

VOTRE OLIVADE AU FIL DES SAISONS

(Disponibilité en fonction des saisons, Produits frais)

Fabrication artisanale, sur vos marchés et foires gastronomiques.

- *Olive verte:*
- Olivade verte aux herbes de Provence*
 - Ail des ours*
 - Basilic bio avec zeste de citron bio*
 - Piment d'Espelette*
 - Tomate de Crimée confite*

- *Olive noire:*
- Olive noire aux herbes de Provence*
 - Tomate de Crimée confite*
 - Tomate de Crimée confite, Framboises*
 - Gingembre frais*
 - Vigneronne*
 - Châtaigne*

- *Velours de tomate :* *-Nature aux herbes de Provence*
(Tomate de Crimée confites) *-Piment*

**Poudre de piment d'Espelette ; Moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette ;
Purée et gelée de piment d'Espelette.*

*Valérie DAGAND.
70 route de Maclamod
74650 CHAVANOD
Tel: 06 30 94 09 89
Dagand.christian@wanadoo.fr*