



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

Confiserie d'olives, condiments et spécialités provençales



Za les laurons, 26110 Nyons

Tel : 0638989131

Mail : pgramade@orange.fr

Société

Entreprise artisanale Pascal Ramade, est implanté au cœur de la Drôme provençal à Nyons. Riche d'une expérience familiale de plus de quatre générations. Pascal Ramade travaille les olives de Nyons AOP et ses dérivés, mais aussi une large gamme de produits méditerranéenne et provençaux.

Qualité

A l'écoute de nos clients et respectueux de notre terroir. Nos produits sont fabriqués à partir de matière première. Soigneusement sélectionné au plus près de notre lieu de production.

Nos procédés de fabrication obéissent aux normes internationales les plus exigeant afin de garantir la sécurité de nos produits.

Ils sont garantis sans OGM, Allergène, ionisation. Notre gamme biologique est certifiée par le **BUREAU VERITAS**.

Flexibilité

Vous avez une demande particulière, une recette spécifique, nous étudierons avec vous la formulation du produit et sa faisabilité.





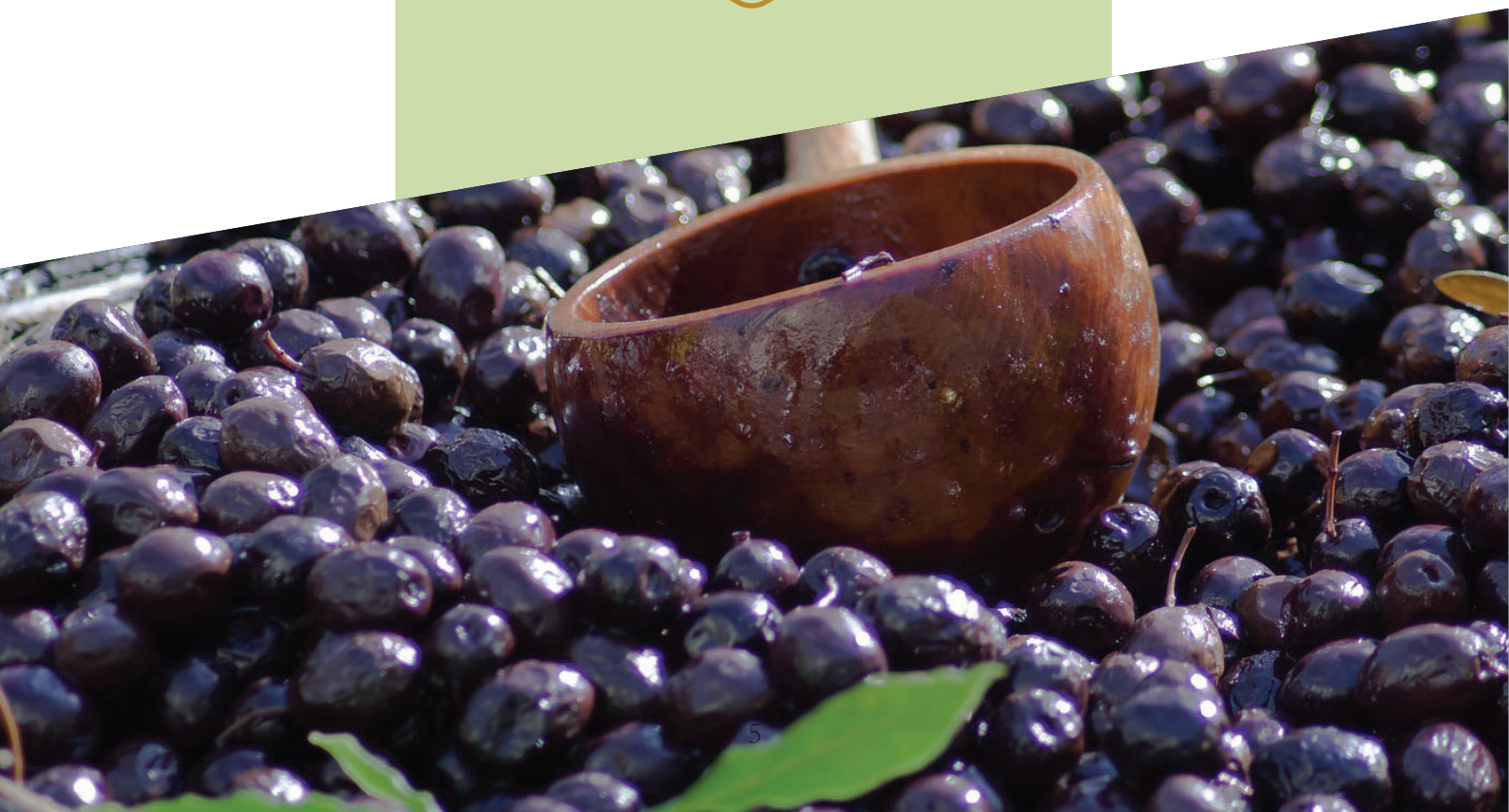


GAMME BIOLOGIQUE

Secret des saveurs...



Le mas des cigales



NOS PRODUITS

LES OLIVES

Les olives au naturelle
Olives noires sel sec
Olives noires sel sec dénoyautées
Olives noires sel sec rondelles
Olives vertes
Olives vertes dénoyautées
Olives vertes rondelles
Olives de Nyons AOP
Olives de Nyons AOP dénoyautées

LES OLIVES PRÉPARÉES

Olives noires façon grecque à la provençale
