



CATALOGUE PRODUITS

Version Octobre 2020

Vos contacts :

Valeska et Pierre Bequery
06.80.63.97.39

2466, route de Chanchon - 40260 Castets - 05.58.55.31.49
contact@larmoireaconserves.com - larmoireaconserves.com



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

FOIE GRAS DE CANARD 60g WECK



PRODUIT

Dénomination	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
Ingrédients	Foie gras de canard entier (origine Aquitaine), sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 60 gr / PN : 60 gr / Poids total : 190 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0112
EAN 13	3760225930786
Plat à partager	Idéal pour une personne, deux à trois pour un apéritif

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 2043 kJ / 485 kcal

Qté de matière grasse : 49.9g / Acides gras saturés 22.4g

Glucides : 1.6g / Sucre : 0g / Protéines : 6.9g / sel : 1.03g

EXPEDITION

Taille Carton	28 X 21 X 11
Conditionnement	24
Poids carton	4.80 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation: mettre le bocal de Foie gras au réfrigérateur 12 heures avant de servir. 1/4 heure avant de servir, sortir le foie gras entier du bocal et enlever l'excédent de graisse. Trancher au dernier moment et servir sur un pain de qualité.
- ✓ Conserve foie gras entier du Sud-ouest, issu d'élevage traditionnel.
Le canard est l'animal emblématique du Sud-ouest de la France. Autrefois élevé pour sa graisse et sa chair, il est aujourd'hui réputé pour son foie gras et ses confits. Nous ne travaillons que le plus beau foie gras entier frais des Landes.
Réputé mondialement pour son goût et sa finesse, ce produit n'est pas un bloc de foie gras, mais le foie gras entier provenant d'un seul animal. Il s'agit bien de "vrais" Foie gras en bocaux.
Les animaux sont élevés en liberté et gavés aux grains, comme pour les conserves d'autrefois. Ils sont issus essentiellement de races lourdes pour donner des viandes charpentées. Nos foies gras entier sont travaillés et assaisonnés à la main, selon des recettes issues de secrets de famille.
- ✓ Le + produit : Travail artisanal réalisé à base de matière première fraîche, canard sélectionné auprès de producteurs locaux. Pas d'additif dans notre conserve pour garantir le meilleur du Sud-ouest.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

FOIE GRAS DE CANARD 150g LPS



PRODUIT

Dénomination	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
Ingrédients	Foie gras de canard entier (origine Aquitaine), sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 150 gr / PN : 150 gr / Poids total : 456 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0001
EAN 13	3760225930434
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 2043 kJ / 485 kcal
Qté de matière grasse : 49.9g / Acides gras saturés 22.4g
Glucides : 1.6g / Sucre : 0g / Protéines : 6.9g / sel : 1.03g

EXPEDITION

Taille Carton	28 X 19 X 9
Conditionnement	6
Poids carton	3,00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation: mettre le bocal de Foie gras au réfrigérateur 12 heures avant de servir. 1/4 heure avant la dégustation, sortir le foie gras entier du bocal et enlever l'excédent de graisse, trancher au dernier moment et servir sur un pain de qualité.
- ✓ Conserve foie gras entier du Sud-ouest, issu d'élevage traditionnel.
Le canard est l'animal emblématique du Sud-ouest de la France. Autrefois élevé pour sa graisse et sa chair, il est aujourd'hui réputé pour son foie gras et ses confits. Nous ne travaillons que le plus beau foie gras entier frais des Landes.
Réputé mondialement pour son goût et sa finesse, ce produit n'est pas un bloc de foie gras, mais le foie gras entier provenant d'un seul animal. Il s'agit bien de "vrais" Foie gras en bocaux.
Les animaux sont élevés en liberté et gavés aux grains, comme pour les conserves d'autrefois. Ils sont issus essentiellement de races lourdes pour donner des viandes charpentées. Nos foies gras entier sont travaillés et assaisonnés à la main, selon des recettes issues de secrets de famille.
- ✓ Le + produit : Travail artisanal réalisé à base de matière première fraîche, canard sélectionné auprès de producteurs locaux. Pas d'additif dans notre conserve pour garantir le meilleur du Sud-ouest.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

FOIE GRAS DE CANARD 200g LPS



PRODUIT

Dénomination	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
Ingrédients	Foie gras de canard entier (origine Aquitaine), sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 200 gr / PN : 200 gr / Poids total : 530 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0002
EAN 13	3760225930441
Plat à partager	Idéal pour trois à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 2043 kJ / 485 kcal
Qté de matière grasse : 49.9g / Acides gras saturés 22.4g
Glucides : 1.6g / Sucre : 0g / Protéines : 6.9g / sel : 1.03g

EXPEDITION

Taille Carton	28 X 19 X 9
Conditionnement	6
Poids carton	3,50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation: mettre le bocal de Foie gras au réfrigérateur 12 heures avant de servir. 1/4 heure avant la dégustation, sortir le foie gras entier du bocal et enlever l'excédent de graisse, trancher au dernier moment et servir sur un pain de qualité.
- ✓ Conserve foie gras entier du Sud-ouest, issu d'élevage traditionnel.
Le canard est l'animal emblématique du Sud-ouest de la France. Autrefois élevé pour sa graisse et sa chair, il est aujourd'hui réputé pour son foie gras et ses confits. Nous ne travaillons que le plus beau foie gras entier frais des Landes.
Réputé mondialement pour son goût et sa finesse, ce produit n'est pas un bloc de foie gras, mais le foie gras entier provenant d'un seul animal. Il s'agit bien de "vrais" Foie gras en bocaux.
Les animaux sont élevés en liberté et gavés aux grains, comme pour les conserves d'autrefois. Ils sont issus essentiellement de races lourdes pour donner des viandes charpentées. Nos foies gras entier sont travaillés et assaisonnés à la main, selon des recettes issues de secrets de famille.
- ✓ Le + produit : Travail artisanal réalisé à base de matière première fraîche, canard sélectionné auprès de producteurs locaux. Pas d'additif dans notre conserve pour garantir le meilleur du Sud-ouest.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

FOIE GRAS DE CANARD 350g LPS



PRODUIT

Dénomination	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
Ingrédients	Foie gras de canard entier (origine Aquitaine), sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 350 gr / PN : 350 gr / Poids total : 792 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0003
EAN 13	3760225930458
Plat à partager	Idéal pour quatre à cinq personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 2043 kJ / 485 kcal
Qté de matière grasse : 49.9g / Acides gras saturés 22.4g
Glucides : 1.6g / Sucre : 0g / Protéines : 6.9g / sel : 1.03g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	6
Poids carton	5.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation: mettre le bocal de Foie gras au réfrigérateur 12 heures avant de servir. 1/4 heure avant la dégustation, sortir le foie gras entier du bocal et enlever l'excédent de graisse, trancher au dernier moment et servir sur un pain de qualité.
- ✓ Conserve foie gras entier du Sud-ouest, issu d'élevage traditionnel.
Le canard est l'animal emblématique du Sud-ouest de la France. Autrefois élevé pour sa graisse et sa chair, il est aujourd'hui réputé pour son foie gras et ses confits. Nous ne travaillons que le plus beau foie gras entier frais des Landes.
Réputé mondialement pour son goût et sa finesse, ce produit n'est pas un bloc de foie gras, mais le foie gras entier provenant d'un seul animal. Il s'agit bien de "vrais" Foie gras en bocaux.
Les animaux sont élevés en liberté et gavés aux grains, comme pour les conserves d'autrefois. Ils sont issus essentiellement de races lourdes pour donner des viandes charpentées. Nos foies gras entier sont travaillés et assaisonnés à la main, selon des recettes issues de secrets de famille.
- ✓ Le + produit : Travail artisanal réalisé à base de matière première fraîche, canard sélectionné auprès de producteurs locaux. Pas d'additif dans notre conserve pour garantir le meilleur du Sud-ouest.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

FOIE GRAS DE CANARD 500g LPS



PRODUIT

Dénomination	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
Ingrédients	Foie gras de canard entier (origine Aquitaine), sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 500 gr / PN : 500 gr / Poids total : 1,098 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0004
EAN 13	3760225930465
Plat à partager	Idéal pour cinq à six personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 2043 kJ / 485 kcal
Qté de matière grasse : 49.9g / Acides gras saturés 22.4g
Glucides : 1.6g / Sucre : 0g / Protéines : 6.9g / sel : 1.03g

EXPEDITION

Taille Carton	38 X 26 X 11,5
Conditionnement	6
Poids carton	6.5 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation: mettre le bocal de Foie gras au réfrigérateur 12 heures avant de servir. 1/4 heure avant la dégustation, sortir le foie gras entier du bocal et enlever l'excédent de graisse, trancher au dernier moment et servir sur un pain de qualité.
- ✓ Conserve foie gras entier du Sud-ouest, issu d'élevage traditionnel.
Le canard est l'animal emblématique du Sud-ouest de la France. Autrefois élevé pour sa graisse et sa chair, il est aujourd'hui réputé pour son foie gras et ses confits. Nous ne travaillons que le plus beau foie gras entier frais des Landes.
Réputé mondialement pour son goût et sa finesse, ce produit n'est pas un bloc de foie gras, mais le foie gras entier provenant d'un seul animal. Il s'agit bien de "vrais" Foie gras en bocaux.
Les animaux sont élevés en liberté et gavés aux grains, comme pour les conserves d'autrefois. Ils sont issus essentiellement de races lourdes pour donner des viandes charpentées. Nos foies gras entier sont travaillés et assaisonnés à la main, selon des recettes issues de secrets de famille.
- ✓ Le + produit : Travail artisanal réalisé à base de matière première fraîche, canard sélectionné auprès de producteurs locaux. Pas d'additif dans notre conserve pour garantir le meilleur du Sud-ouest.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

DEMI CANARD CONFIT 1kg



PRODUIT

Dénomination	DEMI-CANARD CONFIT
Ingrédients	viande de canard gras (aile, manchons, magret) origine Nouvelle Aquitaine), graisse, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 1000 gr / PN : 1000 gr / Poids total : 1250 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0018
EAN 13	3760225930472
Plat à partager	Idéal pour trois à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 1440 kJ / 341.8 kcal
Qté de matière grasse : 30g / Acides gras saturés 9.9 g
Glucides : 0g / Sucre : 0g / Protéines : 31.5g / sel : 2.29g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	6
Poids carton	8.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Sortez les pièces de confits de la boîte en enlevant le trop de graisse; disposez-les dans un plat, peau vers le haut; faites chauffer à 180 °C dans votre four pendant 15 à 20 minutes puis terminer deux minutes en position grill pour une peau croustillante. A déguster avec une conserve de cèpes, ou bien une piperade landaise.
- ✓ Pour beaucoup, le confit est synonyme de cuisses de canard confites... Ce n'a pas toujours été le cas! Dans les Landes, avant de consommer le magret grillé, on avait l'habitude de confire tout le canard : La cuisse bien sûr, mais surtout le magret et l'aile, appelé manchon. C'est ce que l'on appelait traditionnellement le demi-canard confit. La cuisson sur l'os étant toujours la meilleure, la cuisse est cuite avec une partie de la carcasse, le manchon restant quand à lui attaché au magret. Véritable spécialité landaise, ces conserves artisanales sentent bons les conserves d'autrefois! Le canard que nous utilisons est issu de race lourde à croissance lente, ce qui veut dire que nous laissons le temps à l'animal d'arriver à maturité avant sa mise en gavage. Nourri aux maïs grain sur des parcours herbeux, il donne ainsi toute la finesse et le goût à sa chair.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

4 CUISSES DE CANARD CONFITES 1.4 kg



PRODUIT

Dénomination	4 CUISSES DE CANARD CONFITES
Ingrédients	viande de canard gras (cuisses, origine Nouvelle Aquitaine), graisse, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 1400 gr / PN : 1400 gr / Poids total : 1764 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0017
EAN 13	3760225930496
Plat à partager	Idéal pour trois à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 1440 kJ / 341.8 kcal
Qté de matière grasse : 30g / Acides gras saturés 9.9 g
Glucides : 0g / Sucre : 0g / Protéines : 31.5g / sel : 2.29g

EXPEDITION

Taille Carton	38 X 26 X 11,5
Conditionnement	6
Poids carton	10.60 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Sortez les pièces de confits de la boîte en enlevant le trop de graisse; disposez-les dans un plat, peau vers le haut; faites chauffer à 180 °C dans votre four pendant 15 à 20 minutes puis terminer deux minutes en position grill pour une peau croustillante; a déguster avec une conserve de cèpes, ou bien une piperade landaise
- ✓ Le confit de canard, c'est avant tout la cuisse de canard, que l'on déguste avec de la salade et des pommes de terre frite. Le canard que nous utilisons est issu de race lourde à croissance lente, ce qui veut dire que nous laissons le temps à l'animal d'arriver à maturité avant la mise en gavage. Bien entendu les conditions d'élevage sont celles du cahier des charges IGP du Sud-ouest, à savoir du maïs en grain de la ferme, un beau parcours extérieur et beaucoup de temps, environ quatre mois d'élevage. Car pour faire un vrai confit de canard, il faut avant tout un bon canard !
Après tout est dans l'art de la préparation: bien mettre au sel, laisser agir et cuire dans la graisse de canard: on obtient ainsi un vrai confit de canard, dans la plus pure tradition du sud ouest. Véritable spécialité landaise, ces conserves artisanales sentent bons les conserves d'autrefois.
- ✓ Le + produit : Attention, ne jetez pas la graisse, elle se conserve au réfrigérateur et permet de cuisiner tous vos légumes et surtout de faire rissoler de délicieuses pommes de terre.



