusion dévoile toute l'expression au basilic frais., légumes vapeur et crudités. Elle est idéale pour sublimer vos salades de tomates, burrata et poêlées de légumes.



250 ml, 2,5 L
Huile infusée au piment
à partir d'huile d'olive vierge extra

3 760301 420514
Notre infusion dévoile toute l'expression du piment frais. Elle est idéale pour magnifier vos pizzas maison, carpaccio de bœuf et sauces tomates.



250 ml, 2,5 L
Huile infusée au thym
à partir d'huile d'olive vierge extra

3 760301 420491
Notre infusion dévoile toute l'expression du thym frais. Elle sublime vos ratatouilles, grillades et chèvre frais lors de vos repas.



250 ml, 2,5 L
Huile infusée à l'ail
à partir d'huile d'olive vierge extra

3 760301 420477
Notre infusion dévoile toute l'expression de l'ail frais. Elle est idéale pour sublimer vos gaspachos, poissons grillés et bruschetta.



250 ml, 2,5 L
Huile d'olive fumée
à partir d'huile d'olive vierge extra

3 760301 420521
Notre infusion dévoile toute l'expression du fumé au bois de hêtre et d'olivier. Elle est idéale pour sublimer vos œufs brouillés, viandes blanches, poissons et risotto.



250 ml
Huile infusée à la sauge
à partir d'huile d'olive vierge extra

3 760301 420484
Notre infusion dévoile toute l'expression de la sauge fraîche. Elle est idéale pour sublimer vos gnocchis, mijotés de veau et poissons blancs.



Les olives

Nos olives sont ramassées une à une, à la main, avec plusieurs passages sur l'arbre pour les cueillir au parfait moment de maturité.



310g net, 180g égoutté
**Mix olives
Kalamata et vertes**

3760301420293

Les olives Kalamata et Chalkidiki sont marinées 8 semaines dans l'huile d'olive pour attendrir leur chair et apporter de la rondeur.



310g net, 180g égoutté
**Olives Kalamata
au naturel**

3 770003 906254

L'olive est ici préparée en saumure pour mettre en valeur ses arômes puissants et fruités.



310g net, 180g égoutté
**Olives Kalamata
à l'huile d'olive**

3 770003 906247

Souvent appelée «La Reine des olives», notre olive Kalamata est préparée selon la recette traditionnelle grecque.



310g net, 180g égoutté
**Olives vertes
à l'huile d'olive**

3 770003 906261

L'olive verte Chalkidiki que nous avons sélectionnée se distingue par sa taille généreuse (calibre mammoth).



90g net
**Mézè d'olive
Kalamata**

3 770003 906278

Préparées à partir d'olives Kalamata de 1er choix, vous l'apprécierez pour sa texture et son goût puissant.



310g net, 160g égoutté
**Olives vertes
dénoyautées**

3 770003 906261

Elle est récoltée tout juste à maturité pour garder le croquant puis préparée en saumure avant d'être dénoyautée.



90g net
**Mézè d'olive
verte**

3 770003 906292

Préparé à partir d'olives vertes de 1er choix, vous l'apprécierez pour sa fraîcheur en bouche.

Les bidons d'olives et crèmes d'olive



L'olive Kalamata

2 kg + 1kg d'huile
À l'huile d'olive*

Préparée selon la recette traditionnelle, nous faisons mariner l'olive Kalamata pendant 8 semaines dans l'huile d'olive O2, afin d'obtenir une délicieuse olive confite. Vous pourrez utiliser l'huile de marinade qui aura un goût plus prononcé, proche du fruité noir.

2 kg
Au naturel*

L'olive est ici préparée en saumure (eau, sel de mer, vinaigre) pour mettre en valeur ses arômes puissants et fruités.

L'olive Verte

2 kg + 1kg d'huile
À l'huile d'olive*

Nous faisons mariner l'olive Chalkidiki pendant 8 semaines dans l'huile d'olive O2 pour développer sa fraîcheur et attendrir sa chair. Vous pourrez utiliser l'huile de marinade qui aura un goût prononcé d'olive verte.

2 kg
Au naturel*

L'olive verte Chalkidiki est récoltée tout juste à maturité puis préparée en saumure (eau, sel de mer, vinaigre) pour garder le croquant. Elle se distingue par sa fermeté et sa générosité en bouche.

Les crèmes d'olive

1,6 kg
Crème d'olive Kalamata

1,6 kg
Crème d'olive Verte

Pulpe d'olive, préparée à partir d'olives de 1er choix. La crème d'olive résulte d'un procédé "maison". La peau et le noyau sont extraits pour ne garder que la chair de l'olive qui sera mise en pot avec un filet d'huile d'olive vierge extra.

Nos infusions BIO

Découvrez notre gamme d'infusions BIO



30 gr, 100 gr

Harmonie

3760301420057

Parfums zestés d'agrumes, mélange fruité et plein de vitalité. Se consomme tout au long de la journée.



30 gr, 100 gr

Défense

3760301420040

Parfums naturels et pétillants de thym et de citronnelle. Se marient parfaitement aux plantes d'altitude douces et aromatiques.



30 gr, 100 gr

Joie

3760301420064

Douceur de camomille, menthe pouliot, saveurs acidulées de citronnelle et de zestes d'orange.



30 gr, 100 gr

Hypnose

3760301420033

Saveurs de lavande, de verveine citron et de camomille. Un mélange de douceur à déguster avant de s'endormir.

Les gressins crétois

Nos gressins sont préparés à partir d'ingrédients sélectionnés dans le respect de la tradition crétoise. Des biscuits sains et savoureux, riches en fibres et vitamines, avec pour seule matière grasse l'huile d'olive vierge-extra.



120 g

Olives Kalamata, flocons d'avoines, huile d'olive vierge extra

3 770003 906476

Un excellent gressin qui associe l'olive Kalamata aux flocons d'avoines. En plus d'être sain et savoureux, il est riche en fibres, protéines et antioxydants.

120 g, 2 kg

7 céréales, huile d'olive vierge extra

3 770003 906469

Des céréales qui apportent du croquant. Parfait pour accompagner nos deux mezés d'olives !

120 g

Graines de tournesol, huile d'olive vierge extra

3 770003 906452

Un délicieux gressin à haute valeur nutritive pour une alimentation équilibrée, riche en acides gras poly-insaturés.

120 g, 2 kg

Gressins Farine de Caroube, huile d'olive vierge extra

3760301420576

Farine de Caroube, graines de sésame et huile d'olive vierge extra. Un en-cas sucré-salé à déguster du petit-déjeuner à l'apéritif.

