

GRAND CONFISEUR FRANÇAIS



NOUGAT

DIANE DE POYTIRS

Maison fondée en 1920 à Montélimar

Nos savoureuses *Collections*
de *Nougats* cuits au chaudron





Nos savoureuses Collections *de **Nougats** cuits au chaudron*

Page 3-5

Histoire et fabrication

Page 6-9

Nougat blanc de Provence 

Page 10-11

Nougat de Montélimar IGP

Page 12-13

*Nougat de Montélimar IGP
Bio*

Page 14-18

Nos nougats gourmands

Page 19

Nos nougats gourmands aromatisés

Page 22-23

Collection Noël

Page 24-25

Collection Pâques

Page 26

Collection Château

Page 27

Collection Monaco

Page 28-29

Collection Marinière

Page 30-31

Personnalisation

Page 32-37

Le vrai

Page 38-48

Les douceurs de Provence





Histoire et savoir faire

Artisan nougater depuis trois générations

La maison **Nougat Diane de Poytiers** est une fabrique historique de nougat situé à Montélimar, là où les amandiers s'épanouissent sous le soleil provençal.

Son histoire débute en 1920 avec Charlotte et Antonin Chambonnière, fondateurs de l'entreprise familiale. Souhaitant associer leur production artisanale d'exception à l'histoire et au patrimoine local ils choisissent le nom de Diane de Poytiers figure emblématique liée à la région montilienne et au roi de France Henri II.

Depuis sa création, la maison demeure une entreprise familiale perpétuant ainsi le savoir-faire nougater depuis **trois générations**. Aujourd'hui Frédéric Chambonnière, petits-fils des fondateurs dirige la maison avec passion.

Il est également engagé au sein du Syndicat du nougat de Montélimar et a contribué à l'IGP «**Nougat de Montélimar**» délivré à la profession en Octobre 2024.

Chez Diane de Poytiers chaque nougat est élaboré dans des chaudrons de cuivre selon des méthodes traditionnelles. Les recettes privilégient essentiellement des matières premières françaises soigneusement sélectionnées.

Les amandes de Provence ou du bassin méditerranéen apportent une texture croquante et raffinée aux créations. Le miel de fleurs ou de lavande révèlent des arômes doux et floraux caractéristiques de notre terroir. L'ensemble offre un équilibre subtil entre douceur, intensité et authenticité gourmande.

Cette exigence reconnue a permis à la maison Diane de Poytiers de bénéficier du label EPV (Entreprise du patrimoine vivant) et à intégré le collège culinaire de France.

L'ensemble des équipes est fier d'incarner ainsi un héritage vivant, entre tradition familiale et excellence artisanale.



**Charlotte & Antonin
Chambonnière**

Fondateurs en 1920



**Léon
Chambonnière**

Leur fils et reprenneur
de la fabrique familiale



**Frédéric
Chambonnière**

3^{ème} générations à
perpétuer la tradition
familiale

La fabrication du nougat



N7

NOUGAT DE MONTÉLIMAR



TENDRE

DIANE DE POYTIERS



Nougats traditionnels



Nougat blanc de Provence

35 % d'amandes de Provence* et 21 % de miel de lavande*

NOUGATS
TRADITIONNELS



Sachet Nougat blanc de Provence

175g - 123241 - Cond. 24



Nougat blanc de Provence boîte métal

200g - 122701 - Cond. 6



Vrac

2,5kg - 127201

5kg - 127401



Sachets

100g - 123211 - Cond. 24

150g - 123231 - Cond. 18

200g - 123251 - Cond. 18

400g - 123351 - Cond. 8

1kg - 127301 - Cond. 6

Barre

200g - 121101

Cond. 12



Présentoir

Cond. 30

Barre 100g - 121051

*Lorsque les conditions climatiques ne permettent pas un approvisionnement en Provence, les amandes comme le miel de lavande d'origine France seront utilisés. Leur origine est susceptible d'évoluer selon les récoltes et les disponibilités, tout en maintenant notre exigence de qualité.



L'histoire du nougat de Provence

Aux portes de la **Provence**, le **nougat de Montélimar** ne se résume pas à une simple gourmandise : il s'accompagne d'une légende qui nous plonge au cœur de la Renaissance.

