



P A S C A L
R A M A D E

Olivenkonfiserie, Gewürz und Provenzalische Spezialitäten



Za les laurons, 26110 Nyons

Tel : 0638989131

Mail : pglramade@orange.fr

Unternehmen

Ideal gelegen in Nyons in der Drôme Provenzale, ist der Handwerksbetreib Pascal Ramade, Kanne auf eine langjährige Familien Erfahrung zurückblicken von mehr als vier Generationen. Da diese Spezialist Für den Großhandel von Produkten, Regionalen Produkten, Oliven aus Nyons AOP und ihren Produkten Derivaten spezialisiert hat.

Qualität

Wir hören unseren Kunden zu und respektieren unsere Region, werden unsere Produkte aus sorgfältig ausgewählten Rohstoffen so nah wie möglich an unserem Produktionsform ausgewählt werden. Unsere Herstellungsverfahren werden nach den höchsten internationalen Standards durchgeführt.

Flexibilität

Sie haben einen besonderen Wunsch? Ein Rezept?
Wir werden mit Ihnen die Formulierung des Produktes und seine Machbarkeit.







PALETTE BIOLOGISCH

Source des saveurs



Le mas des cigales







TARTINABLES

Schwartz Tapenade
Schwartz Tapenade mit Knoblauch
Schwartz Tapenade mit Basilikum
Schwartz Tapenade mit Tomate
Grüne Tapenade
Grüne Tapenade mit Knoblauch
Grüne Tapenade mit Basilikum
Tapenade mit Oliven aus Nyons AOP
Auberginencreme
Peperoni creme mit Balsamico-essig
Creme aus getrockneten Tomaten
nach provenzalischer Art
Zucchinicreme mit Minze
Hummus
Poichiche-Creme mit Kreuzkümmel
Artischockencreme mit Kräutern
Knoblauchcreme

ANTIPASTIS

Gegrillte Auberginen
Gegrillte Paprika
Gegrillte Zucchini
Getrocknete Tomaten in Öl
Getrocknete Tomaten mit Basilikum
und Knoblauch in Öl
Knoblauchzehe in Essig
Knoblauchzehe in aromatischem
Essig
(mit Kräutern der Provence, Curry,
Chili)



Suppen

Heiße Suppen und Eintöpfe

Zucchini-Koriander-Suppe

Suppe aus Korallenlinsen und Essplatz-Paprika

Karotten-Curry-Suppe

Suppe aus Sonnengemüse

Butternut-Ingwer-Suppe

Kalte Suppen

Andalusische Gazpacho

Erdbeere-Tomatensuppe

Basilikum-Tomatensuppe

Wassermelonen-Erdbeersuppe

Zucchini-suppe mit

Basilikum

Zucchini Minze



KÜCHENHILFEN

Pistou
Basilikum-Püree in Olivenöl
Pesto Genovese
Pesto Rosso
Tomatensauce mit Basilikum
Tomatensauce mit Kräutern der Provence
Tomatensauce mit Piment d'Espelette
Tomatensauce mit Oliven
Knoblauchpüree
Tomatensauce mit Pilzen
Püree aus Schalotten
Kandierte Zitronen in Scheiben
Kapern

CONDIMENTS

Kandierte Zitronen
Gemüsevarianten

FESTGEWÜRZE

Zwiebelkonfitüre mit Honig
Zwiebelkonfitüre mit Honig und Orange
Zwiebelkonfitüre mit Rosen Beeren und
Himbeeren
Feigen- konfit
Dattelcreme mit Haselnüssen

VERPACKUNG

Verpackung "Frische frei Service"
Die versiegelten Glaser 100g



Diese neue, sogenannte "Nomaden"-Verpackung soll den neuen Konsumtrends gerecht werden. - Erhältlich in 100gr.

- MHD von 1 Jahr
- Leichtes Öffnen, das eine sofortige Verwendung ermöglicht.
- Einfache Platzierung im Regal dank seiner Schiebevorrichtung aus 40 UVC-Display

VERSCHLOSSEN Eimer von 250g bis 1kg

Beim Kochen baden die Oliven in ihren ursprünglichen Soßen, so das der Eimer nach dem öffnen 30bis 40tage im Kühlschrank aufbewahrt werden kann. Die OLIVZ bleibt weich und behalte ihre schöne Farbe.

- Erhältliche in 250g/500g/1kg
- MHD von 6 Monaten
- Erhältlich in boxen

Die aufstriche, Antipasti und Küchenhilfen sind in Eimern mit Deckel zu 400g und 1k verpackt



Verpackung " Trockenes Lebensmittel "



Die Gläser mit 90g, 180g, 190g und 220g.

Diese Gläser sind ideal für den Lebensmittelhandel und tragen das traditionelle Image des Produkts. - Erhältlich in 90gr, 180gr und 150g für kandierte Zitronenscheiben t

Zitronenscheiben t

- MHD von 2 Jahren.

- Umweltfreundlich, das Glas wird endlos recycelt.



Die Frischeflaschen

50cl und 75cl

(Suppen und Fruchtsäfte) Diese Flaschen sind ideal für Lebensmittelgeschäfte und tragen das traditionelle Image - Erhältlich in 50cl und 75cl.

- MHD von 2 Jahren

- Umweltfreundlich, das Glas wird recycelt.