SARL L'Armoire à Conserves
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

2 CUISSES DE CANARD CONFITES 750g



PRODUIT

Dénomination	2 CUISSES DE CANARD CONFITES
Ingrédients	viande de canard gras (cuisses, origine Nouvelle Aquitaine), graisse, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 750 gr / PN : 750 gr / Poids total : 886 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0020
EAN 13	3760225930519
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 1440 kJ / 341.8 kcal
Qté de matière grasse : 30g / Acides gras saturés 9.9 g
Glucides : 0g / Sucre : 0g / Protéines : 31.5g / sel : 2.29g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	6
Poids carton	5.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Sortez les pièces de confits de la boîte en enlevant le trop de graisse; disposez-les dans un plat, peau vers le haut; faites chauffer à 180 °C dans votre four pendant 15 à 20 minutes puis terminer deux minutes en position grill pour une peau croustillante; a déguster avec une conserves de cèpes, ou bien une piperade landaise
- ✓ Le confit de canard, c'est avant tout la cuisse de canard, que l'on déguste avec de la salade et des pommes de terre frite. Le canard que nous utilisons est issu de race lourde à croissance lente, ce qui veut dire que nous laissons le temps à l'animal d'arriver à maturité avant la mise en gavage. Bien entendu les conditions d'élevage sont celles du cahier des charges IGP du Sud-ouest, à savoir du maïs en grain de la ferme, un beau parcours extérieur et beaucoup de temps, environ quatre mois d'élevage. Car pour faire un vrai confit de canard, il faut avant tout un bon canard !
Après tout est dans l'art de la préparation: bien mettre au sel, laisser agir et cuire dans la graisse de canard: on obtient ainsi un vrai confit de canard, dans la plus pure tradition du sud ouest. Véritable spécialité landaise, ces conserves artisanales sentent bons les conserves d'autrefois.
- ✓ Le + produit : Attention, ne jetez pas la graisse, elle se conserve au réfrigérateur et permet de cuisiner tous vos légumes et surtout de faire rissoler de délicieuses pommes de terre.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

4 MANCHONS DE CANARD CONFITS 480g



PRODUIT

Dénomination	4 MANCHONS CONFITS
Ingrédients	viande de canard gras (manchons), origine Nouvelle Aquitaine, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 480 gr / PN : 480 gr / Poids total : 836 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0021
EAN 13	3760225930502
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 1440 kJ / 341.8 kcal
Qté de matière grasse : 30g / Acides gras saturés 9.9 g
Glucides : 0g / Sucre : 0g / Protéines : 31.5g / sel : 2.29g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	6
Poids carton	5.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Sortez les pièces de confits de la boîte en enlevant le trop de graisse; disposez-les dans un plat, peau vers le haut; faites chauffer à 180 °C dans votre four pendant 15 à 20 minutes puis terminer deux minutes en position grill pour une peau croustillante; a déguster avec une conserve de cèpes, ou bien une piperade landaise
- ✓ Le confit de canard, c'est avant tout la cuisse de canard, que l'on déguste avec de la salade et des pommes de terre frite. Le Manchon de canard, c'est le confit du soir ! Plus léger que la cuisse, on le sert traditionnellement l'été, à la tombée de la nuit avec une belle salade Landaise, ou bien l'hiver, devant la cheminée, avec un beau plat de haricots Tarbais. Le canard que nous utilisons est issu de race lourde à croissance lente, ce qui veut dire que nous laissons le temps à l'animal d'arriver à maturité avant la mise en gavage. Bien entendu les conditions d'élevage sont celles du cahier des charges IGP du Sud-ouest, à savoir du maïs en grain de la ferme, un beau parcours extérieur et beaucoup de temps, environ quatre mois d'élevage. Car pour faire un vrai confit de canard, il faut avant tout un bon canard !
- ✓ Le + produit : Attention, ne jetez pas la graisse, elle se conserve au réfrigérateur et permet de cuisiner tous vos légumes et surtout de faire rissoler de délicieuses pommes de terre.



SARL L'Armoire à Conserves
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

4 GESIERS DE CANARD CONFITS 350g



PRODUIT

Dénomination	4 GESIERS DE CANARD CONFITS
Ingrédients	Viande de canard gras (gésiers), sel. Origine Nouvelle - Aquitaine.
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 350 gr / PN : 350 gr / Poids total : 388 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0022
EAN 13	3760225930526
Plat à partager	Idéal pour deux à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 643 kJ / 152.6 kcal
Qté de matière grasse : 9.5g / Acides gras saturés 0.9g
Glucides : 0g / Sucre : 0g / Protéines : 32.4g / sel : 1.9g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	12
Poids carton	4.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Sortez les gésiers de la boîte, découpez-les en lanière d'un demi-centimètre d'épaisseur. Passez-les trois minutes dans une poêle bien chaude, et versez tiède sur votre salade préalablement assaisonnée. Les gésiers s'accordent aussi très bien avec un plat de lentilles
- ✓ Le gésier de canard est un ingrédient indispensable de la salade landaise. Un peu comme on fait une salade avec des lardons tièdes, le gésier apporte ce petit plus qui vous transforme une scarole triste en un vrai plat de fêtes. Dans l'Armoire à Conserves, il est impératif de toujours disposer d'une boîte de gésiers. Pour avoir de beaux gésiers, il est nécessaire d'alimenter le canard avec du grain entier; le gésier étant le muscle qui permet à l'animal de broyer le grain, il est d'autant plus développé si l'animal s'en sert tous les jours.
C'est pour cela que nous privilégions toujours les canards gavés à l'ancienne, dans la plus pure tradition du sud ouest. Véritable spécialité landaise, ces conserves artisanales sentent bons les conserves d'autrefois!



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

COU DE CANARD FARCI 400g BTE



PRODUIT

Dénomination	COU DE CANARD FARCI
Ingrédients	Viande canard, viande de porc, peau de cou de canard, foie gras de canard entier (30%), armagnac, sel, poivre. Viandes origine Nouvelle Aquitaine.
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 400 gr / PN : 400 gr / Poids total : 453 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0023
EAN 13	3760225930847
Plat à partager	Idéal pour quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 826 kJ / 196.1 kcal
Qté de matière grasse : 13.91g / Acides gras saturés 8.33g
Glucides : 0.49g / Sucre : 0.19g / Protéines : 17.37g / sel : 0.24g

EXPEDITION

Taille Carton	28 X 19 X 9
Conditionnement	10
Poids carton	4.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Mettez le cou de canard farci au frais 12 heures avant de servir. Enlevez l'excédent de graisse. Coupez des tranches régulières d'un demi-centimètre d'épaisseur. Dégustez accompagné d'une salade verte et d'un verre de Tursan rosé.
- ✓ Dans le canard, tout se mange! Pour cette fine spécialité du Sud-ouest, nos ancêtres ont eu la délicieuse idée d'utiliser la peau du cou du canard pour remplacer le boyau de porc. On garnit ensuite le tout d'une délicieuse préparation charcutière à base de viande de canard, de Foie gras (30%). On arrose copieusement d'armagnac, et on stérilise le tout. Une fois reposé, on sert l'ensemble froid, en réalisant des tranches assez épaisses, ou bien chaud, frit à la poêle. Appelé cou farci, cou de canard farci, ou cou farci au Foie gras, la recette est toujours un secret de famille.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

Pâté Landais 60g WECK



PRODUIT

Dénomination	PATE LANDAIS
Ingrédients	Viande de canard, viande de porc, foie gras, foie de porc, armagnac, ail, sucre, piment d'Espelette, sel, poivre (porc et canard de Nouvelle Aquitaine)
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 60 gr / PN : 60 gr / Poids total : 190 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0111
EAN 13	3760225930779
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 1021 kJ / 242.4 kcal
Qté de matière grasse : 19.9g / Acides gras saturés 7.53g
Glucides : 1g / Sucre : 0.52g / Protéines : 16.06g / sel : 1.6g

EXPEDITION

Taille Carton	29 X 21 X 11
Conditionnement	24
Poids carton	4.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettez votre pâté au frais au moins 4 heures avant sa dégustation. Délicieux avec un bon pain frais artisanal.
- ✓ Pourquoi ce pâté est-il landais? Parce qu'au mélange traditionnel de viande et de foie de porc que tout bon pâté possède, on y a rajouté de la viande de canard gras du Sud-ouest, qui lui confère un goût plus corsé. Et pour bien rappeler d'où il vient, nous avons parsemé la farce de dés de foie gras, comme nos grand-mères le faisaient à l'époque. Bien entendu, nos canards et nos porcs sont issus d'Aquitaine, gavés selon les pratiques historiques, et élevés sur des parcours herbeux. Le symbole du bonheur est dans le pré, non?
- ✓ Le + du produit : Sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans gélatine



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

Pâté Landais 150g WECK



PRODUIT

Dénomination	PATE LANDAIS
Ingrédients	Viande de canard, viande de porc, foie gras, foie de porc, armagnac, ail, sucre, piment d'Espelette, sel, poivre (porc et canard de Nouvelle Aquitaine)
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 150 gr / PN : 150 gr / Poids total : 392 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0013
EAN 13	3760225930915
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 1021 kJ / 242.4 kcal
Qté de matière grasse : 19.9g / Acides gras saturés 7.53g
Glucides : 1g / Sucre : 0.52g / Protéines : 16.06g / sel : 1.6g

EXPEDITION

Taille Carton	13 X 22,5 X 33
Conditionnement	16
Poids carton	6.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettre votre pâté au frais au moins 4 heures avant dégustation, ouvrir la verrine et consommer à même le pot sur une belle tranche de pain frais
- ✓ Pourquoi ce pâté est-il Landais? Parce qu'au mélange traditionnel de viande et de foie de porc que tout bon pâté possède, on y a rajouté de la viande de canard gras du Sud-ouest, qui lui confère un goût plus corsé. Et pour bien rappeler d'où il vient, nous avons parsemé la farce de dés de foie gras, comme nos grand-mères le faisaient à l'époque. Bien entendu, nos canards et nos porcs sont issus d'Aquitaine, gavés selon les pratiques historiques, et élevés sur des parcours herbeux. Le symbole du bonheur est dans le pré, non?
- ✓ Le + du produit : Sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans gélatine



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

PATE LANDAIS 250g BTE



PRODUIT

Dénomination	PATE LANDAIS
Ingrédients	Viande de canard, viande de porc, foie gras, foie de porc, armagnac, ail, sucre, piment d'Espelette, sel, poivre (porc et canard de Nouvelle Aquitaine)
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 250 gr / PN : 250 gr / Poids total : 300 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0024
EAN 13	3760225930548
Plat à partager	Idéal pour trois à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 1021 kJ / 242.4 kcal
Qté de matière grasse : 19.9g / Acides gras saturés 7.53g
Glucides : 1g / Sucre : 0.52g / Protéines : 16.06g / sel : 1.6g

EXPEDITION

Taille Carton	28 X 19 X 9
Conditionnement	12
Poids carton	3.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettre votre pâté au frais au moins 4 heures avant dégustation, ouvrir la verrine et consommer à même le pot sur une belle tranche de pain frais
- ✓ Pourquoi ce pâté est-il landais? Parce qu'au mélange traditionnel de viande et de foie de porc que tout bon pâté possède, on y a rajouté de la viande de canard gras du Sud-ouest, qui lui confère un goût plus corsé. Et pour bien rappeler d'où il vient, nous avons parsemé la farce de dés de foie gras, comme nos grand-mères le faisaient à l'époque. Bien entendu, nos canards et nos porcs sont issus d'Aquitaine, gavés selon les pratiques historiques, et élevés sur des parcours herbeux. Le symbole du bonheur est dans le pré, non?
- ✓ Le + du produit : Sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans gélatine



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

BOUDIN LANDAIS 150g WECK



PRODUIT

Dénomination	BOUDIN LANDAIS
Ingrédients	Tête, abats, sang et gorge de porc du Sud-ouest, piment d'Espelette, oregan, ail, sel, poivre, cumin, herbe de Provence
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 150 gr / PN : 150 gr / Poids total : 392 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0098
EAN 13	3760225930946
Plat à partager	Idéal pour une à deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 415 kJ / 98.5 kcal
Qté de matière grasse : 25g / Acides gras saturés 11.4g
Glucides : 2.3g / Sucre : 1.5g / Protéines : 14.45 g / sel : 1.4g

EXPEDITION

Taille Carton	13 X 22,5 X 33
Conditionnement	16
Poids carton	6.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Vous pouvez consommer ce boudin froid, comme une charcuterie classique. Mais nous vous conseillons de le déguster réchauffé au four: sur un morceau de pain, ou mieux encore, avec une bonne compote de pommes du jardin ou des pommes cuites au four. L'alliance du sucré, salé est vraiment délicieuse.
- ✓ Dans les Landes, lors du "tue-cochon", on avait l'habitude de préparer du boudin en boyau, mais comme on savait que cela ne durait pas longtemps, on prenait aussi le temps d'en mettre dans des pots qui, ainsi stérilisé, pouvaient se conserver plus longtemps. Evidemment, notre boudin est une recette de famille, où les épices sont présents, mais sans tuer le goût du boudin.
- ✓ Le + du produit : La forme de son bocal permet de faire des fines tranches pour les toasts



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

Pâté au Piment d'Espelette 150g WECK



PRODUIT

Dénomination	PÂTE AU PIMENT D'ESPELETTE
Ingrédients	Viande de canard, viande de porc, foie gras, foie de porc, armagnac, ail, sucre, piment d'Espelette, sel, poivre (porc et canard de Nouvelle Aquitaine)
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 150 gr / PN : 150 gr / Poids total : 392 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0144
EAN 13	3760225930922
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 1021 kJ / 242.4 kcal
Qté de matière grasse : 19.9g / Acides gras saturés 7.53g
Glucides : 1g / Sucre : 0.52g / Protéines : 16.06g / sel : 1.6g

EXPEDITION

Taille Carton	13 X 22,5 X 33
Conditionnement	16
Poids carton	6.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettre votre pâté au frais au moins 4 heures avant dégustation, ouvrir la verrine et consommer à même le pot sur une belle tranche de pain frais
- ✓ Le piment d'Espelette, c'est ce piment basque si particulier qui pousse sur trois communes du sud du Pays Basque. Il offre aux préparations culinaires cette force en fin de bouche, qui relève délicieusement notre pâté, sans en gêner le goût. Nous l'utilisons dans beaucoup de préparation, mais dans ce pâté, il est vraiment mis à l'honneur. Sa couleur rouge éclate dans ce pâté traditionnel constitué de viande de porc, de viande de canard et de Foie Gras.

