SAVEURS & TRADITION DU MIDI

Au cœur de l'Authenticité

P.R.D

Produits Régionaux Distribution

10, Rue des Ecoles 66200 - Corneilla Del Vercol.

Tel : 04.68.21.77.40 Courriel : prd-corneilla@orange.fr Fax : 04.68.21.85.08

RCS Perpignan 99 B 219 Siret 422 247 791 00037 APE: 4617A

P.R.D.
Produits Régionaux Distribution
10, Rue Des Écoles
66200 Corneilla del Vercol

SAVEURS & TRADITION DU MIDI

Notre Société commercialise des produits inspirés de recettes de la région Occitanie et une gamme de produits biologiques.

- Gamme Olives :

Olives de France, essentiellement les variétés Lucques et Picholines.
Olives apéritives et sélection du bassin Méditerranéen.
Tapenades (produits parfaits pour accompagner apéritifs, buffets ou réceptions)

- Gammes Soupes :

Soupes de poissons (Tradition, de Roche, Rouge de Sète) avec leur Rouille, Aïoli et croûtons.

- Gammes Pâtés :

Terrines de pâtés aux saveurs issues de nos terroirs.

- Gamme Plats Cuisinés :

Des recettes du pays Catalan, cuisinées aux vins du Roussillon, des cassoulets et produits gras issus des traditions culinaires du Pays Cathare.

- Gamme Produits Bio :

Tartinables : crème de poivron de tomates, caviar d'aubergines, Tomates séchées, Houmous
Olives et Tapenades.

les olives de bouche

Olives de bouche origine France :

- **Lucques :**

C'est une olive unique au monde, très appréciée par les connaisseurs. Elle est produite exclusivement dans la région du Languedoc-Roussillon. C'est une olive d'un vert éclatant avec une forme particulière en croissant de lune. Elle a un léger goût de noisette beurrée, douce et très peu salée, sa chair est fine, savoureuse et pulpeuse.

Son goût est délicat elle possède cette forme allongée légèrement incurvée et pointue qui la préserve du dénoyautage et d'autres traitements pour la laisser dans son état de merveille naturelle à déguster comme un rare délice.

- **Picholines :**

C'est une olive à la chair pulpeuse et abondante, présente surtout dans le Gard mais également répandue partout ont en trouve d'importation. Elle doit sont nom aux frères Picholini qui mirent au point le procédé de préparation.

Olives de bouche « Sélection du bassin Méditerranéen » :

L'olivier, cet emblème biblique, est un arbre méditerranéen, qui se plaît beaucoup dans le sud. Il craint les basses températures, préférant donc la douceur des hivers et appréciant les pluies d'automne et de printemps, adorant les été secs, chauds et ensoleillés.

Les pays bordant la Méditerranée produisent des olives aromatisées et élaborées de diverses manières, farcies poivron, noires grecques aux herbes, cocktails etc… qui accompagnent vos apéritifs & réceptions de milles saveurs,

Olives Sélection Bassin Méditerranéen

Désignation	Cont.	Poids	Gencod
Mélange apéritif bocal 37 cl	12	200g	376002 597017 3
Mélange apéritif bocal 72 cl	6	420g	376002 597020 3
Mélange Provençal bocal 37 cl	12	200g	376002 597006 7
Noires façon grecque aux herbes	12	235g	376002 597018 0
Noires façon grecque aux herbes dénoyautées	12	190g	376002 597153 8
Vertes classiques dénoyautées 37 cl	12	160g	376002 597021 0
Vertes classiques dénoyautées 72 cl	6	320g	376002 597003 6
Vertes farcies pâte de poivron bocal 37 cl	12	200g	376002 597023 4
Vertes cassées à la provençale 37 cl	12	200g	376002 597026 5

Olives Lucques & Picholines

Désignation	Cont.	Poids	Gencod
Lucques vertes bocal 72 cl	6	420g	376002 597016 6
Lucques vertes bocal 37 cl	12	200g	376002 597015 9
Picholines vertes bocal 72 cl	6	420g	376002 597013 5
Picholines vertes bocal 37 cl	12	200g	376002 597012 8

Olives & Tomates Sélection Bassin Méditerranéen Petits Formats.