Née en 1499 à dans la Drôme, **Diane de Poitiers**, future duchesse du Dauphiné, aurait profondément marqué la région.

Amoureuse des jardins, des fruits et des douceurs naturelles, elle aurait encouragé la culture de l'**amandier** sur les terres ensoleillées de la **vallée du Rhône**, contribuant à façonner un terroir propice aux plus délicates confiseries.

La légende raconte que, sous le règne de François Ier, monté sur le trône en 1515, Diane chercha à obtenir la grâce de son père Jean de Poitiers. Pour toucher le cœur du souverain, elle lui aurait offert une douceur encore rare : une confiserie mêlant **miel**, **amandes** et blanc d'œuf, ancêtre du nougat de Montélimar. Séduit par cette gourmandise inattendue, le roi aurait accordé son pardon en prononçant ces mots restés célèbres :
« **Diane, tu nous gâtes** ».

Si aucun document ne confirme cette histoire, elle a traversé les siècles et participe encore aujourd'hui au charme du **nougat de Montélimar**, devenu bien plus qu'une spécialité : un héritage où se rencontrent histoire, saveurs et légende.



Collection nougat de Montélimar IGP

Le nougat IGP de Diane de Poitiers c'est :

28% d'amandes Méditerranéenne,
2% de pistache, 20% de miel de fleurs français

Indication Géographique Protégée

L'authenticité d'un terroir

Label européen garantissant un savoir-faire local, une recette définie, et une qualité liée à une origine géographique précise. Un gage de caractère et de tradition !



Présentoir

Cond. 24
Barres 35g
101021



Présentoir

Cond. 48
Barres 50g
101031



Présentoir

Cond. 30
Barres 100g
101051

Nougat dur

Sachets

150g - 103232 - Cond. 18
200g - 103252 - Cond. 18
400g - 103352 - Cond. 8
500g - 103452 - Cond. 8
1kg - 107302 - Cond. 6

Barres

100g - 101052 - Cond. 30
200g - 101102 - Cond. 12



Nougat tendre

Sachets

100g - 103211 - Cond. 24
150g - 103231 - Cond. 18
200g - 103251 - Cond. 18
350g - 103301 - Cond. 18
400g - 103351 - Cond. 8
500g - 103451 - Cond. 8
1kg - 107301 - Cond. 6

Barre

200g - 101101 - Cond. 12



Collection nougat de Montélimar IGP



**Nougat de Montélimar IGP tendre
anonyme et compostable**

2,5kg - 107241
5kg - 107221



**Nougat de Montélimar IGP tendre
logo Diane de Poytiers**

2,5kg - 107201
5kg - 107401



**Nougat de Montélimar IGP tendre
anonyme**

2,5kg - 107251
5kg - 107211



Borne métal N7

Cond. 6
175g - 101471



Boîte métal N7

Cond. 6

En voiture 200g - 102501
À vélo 200g - 102601

Montélimar et le nougat

Le nougat existe en Provence depuis l'époque romaine, mais c'est à la fin du XVII^e siècle que son histoire se lie à Montélimar, grâce à l'introduction des amandiers par Olivier de Serre. Les amandes mêlées au miel remplacèrent alors le « nux gatum » (gâteau de noix), donnant naissance au nougat de Montélimar.

De plus, les archives révèlent qu'en 1701, Philippe d'Anjou et ses frères reçurent un quintal de nougat lors de leur passage à Montélimar, lançant la tradition d'en offrir aux invités prestigieux.

Collection Bio

Nougat de Montélimar IGP

Amandes 32% et Miel 20%
provenant de l'agriculture biologique



Plongez dans la douceur authentique du terroir provençal avec notre nougat de Montélimar IGP, élaboré à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique



Présentoir

Cond. 24
Barres 35g
281021



Présentoir

Cond. 48
Barres 50g
281031



Présentoir

Cond. 30
Barres 100g
281051



Vrac

2,5kg - 287201
5kg - 287401



Sachets

150g - 283231 - Cond. 18
200g - 283251 - Cond. 18
1kg - 287301 - Cond. 8



*La Drôme est le premier département
français d'agriculteur Bio*





Nos recettes gourmandes

Collection nougats gourmands

L'association gourmande de l'amande et du fruit
(15% d'Amandes minimum)