Notre **pâté artisanal au piment d'Espelette** est très proche de notre célèbre Pâté Landais mais plus corsé.

- ✓ Le + du produit : Sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans gélatine



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

PÂTE AU PIMENT D'ESPELETTE 250g BTE



PRODUIT

Dénomination	PÂTE AU PIMENT D'ESPELETTE
Ingrédients	Viande de canard, viande de porc, foie gras, foie de porc, armagnac, ail, sucre, piment d'Espelette, sel, poivre (porc et canard de Nouvelle Aquitaine)
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 250 gr / PN : 250 gr / Poids total : 300 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0025
EAN 13	3760225930557
Plat à partager	Idéal pour trois à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 1021 kJ / 242.4 kcal
Qté de matière grasse : 19.9g / Acides gras saturés 7.53g
Glucides : 1g / Sucre : 0.52g / Protéines : 16.06g / sel : 1.6g

EXPEDITION

Taille Carton	28 X 19 X 9
Conditionnement	12
Poids carton	3.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettre votre pâté au frais au moins 4 heures avant dégustation, ouvrir la verrine et consommer à même le pot sur une belle tranche de pain frais
- ✓ Le piment d'Espelette, c'est ce piment basque si particulier qui pousse sur trois communes du sud du Pays Basque. Il offre aux préparations culinaires cette force en fin de bouche, qui relève délicieusement notre pâté, sans en gêner le goût. Nous l'utilisons dans beaucoup de préparations, mais dans ce pâté, il est vraiment mis à l'honneur. Sa couleur rouge éclate dans ce pâté traditionnel constitué de viande de porc, de viande de canard et de Foie Gras. Bien entendu, les produits qui l'accompagnent viennent tous de notre région. Du local en bouche...
- ✓ Le + du produit : Sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans gélatine



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

Pâté Pur Porc 150g WECK



PRODUIT

Dénomination	PATE PUR PORC
Ingrédients	Gorge, foie et épaule de porc du Sud-ouest, poivre, piment d'Espelette, oignon, ail
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 150 gr / PN : 150 gr / Poids total : 392 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0145
EAN 13	3760225930939
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 1415 kJ / 335.9 kcal
Qté de matière grasse : 31.6g / Acides gras saturés 11.06g
Glucides : 0.92g / Sucre : 0.37g / Protéines : 14.19g / sel : 1.7g

EXPEDITION

Taille Carton	13 X 22,5 X 33
Conditionnement	16
Poids carton	6.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettre votre pâté au frais au moins 4 heures avant dégustation, ouvrir la verrine et consommer à même le pot sur une belle tranche de pain frais
- ✓ Le pâté de porc, c'est le pâté traditionnel de l'été. Simple, gouteux, frais, il vient accompagner vos pique-niques, vos entrées, vos salades, et on le vend traditionnellement auprès des cabanes ostréicoles du bassin d'Arcachon pour accompagner les plateaux d'huitres. Constitué de gorge dégraissée, de foie frais et d'épaule de porc du Sud-ouest, assaisonné de piment d'Espelette, ce pâté vous rappellera les meilleurs moments de l'été. A accompagner avec un verre de Tariquet ou de rosé, avec modération bien entendu !
- ✓ Le + du produit : Sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans gélatine



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49/ 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

Pâté de Chevreuil 150g WECK



PRODUIT

Dénomination	PÂTE DE CHEVREUIL du Sud Ouest
Ingrédients	Chevreuril (origine Landes), gorge de porc, foie de porc, oignon, ail, armagnac, sel, poivre, 4 épices
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 150 gr / PN : 150 gr / Poids total : 392 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0149
EAN 13	3760225930953
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 977 kJ / 231.9 kcal
Qté de matière grasse : 18.64g / Acides gras saturés 6.51g
Glucides : 0.83g / Sucre : 0.34g / Protéines : 16.94g / sel : 1.63g

EXPEDITION

Taille Carton	13 X 22,5 X 33
Conditionnement	16
Poids carton	6.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettez votre pâté au frais au moins 4 heures avant la dégustation. Ouvrez la verrine et consommez votre pâté à même le pot sur une belle tranche de pain frais
- ✓ Les grandes forêts de pins maritimes sont propices au développement des populations de chevreuils. Nous avons eu envie de contribuer à une gestion maîtrisée de ces animaux pour assurer le développement et la sauvegarde de l'espèce. Nous achetons notre viande de chevreuil auprès des sociétés de chasse locales et vous garantissons une origine 100 % Sud-ouest. Le reste est une affaire de préparation et de recette de famille pure.
- ✓ Le + du produit : Sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans gélatine



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

Pâté de Faisan 150g WECK



PRODUIT

Dénomination	PÂTE DE FAISAN
Ingrédients	Chair de faisan, poitrine de veau, lard et couenne de porc, oignon, œuf, ail, muscade, cognac, thym, laurier, biscotte, sel, poivre
Allergènes	Œuf, biscotte
Poids du produit	PNE : 150 gr / PN : 150 gr / Poids total : 392 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0147
EAN 13	3760225930977
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 941 kJ / 223.4 kcal
Qté de matière grasse : 17.08g / Acides gras saturés 5.92g
Glucides : 0.35g / Sucre : 0.11g / Protéines : 18.85g / sel : 1.23g

EXPEDITION

Taille Carton	13 X 22,5 X 33
Conditionnement	16
Poids carton	6.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettez votre pâté au frais au moins 4 heures avant dégustation. Ouvrez la verrine et consommez ce pâté à même le pot sur une belle tranche de pain frais
- ✓ Recette familiale que faisait régulièrement ma grand-mère avec les faisans ramenés de la chasse. Souvent sec, la viande de faisan marinée dans de l'armagnac permet d'obtenir un délicieux pâté, au goût subtil et délicat.
- ✓ Le + du produit : Sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans gélatine.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

RILLETES DE CANARD 60g WECK



PRODUIT

Dénomination	RILLETES DE CANARD
Ingrédients	Gras et maigre de canard (Origine Nouvelle Aquitaine), sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 60 gr / PN : 60 gr / Poids total : 190 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0108
EAN 13	3760225930762
Plat à partager	Idéal pour une personne, deux à trois pour un apéritif ou une planche

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 424 kJ / 100.7 kcal
Qté de matière grasse : 40.3g / Acides gras saturés 15.4g
Glucides : <0.5g / Sucre : <0.5g / Protéines : 15.1g / sel : 1.13 g

EXPEDITION

Taille Carton	29 X 21 X 11
Conditionnement	24
Poids carton	4.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettre votre rilette au frais au moins 4 heures avant dégustation; ouvrir la verrine et consommer à même le pot sur une belle tranche de pain frais.

La rilette, c'est la collecte de tous les petits bouts de viande que l'on récupère au fond de la marmite après l'opération de confisage (la cuisson du confit quoi !). On assaisonne, on passe au hachoir, et on obtient une rilette fondante et très gouteuse.

- ✓ Le + du produit : Petit format idéal pour une personne et pour les planches de charcuterie.



SARL L'Armoire à Conserves
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

RILLETTES DE CANARD 150g WECK



PRODUIT

Dénomination	RILLETTES DE CANARD
Ingrédients	Gras et maigre de canard (Origine Nouvelle Aquitaine), sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 150 gr / PN : 150 gr / Poids total : 392 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0139
EAN 13	3760225930892
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 424 kJ / 100.7 kcal
Qté de matière grasse : 40.3g / Acides gras saturés 15.4g
Glucides : <0.5g / Sucre : <0.5g / Protéines : 15.1g / sel : 1.13 g

EXPEDITION

Taille Carton	13 X 22,5 X 33
Conditionnement	16
Poids carton	6.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettre vos rillettes au frais au moins 4 heures avant dégustation; ouvrir la verrine et déguster sur une belle tranche de pain frais
- ✓ Contrairement au pâté, la rilette est une charcuterie traditionnelle travaillée à partir des restes de viandes issues du travail du canard gras. Lorsque les Landaises avaient cuit les magrets, les cuisses et les manchons dans la graisse de canard, elles mettaient dans la casserole les parures de coupes, les peaux, les petits os du cou, des ailes... Ensuite, elles laissaient mijoter longtemps, puis, une fois cuit, elles assaisonnaient les viandes et hachaient pour obtenir une pâte lisse. Mis en pot, puis stérilisé, cela donnait les rillettes, aussi appelés graisserons, que l'on dégustait tout au long de l'année, sur du pain grillé, ou bien directement dans la soupe. C'est cette plongée dans le passé que vous vous apprêtez à refaire en ouvrant le pot de rillettes de notre Armoire à Conserves.
- ✓ Le + du produit : à consommer dans la soupe de légumes pour remplacer la crème fraîche, c'est le top!



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

RILLETTES DE CANARD 250g BTE



PRODUIT

Dénomination	RILLETTES DE CANARD
Ingrédients	Gras et maigre de canard (Origine Nouvelle Aquitaine), sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 250 gr / PN : 250 gr / Poids total : 306 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0026
EAN 13	3760225930564
Plat à partager	Idéal pour trois à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 424 kJ / 100.7 kcal
Qté de matière grasse : 40.3g / Acides gras saturés 15.4g
Glucides : <0.5g / Sucre : <0.5g / Protéines : 15.1g / sel : 1.13 g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	12
Poids carton	3.70 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettre vos rillettes au frais au moins 4 heures avant dégustation; ouvrir la boîte et déguster sur une belle tranche de pain frais
- ✓ Contrairement au pâté, la rilette est une charcuterie traditionnelle travaillée à partir des restes de viandes issues du travail du canard gras. Lorsque les Landaises avaient cuit les magrets, les cuisses et les manchons dans la graisse de canard, elles mettaient dans la casserole les parures de coupes, les peaux, les petits os du cou, des ailes... Ensuite, elles laissaient mijoter longtemps, puis, une fois cuit, elles assaisonnaient les viandes et hachaient pour obtenir une pâte lisse. Mis en pot, puis stérilisé, cela donnait les rillettes, aussi appelées graisserons, que l'on dégustait tout au long de l'année, sur du pain grillé, ou bien directement dans la soupe. C'est cette plongée dans le passé que vous vous apprêtez à refaire en ouvrant le pot de rillettes de notre Armoire à Conserve.
- ✓ Le + du produit : à consommer dans la soupe de légume en lieu et place de crème fraîche, c'est le top!



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

RILLETTES AU FOIE GRAS 60g WECK



PRODUIT

Dénomination	RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS
Ingrédients	Gras et maigre de canard foie gras (Origine Nouvelle Aquitaine), sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 60 gr / PN : 60 gr / Poids total : 190 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0109
EAN 13	3760225930700
Plat à partager	Idéal pour une personne, deux à trois pour un apéritif ou une planche

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 909 kJ / 215.8 kcal
Qté de matière grasse : 43.11g / Acides gras saturés 17.5g
Glucides : 0.48g / Sucre : 0g / Protéines : 12.64g / sel : 1.1g

EXPEDITION

Taille Carton	29 X 21 X 11
Conditionnement	24
Poids carton	4.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettre vos rillettes au frais au moins 4 heures avant dégustation; ouvrir la verrine et consommer à même le pot sur une belle tranche de pain frais
- ✓ Contrairement au pâté, la rilette est une charcuterie traditionnelle travaillée à partir des restes de viandes issues du travail du canard gras. La rilette au Foie gras, c'est une rilette traditionnelle mais **avec 30% de Foie gras en plus**. Cela donne un fondant et un goût particulier au produit.
- ✓ Le + du produit : Petit format idéal pour une personne et pour les planches de charcuterie.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

RILLETTES AU FOIE GRAS 150g WECK



PRODUIT

Dénomination	RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS
Ingrédients	Gras et maigre de canard foie gras (Origine Nouvelle Aquitaine), sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 150 gr / PN : 150 gr / Poids total : 392 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0150
EAN 13	3760225930748
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 909 kJ / 215.8 kcal
Qté de matière grasse : 43.11g / Acides gras saturés 17.5g
Glucides : 0.48g / Sucre : 0g / Protéines : 12.64g / sel : 1.1g

EXPEDITION

Taille Carton	13 X 22,5 X 33
Conditionnement	16
Poids carton	6.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettre vos rillettes au frais au moins 4 heures avant dégustation; ouvrir la verrine et consommer à même le pot sur une belle tranche de pain frais
- ✓ Contrairement au pâté, la rilette est une charcuterie traditionnelle travaillée à partir des restes de viandes issues du travail du canard gras. La rilette au Foie gras, c'est une rilette traditionnelle mais **avec 30% de Foie gras en plus**. Cela donne un fondant et un goût particulier au produit.
- ✓ Le + du produit : à consommer dans la soupe de légumes pour remplacer la crème fraîche, c'est le top!