Les miels du Péloponnèse

Réputés parmi les meilleurs au monde, c'est la grande diversité de fleurs sauvages et d'arbres en Grèce (environ 7500 variétés différentes dont 850 endémiques) qui permet la production de miels aux saveurs exceptionnelles. Extraits à froid et non filtrés, ils ne sont jamais chauffés pour préserver tous leurs bienfaits et antioxydants naturels.



250 g, 2 kg

Miel de fleurs sauvages

3 770003 906308

Miel non filtré de couleur nacré, qui dévoile un bouquet de saveurs complexe grâce à la diversité des plantes dans les montagnes du Péloponnèse.



250 g, 2 kg

Miel de pin

3 770003 906438

Produit dans les montagnes du Péloponnèse, notre producteur Dimitri élève lui-même ses abeilles pour produire un miel rare au goût unique. Il déplace ses ruches d'une montagne à l'autre pour obtenir le pin "pefko" et les fleurs sauvages "anthómelo".

Vous apprécierez sa couleur ambrée, sa saveur riche, peu sucrée en bouche, ses notes boisées et caramélisées.



250 g, 2 kg

Miel de thym

3 770003 906667

Reconnaisable par sa couleur nacré et réputé parmi les meilleurs au monde, notre miel de thym est produit sur l'île de Cythère, dans le sud du Péloponnèse.

Son goût très subtil, peu sucré, permet d'obtenir un miel plein d'élégance avec une belle longueur en bouche.



250 g, 2 kg

Miel de chêne

3 770003 906681

Produit dans les montagnes du centre du Péloponnèse, il se distingue par sa couleur foncée.

Ses notes de réglisse et de marron sur des saveurs maltées en font un miel unique.

Les marmelades

Dans le respect des saisons, nos fruits sont ramassés à pleine maturité puis cuits lentement dans de petits chaudrons. 100% naturelles, nos marmelades et confitures ne contiennent pas de pectine ajoutée et sont très peu sucrées pour préserver le bon goût du fruit frais !



250 gr

Marmelade de mandarine

82% de fruits frais

3 770003 906704

Les mandarines sont ramassées à pleine maturité puis cuites lentement dans de petits chaudrons pour préserver le bon goût du fruit frais. Sucrée au minimum, notre marmelade est préparée à partir de plus de 82% de fruits et de zestes (pour sa puissance aromatique).



250 gr

Marmelade d'orange

75% de fruits frais

3 770003 906490

Les oranges mûres à souhait sont très faiblement sucrées pour équilibrer l'amertume. Notre marmelade est préparée à partir de plus de 75% de fruits, zestes (pour la texture) et jus d'orange (pour le goût).



250 gr

Confiture de figue

86% de fruits frais

3 770003 906506

Les figues sont ramassées en pleine saison et sucrées au minimum. Notre confiture est préparée à partir de plus de 86% de fruits. Les morceaux de figue apportent le croquant.



250 gr

Confiture de fraise

82% de fruits frais

3 770003 906759

Gorgées de soleil, les fraises ramassées parfaitement mûres donnent la sensation d'une compotée.



250 gr

Confiture d'abricot

79% de fruits frais

3 770003 906766

Les abricots de Kalamata offrent des notes fraîches et acidulées. Un maximum de fruits pour un minimum de sucre !

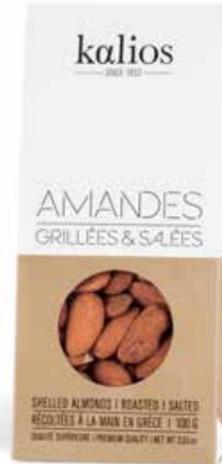
Les fruits à coques

Nous avons sélectionné les meilleurs producteurs pour vous faire redécouvrir le goût naturel des fruits à coques. Grâce à une méthode de torréfaction unique, nous préservons les saveurs du fruit, sans additifs ni conservateurs.

100 gr Amandes grillées & salées

3 770003 906155

Reconnues pour leur goût exceptionnel, elles sont récoltées à la main en Thessalie, dans le nord de la Grèce puis subtilement torréfiées pour préserver leur croquant.



100 gr Gourmand - Cocktail nature

3 770003 906193

Le cocktail gourmand Kalios contient des fruits à coques et des raisins de Corinthe. Nous les avons sélectionnés pour leurs richesses en goût et leurs qualités nutritives. Idéal pour vos pauses gourmandes de la journée.

Amandes grillées, raisins de Corinthe, noisettes grillées, noix, noix du Brésil, noix de Macadamia.

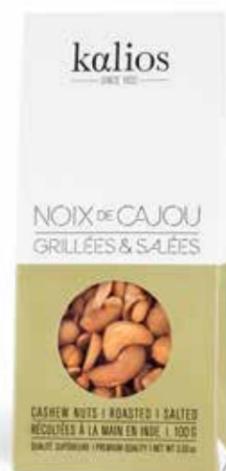


100 gr Apéritif - Cocktail salé

3 770003 906186

Le cocktail apéritif Kalios contient des fruits à coques légèrement salés. Nous les avons sélectionnés pour leurs richesses en goût et leurs qualités nutritives. Idéal pour vos apéritifs entre amis.

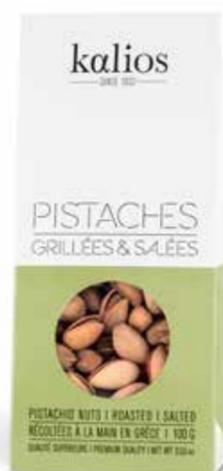
Amandes grillées et salées, cacahuètes grillées et salées, noix de cajou grillées et salées, noix de Pécan, noisettes grillées



100 gr Noix de cajou grillées & salées

3 770003 906179

Seul fruit de la gamme ne provenant pas de Grèce, elles ont été choisies pour leur taille généreuse et leur goût unique, puis préparées à la grecque.



100 gr Pistaches grillées & salées

3 770003 906186

Mondialement renommées, les pistaches grecques sont récoltées à maturité en Attique dans la région qui entoure Athènes.

Les herbes des montagnes

Nos herbes sont récoltées à la main dans les montagnes du nord de la Grèce puis séchées à l'abri du soleil. Elles conservent ainsi tous leurs arômes et leurs huiles essentielles.



Sauge en bouquet

3 770003 906230

La sauge relève les préparations à base de tomates, ou tout simplement un plat de pâtes à l'huile d'olive ! Elle est idéale avec les viandes blanches, l'agneau et les marinades.

Origan

3 770003 906216

L'origan relève le goût des viandes ou des poissons et pourra accompagner parfaitement vos sauces tomates, légumes ou pommes de terre.

Romarin

3 770003 906629

Le romarin possède une saveur légèrement mentholée. Semblable à la sauge, il possède un arrière-goût boisé et amer. Idéal lors des cuissons, il se marie avec de l'agneau, du veau rôti, des ragoûts et des farces.

