



Catalogue produits des co-entrepreneurs

Dégustation à Realis lundi 18 mars 2019

12-14h

Produits frais

- Graines germées
- Tofu bio
- Jus de gingembre bio
- Crem'Riz : dessert à base de riz bio

Epicerie

- Crème de châtaigne
- Sirop de Gingembre
- Sirop de châtaigne
- Huiles d'olive

MAJ 06/03/2019

Cécile Armand

06 17 62 39 03
cg34loroux@gmail.com

[Plus d'infos ici](#)



Graines germées bio et développement d'un atelier traiteur bio

Cécile développe une gamme complète d'une vingtaine de graines germées et mélanges (roquette, chou, radis, blé, pois chiches, lentilles, luzerne, fenugrec, riz noir ...) toute l'année. Cécile est en démarche pour la certification biologique de ses graines germées.

Retrouvez les produits de Cécile :

- à la boutique Paysanne de Pézenas "Chez les producteurs"
- à la boutique Paysanne de Lodève "A travers champs"
- au temple bouddhiste Lerab Ling

Seront disponibles le 18 mars :

Sachet de petites graines germées 100g 2.5€ TTC



Cécile Bes



06 87 24 10 68
cecile.bes@gmail.com

[Plus d'infos ici](#)

L'attirail : conserverie, cuisine, catering

Cécile Bes, depuis sa cuisine professionnelle à Pont d'Hérault, vous propose ses produits bio et ses prestations de restauration bio et locale sur mesure à partir des produits de sa ferme.

Seront disponibles le 18 mars :

- **crème de marron bio artisanale (variété ancienne de châtaigne)**: 5€ le pot de 350g. Crémeuse, s'utilise dans les desserts, sur les tartines, avec du fromage blanc, pour élaborer un gâteau fondant ou moelleux à la châtaigne...etc. ingrédients: pulpe de châtaigne, sucre, eau
- **sirop de châtaigne bio artisanal** : 4.50€ la bouteille de 25cl. S'utilise pour napper les desserts (coulis) comme les glaces, ou dilué pour aromatiser une boisson chaude (café, chocolat, lait etc.) ou un vin blanc (kir), un cocktail, etc. ingrédients: pulpe de châtaigne, sucre, eau.
- **sirop de gingembre bio artisanal**: 8€ la bouteille de 50cl. S'utilise dilué en boisson: avec de l'eau, une limonade, dans la bière, du



vin blanc (kir), en cocktail (punch, mojito), avec de l'eau chaude comme une tisane, etc. S'utilise en cuisine: pour napper un dessert, une glace, une crêpe, mais aussi en sucré- salé pour relever un plat ou une vinaigrette... ingrédients: racine de gingembre, jus de citron, eau, sucre. Origine du gingembre : Pérou

- **jus de gingembre bio artisanal** : 3.20€ la bouteille d'1L. Boisson fraîche (à conserver au réfrigérateur, DLC 7 jours) réalisée à froid à l'extracteur à jus manuel afin de préserver toutes les vertus du gingembre, au goût équilibré et désaltérant, elle se boit telle quelle! ingrédients: racine de gingembre, jus de citron, eau, sucre.

Les autres produits de Cécile :

- SIROPS de THYM , de FLEURS DE SUREAU, de MENTHE, de MENTHE AVEC POINTE DE GINGEMBRE, BASILIC
- GELÉE de FLEURS DE SUREAU, de THYM
- BOUTONS D'AIL DES OURS AU VINAIGRE
- PESTO FRAIS D'AIL DES OURS (sera dispo jusqu'en juillet)
- VINAIGRE DE CIDRE AROMATISE AUX FLEURS DE SUREAU
- VINAIGRE AROMATISE A LA TOMATE, A LA TOMATE ET AU PIMENT
- AUBERGINES EN ESCABÈCHE (vinaigrées et conservées à l'huile d'olive)
- SEL GOMASIO A L'AIL DES OURS
- CORNICHONS AIGRE DOUX aux aromates
- POIVRONS DOUX DES LANDES à L'AIGRE DOUCE (conservés au vinaigre et au sucre)
- TOMATES ENTIÈRES PELÉES (dites « pelati » italiennes)
- TOMATES SÉCHÉES (à réhydrater avant de cuisiner)
- AUBERGINES EN TRANCHES SÉCHÉES (à réhydrater avant de cuisiner : délicieux pour les gratins d'hiver, lasagnes, moussaka
- Les jus frais non pasteurisés: JUS de GINGEMBRE NATURE / JUS de GINGEMBRE – MENTHE / BISSAP (jus d'hibiscus) à la vanille

Ces jus sont réalisés sur commande pour votre évènement (voir Prestations) et livrés frais (DLC de 7 jours). Tous les ingrédients utilisés sont d'origine biologique.



Yanjie FERRARA

06 75 92 89 00
tofumaison@gmail.com



[Découvrez la video ici](#)



Retrouvez les produits de Lady Tofu au marché des Arceaux le samedi et dans différents points de vente ou restaurants :

la Cagette à Montpellier
City Zen Market à Montpellier
Rayons Verts à Montpellier
Le Marché Local à Montpellier
Comptoir Paysans d'Oc à Lattes
Bio de Cocagne à Sète
(liste non exhaustive)

Disponibles le 18 mars :

- Tofu bio nature
- Tofu citron gingembre
- Tofu bio 5 épices



Crem'Riz

Elsa Proverbio

06 12 69 71 48
elsa.proverbio@gmail.com

[Plus d'infos ici](#)



végétal, biologique & artisanal

*Crèm'riz est un dessert
artisanal à base de riz
de Camargue fermenté*

- . **texture onctueuse du yaourt bulgare**
- . **100% vegan**
- . **sans lactose, sans gluten**
- . **sans sucre ajouté**

Composition

- . riz de Camargue biologique
- . ferments probiotiques
- . & de l'eau

les probiotiques favorisent l'immunité en facilitant
la transformation des aliments dans l'intestin.



*Nature
Verveine
Vanille
Café
Coco
Myrtille
Fruits rouges
Citron/citronnelle
Fleur d'oranger
Fraise/basilic
Griottes/gingembre*

Retrouvez les desserts Crem'riz dans une quinzaine de magasins de la métropole (Locavorium, Comptoir paysan, La Cagette de Montpellier, les Biocoop de Jacou, Le Crès et Lunel...)

Disponibles le 18 mars :

- Pot Nature 370g : 3.30€
- Pot Aromatique 370g : 3.5€

**Une Petite
Olive Noire**

Virginie Baldo

vbaldo@laposte.net
06 95 62 96 21

[Plus d'infos ici](#)



Le domaine de la Petite olive noire existe depuis 60 ans et a été créé par Marguerite Roucaute avec l'appui de Marc Rozier, spécialiste des variétés endémiques de la région Languedoc. En 2017, Virginie Baldo a repris la petite exploitation avec passion et avec l'appui de Terracoopa.

Le domaine est actuellement en conversion vers l'agriculture biologique. Les oliviers sont conduits de la manière la plus naturelle possible. La récolte s'effectue de septembre à décembre à la main. Les huiles obtenues sont pressées au moulin de Clermont l'Hérault. Les huiles sont ainsi fruitées, aromatiques et gouteuses.



Disponibles le 18 mars :

- Huile d'olive Amelau et Bouteillan en fruité mûr moyen
- Huile d'olive Bouteillan en fruité vert moyen
- Huile d'olive vierge extra, picholines en fruité vert
 - 50cl conditionnement en verre transparent (13€ TTC)
 - 75cl conditionnement en bidon inox noir opaque (16€ TTC)

Prix spécial Realis !