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

RILLETTES DE CANARD PIMENT 60g WECK



PRODUIT

Dénomination	RILLETTES DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE
Ingrédients	Gras et maigre de canard (Origine Nouvelle Aquitaine), piment d'Espelette, sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 60 gr / PN : 60 gr / Poids total : 190 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0110
EAN 13	3760225930755
Plat à partager	Idéal pour une personne, deux à trois pour un apéritif ou une planche

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 424 kJ / 100.7 kcal
Qté de matière grasse : 40.3g / Acides gras saturés 15.4g
Glucides : <0.5 g / Sucre : <0.5 g / Protéines : 15.1g / sel : 1.13g

EXPEDITION

Taille Carton	29 X 21 X 11
Conditionnement	24
Poids carton	4.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettre votre rilette au frais au moins 4 heures avant dégustation; ouvrir la verrine et consommer à même le pot sur une belle tranche de pain frais.

La rilette, c'est la collecte de tous les petits bouts de viande que l'on récupère au fond de la marmite après l'opération de confisage (la cuisson du confit quoi !). On assaisonne, on passe au hachoir, et on obtient une rilette fondante et très gouteuse. Le piment d'Espelette relève ces rillettes sans en altérer le goût.

- ✓ Le + du produit : Petit format idéal pour une personne et pour les planches de charcuterie.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

RILLETTES DE CANARD PIMENT 150g WECK



PRODUIT

Dénomination	RILLETTES DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE
Ingrédients	Gras et maigre de canard (Origine Nouvelle Aquitaine), piment d'Espelette, sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 150 gr / PN : 150 gr / Poids total : 392 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0136
EAN 13	3760225930748
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 424 kJ / 100.7 kcal
Qté de matière grasse : 40.3g / Acides gras saturés 15.4g
Glucides : <0.5 g / Sucre : <0.5 g / Protéines : 15.1g / sel : 1.13g

EXPEDITION

Taille Carton	13 X 22,5 X 33
Conditionnement	16
Poids carton	6.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Mettre votre rilette au frais au moins 4 heures avant dégustation; ouvrir la verrine et consommer à même le pot sur une belle tranche de pain frais.

La rilette, c'est la collecte de tous les petits bouts de viande que l'on récupère au fond de la marmite après l'opération de confisage (la cuisson du confit quoi !). On assaisonne, on passe au hachoir, et on obtient une rilette fondante et très gouteuse. Le piment d'Espelette relève ces rillettes sans en altérer le goût.

- ✓ Le + du produit : à consommer dans la soupe de légumes pour remplacer la crème fraîche, c'est le top!



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

ROTI DE PORC CONFIT 400g BTE



PRODUIT

Dénomination	Rôti de porc confit
Ingrédients	rôti de porc (origine Nouvelle Aquitaine), graisse de canard, ail, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 400 gr / PN : 400 gr / Poids total : 662 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0029
EAN 13	3760225930595
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 217.2 kJ / 915 kcal
Qté de matière grasse : 15.40 g / Acides gras saturés 5.5g
Glucides : 0g / Sucre : 0g / Protéines : 29g / sel : 0.82 g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	6
Poids carton	4.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de Préparation: Froid, il accompagne idéalement une salade ou un plateau de charcuterie. Passé au four 15 minutes, il s'accommode parfaitement avec un gratin dauphinois.
- ✓ Dans les Landes, lorsqu'on tuait les oies, on avait pour habitude de cuire des longes de porc dans la graisse afin de les conserver plus longtemps. C'est ce qui a donné le porc confit à la graisse de canard. Nous achetons des porcs issus d'élevage du Sud-ouest, de poids suffisant pour s'assurer de la bonne maturité de la viande, ce qui donnera la qualité de ce produit. Mis au sel, puis mijoté à feu doux dans la graisse de canard, on retrouve l'onctuosité de la viande de porc des conserves d'autrefois. Le confit de porc se consomme froid, en accompagnement d'une salade, en sandwich, ou bien chaud, accompagné de pommes de terre frites ou de cèpes.
- ✓ Le + du produit : Travail artisanal réalisé à base de matières premières fraîches sélectionnées auprès de producteurs locaux.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

ROTI DE PORC CONFIT 400g LPS



PRODUIT

Dénomination	Rôti de porc confit
Ingrédients	rôti de porc (origine Nouvelle Aquitaine), graisse de canard, ail, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 400 gr / PN : 400 gr / Poids total : 1000 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0030
EAN 13	3760225930298
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 915 kJ / 217 kcal
Qté de matière grasse : 15.4g / Acides gras saturés 5.5g
Glucides : 0g / Sucre : 0g / Protéines : 29g / sel : 0.82g

EXPEDITION

Taille Carton	13 X 22,5 X 33
Conditionnement	6
Poids carton	7.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de Préparation: Froid, il accompagne idéalement une salade, un plateau de charcuterie. Passé au four 15 minutes, il s'accommode parfaitement avec un gratin dauphinois.
- ✓ Dans les Landes, lorsqu'on tuait les oies, on avait pour habitude de cuire des longes de porc dans la graisse afin de les conserver plus longtemps. C'est ce qui a donné le porc confit à la graisse de canard. Nous achetons des porcs issus d'élevage du Sud-ouest, de poids suffisant pour s'assurer de la bonne maturité de la viande, ce qui donnera la qualité de ce produit. Mis au sel, puis mijoté à feu doux dans la graisse de canard, on retrouve l'onctuosité de la viande de porc des conserves d'autrefois. Le confit de porc se consomme froid, en accompagnement d'une salade, en sandwich, ou bien chaud, accompagné de pommes de terre frites ou de cèpes.
- ✓ Le + du produit : Travail artisanal réalisé à base de matières premières fraîches sélectionnées auprès de producteurs locaux.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

ROTI DE PORC CONFIT 800g BTE



PRODUIT

Dénomination	Rôti de porc confit
Ingrédients	rôti de porc (origine nouvelle aquitaine), graisse de canard, ail, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 800 gr / PN : 800 gr / Poids total : 988 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0031
EAN 13	3760225930601
Plat à partager	Idéal pour quatre à cinq personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 915 kJ / 217kcal
Qté de matière grasse : 15.4g / Acides gras saturés 5.5g
Glucides : 0g / Sucre : 0g / Protéines : 29g / sel : 0.82g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	6
Poids carton	6.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de Préparation: Froid, il accompagne idéalement une salade, un plateau de charcuterie. Passé au four 15 minutes, il s'accommode parfaitement avec un gratin dauphinois.
- ✓ Dans les Landes, lorsqu'on tuait les oies, on avait pour habitude de cuire des longes de porc dans la graisse afin de les conserver plus longtemps. C'est ce qui a donné le porc confit à la graisse de canard. Nous achetons des porcs issus d'élevage du Sud-ouest, de poids suffisant pour s'assurer de la bonne maturité de la viande, ce qui donnera la qualité de ce produit. Mis au sel, puis mijoté à feu doux dans la graisse de canard, on retrouve l'onctuosité de la viande de porc des conserves d'autrefois. Le confit de porc se consomme froid, en accompagnement d'une salade, en sandwich, ou bien chaud, accompagné de pommes de terre frites ou de cèpes.
- ✓ Le + du produit : Travail artisanal réalisé à base de matières premières fraîches sélectionnées auprès de producteurs locaux.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

SALMIS DE PIGEON 400g WECK



PRODUIT

Dénomination	Salmis de pigeon
Ingrédients	pigeon frais (origine Sud Ouest), jambon de pays, lard fumé, vin de Tursan, échalote, carotte, armagnac, graisse de canard, ail, persil, thym, laurier, sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 400 gr / PN : 400 gr / Poids total : 1100 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0034
EAN 13	3760225930267
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 729 kJ / 173.1 kcal
Qté de matière grasse : 12.19g / Acides gras saturés 3.97g
Glucides : 1.8g / Sucre : 1.28g / Protéines : 31.5 / sel : 2.29g

EXPEDITION

Taille Carton	13 X 22,5 X 33
Conditionnement	6
Poids carton	7.0 0 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de Préparation: Faites réchauffer à feu doux, et accompagner de pommes de terre ou de pâtes fraîches.
- ✓ Le terme salmis désigne le fait de faire cuire une volaille dans une sauce à base de vin rouge. Le salmis de pigeon est un plat du Sud-ouest par excellence; On le mange en automne, devant un bon feu de cheminée. Ce plat permettait d'utiliser les pigeons ramiers (palombes) parfois un peu durs, que l'on prélevait à la palombière. Les pigeons utilisés pour cette préparation sont issus d'élevage du Sud ouest, cuisinés frais, sans subir de surgélation. Accompagné de jambon de Bayonne, de carottes des Landes et cuites dans un vin de tursan ou un madiran, ce plat en sauce rappelle la cuisine d'autrefois. A réchauffer doucement dans une casserole et à consommer avec du riz, des pommes de terre, ou des pâtes fraîches.
- ✓ Le + du produit : Travail artisanal réalisé à base de matières premières fraîches sélectionnées auprès de producteurs locaux.



SARL L'Armoire à Conserves
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

AXOA DE CANARD 500g WECK



PRODUIT

Dénomination	Axoia de Canard
Ingrédients	Viande de canard gras (magret, aiguillette), tomates, poivrons rouges, poivrons verts, oignons, piment d'Espelette, ail, huile d'olive, laurier, thym, persil, sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 500 gr / PN : 500 gr / Poids total : 948 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0100
EAN 13	3760225930731
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 272 kJ / 64.6 kcal
Qté de matière grasse : 2.36g / Acides gras saturés 0.82g
Glucides : 1.9g / Sucre : 1.42g / Protéines : 8.6g / sel : 0.2g

EXPEDITION

Taille Carton	35 X 22 X 12
Conditionnement	6
Poids carton	5.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de Préparation: Mettez votre axoa dans une casserole et faites-le mijoter pendant 10 minutes à feu doux, puis servez accompagné de riz, de pomme de terre ou de pâtes fraîches.
- ✓ L'Axoia **de canard** est un plat emblématique du Pays Basque, réalisé traditionnellement avec un hachis de veau cuit dans une préparation d'oignons, de piments doux, et accessoirement de tomates. Ici, nous avons remplacé le veau par le canard. Au goût un peu plus prononcé que l'axoa de veau, il se consomme traditionnellement avec des féculents, comme le riz, des pâtes fraîches ou encore de simples pommes de terres cuites à l'eau. C'est la saveur du Pays Basque à portée de main dans votre "Armoire à Conserves"!
- ✓ Le + du produit : Travail artisanal réalisé à base de matières premières fraîches sélectionnées auprès de producteurs locaux.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

CASSOULET 720g WECK



PRODUIT

Dénomination	Cassoulet par Franck Putelat
Ingrédients	Jarret de porc, cuisse de canard confite, haricots tarbais, couenne de porc, saucisse de Toulouse, poireau, poitrine de porc fumée, poitrine fraîche, carottes, oignons, ail, sel, persil, céleri, poivre.
Allergènes	Céleri
Poids du produit	PNE : 720g / PN : 720g / Poids total : 1.308g
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0161
EAN 13	3760225930328
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 750 kJ / 179.25 kcal
Qté de matière grasse : 8.2g / Acides gras saturés 3.9g
Glucides : 6.44g / Sucre : 1g / Protéines : 14.6g / sel : 0.8g

EXPEDITION

Taille Carton	32 x 24 x 16
Conditionnement	6
Poids carton	8.20 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de Préparation: Mettez votre cassoulet dans une casserole ou au four et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes.
- ✓ Le **Cassoulet** reste le plat emblématique du Sud-Ouest. Composé entre autre de viande de porc (jarret, poitrine), de confit de canard du Sud-Ouest et de haricots tarbais. Ce **cassoulet** a été imaginé et réalisé en partenariat avec **Franck Putelat**, meilleur ouvrier de France 2018. Une vraie consécration pour notre travail d'artisans ! Régaliez-vous avec ce fabuleux produit du terroir !
- ✓ Le + du produit : Un cassoulet traditionnel et généreux élaboré par un chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France. Cuisiné dans notre atelier à partir de produits frais, sans conservateurs.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

GARBURE 720g WECK



PRODUIT

Dénomination	Garbure par Franck Putelat
Ingrédients	Viande de canard gras (manchons), pomme de terre, poireau, carotte, oignons, navet, choux, haricot tarbais, ail, sel, poivre.
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 720g / PN : 720g / Poids total : 1.308g
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0161
EAN 13	3760225930342
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 570 kJ / 6136kcal
Qté de matière grasse : 7.88 / Acides gras saturés 2.54g
Glucides : 8.07 / Sucre : 1.88g / Protéines : 7.61 / sel : 0.42g