Désignation	Cont.	Poids	Gencod
OLIVES VERTES CASSEES AIL & PERSIL	12	125G	376002597250 4
OLIVES FARCIES AMANDES	12	125G	376002597251 1
OLIVES FARCIES à la PÂTE D' ANCHOIS	12	125G	376002597252 8
OLIVES FARCIES à la PÂTE DE POIVRON	12	125G	376002597253 5
TOMATES SECHEES AIL& BASILIC	12	125G	376002597254 2

Les préparations apéritives

Pas de doute, les apéros les plus sympas, restent ceux du Sud, olives, tapenades, poissons crus. on passe des heures à table enivrés par les arômes d'huile d'olive, de persil et des herbes de Provence, tous ces mets servant de liant à l'amitié et à la convivialité.

Une table méditerranéenne se caractérise d'abord par sa générosité ! Colorée, gaie, savoureuse, elle multiplie les saveurs franches.

Au programme :

Une tapenade d'olives noires ou vertes et une anchoïade (purée d'anchois et d'ail) avec des toasts grillés.

Un caviar d'aubergines ou de Tomates confites.

Un mélange d'olives vertes épicées, farcies, ou traditionnelles (Lucques ou Picholines).

Des toasts nature ou l'huile d'olive nappés.

Les Tartinables

LA TAPENADE :

C’est une recette du Sud de la France, principalement constituée d'olives broyées d'anchois et évidemment de « tapena », câpres (câpren, en occitan), d'où son nom.

Elle peut être dégustée sur canapé, notamment à l'apéritif ou simplement en la tartinant sur du pain ou en y trempant des bâtonnets de légumes. Mais elle peut aussi servir de farce pour la volaille ou d’ingrédient dans vos sauces salades.

L’ANCHOÏADE :

C’ est un plat typiquement de Collioure. Collioure, c'est la capitale locale de l'anchois, les marins pécheurs qui s'y sont spécialisés étant basés dans ce port. C'est plutôt une entrée, mais ce plat peut être proposé en apéritif nappé sur des toasts.

LE CAVIAR DE TOMATES CONFITES : Délicieux sur des toast pour l’apéritif, accompagne aussi vos plats et viandes.

LE CAVIAR D’AUBERGINES BIO au goût authentique et naturel.
Des saveurs subtiles provenant de la chair d'aubergines délicatement préparées.

A déguster : sur des toasts pour un apéritif ensoleillé, dans un creux d'avocat, en accompagnement de poissons et viandes, notamment l'agneau.

Les Tartinables

Désignation	Cond.	Poids	Gencod
Tapenade Noire	12	190g	376002 597058 6
Tapenade Verte	12	190g	376002 597057 9
Anchoïade	18	90g	376002 5971200
Anchoïade	12	190g	376002 597137 8
Crème de Tomates	12	190g	376002 597179 8
Lot x 3 Tapenades Verte/Noire/Caviar	9	570g	376002597138 5
TAPENADE VERTE	18	90G	376002597228 3
TAPENADE NOIRE	18	90G	376002597229 0
COFFRET DUO 90g TAPENADES VERTE & NOIRE	9	180G	376002597230 6

Les Pâtés

La région Languedoc Roussillon au même titre que les autres possède dans son patrimoine culinaire bon nombre de recettes de pâtés de viande :

Roussillon : bon nombre de pâtés sont aromatisés avec des vins locaux de renom, Maury, Muscat de Rivesaltes, Banyuls nombre de vins qui évoquent le soleil et l'authenticité des terroirs dont ils sont issus.

Languedoc : Le pâté de Taureau, synonyme de force et de puissance naturelle, les rillettes de canard et la Terrine au vin des corbières symboles de l'Aude.

En résumé toute une gamme enracinée dans le terroir de nos Régions.