Infusion des montagnes

3 770003 906223

100% naturelle, l'infusion des montagnes est idéale été comme hiver. Pour une préparation à la grecque, ajoutez-y une cuillère d'un de nos miels et quelques gouttes de citron ! Ne contient pas de théine. Peut être consommée le soir.

Menthe pouliot

3 770003 906636

Appelée encore menthe royale, c'est une plante herbacée vivace récoltée à la main en Grèce. Son parfum subtil et léger, rafraîchissant et mentholé, s'accordera tout aussi bien avec des desserts qu'avec des cocktails.

Halloumi

200 gr

Halloumi

3 760301 420903

La famille Elia a été choisie pour ce délicieux halloumi. Produit sur l'île de Chypre à partir d'une recette unique en utilisant du lait de brebis, de chèvres et de vaches.



Les Sels de Missolonghi

Nos sels de mer proviennent du bassin de Missolonghi, 100% naturels et sans arôme ajouté.



35 gr / 90 gr

Sel fumé

3 770003 906841



35 gr

Sel noir pyramide

3 770003 906834



35 gr

Sel pyramide nature

3 770003 906827

Tahini et pâte de pistache

Idéal pour préparer votre houmous ou accompagner vos pâtes et salades.



700 gr

Tahini blanc

3 760301 421061



700 gr

Tahini complet

3 760301 421122



700 gr

Pâte de pistache

3 760301 421078

Les coffrets

En choisissant ce coffret, vous pourrez découvrir les différents fruités de nos huiles et agrémenter vos plats. Chacune de ces huiles se classe parmi les grands crus d'huiles d'olive, avec un taux d'acidité très faible, inférieur à 0,35%



Coffret de miels de nectar

250 gr x 2

Voyage au cœur du Péloponnèse avec nos miels artisanaux, extraits à froid et non filtrés. L'attention parfaite pour faire découvrir la richesse et la diversité du miel de nectar grec avec notre miel de thym et notre miel de fleurs sauvages.



Coffret de sels d'exception

35 gr + 35 gr + 90 gr

Dans ce coffret, les 2 sels pyramidaux, l'un nature et l'autre à l'encre de seiche, donnent un bel effet en cuisine. On adore leur croustillant exceptionnel. Le sel fumé, quant à lui, libère une note «fumée» unique aux crudités, viandes et poissons. Le trio de choc pour relever vos aliments et recettes et le cadeau idéal à offrir tout au long de l'année.



Coffret Dégustation

25 cl x 3

Révélez l'oléologue qui est en vous ! C'est l'assortiment idéal pour découvrir les saveurs de nos huiles d'olive et agrémenter vos plats avec nos différentes récoltes : du fruité vert au fruité mûr.



Coffret Découverte

25 cl x 3

C'est le cadeau parfait pour découvrir nos huiles infusées. Elles sont idéales pour sublimer vos salades, entrées, grillades, poissons.



Coffret Assaisonnement

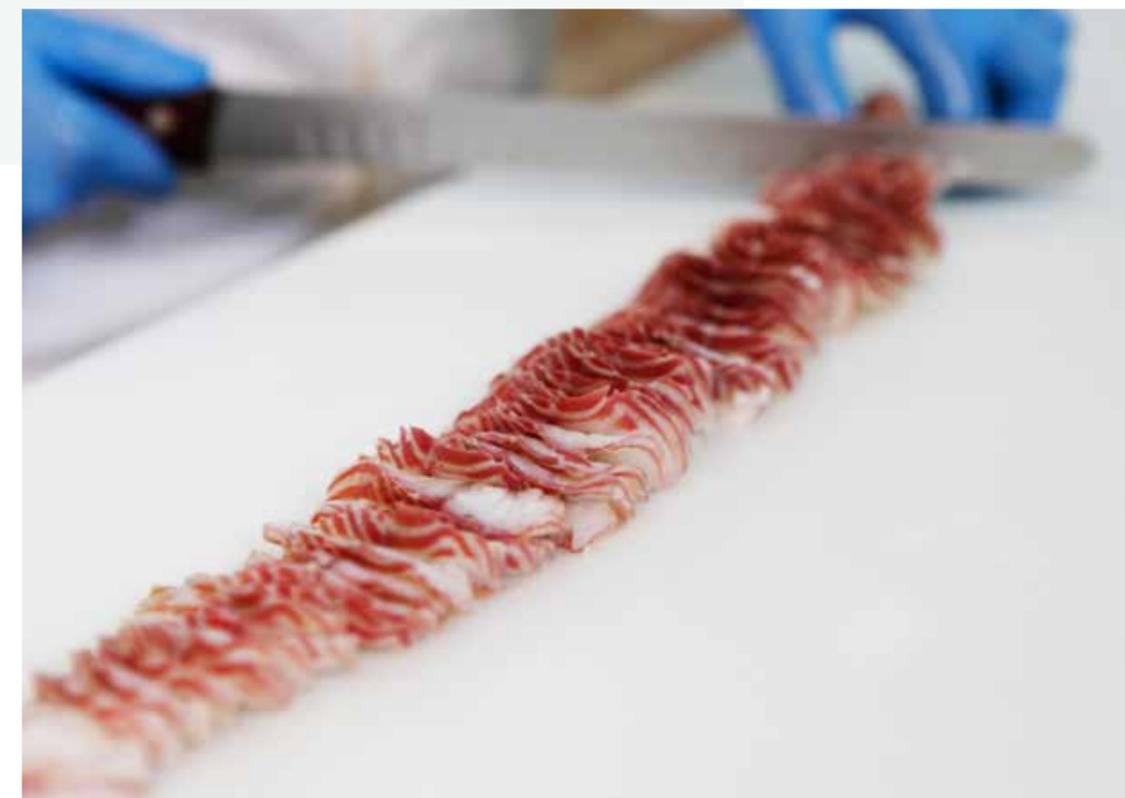
25 cl x 2

L'association de l'ardence de l'huile d'olive O1 avec la douceur du balsamique au Petimezi : un vrai régal ! Le duo grec qui accompagnera à merveille toutes vos salades de saison !



Dirigé par un groupe de personnes dynamiques et créatives dans le domaine de la biologie piscicole et de l'aquaculture, V.GEITONAS & CO LTD a été créée en 1985 dans la région de Psathotopi dans la préfecture d'Arta, en Grèce. Située au milieu d'une terre préservée entourée de riches zones humides marécageuses avec une faune et une flore abondantes à côté du parc national d'Amvrakikos, l'une des zones humides les plus importantes d'Europe, l'entreprise développe un lieu privilégié pour l'aquaculture de l'anguille.

www.eelgeitonas.com



Anguille fraîche

Nos anguilles vivent dans les eaux ruisselantes du fleuve Achéloos, qui prend sa source à plus de 2200m et se jette dans la mer ionienne. Un fleuve aux eaux cristallines et à grand flux qui oblige les anguilles à nager constamment, ce qui leur procure une chair ferme et très goûteuse. A peine sorties de l'eau, elles sont légèrement fumées au bois d'olivier et au bois de hêtre. Un pur régal !