EXPEDITION

Taille Carton	32 x 24 x 16
Conditionnement	6
Poids carton	8.20 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de Préparation: Mettez votre garbure dans une casserole et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes à feu doux.
- ✓ La **Garbure** est une soupe copieuse composée de haricots tarbais, de choux, de légumes d'hiver et de confit de canard. C'est le plat d'hiver que l'on déguste au coin du feu en rentrant des champignons ou des longues balades en forêt. Notre **garbure** a été imaginée et réalisée en partenariat avec **Franck Putelat**, meilleur ouvrier de France 2018. Une vraie consécration pour notre travail d'artisans !
- ✓ Le + du produit : une garbure généreuse élaborée par un chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France. Cuisinée dans notre atelier à partir de produits frais, sans conservateurs.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

GARDIANNE 500g WECK



PRODUIT

Dénomination	GARDIANNE par Franck Putelat
Ingrédients	Viande de taureau (40%), vin rouge, carottes, oignons, poitrine de porc fraîche, poitrine de porc fumée, échalote, ail, thym, persil, laurier, sel, sucre, orange (zest), poivre, clou de girofle
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 500g / PN : 500g / Poids total : 0.942g
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0163
EAN 13	3760225930311
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 798 kJ / 190 kcal
Qté de matière grasse : 7.56g / Acides gras saturés 2.68g
Glucides : 4.33g / Sucre : 3.02g / Protéines : 18.8g / sel : 0.2g

EXPEDITION

Taille Carton	35 X 22 X 12
Conditionnement	6
Poids carton	5.5 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de Préparation: Mettez la gardianne dans une casserole et laissez mijoter environ 10 minutes à feu doux, puis servez accompagné de riz de Camargue, de pomme de terre ou de pâtes fraîches.
- ✓ On l'appelle **Gardianne de Toro** dans le Sud-Est, Daube de Toro dans le Sud-Ouest. Plat emblématique, cette viande de toro est mise à marinée dans du vin rouge, puis cuite de longues heures pour obtenir un fondant et une onctuosité parfaite. Cette Gardianne a été réalisée en partenariat avec **Franck Putelat**, Meilleur Ouvrier de France 2018, qui a accepté de co-signer ce plat avec notre petite conserverie artisanale. Une belle reconnaissance !
- ✓ Le + du produit : Une gardianne de toro délicieuse, élaborée par un chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France. Cuisinée dans notre atelier à partir de produits frais, sans conservateurs.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

ASPERGES DE GASCOGNE 900g LPS



PRODUIT

Dénomination	ASPERGES DE GASCOGNE
Ingrédients	Asperges, eau, sel, citron, sucre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 900 gr / PN : 1378 gr / Poids total : 2188 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0042
EAN 13	3760225930335
Plat à partager	Idéal pour quatre à cinq personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 63 kJ / 15 kcal
Qté de matière grasse : <0,5 g / Acides gras saturés <0,5 g
Glucides : 2g / Sucre : 2g / Protéines : 1g / sel : 2.6g

EXPEDITION

Taille Carton	29 X 23,5 X 35,5
Conditionnement	6
Poids carton	13.20 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Sortez délicatement les asperges du bocal et disposez-les sur un plat à asperges. Consommez-les avec une vinaigrette ou une mayonnaise maison.
- ✓ L'asperge blanche pousse au printemps sur les terrains sablonneux des Landes et du Sud-ouest de la France. Elle signe la fin de l'hiver et l'arrivée des beaux jours. Légumes au cycle court, la conserve d'asperges a toujours été un moyen de prolonger leur période de consommation. Pelées par nos soins, blanchies, puis agrémentées d'un peu de sucre et de citron, nos asperges se mangent froides avec une vinaigrette maison, ou chaudes pour un accompagnement de viande par exemple.
- ✓ Le + du produit : Fabrication 100 % à base de produit frais.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de Chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.46 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

ASPERGES DE GASCOGNE 390g WECK



PRODUIT

Dénomination	ASPERGES DE GASCOGNE
Ingrédients	Asperges, eau, sel, citron, sucre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 390 gr / PN : 478 gr / Poids total : 858 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0043
EAN 13	3760225930359
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 63 kJ / 15 kcal
Qté de matière grasse : <0,5 g / Acides gras saturés <0,5 g
Glucides : 2g / Sucre : 2g / Protéines : 1g / sel : 2.6g

EXPEDITION

Taille Carton	27 X 21 X 22
Conditionnement	12
Poids carton	13.30 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Sortez délicatement les asperges du bocal et disposez-les sur un plat à asperges. Consommez-les avec une vinaigrette ou une mayonnaise maison.
- ✓ L'asperge blanche pousse au printemps sur les terrains sablonneux des Landes et du Sud-ouest de la France. Elle signe la fin de l'hiver et l'arrivée des beaux jours. Légumes au cycle court, la conserve d'asperges a toujours été un moyen de prolonger leur période de consommation. Pelées par nos soins, blanchies, puis agrémentées d'un peu de sucre et de citron, nos asperges se mangent froides avec une vinaigrette maison, ou chaudes pour un accompagnement de viande par exemple.
- ✓ Le + du produit : Fabrication 100 % à base de produit frais.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

POINTES D'ASPERGES 115g TO



PRODUIT

Dénomination	POINTES D'ASPERGES
Ingrédients	Asperges, eau, sel, citron, sucre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 115 gr / PN : 206 gr / Poids total : 356 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0104
EAN 13	37602259300014
Plat à partager	Idéal pour une à deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 63 kJ / 15 kcal
Qté de matière grasse : <0,5 g / Acides gras insaturés <0,5 g
Glucides : 2g / Sucre : 2g / Protéines : 1g / sel : 2.66 g

EXPEDITION

Taille Carton	34X26X11
Conditionnement	20
Poids carton	7.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Sortez délicatement les pointes d'asperges du bocal et disposez-les sur un plat à asperges. Consommez-les avec une vinaigrette ou une mayonnaise maison.
- ✓ L'asperge blanche pousse au printemps sur les terrains sablonneux des Landes et du Sud-ouest de la France. Elle signe la fin de l'hiver et l'arrivée des beaux jours. Légumes au cycle court, la conserve d'asperges a toujours été un moyen de prolonger leur période de consommation. Pelées par nos soins, blanchies, puis agrémentées d'un peu de sucre et de citron, nos asperges se mangent froides avec une vinaigrette maison, ou chaudes pour un accompagnement de viande par exemple.
- ✓ Le + du produit : Fabrication 100 % à base de produit frais.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

VELOUTE D'ASPERGES 500ml TO



PRODUIT

Dénomination	VELOUTE D'ASPERGES
Ingrédients	Asperges de Gascogne, pomme de terre Bintch, crème fraîche, échalote, huile de tournesol, farine fluide, beurre 1/2 sel, huile d'olive, sel, poivre, noix de muscade
Allergènes	crème fraîche, farine fluide
Poids du produit	PNE : 500 gr / PN : 500 gr / Poids total : 730 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0152
EAN 13	37602259300175
Plat à partager	Idéal pour une personne

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 333 kJ / 79 kcal
Qté de matière grasse : 5.4g / Acides gras saturés 2.4g
Glucides : 5.6g / Sucre : <0.5 g / Protéines : 1.8g / sel : 0.04g

EXPEDITION

Taille Carton	22 x 14,5 x 22,5
Conditionnement	6
Poids carton	5.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : A réchauffer à feu doux dans une casserole en remuant légèrement.
- ✓ Dans l'asperge, il y a la pointe, partie la plus tendre et le talon, parfois un peu plus dur. Mais l'asperge des Landes c'est tellement bon et parfumé, pas question d'en perdre une miette... Les asperges sont cuites à l'eau, écrasées en purée et délicatement liées avec un peu de crème, du beurre et de la pomme de terre, une noix de muscade pour rehausser le goût, et vous voilà prêt à redécouvrir les parfums du printemps !
- ✓ Le + du produit : Produit préparé à partir d'asperges de Gascogne, triées, pelées et cuisinées à la main.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

Velouté de carottes des Landes 500ml TO



PRODUIT

Dénomination	VELOUTE DE CAROTTES DE SABLE DES LANDES AU CUMIN
Ingrédients	Carottes de sable des Landes, pomme de terre, oignon, crème fraîche , beurre, farine de blé , sel, cumin, curry, poivre
Allergènes	crème fraîche, farine de blé
Poids du produit	PNE : 500 gr / PN : 500 gr / Poids total : 730 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0153
EAN 13	37602259300182
Plat à partager	Idéal pour une personne

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 134 kJ / 32 kcal
Qté de matière grasse : 1g / Acides gras saturés 0.8g
Glucides : 4.2g / Sucre : 1.8g / Protéines : 0.95g / sel : 0.66g

EXPEDITION

Taille Carton	22 x 14,5 x 22,5
Conditionnement	6
Poids carton	5.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : A réchauffer à feu doux dans une casserole en remuant légèrement.
- ✓ Le + du produit : Produit préparé à partir de matières premières des Landes issus des terres sableuses.



SARL L'Armoire à Conserves
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

VELOUTE D'HIVER (Butternut & Potimarron)

500 ML TO



PRODUIT

Dénomination	VELOUTE D'HIVER
Ingrédients	Potimarron, butternut, pomme de terre, oignon, eau, gingembre (poudre), ail, huile d'olive, sel, beurre, farine, crème fraîche, curry, paprika
Allergènes	Farine, crème fraîche
Poids du produit	PNE : 500 gr / PN : 500 gr / Poids total : 730 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0156
EAN 13	3760225930281
Plat à partager	Idéal pour une personne

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 249 kJ / 40 kcal
Qté de matière grasse : 3g / Acides gras saturés 1.7g
Glucides : 6.5g / Sucre : 1.1g / Protéines : 1.1g / sel : 0.45g

EXPEDITION

Taille Carton	22 x 14,5 x 22,5
Conditionnement	6
Poids carton	5.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : A réchauffer à feu doux dans une casserole en remuant légèrement.
- ✓ Le + du produit : Produit préparé à partir de matières premières des Landes.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de Chançon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

Velouté de Petits pois au Lard fumé - 500 ML TO



PRODUIT

Dénomination	VELOUTE DE PETITS POIS AU LARD FUME
Ingrédients	Petits pois, eau, oignons, poitrine fumée, crème fraîche, huile d'olive, ail pelé, bouillon de volaille (contient céleri), sel, beurre , thym, farine de blé , poivre
Allergènes	Farine, crème fraîche, beurre, céleri
Poids du produit	PNE : 500g / PN : 500g / Poids total : 730g
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0171
EAN 13	3760225930977
Plat à partager	Idéal pour une personne à deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 231 kJ / 55 kcal
Qté de matière grasse : 1.70g / Acides gras saturés 0.51
Glucides : 5.65g / Sucre : 1.72g / Protéines : 2.94g / sel : 0.24g

EXPEDITION

Taille Carton	27x21x22
Conditionnement	12
Poids carton	10 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : A réchauffer à feu doux dans une casserole en remuant légèrement.
- ✓ Tous les ingrédients sont en harmonie pour un velouté savoureux qui vous réchauffera en hiver! Vous retrouverez le goût subtil du lard fumé mais pas de morceaux. Le petit dernier dans notre gamme de veloutés.
- ✓ Le + du produit : Produit préparé à partir de matières premières des Landes.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

PIPERADE LANDAISE 560g WECK



PRODUIT	
Dénomination	PIPERADE LANDAISE
Ingrédients	Tomates, poivrons rouges, poivrons verts, oignons, ail, huile d'olive, laurier, thym, persil, sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 560 gr / PN : 560 gr / Poids total : 910 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0131
EAN 13	37602259300816
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)	
Energie	: 149 kJ / 35 kcal
Qté de matière grasse	: 1.8 g / Acides gras saturés <0.5g
Glucides	: 3.5g / Sucre : 2.5g / Protéines : 0.9g / sel : 0.15g

EXPEDITION	
Taille Carton	27 X 21 X 22
Conditionnement	12
Poids carton	11.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : A réchauffer à feu doux en remuant régulièrement. Accompagne idéalement tous vos plats du Sud-ouest.
- ✓ La pipérade est une préparation typique Basque, qui se différencie de la ratatouille par l'absence de courgette et d'aubergine. Cultivés en pleine terre sur les coteaux de Chalosse, du Gers ou du Lot-et-Garonne, nos tomates, poivrons oignons, et surtout le fameux piment doux des Landes se marient harmonieusement pour amener dans votre assiette tout les parfums de l'été. Plat typique: jambon, œuf, pipérade, où la pipérade au goût sucré se mélange avec l'œuf frit et le jambon de Bayonne Poêlé.
- ✓ Le + du produit : Légumes récoltés et acheminés frais à l'atelier



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

PETITS POIS CAROTTES 350g WECK



PRODUIT

Dénomination	PETITS POIS CAROTTES
Ingrédients	Petits pois et carottes du Sud-ouest, oignons, eau, sel, bouillon de volaille (contient du céleri)
Allergènes	Céleri
Poids du produit	PNE : 350 gr / PN : 560 gr / Poids total : 908 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0121
EAN 13	37602259300793
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 211 kJ / 50 kcal
Qté de matière grasse : <0.5 g / Acides gras saturés <0.5 g
Glucides : 7g / Sucre : 6.2 g / Protéines : 3.8g / sel : 0.8g