Nougat myrtille

Barre 100g - 361051 - Cond. 30
Sachet 150g - 363231 - Cond. 18
Sachet 200g - 363251 - Cond. 18



Nougat chocolat cacao et écorces d'orange

Barre 100g - 221051 - Cond. 30
Sachet 150g - 223231 - Cond. 18
Sachet 200g - 223251 - Cond. 18



Nougat marron

Barre 100g - 291051 - Cond. 30
Sachet 150g - 293231 - Cond. 18
Sachet 200g - 293251 - Cond. 18



Nougat praline rouge

Barre 100g - 371051 - Cond. 30
Sachet 150g - 373231 - Cond. 18
Sachet 200g - 373251 - Cond. 18

*D'autres références sont disponibles
sur le bon de commande*



Nougat figue cannelle

Barre 100g - 251051 - Cond. 30
Sachet 150g - 253231 - Cond. 18
Sachet 200g - 253251 - Cond. 18

Collection nougats gourmands

*L'association gourmande de l'amande et du fruit
(15% d'Amandes minimum)*



Nougat caramel au beurre salé d'Isigny AOP

Barre 35g - 261021 - Cond. 24
Barre 50g - 261031 - Cond. 48 / Barre 100g - 261051 - Cond. 30
Sachet 150g - 263231 - Cond. 18 / Sachet 200g - 263251 - Cond. 18



Nougat de Charlotte aux écorces d'orange

Barre 100g - 481051 - Cond. 30
Sachet 150g - 483231 - Cond. 18



Nougat à la fleur de lavande

Barre 100g - 351051 - Cond. 30
Sachet 150g - 353231 - Cond. 18

Disponible selon la saisonnalité

Collection nougats gourmands

L'association gourmande de l'amande et du fruit
(15% d'Amandes minimum*)



Nougat café

Barre 100g - 201521 - Cond. 30
Sachet 150g - 203231 - Cond. 18
Sachet 200g - 203251 - Cond. 18



Nougat spéculos

Barre 100g - 471051 - Cond. 30
Sachet 150g - 473231 - Cond. 18
Sachet 200g - 473251 - Cond. 18



Nougat citron

Barre 100g - 401051 - Cond. 30
Sachet 150g - 403231 - Cond. 18
Sachet 200g - 403251 - Cond. 18



Nougat fruits rouge

Barre 100g - 331051 - Cond. 30
Sachet 150g - 333231 - Cond. 18
Sachet 200g - 333251 - Cond. 18

Collection nougats gourmands

*L'association gourmande de l'amande et de l'arôme naturel
du fruit (15% d'Amandes minimum)*



Nougat aromatisé citron - pistache - framboise

Sachet 150g - 193231 - Cond. 18
Sachet 200g - 193251 - Cond. 18



Nougat aromatisé à la pistache

Barre 100g - 191061 - Cond. 30
Sachet 150g - 193271 - Cond. 18
Sachet 200g - 193261 - Cond. 18



Nougat aromatisé à la framboise

Barre 100g - 191071 - Cond. 30
Sachet 150g - 191251 - Cond. 18
Sachet 200g - 191261 - Cond. 18



Sachets

150g - 113231 - Cond. 18
200g - 113271 - Cond. 18



Barre

Barre 100g - 110991
Cond. 30

Vrac

2,5kg - 117001
5kg - 117011

Collection vanille de Tahiti

*La richesse des amandes et du miel sublimée
par la vanille la plus précieuse du monde.
Un plaisir unique, fondant et parfumé*





NOUGAT DE MONTELMAR

NOUGAT
DIANE DE POYTIERS

Maison fondée en 1920 à Montélimar

TENDRE

CUIT AU CHAUDRON



Grand Prix d'Alsace

*Nos collections
festives*



NOUGATS AU FIL
DES SAISONS

Collection Noël

*Nougat de Montélimar IGP
et recettes gourmandes*



Calendrier de l'Avent

Assortiment de confiseries
Nougats, calissons et amandes au chocolat
170g - 011603 - Cond. 6