800-1200 gr
Anguille fraîche entière

Nétoyée, vidée, sans peau ni tête

Anguille fumée



100gr
Filets d'anguille fumée
Version large
3 770003 906155



100gr
Filets d'anguille fumée
Version mini
5 200114 202214



600-800 gr
Filets d'anguille fumée

Truite saumonée fumée à froid



100 gr
Truite arc-en-ciel fumée
Fumaison à froid
3 770003 906155

800-1200 gr
Anguille fumée entière



120 gr
Gras d'anguille fumée
5 200114 200142





CLARA BELLA

PREMIUM HOLSTEIN BEEF

Créative et contemporaine, la cuisine de Bart De Pooter se décline à partir de produits de qualité exceptionnelle que le chef étoilé magnifie au gré des meilleures cuissons et des mariages de saveurs les plus justes.

Son nouveau projet, Clara Bella Premium Holstein Beef, démontre qu'une sélection rigoureuse de vaches laitières associée à une maturation à sec dans un environnement naturel garantit une viande tendre, saine et de qualité.

www.clarabella.be



Viande maturée 21-40 jours

La viande provenant des vaches laitières Holstein possède un goût naturel, doux et frais. Afin de surprendre et de séduire les gourmets les plus exigeants, nous mettons en maturation les meilleurs morceaux. Et ce, dans la région de la Veluwe. La faune et la flore particulières à cette région boisée, riche en ruisseaux, au coeur de la Hollande, bénéficie ainsi d'un environnement particulièrement naturel. C'est là que la viande Clara Bella acquiert son goût et sa texture optimale, de façon contrôlée.



CÔTE À L'OS (LE TRAIN COMPLET) – 40 jours de maturation

CÔTE À L'OS EN PORTIONS À LA DEMANDE – 40 jours de maturation

ENTRECÔTE (DÉSOSSÉE) – 40 jours de maturation

CONTREFILET SUR OS (LE TRAIN COMPLET) – 40 jours de maturation

CONTREFILET SUR OS EN PORTIONS – 40 jours de maturation

CONTREFILET DÉSOSSÉ – 40 jours de maturation

HAMBURGER DRYAGE – 40 jours de maturation

CARPACCIO DE CONTREFILET – 29 jours de maturation et légèrement fumé

Les burgers



CLARA MINI BURGERS – 55 gr

CLARA BURGER – 80gr

CLARA BURGER – 120 gr

CLARA BURGER – 160 gr

CLARA BURGER – 200 gr

CLASSIS DRY AGED – 160 gr

MINI BURGERS – 55 gr

Viande fresh

CÔTE À L'OS (LE TRAIN COMPLET)

CÔTE À L'OS EN PORTIONS À LA DEMANDE

ENTRECÔTE (DÉSOSSÉE)

CONTREFILET SUR OS (LE TRAIN COMPLET)

CONTREFILET SUR OS EN PORTIONS

CONTREFILET DÉSOSSÉ

FILET PUR

ONGLET

BAVETTE

BABY TOP

JOUE DE BOEUF

TARTARE

HACHÉ 80/20



Traditional Products from Lemnos



Feta AOP Lemnos

Notre feta est produite sur l'île volcanique de Lemnos selon la recette traditionnelle, à partir de lait de brebis et de chèvres locales. La flore de l'île et le microclimat, influencés par la brise de mer, donnent une saveur puissante au lait. La feta est ensuite affinée pendant deux à trois mois minimum avant d'être conditionnée. Elle y développera toute ses saveurs subtiles et intenses.

Kaskavali

Le Kaskavali est l'un des fromages les plus anciens de l'île de Lemnos. Produit à partir du petit lait de la feta, c'est un fromage à pâte cuite et à pâte dure, très aéré qui se distingue par son fort caractère mais aussi par ses notes légèrement salées. Il est considéré comme un fromage d'assaisonnement par excellence, notamment râpé ou finement tranché.



400 g / 2 kg

Feta

3 770003 906155



200 g

Feta

5 206268 129 247



600-700 g

Kaskavali



FREDERICA

BOTARGO

La poutargue est un aliment composé d'œufs de poissons de mulets (à tête plate). La période de pêche s'étend de juin à août. Le procédé de pêche est extrêmement important car le poisson doit être calme pour maintenir la qualité exceptionnelle de ses œufs. Elle est enveloppée de « **cire naturelle d'abeilles** » qui lui permet de garder une texture tendre et subtile.

www.fredericabotargo.com

40 gr
Œufs de poutargue rappés
Œufs de mullet gris râpés moyennement déshydratés avec une saveur et un arôme très intense. Produit naturel sans conservateurs à haute valeur nutritive.



150 gr - 300 gr
Poutargue à la cire d'abeilles

Après avoir retiré les œufs du poisson, nous les rinçons à l'eau et les traitons avec du gros sel de mer. Ensuite ils sont placés dans une chambre de maturation (10-15 jours). Pour finir, ils sont imbibés de cire d'abeilles naturelle pour éviter tout contact avec l'air et la lumière. Par cette technique et sans trace de conservateurs artificiels, nous avons respecté chaque œuf et l'avons traité comme quelque chose d'unique et de spécial.



IBÉRICOS
MONTELLANO
SALAMANCA



La devise d'Ibericos Montellano est la qualité maximale dans le travail. Elaborer le meilleur produit s'obtient en choisissant la meilleure matière première et en contrôlant et garantissant chaque processus artisanal du début à la fin.

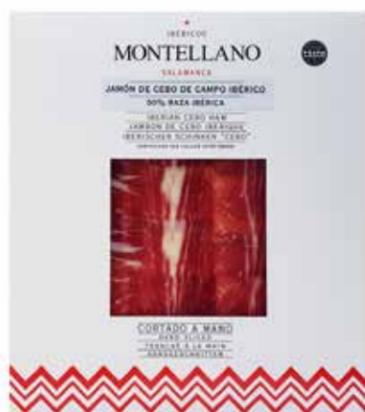
Ibericos Montellano sélectionne personnellement les meilleurs porcs ibériques de bellota et ibériques de bellota purs à 100 %.