EXPEDITION

Taille Carton	27 X 21 X 22
Conditionnement	12
Poids carton	11.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Faîtes réchauffer dans une casserole avec le jus pendant quelques minutes puis égouttez. Servez en accompagnement de toutes vos viandes.
- ✓ Les petits pois carottes, c'est une association de légumes couramment consommés en France. Ils accompagnent un bon nombre de viandes, de volailles et parfois de poissons. Nos petits pois et nos carottes sont produits dans le Sud-ouest de la France. Nos cuisinières réincorporent le jus de cuisson agrémenté de bouillon de volaille pour faire "comme à la maison". Présentés dans un élégant bocal long, ce plat n'attend plus qu'à être réchauffé.
- ✓ Le + du produit : Produits locaux récoltés et cuisinés frais dans notre atelier.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de Chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

Haricots Lingots du Béarn BIO 500g Weck



PRODUIT

Dénomination	HARICOTS LINGOTS DU BEARN BIOLOGIQUES
Ingrédients	Ingrédients biologiques : Haricots secs, carottes, oignons, ail, bouillon de volaille, bouillon de légumes, thym, laurier, poivre, cumin
Allergènes	Aucunes
Poids du produit	PNE : 500g / PN : 500g / Poids total : 950g
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0165
EAN 13	3760225930953
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 366 kJ / 87 kcal
Qté de matière grasse : 0.9g / Acides gras saturés <0.5g
Glucides : 10g / Sucre : 2.04g / Protéines : 4.5g / sel : 0.53g

EXPEDITION

Taille Carton	34 X 225 X 120
Conditionnement	6
Poids carton	5.9 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Faites réchauffer vos haricots dans une casserole ou en cocotte avec le jus pendant quelques minutes puis égouttez. Servez en accompagnement de toutes vos viandes braisées.
- ✓ Le Haricot lingot du Béarn, de type Tarbais, se caractérise par une taille plus importante que la mogette, ou le haricot blanc classique. C'est une légumineuse incontournable qui se consomme essentiellement l'hiver soit en accompagnement d'une viande braisée, soit pour la préparation de la fameuse garbure ou du cassoulet.
- ✓ Le + du produit : Produit certifié biologique par Ecocert FR 001. Légumes cultivés dans Les Landes, le Gers ou le Lot et Garonne, et cuisinés dans notre atelier.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de Chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

Haricots Verts Bio 300g Weck



PRODUIT

Dénomination	HARICOTS VERTS BIOLOGIQUES
Ingrédients	Ingrédients biologiques : Haricots verts extra fins du Sud-ouest, eau, sel, poivre, bouillon de légumes
Allergènes	Aucunes
Poids du produit	PNE : 300g / PN : 514g / Poids total : 960g
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0164
EAN 13	3760225930939
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 83.4 kJ / 19.9 kcal
Qté de matière grasse : 0.11g / Acides gras saturés 0g
Glucides : 2.05g / Sucre : 0.7g / Protéines : 1.35g / sel : 0.33g

EXPEDITION

Taille Carton	34 x 22.5 x 12
Conditionnement	6
Poids carton	5.9 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Egouttez vos haricots verts. Faites les réchauffer dans un peu de beurre, ajoutez un peu d'ail. Servez en accompagnement de vos viandes.
- ✓ Le Haricot vert est l'aliment le plus consommé en conserve. Toute l'année, il vous permet d'accompagner viandes et poissons. Récoltés dans le sud Ouest de la France, cuisinés frais dans un délicieux bouillon, et rangés main par nos équipes, vous trouverez dans cette verrine toute la saveur d'un produit frais.
- ✓ Le + du produit : Produit certifié biologique par Ecocert FR 001. Légumes cultivés dans Les Landes, Le Gers ou le Lot et Garonne, et cuisinés dans notre atelier.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de Chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

Lentilles Cuisinées Biologiques 500g Weck



PRODUIT

Dénomination	LENTILLES CUISINEES BIOLOGIQUES
Ingrédients	Ingrédients biologiques : Lentilles vertes, oignons, carottes, eau, ail, bouillon de légumes, sel, huile d'olive, laurier, clou de girofle, cumin, poivre, sel
Allergènes	Aucunes
Poids du produit	PNE : 400g / PN : 500g / Poids total : 950g
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0166
EAN 13	3760225930946
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 138kJ / 32.8 kcal
Qté de matière grasse : 0.29g / Acides gras saturés <0.1g
Glucides : 4.34g / Sucre : 0.46g / Protéines : 2.18g / sel : 0.28g

EXPEDITION

Taille Carton	34 x 22.5 x 12
Conditionnement	6
Poids carton	5.9 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Réchauffez dans une casserole avec le jus pendant quelques minutes puis égouttez. Servez en accompagnement de toutes vos viandes, saucisses ou avec des gésiers confits.
- ✓ Légumineuse par excellence, la lentille verte se récolte sèche en été et peut se consommer toute l'année. Naturellement riche en fer, elle accompagne bien sûr la traditionnelle saucisse de Toulouse, de Morteau ou d'ailleurs, mais fonctionne aussi très bien avec des gésiers confits.
- ✓ Le + du produit : Produit certifié biologique par Ecocert FR 001. Légumes cultivés dans Les Landes, Le Gers ou le Lot et Garonne, et cuisinés dans notre atelier.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de Chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

Petits Pois Carottes Biologiques 350g Weck



PRODUIT

Dénomination	PETITS POIS CAROTTES DU SUD OUEST BIOLOGIQUES
Ingrédients	Ingrédients biologiques : Petits pois et carottes du Sud-ouest, oignons jaunes, eau, sel, sucre, bouillon de volaille (sans céleri)
Allergènes	Aucunes
Poids du produit	PNE : 350g / PN : 560g / Poids total : 910g
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0168
EAN 13	3760225930915
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 211 kJ / 50 kcal
Qté de matière grasse : <0.5 g / Acides gras saturés <0.5 g
Glucides : 7g / Sucre : 6.2 g / Protéines : 3.8g / sel : 0.8g

EXPEDITION

Taille Carton	27 X 21 X 22
Conditionnement	12
Poids carton	11.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Réchauffez dans une casserole avec le jus pendant quelques minutes puis égouttez. Servez en accompagnement de toutes vos viandes.
- ✓ Les petits pois carottes, c'est une association de légumes couramment consommés en France. Ils accompagnent un bon nombre de viandes, de volailles et parfois de poissons. Nos petits pois et nos carottes sont produits dans le Sud-ouest de la France. Nos cuisinières réincorporent le jus de cuisson agrémenté de bouillon de volaille pour faire "comme à la maison". Présentés dans un élégant bocal long, ce plat n'attend plus qu'à être réchauffé.
- ✓ Le + du produit : Produit certifié biologique par Ecocert FR 001. Légumes cultivés dans Les Landes, Le Gers ou Le Lot et Garonne, et cuisinés dans notre atelier.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

LONGE DE THON BLANC 170g LPS



PRODUIT	
Dénomination	LONGE DE THON BLANC
Ingrédients	Thon Germon (Thunnus Alalunga), huile de tournesol, vinaigre de vin blanc, huile d'olive, ail, sel poivre
Allergènes	Thon Germon
Poids du produit	PNE : 170 gr / PN : 212 gr / Poids total : 542 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0038
EAN 13	3760225930632
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 923 kJ / 219.1 kcal

Qté de matière grasse : 13g / Acides gras saturés 2.4g

Glucides : <0,5g / Sucre : <0,5g / Protéines : 26g / sel : 0.98g

EXPEDITION

Taille Carton 28 X 19 X 9

Conditionnement 6

Poids carton 3.50 kg

Palette Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Il se déguste tel quel, sur des toasts beurrés avec un zest de citron. Il peut aussi agrémenter idéalement une salade.
- ✓ Le thon Germon, aussi appelé Thon blanc remonte le long du golf de Gascogne à la poursuite des bancs d'anchois et de sardines entre les mois de juillet et d'octobre. Il est pêché depuis longtemps au Pays Basque, et débarqué à la criée de Saint-Jean-de-Luz. Nous sélectionnons et achetons nos lots de poissons entiers. L'absence de surgélation et le mode de préparation de notre poisson permet d'obtenir un produit de qualité. La longe de thon conserve ainsi son moelleux et son goût. Un produit idéal en salade, à re-cuisiner, ou tout simplement nature sur une belle tartine beurrée.
- ✓ Le + du produit : Fabrication 100 % à base de produit frais, poisson n'ayant pas été surgelé.
- ✓ Primé lors du concours "Gourmet sélection" en Septembre 2015





SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

LONGE DE THON BLANC 300g LPS



PRODUIT	
Dénomination	LONGE DE THON BLANC
Ingrédients	Thon Germon (Thunnus Alalunga), huile de tournesol, vinaigre de vin blanc, huile d'olive, ail, sel poivre
Allergènes	Thon Germon
Poids du produit	PNE : 300 gr / PN : 384 gr / Poids total : 824 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0039
EAN 13	3760225930649
Plat à partager	Idéal pour quatre à cinq personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 923 kJ / 219.1 kcal

Qté de matière grasse : 13g / Acides gras saturés 2.4g

Glucides : <0,5g / Sucre : <0,5g / Protéines : 26g / sel : 0.98g

EXPEDITION

Taille Carton 30 X 24 X 10,5

Conditionnement 6

Poids carton 5.00 kg

Palette Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Il se déguste tel quel, sur des toasts beurrés avec un zeste de citron. Il peut aussi agrémentez idéalement une salade.
- ✓ Le thon Germon, aussi appelé Thon blanc remonte le long du golf de Gascogne à la poursuite des bancs d'anchois et de sardines entre les mois de juillet et d'octobre. Il est pêché depuis longtemps au Pays Basque, et débarqué à la criée de Saint-Jean-de-Luz. Nous sélectionnons et achetons nos lots de poissons entiers. L'absence de surgélation et le mode de préparation de notre poisson permet d'obtenir un produit de qualité. La longe de thon conserve ainsi son moelleux et son goût. Un produit idéal en salade, à re-cuisiner, ou tout simplement nature sur une belle tartine beurrée.
- ✓ Le + du produit : Fabrication 100 % à base de produit frais, poisson n'ayant pas été surgelé.
- ✓ Primé lors du concours "Gourmet sélection" en Septembre 2015





SARL L'Armoire à Conserves
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

VENTRECHE DE THON BLANC 170g LPS



PRODUIT	
Dénomination	VENTRECHE DE THON BLANC
Ingrédients	Ventrèche de thon germon (Thunnus alalunga), huile de tournesol, huile d'olive, sel, poivre
Allergènes	Thon Germon
Poids du produit	PNE : 170 gr / PN : 215 gr / Poids total : 545 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0041
EAN 13	3760225930274
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 923 kJ / 219.1 kcal

Qté de matière grasse : 13g / Acides gras saturés 2.4g

Glucides : <0,5g / Sucre : <0,5g / Protéines : 26g / sel : 0.98g

EXPEDITION

Taille Carton	28 X 19 X 9
Conditionnement	6
Poids carton	3.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Idéal pour toutes vos préparations à base de thon: salade, bouchées à la reine, pâtes au thon
- ✓ La ventrèche de thon est la partie la plus noble du thon. Le thon stocke en générale la graisse dans les muscles du ventre, ce qui donne à cette partie du poisson une texture et un goût exceptionnel. A la fin de l'été, le thon Germon, aussi appelé Thon blanc s'est gavé de sardines et d'anchois, il est donc particulièrement gras. Il est pêché depuis longtemps au Pays Basque, et débarqué à la criée de Saint-Jean-de-Luz. Nous sélectionnons et achetons nos lots de poissons entiers. L'absence de surgélation et le mode de préparation de notre poisson permet d'obtenir un produit de qualité.
- ✓ Le + du produit : Fabrication 100 % à base de produit frais, poisson n'ayant pas été surgelé.
- ✓ Primé lors du concours "Gourmet sélection" en Septembre 2015





SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

MIETTES DE THON BLANC 170g LPS



PRODUIT	
Dénomination	MIETTES DE THON BLANC
Ingrédients	Miettes de Thon Germon (Thunnus Alalunga), huile de tournesol, vinaigre de vin blanc, huile d'olive, ail, sel poivre
Allergènes	Thon Germon
Poids du produit	PNE : 170 gr / PN : 215 gr / Poids total : 545 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0040
EAN 13	3760225930656
Plat à partager	Idéal pour deux à trois personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 923 kJ / 219.1 kcal

Qté de matière grasse : 13g / Acides gras saturés 2.4g

Glucides : <0,5g / Sucre : <0,5g / Protéines : 26g / sel : 0.98g

EXPEDITION

Taille Carton 28 X 19 X 9

Conditionnement 6

Poids carton 3.50 kg

Palette Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Idéal pour toutes vos préparations à base de thon: salade, bouchées à la reine, pâtes au thon...
- ✓ Le thon Germon, aussi appelé Thon blanc remonte le long du golf de Gascogne à la poursuite des bancs d'anchois et de sardines entre les mois de juillet et d'octobre. Il est pêché depuis longtemps au Pays Basque, et débarqué à la criée de Saint-Jean-de-Luz. Nous sélectionnons et achetons nos lots de poissons entiers. L'absence de surgélation et le mode de préparation de notre poisson permet d'obtenir un produit de qualité. Notre thon conserve ainsi son moelleux et son goût.
- ✓ Le + du produit : Fabrication 100 % à base de produit frais, poisson n'ayant pas été surgelé.
- ✓ Primé lors du concours "Gourmet sélection" en Septembre 2015





SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

THON A LA BASQUAISE 500g WECK



PRODUIT

Dénomination	Thon à la basquaise
Ingrédients	Longe de thon , tomates, poivrons rouges, poivrons verts, oignons, piment d'Espelette, ail, huile d'olive, laurier, thym, persil, sel, poivre.
Allergènes	Thon blanc
Poids du produit	PNE : 500 gr / PN : 500 gr / Poids total : 964 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0008
EAN 13	3760225930533
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 323 kJ / 76 kcal
Qté de matière grasse : 1.58g / Acides gras saturés 0.12g
Glucides : 1.82g / Sucre : 1.3g / Protéines : 13.44 g / sel : 0.23g

EXPEDITION

Taille Carton	35 X 22 X 12
Conditionnement	6
Poids carton	6.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ **Conseil de Préparation:** Produit simplement à réchauffer et à servir avec du riz, des pommes de terres, ou bien nature. Il peut aussi se manger froid.
- ✓ Notre Thon à la Basquaise est fabriqué avec du thon blanc sélectionné et acheté entier par nos soins à la criée de Saint-Jean-de-Luz. Comme toutes nos conservees de poisson, le thon est cuisiné frais et n'a pas subi de surgélation. Les tomates, poivrons et oignons utilisés pour ce plat proviennent aussi de producteurs locaux (Landes, Gers, Lot-et-Garonne).
- ✓ Le + du produit : Travail artisanal réalisé à base de matières premières fraîches sélectionnées auprès de producteurs locaux.