Les Saveurs du pays Catalan	Cont.	Poids	Gencod
Terrine de Foies de Volaille au Vin de Banyuls	12	180g	376002 5972924
Terrine de Sanglier au vin de Maury	12	180g	376002 5972917
Terrine de Canard au vin de Maury	12	180g	376002 5972894
Terrine de Mousse de Canard au vin de Maury	8	190g	376002 5970975
Les Saveurs du pays Cathare	**Cont.**	**Poids**	**Gencod**
Terrine de canard aux figues	12	180g	376002 5972900
Terrine de Porc aux cèpes au vin du Languedoc	12	180g	376002 5972887
Les Saveurs du pays de Camargue	**Cont.**	**Poids**	**Gencod**
Terrine de Pâté de Taureau	12	180g	376002 5972924

Les Terrines de Pâté

Les Soupes & sauces

Bonne et nourrissante Au XIIe siècle, la "soupe" désigne la tranche de pain sur laquelle on verse du bouillon brûlant fait de viandes, de légumes ou de vin : on fait alors "tremper la soupe" (du sanscrit, sû et pô : bien nourrir) directement dans les écuelles de bois, de terre cuite ou d'étain.

Les Soupes de Poisson :

Toute une gamme de Soupes de Poisson pour satisfaire vos envies de saveurs simples.

Les Sauces & Croûtons :

Rouille, Aïoli pour accompagner vos soupes, salades, buffets ou plus simplement vos apéritifs.

Les Soupes de Poisson
& Plats cuisinés Produits de la mer.

	Cont.	Poids	Gencod
Soupe de Poissons "Tradition".	6	780g	376002 597112 5
Soupe de Poisson "Rouge de Sète".	6	780g	376002 597111 8
Soupe de Poissons de Roche.	6	780g	376002 597110 1
Encornets farcis à la Sétoise	6	380g	376002597271 9

Les Sauces d'accompagnement

	Cont. B	Poids	Gencod
SAUCE ROUILLE	18	90g	376002 5971132
SAUCE AÏOLI	18	90g	376002 5971149
SAUCE ROUILLE	12	190g	376002 5971187
SAUCE AÏOLI	12	150g	376002 5971194

Les Plats cuisinés

Les Plats Cuisinés:

Toute une gamme de Plat cuisinés issus des terroirs de nos régions, devenus classiques comme le cassoulet ou à découvrir pour donner à vos repas une touche simple, originale et gastronomique.

Les Plats cuisinés

	Cont.C /Box	Poids	Gencod
Gardianne de Taureau	6	380g	376002 597270 2
Gardianne de Taureau	6 / 96	600g	376002 597038 8

Les Plats cuisinés

	Cont.	Poids	Gencod
Tripes à la catalane	6	380g	376002 597266 5
Boles de Picoulat	6	600g	376002 597085 2
Boles de Picoulat	6	380G	376002 597265 8
Cassoulet Canard 380G	6	380G	376002597268 9
Cassoulet Canard 85cl	6	780g	376002 597102 6

Olives *Bio*

Désignation	Cont	Poids	Gencod
Bio OLIVES NOIRES Entières à la Grecque Bcl 37cl	12	235g	376002597246 7
Bio OLIVES NOIRES à la Grecque Herbes de Provence Bcl 37cl	12	235g	376002597247 4
Bio OLIVES NOIRES DENOYAUTEES à la Grecque Bcl 37 cl	12	190g	376002597261 0
Bio OLIVES VERTES DENOYAUTEES Bcl 37 cl	12	160g	376002597244 3
Bio OLIVES VERTES DENOYAUTEES Herbes de Provence Bcl 37 cl	12	160g	376002597245 0
Bio OLIVES VERTES Entières Bcl 37cl	12	200g	3760025972405
Bio OLIVES VERTES Cassées Ail & Persil Bcl 37cl	12	240g	376002597299 3
Bio OLIVES VERTES Cassées Ail & Persil Bcl 72cl	6	420g	376002597300 6

Tartinables *Bio*

Désignation	Cont	Poids	Gencod
Bio Caviar d'Aubergines	12	90g	3760025972399
Bio Crème de Poivrons	12	90g	3760025972375
Bio Crème de Tomates	12	90g	3760025972382
Bio Tapenade Noire	12	90g	376002597248 1
Bio Tapenade Verte	12	90g	376002597249 8

Tartinables *Bio*.

Désignation	Cont	Poids	Gencod
Houmous Bio	12	90g	3760025972818
Confit D'Oignons Bio	12	90g	3760025972825
Confit de Figues Bio	12	90g	3760025972832

Les Chips *bio*

Désignation	Cont.	Poids	Gencod
Chips Nature Bio	12 / 72	125g	376002 597209 2
Chips au Piment d'Espelette	12 / 72	110g	376002597274 0