Olives noires façon grecque pimentée
Olives vertes à l'ail et au persille
Olives vertes aux herbes de Provence
Olives vertes à l'orientale
Olives cocktail
Olives vertes au fenouil
Olives de Nyons AOP aux herbes de Provence
Olives de Nyons AOP à l'ail



LES TARTINABLES

Tapenade noire
Tapenade noire à l'ail
Tapenade noire au basilic
Tapenade noire à l'ail
Tapenade noire à la tomate
Tapenade verte
Tapenade verte à l'ail
Tapenade verte au basilic
Tapenade aux olives de Nyons AOP
Caviar d'aubergine
Poivronnade
Purée de tomates séchées
à la provençale
Délices de courgettes
Houmous
Poichichade
Crème d'artichauts
Crème d'ail
Crème d'ail aromatisée

LES ANTIPASTIS

Aubergines grillées
Poivrons grillés
Courgettes grillées
Les trios de légumes grillés
Tomates séchées à l'huile
Tomates séchées à la provençales
Gousse d'ail au vinaigre
Gousse d'ail au vinaigre aromatisés
(aux herbes de Provence, curry, pimenté)



LES SOUPES

Soupes et potages chauds
Veloute de courgettes
Veloute de carottes au lait
de coco
Veloute de tomates
Veloute de lentille
Veloute de potiron
aux 4épices
Veloute de 7 légumes
Les soupes froides
Gaspacho andalou
Soupe tomates fraise
Soupe tomates basilic
Soupe pastèques-fraise
Soupe de courgettes
au basilic
Courgette menthe



LES AIDES CULINAIRES

La purée de basilic à l'huile
d'olive
Le pistou
Le pesto Genovese
Le pesto Rosso
Le coulis de tomate
La purée d'ail
La purée d'échalote
Tomates séchées à l'huile
Citrons confit en tranches
Câpres