NOUVEAUTÉ

Nougat de Noël

Figs, Noix, Amandes,
Cannelle - 200g
011331 - Cond. 18



Sachet 150g

150g - 011231 - Cond. 18



Sapin de Noël

60g - 011931 - Cond. 16



Chalet de Noël

150g - 011921 - Cond. 12



Barre

100g - 011051 - Cond. 30



Vrac doré

Nougats de Montélimar IGP
Sachet 2,5kg - 106651 - Cond. 1

Collection Noël

Chocolats et confiseries

*Des nougats noirs et blancs,
des amandes enrobées de fin chocolat...
Noël sera gourmand cette année !*



Nougat de Montélimar IGP et chocolat assortis

Sachet 200g - 132953 - Cond. 18
Sachet 400g - 133003 - Cond. 8



Nougat noir dur

Barre 100g - 181052 - Cond. 30
Sachet 200g - 184052 - Cond. 12



Coffret 16 nougats

Montélimar et chocolat assortis
180g - 132403 - Cond. 8

Pain d'épice

250g - 618101 - Cond. 6

Disponible d'octobre à décembre



Amandes enrobées et confiserie au chocolat - 180g

Crème de nougat - 704001 - Cond. 8
Olives chocolat - 704101 - Cond. 8
Poudrées cacao - 704151 - Cond. 8
Boule croustillante chocolat or -
704251 - Cond. 8
Amandes enrobées poudré cacao doré
704201 - Cond. 8

Collection Pâques

Nougat de Montélimar IGP
et aromatisés



Pochette Pâques

125g - 052051 - Cond. 12



Sachet Pâques

150g - 053231 - Cond.18



Panier aromatisé

125g - 052101 - Cond. 12



Collection Pâques

Les oeufs en nougat de Montélimar IGP



NOUVEAUTÉ

Pochette cloche oeuf de Pâques

60g - 052601 - Cond. 12



Œuf sachet*

60g - 056151 - Cond. 6
120g - 056181 - Cond. 6

* Présentation non contractuelle



Œuf nu

60g - 056091 - Cond. 12
120g - 056101 - Cond. 6
240g - 056111 - Cond. 4

Boîte de 20 œufs nus

35g - 056081 - Cond. 1



Collection Château

Les «best» du nougat Diane de Poitiers
dans un éerin de toile de jouy



Nougat de Provence boîte métal

200g - 122701 - Cond. 6



Calissons 20 pièces boîte métal

260g - 302223 - Cond.6



Nougat de Provence

175g - 123241 - Cond. 18



Nougat de Montélimar IGP

175g - 103551 - Cond. 18



Nougat Caramel au beurre salé

175g - 263551 - Cond. 18



Nougat myrtille

175g - 513551 - Cond. 18

Collection Monaco

Édition princière



**Nougat caramel d'Isigny
et sel de Guérande**
200g - 423271 - Cond. 18



Nougat de Montélimar
200g - 423251 - Cond. 18



**Nougat Charlotte
écorces d'orange**
200g - 423261 - Cond. 18

NOUGATS AU FIL
DES SAISONS

L'histoire

En 2019, nous avons eu l'honneur de recevoir la prestigieuse labellisation du Site Historique Grimaldi de Monaco. Depuis, cette reconnaissance, notre belle et renouvelée chaque année, témoignant de notre engagement constant envers la qualité et l'excellence. Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter nos nougats certifiés par Monaco, symboles de tradition et de savoir-faire artisanal.

*Dégustez notre nougat et laissez-vous séduire par l'authenticité
d'un produit reconnu comme un emblème du patrimoine monégasque.*



Collection Marinière

Une collection à destination des vacances en bord de mer

Nouveauté de
l'été 2027:
Le citron !



Sachets 100g

Cond. 24

Montélimar IGP - 453211
Caramel au Beurre salé - 463211
Myrtille - 513211
Citron - en cours de création



Présentoir barre 50g

Cond. 48

Montélimar IGP - 451031
Caramel au Beurre salé - 461031



Barre 100g

Cond. 30

Montélimar IGP - 451051
Myrtille - 510991
Caramel au Beurre salé - 461051
Citron - en cours de création

Collection Marinière



Cabines de plage 150g

Cond. 12

Montélimar IGP - 451911
Caramel au Beurre salé - 461901
Myrtille - 511901



Cavaliers 175g

Cond. 18

Montélimar IGP - 453231
Caramel au Beurre salé - 463231
Myrtille - 513221
Citron - en cours de création



Personalisation

CSE - Pause Café vraie

Le petit plaisir qui fait la différence : une bouchée de nougat élégante, et irrésistible pour sublimer chaque café.