SARL L'Armoire à Conserves
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

LAMPROIE DE L'ADOUR 450g WECK



PRODUIT

Dénomination	LAMPROIE DE L'ADOUR façon Bordelaise
Ingrédients	Lamproie (petromizon marinus), poireaux, vin rouge, carotte, farine, jambon de Bayonne, sel, poivre, armagnac, huile de tournesol, échalote, ail, laurier, persil, céleri.
Allergènes	Lamproie, farine
Poids du produit	PNE : 450 gr / PN : 450 gr / Poids total : 924 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0091
EAN 13	3760225930830
Plat à partager	Idéal pour deux personnes (en plat) à 4 personnes (en entrée)

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 157 kcal / 664 kj
Qté de matière grasse : 11.4g / Acides gras saturés 4.34 g
Glucides : 3.8g / Sucre : 0,7g / Protéines : 10.5g / sel : 0.31g

EXPEDITION

Taille Carton	33 X 22 X 12
Conditionnement	6
Poids carton	5.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Réchauffez au bain marie dans son pot ou dans une casserole. Servez accompagné de riz nature en isolant un morceau de lamproie et de poireaux pour une dégustation plus soignée.
- ✓ La lamproie est un poisson qui vit en mer et remonte les fleuves de la façade atlantique au printemps pour se reproduire. Dans l'estuaire de la Garonne, elle est pêchée et cuisinée dans une préparation complexe appelée "à la Bordelaise", basée sur une sauce au vin rouge. C'est un plat très réputé qui fait partie de la cuisine emblématique du Sud-ouest. Notre lamproie est pêchée un peu plus au sud, dans l'estuaire de l'Adour et amenée vivante jusqu'à notre atelier. Elle est ensuite cuisinée dans la plus pure tradition.
- ✓ Le + du produit : Fabrication 100 % à base de produit frais, poisson n'ayant pas été surgelé.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

CHIPIRONS A LA LUZIENNE 500g WECK



PRODUIT

Dénomination	Chipirons à la luzienne
Ingrédients	Chipirons ou calmars (Loligo vulgaris) , tomates, poivrons rouges et verts, oignons, vin blanc, piment d'Espelette, ail, huile d'olive, laurier, thym, persil, sel, poivre.
Allergènes	Chipirons ou calmars (Loligo vulgaris)
Poids du produit	PNE : 500 gr / PN : 500 gr / Poids total : 960 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0008
EAN 13	3760225930885
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 67 kcal / 284 kj
Qté de matière grasse : 1.8g / Acides gras saturés 0.18g
Glucides : 3.7g / Sucre : 1.2g / Protéines : 6.44g / sel : 0.44g

EXPEDITION

Taille Carton	35 X 22 X 12
Conditionnement	6
Poids carton	6.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ **Conseil de Préparation:** Plat traditionnel Basque, le chipiron à la Luzienne se consomme tel quel, accompagné de riz ou de pommes de terre. Réchauffez-le à feu doux 10 minutes.
- ✓ Le calamar est appelé **Chipiron** en baie de Saint Jean de Luz; on le mange de mille et une façon, mais le chipiron à la Luzienne, cuit avec de la tomate, du poivron, et des oignons est l'une des plus traditionnelles qui soit. Nos chipirons sont achetés dans les **criées du Sud-ouest**. Ils sont cuisinés avec des ingrédients frais issus de maraichages de la zone. **Fabrication 100 % à base de produit frais**; poisson n'ayant pas été surgelé. PNE 500 Gr, pour deux personnes.
- ✓ Le + du produit : Travail artisanal réalisé à base de matières premières fraîches sélectionnées auprès de producteurs locaux.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

CHIPIRONS A L'ENCRE 250g WECK



PRODUIT

Dénomination	Chipirons à l'encre
Ingrédients	Chipirons ou calmars (Loligo vulgaris) , oignons, échalotte, ail, vin blanc (contient sulphite), pulpe de tomate, armagnac, encre, piment d'Espelette, huile d'olive, sel, poivre.
Allergènes	Chipirons ou calmars (Loligo vulgaris)
Poids du produit	PNE : 250g / PN : 250g / Poids total : 622g
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0160
EAN 13	3760225930304
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 465 kJ / 118 kcal
Qté de matière grasse : 3.5 g / Acides gras saturés 0.54g
Glucides : 5.4 g / Sucre : 2.5 g / Protéines : 13.4 g / sel : 0.9 g

EXPEDITION

Taille Carton	35 X 22 X 12
Conditionnement	6
Poids carton	6 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ **Conseil de Préparation:** Plat traditionnel Basque, faites simplement réchauffer vos Chipirons à l'encre à feu doux. Servez-les accompagnés de riz ou de pommes de terre cuites à l'eau. La sauce viendra napper votre accompagnement pour apporter de la gourmandise à votre plat ! Les chipirons à l'encre peuvent aussi se manger froids à l'apéritif.

Le calamar est appelé **Chipiron** en baie de Saint Jean de Luz; Le chipiron est le céphalopode star de la Côte Basque ! L'été, il se consomme grillé ou bien cuit dans son encre, ce qui donne au plat sa couleur noire caractéristique. C'est ce qu'on appelle au Pays Basque Espagnol "Calamares en su tinta" !

Pour nos **chipirons à l'encre**, nous n'utilisons que des chipirons frais pêché dans le Golfe de Gascogne, et non du chipiron congelé en provenance du Pacific ou de l'Océan Indien (moins cher mais moins goûteux).

- ✓ **Le + du produit :** Travail artisanal réalisé à base de matières premières fraîches sélectionnées auprès de producteurs locaux.



SARL L'Armoire à Conserves
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

CHAOUCHE DE CAPBRETON 500ml TO



PRODUIT

Dénomination	CHAOUCHE DE CAPBRETON
Ingrédients	Poisson de roche (Océan atlantique 40%) , pomme de terre, oignons, carottes, vin blanc, poireaux, fenouil, céleri branche , huile tournesol, ail, gingembre, tomate sèche, coriandre, persil, sel, piment d'Espelette, spigol
Allergènes	Poisson de roche, céleri branche
Poids du produit	PNE : 500 gr / PN : 500 gr / Poids total : 740 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0151
EAN 13	3760225930397
Plat à partager	Idéal pour une personne

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 346 kJ / 82.7kcal
Qté de matière grasse : 4.3g / Acides gras saturés 0.87g
Glucides : 3.8g / Sucre : 0.8g / Protéines : 7.2g / sel : 0.8g

EXPEDITION

Taille Carton	22 x 14,5 x 22,5
Conditionnement	6
Poids carton	5.00 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de Préparation: A réchauffer à feu doux dans une casserole en remuant légèrement.
- ✓ Notre **Chaouche de Capbreton** est une soupe de poisson issue de poissons sélectionnés et achetés entiers par nos soins à la criée de Saint-Jean-de-Luz. Notre poisson est cuisiné frais et n'a pas subi de surgélation. Une recette traditionnelle et familiale à partager un soir d'hiver !
- ✓ Le + du produit : Travail artisanal réalisé à base de matières premières fraîches sélectionnées auprès de producteurs locaux.



SARL L'armoire à conserves
2466 Route de Chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

CEPES FRITS A L'HUILE 150g LPS



PRODUIT

Dénomination	Cèpes frits à l'huile
Ingrédients	Cèpes de Bordeaux (boletus edulis), huile de tournesol, poivre, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 150 gr / PN : 198 gr / Poids total : 528 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0044
EAN 13	3760225930366
Plat à partager	Idéal pour une à deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 520 kJ / 123.4 kcal

Qté de matière grasse : 12g / Acides gras saturés 1.3g

Glucides : 3.2g / Sucre : 0.5g / Protéines : 3.6g / sel : 0.45g

EXPEDITION

Taille Carton	28 X 19 X 9
Conditionnement	6
Poids carton	3.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Egouttez vos cèpes pour enlever l'excédent d'huile. Faites revenir à la poêle pendant 10 à 15 minutes selon votre goût. Ajoutez ail et persil (pour une préparation type Bordelaise) et servez en accompagnement d'une viande rouge ou pour une omelette.
- ✓ Le cèpe de Bordeaux est le champignon le plus consommé et le plus apprécié en France. Il apparaît dans nos forêts en automne, et se consomme principalement frit, en omelette ou comme accompagnement. Nos cèpes sont ramassés dans les forêts de feuillus du massif central ou des Pyrénées. Lavés à la main, et frits à l'huile de tournesol, ils accommodent parfaitement une viande rouge.
- ✓ Le + du produit : Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.



SARL L'armoire à conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

CEPES FRITS A L'HUILE 300g LPS



PRODUIT

Dénomination	Cèpes frits à l'huile
Ingrédients	Cèpes de Bordeaux (boletus edulis), huile de tournesol, poivre, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 300 gr / PN : 328 gr / Poids total : 768 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0015
EAN 13	3760225930243
Plat à partager	Idéal pour trois à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 520 kJ / 123.4 kcal
Qté de matière grasse : 12g / Acides gras saturés 1.3g
Glucides : 3.2g / Sucre : 0.5g / Protéines : 3.6 g / sel : 0.45 g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	6
Poids carton	4.70 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Egouttez vos cèpes pour enlever l'excédent d'huile. Faites revenir à la poêle pendant 10 à 15 minutes selon votre goût. Ajoutez ail et persil (pour une préparation type Bordelaise) et servez en accompagnement d'une viande rouge ou pour une omelette.
- ✓ Le cèpe de Bordeaux est le champignon le plus consommé et le plus apprécié en France. Il apparaît dans nos forêts en automne, et se consomme principalement frit, en omelette ou comme accompagnement. Nos cèpes sont ramassés dans les forêts de feuillus du massif central ou des Pyrénées. Lavés à la main, et frits à l'huile de tournesol, ils accommodent parfaitement une viande rouge.
- ✓ Le + du produit : Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.



SARL L'Armoire à conserves
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

GIROLLES AU NATUREL 100g LPS



PRODUIT

Dénomination	PETITES GIROLLES AU NATUREL
Ingrédients	Petites girolles fraîches (<i>cantharellus cibarius</i>), eau, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 100 gr / PN : 204 gr / Poids total : 534 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0045
EAN 13	3760225930373
Plat à partager	Idéal pour une à deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 77 kJ / 18.3 kcal
Qté de matière grasse : 0.7g / Acides gras saturés <0,5g
Glucides : <0,5g / Sucre : <0,5g / Protéines : 1.8g / sel : 0.96 g

EXPEDITION

Taille Carton	28 X 19 X 9
Conditionnement	6
Poids carton	3.30 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Egouttez vos girolles mais ne les rincez pas. Réchauffez dans un mélange de beurre et d'huile d'olive. Au bout de 5 minutes, sortez-les du feu, versez de la crème fraîche et servez avec une viande blanche, dans des pâtes, ou avec du riz.
- ✓ Ce petit champignon orangé pousse à la fin de l'été dans les forêts de feuillus du centre de l'Europe. Son parfum très caractéristique en fait un des champignons les plus communément cuisinés par les grands chefs. En France, la girolle pousse communément au printemps et surtout à la fin de l'été lors des orages d'Août et Septembre. Réceptionnés frais dans nos ateliers, ce champignon est calibré puis blanchi et mis en conserve avec son propre jus. La girolle peut se consommer ainsi, à l'ail et au persil ou à la crème, et accompagne les volailles, les viandes blanches ou les coquilles St Jacques.
- ✓ Le + du produit : Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.