Ibericos Montellano, grâce à son expérience héritée de 4 générations, est une des entreprises du secteur avec le plus d'expérience et prestige.

www.ibericosmontellano.com



Tranché



100 gr
Jambon Ibérique Cebo Tranché



50 gr
Jambon Ibérique Bellota Tranché



100 gr
Chorizo Ibérique Cebo Tranché



100 gr
Lomo Ibérique Cebo Tranché

Saucisson entier



+/- 1 kg
Chorizo Ibérique Cebo



+/- 1 kg
Lomo Ibérique Cebo

Jamón de bellota ibérico considerado «el elegido»

Sélectionné parmi nos meilleurs jambons ibériques de bellota pour différentes qualités: couleur, texture, arôme... On peut ainsi apprécier la saveur unique d'un produit d'exception.



Jamón de cebo de campo ibérico

Le jambon de cebo ibérique réunit les conditions d'un affinage attentif d'au moins 24 mois et d'un contrôle exhaustif du salage qui lui confèrent un arôme et une saveur d'exception.





Le marais vendéen, entre l'embouchure de la Loire et l'Île de Noirmoutier est une terre surprenante, sauvage et de caractère. Pascal Beillevaire, enfant du pays, décida de marier ses passions : le commerce et l'agriculture. A partir des produits de la ferme familiale, ainsi que des fabrications de crème et de beurre, la fromagerie Beillevaire fut créée, devenant, une quarantaine d'années plus tard, une entreprise au modèle unique, regroupant toute la filière, du producteur aux consommateurs.

fromagerie-beillevaire.com



Beurres



Beillevaire est l'un des derniers fabricants de beurre associant le lait cru et la baratte en bois. La préservation des saveurs du terroir est idéalement restituée grâce à ce procédé traditionnel. Outre le classique beurre doux, la fleur de sel de l'île de Noirmoutier offre de magnifiques beurres demi sel. Les algues de la baie de Bourgneuf ou le mélange Poivre des Mondes élaboré par le chef Roellinger viennent avantageusement agrémenter les préparations de beurre. D'autres saveurs sont également disponibles comme la truffe ou le caviar.



Beurre au lait cru 1/2 sel croquant
Beurre au lait cru 1/2 sel
Beurre au lait cru doux

20 gr
 125gr
 250gr
 3kg

Beurre pasteurisé aux algues
Beurre pasteurisé aux piments d'Espelette
Beurre pasteurisé aux poivres
Beurre pasteurisé au paprika
 20 gr
 125gr



Fromages

Producteur



6 Ateliers de production

Camembert de Normandie AOP, Chabichou du Poitou AOP, Beurre, Picodon AOP, yaourts, Brie de Meaux AOP, Brie de Melun AOP, ...

Affineur



4 Caves d'affinage

Comté AOP, Beaufort AOP, Ossau Iraty AOP, Raclettes, Meule des Alpes, ...

Fromager



Fromages déniché

250 producteurs, fromages fermiers ou artisanaux, sourcing direct, 80 fromages exclusifs, ...

Yaourts

Les yaourts Beillevaire au lait entier, nature, aux fruits de saison, à la vanille naturelle, raviront vos sens dès votre petit-déjeuner avec ce crémeux d'autant dès la première cuillère. Disponibles en verre en 125g ou en 180g, en carton à l'ancienne pour un parfait recyclage, étuvés ou brassés, vous trouverez le yaourt de votre choix dans cette large gamme.





Entièrement dévoué à vos tartines !

Fils et petit-fils de beurrier fromager, Jean-Yves Bordier a naturellement grandi entre les meules de comté et la crème fraîche venant de la ferme. Avec son père, il apprend tout en grandissant son futur métier au rythme des marchés parisiens. En tant que fromager affineur depuis 35 ans, la sélection de Jean-Yves Bordier est le fruit d'années "d'amitiés fromagères" et de découvertes de productions artisanales. Il affine ses fromages dans 7 caves naturelles reconstituées afin d'obtenir des pâtes à l'optimum de leur goût et de leur texture. Son but quotidien est de travailler avec les plus jolis laits dans le respect des traditions et d'enchâsser ce monde traditionnel dans les obligations du monde d'aujourd'hui

lebeurrebordier.com



Beurre de baratte

Jean-Yves Bordier est le dernier artisan à travailler à la main son beurre de baratte dans un malaxeur en bois et à le saler à l'ancienne, à la volée. Pendant le malaxage et le salage, le beurre perd de l'eau, il "pleure". Il développe des qualités gustatives et une grande complexité d'arômes, mais aussi une texture soyeuse.



125 gr, 250 gr
Doux

3760191050013

Véritable buvard de la nature, il exprime la pureté du goût de la crème, l'iode des pâturages du Pays Breton et les caractéristiques propres du terroir qui évoluent au fil des saisons.



125 gr, 250 gr
Demi-sel

3760191050044

Matière rustique et noble, il nous livre son goût de crème et nous révèle des notes de caramel et de noisette en été. Le beurre demi-sel, c'est le goût puissant du sel fin (2,8%), la tonicité à croquer sur le bord d'une tartine, tout simplement.



125 gr, 250 gr
Yuzu

3760191050129

Hybride de mandarines sauvages et de citrons, le Yuzu est incorporé à un beurre légèrement salé. Élégant et frais, il enrobe merveilleusement un dos de cabillaud cuit en papillote. Sur une tartine avec son lit de confiture de fraises.



125 gr
Au sel fumé

3760191050099

Les arômes solides et enivrants, créés par nos ancêtres vikings, subliment la crème du beurre. Beurre parfait en automne et hiver, il fera merveille avec les viandes blanches, le gibier ou sur un poisson sorti du four.



125 gr
Au piment d'Espelette

3760191050143

La note épicée et colorée du piment d'Espelette révèle la saveur du beurre salé. Idéal mélangé à une purée de pommes de terre, déposé sur une côte de bœuf cuite au grill, dans une papillote de poisson ou sur vos filets de rouget.



125 gr
Aux algues

3760191050075

Beurre marin, il tire son intensité d'algues iodées. Associé à tous les plats de poissons et crustacés, il crée la surprise sur une viande rouge saignante.

Beurre individuel

Nos beurres sont disponibles en mini-beurres d'accueil, que nous personnalisons selon vos souhaits. Vous choisissez le taux de sel de votre beurre demi-sel ou beurre salé, le parfum, la forme, le poids, et, pour les beurres en palets demi-sel, si vous souhaitez votre nom tamponné.



Yaourt

Le yaourt Bordier est réalisé par un fermier du Morbihan à partir du lait entier de ses vaches. Ce lait donne de la douceur et de l'onctuosité aux yaourts Bordier.