QUOTIDIEN

Citrons confits
Variantes de légumes
Piments rouges et verts

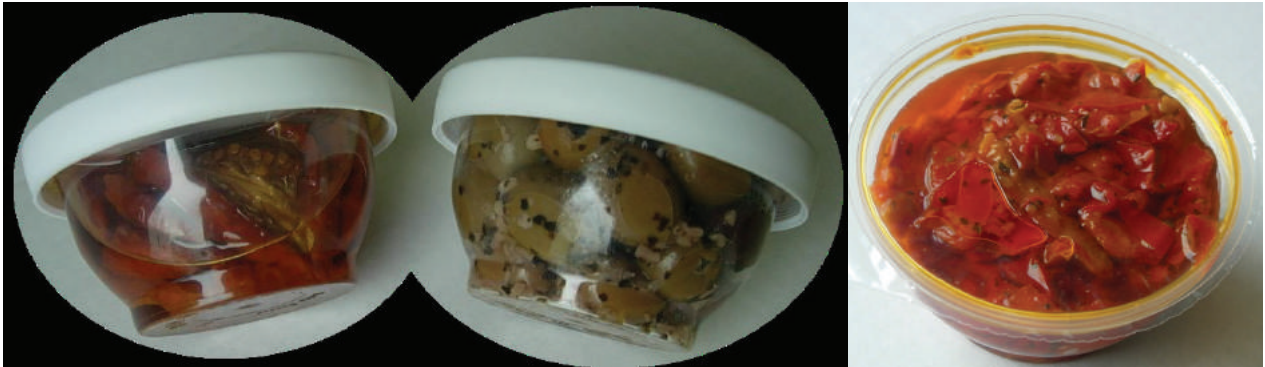
LES CONDIMENTS

Les produits festifs
Confits d'oignons au miel
Confits d'oignons à l'orange
Confits d'oignons aux baies
roses et framboise
Confit de figes

CONDITIONNEMENT

Conditionnement « frais libres service »

Les pots operculés 100g



Ce nouveau conditionnement « nomade » est destiné à répondre aux nouvelles tendances de consommations.

- Disponible en 100gr
- DLUO de 1an
- Ouverture facile permettant une utilisation immédiate
- Une mise en rayon aisée grâce à son coulissage en display de 40 UVC

Les barquettes semi-rigides

Cette poche sous vide vous garantit la stabilité du produit et un faible taux de sel.

Conditionnées sous Atmosphère protectrice sans huile ni saumure, le produit est prêt à l'emploi. De part cette absence de liquide, elles permettent d'éviter de salir les sols.

- Disponible en 175g ,200g et 250g
- DLUO de 6mois
- Manipulation facilitée car sans saumure





Les seaux operculés de 250g à 1kg

Cuisinées, les olives baignent dans leurs sauces d'origine ce qui permet de garder le seau au Réfrigérateur après ouverture 30 à 40 jours. L'olive reste moelleuse et garde de belles couleurs.

- Disponible en 250gr / 500gr / 1kg
- DLUO de 6 mois
- Disponible en box

Les tartinables, antipastis et les aides culinaires sont Conditionnés en seau operculé de 400g et 1kg DLUO 1AN





Conditionnement « Epicerie sèche »

Les verrines de 90g 180g 190g et 220g

Idéal pour l'épicerie, ces verrines sont porteuses de l'image traditionnelle du produit.

- Disponible en 90gr, 180gr et 150g pour les tranches de citrons confits
- DLUO de 2ans
- Ecologique, le verre est recyclé à l'infinie



Les bouteilles fraîcheurs

50cl et 75cl
(soupes et jus de fruits)

Idéal pour l'épicerie, ces Bouteilles sont porteuses de l'image traditionnelle

- Disponible en 50CL ET 75CL
- DLUO de 2ans
- Ecologique, le verre est recyclé à l'infini

LA GAMME TRAITEUR

Les seaux

Cuisinées, les olives baignent dans leurs sauces d'origine ce qui permet de garder le seau au Réfrigérateur après ouverture 30 à 40 jours. L'olive reste moelleuse et garde de belles couleurs.

- Disponible en 2,5kg ; 5kg et 10kg
- DLUO de 6 mois
- Conservation à température ambiante



LES POUCHES THERMOFORMES APPERTISEES

Cette poche stérilisée vous garantit la stabilité du produit et un faible taux de sel.

- Sans huile ni saumure, le produit est prêt à l'emploi
- Disponible en 1 kg, 2,5kg et 5 kg
 - Stockage facilité : conservation à température ambiante avec une DLUO de 24 mois
 - Manipulation aisée car sans saumure, le poids brut est donc beaucoup moins élevé que celui des seaux

