



# 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](mailto: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.





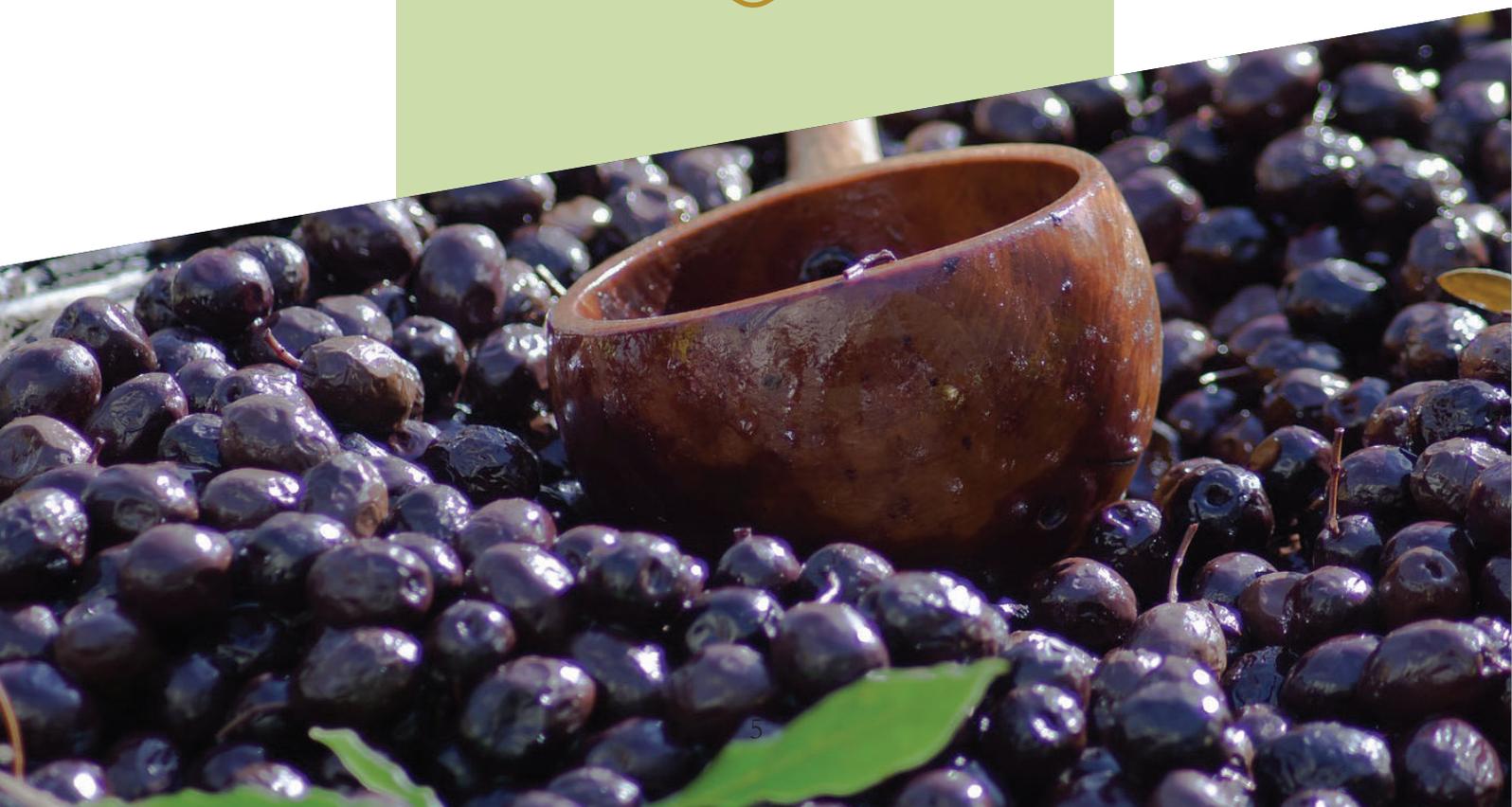


# GAMME BIOLOGIQUE

*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

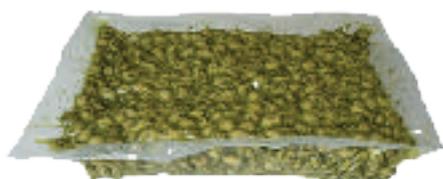
- Disponible en 50CL ET 75CL
- DLUO de 2ans
- Ecologique, le verre est recyclé à l'infini

### 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 POCHEs 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