Sel fin 100% naturel
Avec phare / sans phare 125gr
Sac 1kg



Fleur de sel
Pot 125gr
Sac 1kg / 5kg



Gros sel
Sac 1 kg / 5kg / 25kg

Depuis 130 ans, 4 générations de la famille Gendreau se succèdent pour nous offrir la rareté d'un produit d'exception : la sardine emboîtée fraîche, travaillée de manière artisanale et mise en boîte à la main dans des recettes toujours plus innovantes et savoureuses : L'orfèvre de la mer !

Saint-Gilles-Croix-de-Vie est labellisé Site Remarquable du Goût. Cette distinction, délivrée par les ministères de l'Agriculture, de l'Environnement, de la Culture et du Tourisme atteste d'un accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes, la qualité d'un produit et la richesse d'un patrimoine maritime. Saint-Gilles-Croix-de-Vie est le seul Site Remarquable du Goût pour la sardine !

www.laperledesdieux.com



Sardines

Pêchées à Saint-Gilles-Croix-de-Vie en pleine saison et emboîtées dans les heures suivant la pêche, découvrez nos conserves de sardines au goût unique. Naturellement riches en oméga, le petit poisson bleu est un véritable allié pour votre santé !



115 gr
Mini sardines
«Les petites fondantes»



115 gr
Sardines à poêler
au beurre de baratte



115 gr
Sardines à poêler
au citron



115 gr
Sardines
sans arêtes

Sardines Millésimées

Quand l'Art s'invite dans les conserves de sardines, il nous offre une déclinaison de boîtes de sardines millésimées hautes en couleurs et pleines de féminité.



115 gr
Delphine Cossais
2020, 2019, 2018, 2017



115 gr
Coralie Joulin
2020, 2019, 2018, 2017



Pretexte, révolutionner le monde du sans lactose

Toujours plus sain, 100% végétal et toujours plus de plaisir. Une recherche permanente d'évolution vers plus de local. Nous voulons permettre au plus grand nombre de bénéficier des produits les plus sains et les plus goûteux à des prix abordables.

www.pretexte.be

PRETEXTE



Tartinade - Noix de macadamia
150gr, 1L

Cuisinable épais - Noix de cajou
150 gr, 1L



Cuisinable liquide - Noix de cajou
210 ml, 1L





**+CA
RRÉ
SUI
SSE**

Depuis plusieurs générations, nos chocolatiers mettent toute leur énergie et leur savoir-faire pour trouver des plantations de cacao préservées et exclusives afin de vous offrir l'excellence à toutes les étapes de la filière du chocolat, de la cabosse à la tablette.

Carré Suisse a sélectionné, pour vous, le meilleur du chocolat suisse, pays inventeur du chocolat au lait et référence en matière de chocolat dans le monde, pour vous offrir des tablettes de chocolat haut de gamme, 100% gourmandes, naturelles et accessibles au plus grand nombre.

www.carre-suisse.com



Tablettes

Découvrez notre gamme de recettes 100% naturelles et gourmandes. Pour faciliter la vie des amateurs de chocolat, Carré Suisse a attribué à chacune de ses recettes un numéro et une aquarelle qui lui sont propres.



- | | |
|---|---|
| <p>RECETTE N°01
SWISS MADE</p> <p>CHOCOLAT EXTRA NOIR COLOMBIE 70%
SÉLECTION DE COLOMBIE
3 760231 780429</p> | <p>RECETTE N°15
SWISS MADE</p> <p>CHOCOLAT AU LAIT QUINOA SOUFLÉ
3 760231 780399</p> |
| <p>RECETTE N°02
FAVORITE EN SUISSE</p> <p>CHOCOLAT EXTRA NOIR 70%
SÉLECTION DU COSTA RICA
3 760231 780023</p> | <p>RECETTE N°17
SWISS MADE</p> <p>CHOCOLAT AU LAIT DE COCO COCO RÂPÉ
3 760231 780771</p> |
| <p>RECETTE N°03
FAVORITE EN SUISSE</p> <p>CHOCOLAT EXTRA NOIR 75%
SÉLECTION DE MADAGASCAR
3 760231 780023</p> | <p>RECETTE N°21
SWISS MADE</p> <p>CHOCOLAT NOIR 71%
ECLATS CITRONNÉS & POIVRE VERT
3 760231 780382</p> |
| <p>RECETTE N°04
FAVORITE EN SUISSE</p> <p>CHOCOLAT EXTRA NOIR 77%
SÉLECTION DU PÉROU
3 760231 780030</p> | <p>RECETTE N°22
SWISS MADE</p> <p>CHOCOLAT NOIR EXTRAIT DE STÉVIA
SANS SUCRE AJOUTÉ
3 760231 780146</p> |
| <p>RECETTE N°05
FAVORITE EN SUISSE</p> <p>CHOCOLAT EXTRA NOIR 80%
SÉLECTION DE TRINIDAD
3 760231 780047</p> | <p>RECETTE N°23
FAVORITE EN SUISSE</p> <p>CHOCOLAT NOIR 71%
CRANBERRY & GINGEMBRE
3 760231 780122</p> |
| <p>RECETTE N°07
SWISS MADE</p> <p>CHOCOLAT EXTRA NOIR 85 %
SÉLECTION DU TOGO
3 760231 780368</p> | <p>RECETTE N°25
SWISS MADE</p> <p>CHOCOLAT NOIR 71%
POINTE DE SEL D'ISLANDE
3 760231 780375</p> |
| <p>RECETTE N°10
SWISS MADE</p> <p>100% CACAO CARAÏBES
3 760231 780757</p> | <p>80 g</p> <p>RECETTE N°30
SWISS MADE</p> <p>CHOCOLAT NOIR 71%
ÉCLATS DE NOIX DE CAJOU CARAMÉLISÉS
3 760231 780764</p> |
| <p>RECETTE N°11
FAVORITE EN SUISSE</p> <p>CHOCOLAT AU LAIT DES ALPES
3 760231 780061</p> | <p>RECETTE N°33
SWISS MADE</p> <p>CHOCOLAT NOIR
ECLATS DE Caramel & SEL DE GUÉRANDE
3 760231 780276</p> |
| <p>RECETTE N°13
FAVORITE EN SUISSE</p> <p>CHOCOLAT AU LAIT PÉPITES DE Caramel & SEL DE GUÉRANDE
3 760231 780085</p> | <p>RECETTE N°35
SWISS MADE</p> <p>CHOCOLAT NOIR 71%
GINGEMBRE CONFIT ET HUILE D'ORANGES
3 760231 780290</p> |
| <p>RECETTE N°14
FAVORITE EN SUISSE</p> <p>CHOCOLAT BLANC
ECLATS DE FÈVES DE CACAO
3 760231 780092</p> | <p>RECETTE N°40
SWISS MADE</p> <p>CHOCOLAT NOIR 65%
PÂTISSIER
3 760231 780504</p> <p>200 g</p> |

Les gourmandes



NEW

100 gr
CHOCOLAT AU LAIT
NOISETTES ENTIÈRES

3 760231 780948

La gourmandise des noisettes entières sous une couche de chocolat au lait onctueux.



