



PRODUCTEURS DE SAVEURS

Geschmackshersteller...

Authentizität, Qualität, Tradition und Wert unseres regionalen Erbes.

www.lartisanpopol.fr

Wir sind ein kleines, gut strukturiertes französisches Handwerksunternehmen mit Sitz in der Provence, in der Nähe von Saint Tropez Seeküste. Unsere Hauptspezialität ist Essig aus frischem Fruchtfleisch (17 Geschmacksrichtungen), der als Zutat oder als kulinarische Zutat verwendet werden kann. Wir bieten ein stimmiges Produktsortiment:

- Gemüse-Tapenaden
- Senfsorten
- Spezial-Olivenöle
- Fruchtfleisch Obstessig
- Tomaten Coulis, Konfitüre Zwiebeln und Knoblauch
- Fruchtsäfte und Sirupe
- Marmeladen

Unsere handwerklichen Rezepte werden in unseren mehr als 1200m2 großen Räumlichkeiten in der Nähe des Castellet Circuit (Saint Tropez Gebiet) kreiert und gekocht. Wir arbeiten hauptsächlich mit lokalem Obst und Gemüse, um unseren Produkten den Geschmack der Provence zu verleihen.

L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES
Recettes concoctées en Provence




boucau
toute la Provence en pot





HERZHAFTE SAMMLUNG POPOL SORTIMENT

FRUCHTFLEISCH- ESSIG & BALSAMICO

OLIVENÖLE



	PRODUKTBESCHREIBUNG	ML	CARDBOARD DIMENSIONS	UNIT/ BOX	HALTBARKEIT
FRUCHTFLEISCH- ESSIG	FLASCHE - 15 Referenzen: Aprikose, Knoblauch, Schwarzstrom, Zitrone, Schalotte, Feige, Himbeere, Mango, Maulbeere, Passionsfrucht, Roter Pfeffer Espelette-Chili, Birnen-Vanille, Apfelhonig, roter Pfeffer, Tomatenbasilikone	100 ml	14,5*14,5*16	9	3 Jahre
		250 ml	21*16*32	12	3 Jahre
		500 ml	20*14*32	6	3 Jahre
	QUADRATISCH & STABIL - 15 Referenzen + 5 : Guave, Olivenöl, Kalamansi, Litschi, Maulbeere, Papaya, Ananasessig	250 ml	24*16,5*12,5	6	3 Jahre
BALSAMICO ESSIG	FLASCHE: Olivenöl, Balsamico-Essig, Balsamico Tuver aestivum	250 ml	21*16*32	12	3 Jahre
		500 ml	20*14*32	6	3 Jahre
	QUADRATISCH & STABIL - 5 Referenzen : Essig, Feige, Himbeere, Mango, Tuver Aestivum Essig	250 ml	24*16,5*12,5	6	3 Jahre
	LIMONADE: Balsamische, balsamische Trüffel	250 ml	15,5*10,5*27	6	Balsamico: KEIN DLUO Trüffel: 3 Jahre
	SPRAY : Balsamisch, balsamische Trüffel	200 ml	16*11*20	6	Balsamico: KEIN DLUO Trüffel: 3 Jahre
	CREAM - 10 Referenzen: BBQ, weiß, Feige, rote Frucht, Gold, Rubine, Silber, Natur, Soja, Trüffel	250 ml	16*11*20	6	2 Jahre



HERZHAFTESAMMLUNG POPOL SORTIMENT

FRUCHTFLEISCH- ESSIG & BALSAMICO

OLIVENÖLE

SALZE

	PRODUKTBESCHREIBUNG	ML	CARDBOARD DIMENSIONS	UNIT/ BOX	HALTBARKEIT
ÖLE	LIMONADE: Basilikum, Zitrone, frischer Fenchel, Knolle aestivum, Sommertrüffel, Olive	250 ml	15,5*10,5*27	6	2 Jahre
	SPRAY : Basilikum, Zitrone, frischer Fenchel, Knolle aestivum, Sommertrüffel, Olive	200 ml	16*11*20	6	2 Jahre
	CANNISTER: Basilikum, Zitrone, Olivenöl	250 ml	22*14,5*15	9	2 Jahre
BALSAMICO O ESSIG	BALSAMISCHE PERLEN - 4 Referenzen : Einfarbig, Knolle aestivum, Himbeere, Espelette Chili	50 G	19,5*13*10	12	1 Jahre
SALZE	MILL SALTS - 12 Referenzen : Basilikum (85 g), persischblau (110 g), Kreuzkümmel (100 g), geräuchert (110 g), Diamantsalz (115 g), Fenchel (95 g), Kräuter der Provence (100 g), Lavendel (80 g), Schwarzhawai (120 g), Espelettepfeffer (115 g), Trüffel (110 g), Wein (95 g)	80 to 120 G	21*11,5*15,5	8	> 3 Jahre
	SEE SALZE POTS - 10 Referenzen : Trockenblumensalat (10 g), Espelettepfeffer (160 g), Lavendel (130 g), Kräuter der Provence (200 g), (200 g), Sea t Fenchel (150 g), gegrillte Gewürze (200 g), Basilikum (150 g), Diamantrüffel (250 g)	10 to 250 G	26,5*17,5*9	8	3 Jahre





SAVORY COLLECTION POPOL RANGE

ANTIPASTI MUSTARDS COMPOTES

	PRODUKTBESCHREIBUNG	GEWICHT	CARDBOARD DIMENSIONS	UNIT/ BOX	HALTBARKEIT
ANTIPASTI	Articokes Antipasti mit Olivenöl	140	26,5*17,5*9	6	3 Jahre
		600	29,5*29,5*12,5	4	
	Zitronenessig	320	36*24,5*10,5	6	3 Jahre
		420	29,5*29,5*12,5	4	
	Gemischte Artischocken und rote Paprika	350	36*24,5*10,5	6	3Jahre
		650	29,5*29,5*12,5	4	
SENF SORT EN	Rote Paprika Antipasti	140	26,5*7,5*9	6	3 Jahre
		350	36*24,5*10,5	6	
		700	29,5*29,5*12,5	4	
	Gemischter Gemüseessig	250	36*24,5*10,5	6	3 Jahre
		580	29,5*29,5*12,5	4	
KOMPOTTE	13 Geschmacksrichtungen: altes Rezept, balsamischer altmodischer Honig, Basilikum, Pilz, Gurkenknoblauchaneth, Feigenorange Pignons, Pesto, Espelette-Chili, Provençale, Traubenmost, Tradition, Trüffelknolle aestivum, Zitronenschale Thymian	200	26,5*17,5*9	6	3 Jahre
	13 Geschmacksrichtungen: Auberginenkaviar, Caponata, Feigenbasilikum, schwarze Olivenorange, schwarze Olive, grüne Olive, Pesto, Pesto, Pesto Rosso Parmesankäse, Kichererbsen, rote Paprika Espelette Chili, rote Paprika Chorizo, getrocknete Tomaten	90	28*22*11	12	3 Jahre
		180 to 240	28*22*11	6	3 Jahre



Möchten Sie bestellen ?

KONTAKTIEREN SIE UNS !

Corine MARMOTAN
Fondatrice – Ventes
Tel : +33 (0)6 13 77 49 12

corine@gourmetprovence.fr

Relation Clients

sales@gourmetprovence.fr



www.gourmetprovence.com

Verband der Gourmetproduzenten
Gegründet 2018 in der Provence, Südfrankreich