SARL L'armoire à conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

GIROLLES AU NATUREL 200g LPS



PRODUIT

Dénomination	PETITES GIROLLES AU NATUREL
Ingrédients	Petites girolles fraîches (cantharellus cibarius), eau, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 200 gr / PN : 340 gr / Poids total : 780 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0011
EAN 13	3760225930250
Plat à partager	Idéal pour deux à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 77 kJ / 18.28 kcal
Qté de matière grasse : 0.7g / Acides gras saturés <0,5 g
Glucides : <0,5 g / Sucre : <0,5 g / Protéines : 1.8g / sel : 0.96 g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	6
Poids carton	4.70 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Egouttez vos girolles mais ne les rincez pas. Réchauffez-les dans un mélange de beurre et d'huile d'olive. Au bout de 5 minutes, sortez vos girolles du feu, versez de la crème fraîche et servez avec une viande blanche, dans des pâtes, ou avec du riz.
- ✓ Ce petit champignon orangé pousse à la fin de l'été dans les forêts de feuillus du centre de l'Europe. Son parfum très caractéristique en fait un des champignons les plus communément cuisinés par les grands chefs. En France, la girolle pousse communément au printemps et surtout à la fin de l'été lors des orages d'Août et Septembre. Réceptionné frais dans nos ateliers, ce champignon est calibré puis blanchi et mis en conserve avec son propre jus. La girolle peut se consommer à l'ail et au persil, à la crème, et accompagne les volailles, les viandes blanches ou les coquilles St Jacques.
- ✓ Le + du produit : Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

MORILLES AU NATUREL 90g LPS



PRODUIT

Dénomination	MORILLES AU NATUREL
Ingrédients	Morilles (<i>morchella conica</i>), eau, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 90 gr / PN : 184 gr / Poids total : 514 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0046
EAN 13	3760225930380
Plat à partager	Idéal pour une à deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 108 kJ / 25.6 kcal
Qté de matière grasse : 0.8g / Acides gras saturés <0,5 g
Glucides : <0,5g / Sucre : <0,5g / Protéines : 4.2g / sel : 0.98g

EXPEDITION

Taille Carton	28 X 19 X 9
Conditionnement	6
Poids carton	3.30 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Egouttez vos **morilles**, mais ne rincez pas. Faites réchauffer dans un mélange de beurre et d'huile d'olive. Au bout de 5 minutes, retirez les morilles du feu et ajoutez de la crème fraîche. Servez avec une viande blanche.
- ✓ La morille est, avec la truffe, la reine des champignons des bois. Son goût est subtil et délicat. Elle accompagne les plus belles volailles et apporte une touche incomparable aux sauces. La morille se marie aussi avec les poissons les plus fins. Les chefs adorent la cuisiner en accompagnement ou pour enrichir des sauces.
- ✓ Le + du produit : Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

MORILLES AU NATUREL 180g LPS



PRODUIT

Dénomination	MORILLES AU NATUREL
Ingrédients	Morilles (<i>morchella conica</i>), eau, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 180 gr / PN : 322 gr / Poids total : 762 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0009
EAN 13	3760225930993
Plat à partager	Idéal pour trois à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 108 kJ / 25.6 kcal
Qté de matière grasse : 0.8g / Acides gras saturés <0,5 g
Glucides : <0,5 g / Sucre : <0,5 g / Protéines : 4.2g / sel : 0.98g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	6
Poids carton	4.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Egouttez vos **morilles**, mais ne rincez pas. Faites réchauffer dans un mélange de beurre et d'huile d'olive. Au bout de 5 minutes, retirez les morilles du feu et ajoutez de la crème fraîche. Servez avec une viande blanche.
- ✓ La morille est, avec la truffe, la reine des champignons des bois. Son goût est subtil et délicat. Elle accompagne les plus belles volailles et apporte une touche incomparable aux sauces. La morille se marie aussi avec les poissons les plus fins. Les chefs adorent la cuisiner en accompagnement ou pour enrichir des sauces.
- ✓ Le + du produit : Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

TROMPETTES DE LA MORT 190g LPS



PRODUIT

Dénomination	TROMPETTE DE LA MORT (au naturel)
Ingrédients	Trompettes de la mort (<i>Craterellus cornucopioides</i>), eau, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 190 gr / PN : 324 gr / Poids total : 764 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0049
EAN 13	3760225930724
Plat à partager	Idéal pour deux à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 96 kJ / 22.79 kcal
Qté de matière grasse : 0.8g / Acides gras saturés <0,5g
Glucides : 1.4g / Sucre : <0,5g / Protéines : 1.4g / sel : 0.95g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	6
Poids carton	4.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Egouttez les Trompettes de la mort. Faites-les revenir dans un mélange beurre-huile. Assaisonnez à votre goût. Ajoutez de la crème fraîche et servir en accompagnement d'une escalope de veau par exemple.
- ✓ La Trompette de la mort est ainsi appelée car elle apparaît dans nos forêts autour de la Toussaint. De la même famille que la girolle, elle est utilisée de la même façon, mais sa couleur noire permet de jouer des contrastes de couleurs importants dans l'assiette; par exemple, l'effet est saisissant avec des pâtes fraîches cuisinées à la crème. Nous avons travaillé ce produit à partir de matière première fraîche, pendant la saison de pousse, afin de vous garantir une texture idéale et des saveurs maximales.
- ✓ Le + du produit : Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.



SARL L'armoire à conserves
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

CHANTERELLES DES LANDES 190g LPS



PRODUIT

Dénomination	CHANTERELLES DES LANDES
Ingrédients	Chanterelles des Landes (<i>craterellus tubaeformis</i> , <i>lutescens</i>), eau, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 190 gr / PN : 342 gr / Poids total : 782 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0047
EAN 13	3760225930670
Plat à partager	Idéal pour deux à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 85 kJ / 20.2 kcal
Qté de matière grasse : 0.7g / Acides gras saturés <0,5 g
Glucides : 1.1g / Sucre : <0,5 g / Protéines : 1.4g / sel : 0.9g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	6
Poids carton	4.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Egouttez les Chanterelles. Faites-les revenir dans un peu de beurre. Assaisonnez à votre goût et servez en accompagnement d'une volaille ou d'une viande blanche.
- ✓ De la même famille que la girolle, ce petit champignon est très abondant entre novembre et janvier sous la grande forêt de pins maritimes des Landes. A la cuisson, il dégage un parfum d'humus et de sous-bois très prononcé. Champignon délicat, il ne doit pas être recuit à outrance, mais ajouté en fin de cuisson dans des sauces, ou des jus (celui d'un poulet par exemple).
- ✓ Le + du produit : Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.



SARL L'Armoire à Conserve
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

PIEDS DE MOUTON 190g LPS



PRODUIT

Dénomination	PIEDS DE MOUTON
Ingrédients	Pieds de mouton (hydnum repandum), eau, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 190 gr / PN : 342 gr / Poids total : 782 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0048
EAN 13	3760225930854
Plat à partager	Idéal pour trois à quatre personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 99 kJ / 23.5 kcal
Qté de matière grasse : 0.8g / Acides gras saturés <0,5 g
Glucides : 1.2g / Sucre : <0,5 g / Protéines : 1.4g / sel : 0.9g

EXPEDITION

Taille Carton	30 X 24 X 10,5
Conditionnement	6
Poids carton	4.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Egouttez les pieds de mouton. Faites-les revenir dans un peu de beurre. Assaisonnez à votre goût. Ajoutez de la crème fraîche et servir en accompagnement d'une escalope de veau par exemple.
- ✓ **Le Pied de mouton** est un champignon blanc crémeux qui tire son nom de ses tubes qui rappellent la laine du mouton. Il apparaît au mois de Novembre dans les forêts des Landes, lorsque l'humidité lui permet de se développer. Champignon à la chair ferme et parfumée, il supporte une cuisson prolongée qui lui permet de développer tous ses arômes lorsqu'il est bien grillé.
- ✓ Le + du produit : Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

PLEUROTÉS AU NATUREL 200g WECK



PRODUIT

Dénomination	PLEUROTÉS AU NATUREL
Ingrédients	Pleurotes (pleurotus ostreatus), eau, sel, laurier
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 200 gr / PN : 298 gr / Poids total : 570 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0051
EAN 13	3760225930403
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 95 kJ / 22.5 kcal
Qté de matière grasse : 0.8g / Acides gras saturés <0,5 g
Glucides : 1.4g / Sucre : <0,5g / Protéines : 1.4g / sel : 0.96g

EXPEDITION

Taille Carton	22 x 14,5 x 13,5
Conditionnement	6
Poids carton	3.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Egouttez vos champignons et jetez-les sur la plancha ou dans une poêle pendant 5 minutes avec un peu de sel, du poivre, éventuellement ail et persil. Servez, c'est si bon ! Le **pleurote** convient aussi à tous vos plats traditionnels, en accompagnement d'un lapin chasseur, d'une bonne côte à l'os...
- ✓ Le pleurote est un petit champignon qui pousse en touffe sur le tronc des peupliers. Ce champignon, très apprécié des Espagnols se déguste frit, avec de l'ail et du persil, sauté à la poêle ou bien à la plancha. Son goût herbeux, paillé, rappelle un peu le foin fraîchement coupé.
- ✓ Le + du produit : Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

SHIITAKES 200g WECK



PRODUIT

Dénomination	SHII TAKES
Ingrédients	Shiitakés (lentiluna edodes), eau, laurier, sel
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 200 gr / PN : 298 gr / Poids total : 570 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0052
EAN 13	3760225930410
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 149 kJ / 35 kcal
Qté de matière grasse : 1.8g / Acides gras saturés <0,5 g
Glucides : 3.5g / Sucre : 2.5g / Protéines : 0.9g / sel : 0.15g

EXPEDITION

Taille Carton	22 x 14,5 x 13,5
Conditionnement	6
Poids carton	3.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Egouttez les shiitakés. Champignon traditionnellement chinois, ils s'adaptent parfaitement à tous vos plats asiatiques
- ✓ Le Shiitakés, aussi appelé lentin des chênes pousse, comme son nom l'indique, sur le tronc des chênes morts. Ce champignon est l'emblème de la cuisine asiatique, notamment de la cuisine nippone, qui l'utilise dans de nombreuses préparations. Issus de cultures, nos shiitakés sont triés, lavés par nos soins. Puis délicatement blanchis, ils sont jutéés avec leur eau de cuisson afin de concentrer toutes les saveurs du produit.
- ✓ Le + du produit : Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.



SARL L'Armoire à Conservees
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

PETITS PARIS AU VINAIGRE 100g WECK



PRODUIT

Dénomination	PETITS PARIS AU VINAIGRE
Ingrédients	Champignons de Paris (<i>agaricus bisporus</i>), eau, vinaigre, huile d'olive, sel, poivre
Allergènes	Aucun
Poids du produit	PNE : 100 gr / PN : 119 gr / Poids total : 284 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0053
EAN 13	3760225930427
Plat à partager	Idéal pour deux personnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 895 kJ / 212.5 kcal

Qté de matière grasse : 21.9g / Acides gras saturés 2.1g

Glucides : 1.1g / Sucre : <0,5g / Protéines : 2.9g / sel : 1.1g

EXPEDITION

Taille Carton	28 X 21 X 11
Conditionnement	12
Poids carton	3.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ Conseil de préparation : Des petits champignons à consommer tel quel, ou bien dans une salade, avec un plateau de charcuterie...
- ✓ Champignon de paris calibré, blanchi au vinaigre et mis à l'huile d'olive. Antipasti par excellence, il accompagne aussi bien les salades, les planches de charcuteries ou se suffit à lui-même pour accompagner un apéritif. Petit calibre, PNE 100 gr. Pour magasins traditionnels, boucherie, primeur, poissonnerie, traiteur, épicerie fines, room service, restauration
- ✓ Le + du produit : Fabrication 100 % à base de produit frais.



SARL L'armoire à conserves
2466 Route de chanchon
40260 Castets

05.58.55.31.49 / 06.80.63.97.39
contact@larmoireaconserves.com

FLAN DE CEPES 110g WECK



PRODUIT

Dénomination	FLAN DE CEPES Sauce Landaise
Ingrédients	Cèpes, lait , crème , œuf , échalote, ciboulette, persil, vin, fond de veau, sel, poivre, muscade
Allergènes	Lait , crème , œuf
Poids du produit	PNE : 110 gr / PN : 110 gr / Poids total : 262 gr
DLUO (garantie entrepôt)	4 ans à partir de la date de fabrication dont 2,5 ans de garantie de conservation à la livraison
Température de conservation	Température ambiante
Conditions de conservation	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Code article fournisseur	ART0117
EAN 13	3760225930823
Plat à partager	Idéal pour une personne

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (moyennes pour 100gr)

Energie : 531 kJ / 126.1 kcal
Qté de matière grasse : 10.8g / Acides gras saturés 3.7g
Glucides : 4g / Sucre : 1.27g / Protéines : 3.38g / sel : 1.37g

EXPEDITION

Taille Carton	28 X 21 X 11
Conditionnement	12
Poids carton	3.50 kg
Palette	Sur palette 80x120 ou demi-palette 80x60 non EUR

- ✓ A réchauffer au bain marie directement dans son bocal, en ayant pris soin de tirer au préalable sur le caoutchouc. Accompagne parfaitement les viandes rouges.
- ✓ Produit destiné à accompagner une viande rouge (un magret par exemple), le flan de cèpe est une recette de grand-mère au goût surprenant. Composé de cèpes de Bordeaux, et d'une sauce corsée au vin rouge, il peut se déguster directement dans son bocal avec une petite cuillère. Au fur et à mesure des bouchées, le flan se mélange avec la sauce, et transforme ainsi le goût tout au long de la dégustation.
- ✓ Le + du produit : Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.