NEW

100 gr
CHOCOLAT EXTRA NOIR 69%
NOISETTES ENTIÈRES

3 760231 780931

La gourmandise des noisettes entières sous une couche de chocolat onctueux.



NEW

100 gr
CHOCOLAT AU LAIT
AMANDES ENTIÈRES, ÉCLATS DE
Caramel et de Café

3 760231 780924

La gourmandise de fins éclats croustillants de caramel et de café sous une couche de chocolat onctueux.

Les minis



40 gr
CHOCOLAT EXTRA NOIR 70%
SÉLECTION DE MADAGASCAR

3 760231 780207

Les premières notes sont fruitées et légèrement acidulées. Au bout de quelques secondes, vous percevez des arômes de groseille et de cassis.



40 gr
CHOCOLAT AU LAIT
PÉPITES DE CARAMEL & SEL DE
GUÉRENDE

3 760231 780238

Le croquant des pépites de caramel se mêle au côté iodé du sel de Guérande pour un chocolat au bon lait suisse fondant, subtil et gourmand.



40 gr
CHOCOLAT AU LAIT
ÉCLATS DE NOISETTES - BIO &
ÉQUITABLE

3 760231 780726

Notre bon chocolat au lait ultra fondant avec des noisettes pour la gourmandise.

Les petits Carrés Suisses

En croquant ces carrés...

Pour la première fois, nous vous proposons un assortiment de chocolats individuels, parfaits pour accompagner un café, un thé ou tout simplement une pause gourmande.

4 recettes à découvrir dans ce paquet de 30 petits carrés suisses, bio et équitables.

30 x 5,5 gr
NOS NAPOLITAINS

3 760231 780443

Assortiment de chocolats individuels.

- LAIT des montagnes

- LAIT Caramel & sel de Guérande

- NOIR Costa Rica 75%

- NOIR Madagascar 70%



Les coffrets

Envie de changer du bouquet de fleurs ou du ballotin de chocolat ?

Nos coffrets de tablettes se présentent comme des livres et vous invitent au voyage. Composés de 3 ou 5 tablettes de dégustation 100g, à partager ou à offrir, l'édition Carré Suisse est le cadeau idéal !



PLV





Borderline, c'est une gamme de cocktails de fruits décalés à consommer avec ou sans alcool. Fondé en 2010, BORDERLINE, c'est sa grand-mère en slip fluo dans un linéaire dégoulinant de banalité. De vrais fruits comme au fin fond de l'Alsace, des épices comme chez Nature & Découvertes, le tout dans un écrin d'équilibre digne d'un doigté de barman. Véritable fête nationale dans la bouche, du jamais vu, du jamais bu, Borderline est plus qu'une découverte gustative, c'est une ode à ses fantômes épicuriens, une hégémonie du plaisir en 25cl.

Matières premières sélectionnées et garanties sans OGM.

www.border-line.fr



Cocktails

Sans colorant – Sans conservateur – Sans gluten
Vegan – Matières premières sélectionnées



DANDY *des bas-fonds*

25 cl

Dandy des bas-fonds

3 760199 620027

Asseyez-vous dans un bon fauteuil club, déserez votre noeud pap et commencez par un petit rafraîchissement. N'en déplaise à Baudelaire, Wilde ou Gainsbourg, il est temps de dépoussiérer nos modèles d'élégance.

Poire, rhubarbe, cannelle



TARTUFFE *de Monte-Carl*

25 cl

Tartuffe

3 760199 620133

Une peau satinée, sur les transats exhibée. Dans le distributeur à bonheur, une carte dorée insérée. Le Tartuffe de Monte-Carl s'invite dans les carrés.

Pamplemousse, pêche, basilic

NYMPHETTE *délicieuse*

25 cl

Nymphette Délicieuse

3 760199 620010

Comme la jeune ingénue se lâchant en afterwork, enfantine et mutine, Nymphette Délicieuse joue entre sagesse affichée et gourmandise affirmée.

Fraise, goyave, violette



GEEK *chic*

25 cl

Geek Chic

3 760199 620058

Fini le look binoclard, le jargon galactique ou les nuits solitaires joystick en main. Le Geek Chic est le nouveau héros des temps modernes, virtuose du smartphone, le franc-tireur des soirées 2.0

Cranberry, griotte, guarana



MADAME *Yang*

25 cl

Madame Yang

3 760199 620355

Fumerie d'opium ou cercle de jeux clandestin. Est-ce que vous voulez vraiment savoir ? Ou alors, Madame Yang serait la nouvelle Madame Claude...

Framboise, litchi, baies roses



COUGAR *puritaine*

25 cl

Cougar Puritaine

3 760199 620034

Observée pour la première fois dans l'Upper East Side, cette féline, en tailleur, butine, sans complexes, des proies juvéniles. Souveraine de la jungle urbaine, la Cougar Puritaine érige la bienséance et l'élégance en gardienne de sa morale.

Mangue, citron vert, verveine



DON JUAN *.com*

25 cl

Don Juan .com

3 760199 620140

Finies les sérénades au pied d'un balcon, le Don Juan .com est le Casanova des applis. Smartphone en main, il swipe et consomme l'amour.

Pomme, concombre, gingembre



CAGOLE *prodigieuse*

25 cl

Cagole Prodigieuse

3 760199 620379

Son petit abricot juteux pourrait vous emboucaner, mais la Cagole Prodigieuse n'est pas une galinette ! Derrière son gloss, elle crie sa liberté.

Abricot, bergamote, romarin



POÈTE *maudit*

25 cl

Poète Maudit

3 760199 620164

Accoudé dans un coin sombre du bar de l'hôtel, le Poète maudit observe les scènes de la vie en quête de sens. Hemingway vient trinquer avec lui et ils refont le monde.

Tomate, poivron rouge, piment d'Espelette



HIPPIE *rebelle*

25 cl

Hippie Rebelle

3 760199 620157

Refusant de suivre les codes d'un Monde en mal d'Amour, la Hippie rebelle s'aventure de festival en festival, perchée au gré du son.

Ananas, passion, hibiscus





La Boissonnerie de Paris sélectionne les meilleures matières premières pour les mettre en bouteilles dans notre atelier de production du Grand Paris.

Sans colorant, sans conservateur, sans gluten, vegan.

laboissonneriedeparis.fr



Les Infusions

La Boissonnerie de Paris s'associe avec Kalios, pour vous proposer le meilleur du terroir grec dans une boisson rafraichissante et peu calorique.



25 cl	25 cl	25 cl
Infusion Joie	Infusion Défense	Infusion Hibiscus
3 760199 620539	3 760199 620515	3 760199 620492
Miel, citron	Miel, gingembre	Fleurs d'Hibiscus, sirop d'agave

kalios + **BOISSONNERIE de PARIS**
SINCE 1852

Les Incontournables

Nous sélectionnons les meilleures matières premières pour les mettre en bouteille dans notre atelier de Paris Saint-Denis.



25 cl

Pomme Tarn et Garonne	3 760199 620171	Abricot Bergeron, vallée du Rhône	3 760199 620249
Poire Williams	3 760199 620140	Tomate Marmande	3 760199 620225
Ananas Victoria de la Réunion	3 760199 620232	Fraise Senga Senga	3 760199 620195
Mangue Alphonso	3 760199 620201	Cranberry	3 760199 620218

Les Bio

Pas de sucre raffiné, mais un doux sirop d'agaves bio.
Pas de colorant, pas de conservateur, pas d'additif, vegan.....Mais c'est surtout très bon !



25 cl

Citronnade Nectar	3 760199 620393	Pamplemousse Pur jus	3 760199 620553
Orange Pur jus	3 760199 620430	Carotte Pur jus	3 760199 620614
Mandarine Pur jus	3 760199 620416	Framboise Nectar	3 760199 620638
Litchi Nectar	3 760199 620577	Betterave Nectar	3 760199 620591

Les thé glacé

Infusion à froid pour extraire les parfums les plus fins des plantes sélectionnées. Pas de sucre raffiné, mais un doux sirop d'agaves bio



25 cl	25 cl
Thé glacé bio	Thé glacé bio
3 760199 620454	3 760199 620478
Thé noir, yuzu	Rooibos, framboise



Sur les hauteurs de Neochori-Ithomi, nichés dans les montagnes du Péloponnèse, les oliviers centenaires ont été plantés sur un terrain calcaire où l'eau ne stagne pas, ce qui a une importance pour la qualité des olives.

Les olives, ramassées et triées à la main, proviennent de deux variétés différentes : la Koroneiki destinée à la production d'huile d'olive et la Kalamata destinée à la production d'olives de table.

Source des produits grecs d'exception issus de l'agriculture biologique pour sublimer chaque jour vos assiettes.

zyosorganic.com



L'huile d'olive vierge extra BIO

50 cl Huile d'Olive Vierge Extra BIO

3 770003 906988

Récolte de novembre, fruité vert équilibré, notes végétales et poivrées. Idéale pour vos salades, légumes vapeurs et crudités.



Infusions à base d'huile d'olive vierge extra BIO

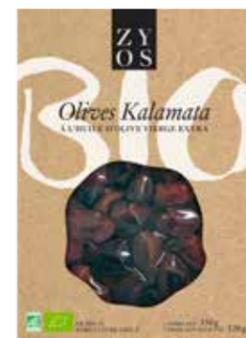
Ces mélanges équilibrés entre huile d'olive vierge extra et de plantes fraîches apportent des notes originales à vos assaisonnements. Ces infusions ont été extraites dans le respect de l'agriculture biologique.



25cl

- | | | |
|---|--|--|
| 1. Thym Frais Infusé
3 760301 420439 | 3. Piment Frais Infusé
3 760301 420453 | 5. Sauge Fraîche Infusée
3 760301 420422 |
| 2. Basilic Frais Infusé
3 760301 420446 | 4. Ail Frais Infusé
3 760301 420415 | |

Les olives BIO



150g net, 120g égoutté Olives Kalamata à l'huile d'olive

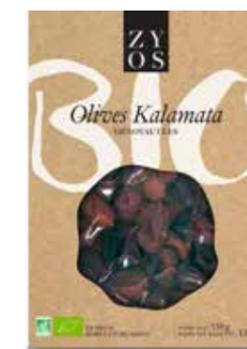
3 770003 906926

Selon la recette traditionnelle, nous faisons mariner l'olive Kalamata pendant 5 à 6 semaines minimum dans l'huile d'olive vierge-extra afin d'obtenir une olive presque confite. Il se produit un échange subtil entre l'huile d'olive et l'olive.

150g net, 120g égoutté Olives Kalamata dénoyautées

3 770003 906919

Cette recette fait ressortir la force de caractère de l'olive Kalamata. Idéale pour vos plats mijotés et cuissons au four.



150g net, 120g égoutté Cocktail d'Olives

3 770003 906889

Nous avons sélectionné ce cocktail d'olives de qualité à partir de nos olives Kalamata et Chalkidi. Idéal pour sublimer vos apéritifs entre amis.



150g net, 120g égoutté Olives Vertes à l'huile d'olive / dénoyautées

3 770003 906902 / 3 770003 906896

L'olive verte que nous avons sélectionnée se distingue par sa générosité en chair et sa fraîcheur en bouche. Elle est récoltée à juste maturité pour garder tout son croquant. Idéale pour vos poulets aux olives.



Tartinables BIO

90g net

Tartinable d'Olive Noire

3 770003 906940
Notre pâte d'olive est préparée à partir d'olives Kalamata de 1er choix. Grâce à un procédé "maison", l'olive pure est écrasée puis passée au tamis pour en retirer la peau et le noyau. On ajoute ensuite un filet d'huile d'olive Kalios. Vous apprécierez sa finesse et son goût authentique. Idéale sur un pain pita grillé, avec du gibier, des viandes rouges ou des fromages à pâte dure.



90g net

Tartinable d'Olive Verte

3 770003 906933

Elle est préparée à partir d'olives Chalkidiki de 1er choix grâce au même procédé que l'olive Kalamata. Vous apprécierez sa douceur et sa fraîcheur en bouche. Idéale pour vos poissons, volailles et fromages frais.

Miel BIO



270g

Miel Grec de Pin

3 770003 906858



270g

Miel Grec de Thym

3 770003 906872



270g

Miel Grec de Forêt

3 770003 906865

Les infusions BIO



30g

Verveine Citron

3 760301 420231

Sauge zeste d'orange



30g

Lavande

3 760301 420224

Verveine citron citronnelle



30g

Thym

3 770301 420231

Infusion des montagnes Hysope

Les gressins BIO

Idéal pour accompagner vos tartinables, salades et embellir vos apéros.



100g

Farines de Blé & de Seigle

3 760301 420859



100g

Farine de Caroube & Graine de Sésame

3 760301 420842



100g

Graines de Sésame

3 770301 420866

Akilea

FINEST FOOD DISTRIBUTOR

CATALOGUE V04



Achille MARGETIS

0476 760 360 | info@akilea.be