Nougat de Provence

Papillotes VRAC :

Logo Diane de Poytiers - Environ 140 pièces / Kg
2.5 Kg - 127201
5 Kg - 127401

Domino individuel personnalisé :

Logo personnalisé sur Recto - 125 pièces au Kg
5 Kg - 12651
10Kg - 126661
25 Kg - 126671
50 Kg - 126681
100Kg - 126691



Nougat de Montélimar IGP

Papillotes VRAC :

Logo Diane de Poytiers - Environ 140 pièces / Kg
2.5 Kg - 107201
5 Kg - 107401

Domino individuel personnalisé :

Logo personnalisé sur Recto - 125 pièces au Kg
5Kg - 106661
10Kg - 106671
25 Kg - 106681
50 Kg - 106691
100 Kg - 106621



Personalisation

Idee Cadeau - Mariage - Baptême



Calisson personnalisé
307753



Barre personnalisée
30g - 101301



Mini sachet personnalisé
101311

Demande de personnalisation à rd@nougatdiane.com





Le Vrac

Le vrac

Nougat de Montelimar IGP



Nous observons actuellement un fort engouement chez nos clients, comme chez les consommateurs, pour un choix adapté à leurs propres besoins et bénéficiant d'un prix plus doux.

Ainsi, le VRAC permet de faire connaître d'autres saveurs répondant à la curiosité gustative de chacun.

Nous vous proposons ce VRAC en conditionnement de 2.5kg et de 5kg.

Petite info utile : Il faut compter environ 130 bonbons de nougat au kg !



Nougat de Montélimar IGP anonyme et compostable

2,5kg - 107241

5kg - 107221



Nougat de Montélimar IGP anonyme

2,5kg - 107251

5kg - 107211



Nougat de Montélimar IGP logo Diane de Poytiers

2,5kg - 107201

5kg - 107401





**Nougat cacao
et écorces d'orange**

2,5kg - 227201
5kg - 227401



**Nougat Charlotte aux
écorces d'orange**

2,5kg - 483201
5kg - 388401



Nougat myrtille

2,5kg - 367201
5kg - 367401



Nougat marron

2,5kg - 297201
5kg - 297401



Nougat praline rouge

2,5kg - 373201
5kg - 377401



**Nougat figue, noix,
cannelle, amande**

2,5kg - 257201
5kg - 257401



**Nougat
fleur de lavande**

2,5kg - 357201
5kg - 357401



**Nougat caramel d'Isigny
et sel de Guérande**

2,5kg - 267201
5kg - 267401

Le vrae

Nougat tendre 15% d'Amandes



Nougat aromatisé
citron • framboise • pistache
2,5kg - 197201
5kg - 197401



Nougat aromatisé pistache
2,5kg - 193201
5kg - 193401



Nougat aromatisé framboise
2,5kg - 191201
5kg - 191401



Noug'Apéro
Olives de Nyons, Noix de cajou,
romarin, fleur de sel
2,5kg - 537001
5kg - 537401

NOUVEAUTÉS

Disponibles à partir d'octobre 2026



Nougat noix et café
2,5kg - 277001
5kg - 277401



Nougat spéculos
2,5kg - 477001
5kg - 477401



Nougat fruits rouges
2,5kg - 387001
5kg - 387401

Amandes enrobées et confiseries en vrac



Amandes enrobées
Crème de nougat
2.5kg - 708503



Amandes enrobées
Olives chocolat
2.5kg - 708513



Amandes enrobées
Poudrée cacao
2.5kg - 708523



Boule croustillante
Chocolat or
2.5kg - 708533



Amandes enrobées
Poudré cacao doré
2.5kg - 708543







Les douceurs de Provence

Calissons de Provence

*L'inevitable confiserie,
douce et délicatement fruitée*



=1=



=3=



=4=



=2=



1. Boîtes losange

160g - 301953 - Cond. 10
230g - 302003 - Cond. 6

2. Bouchées comptoir

20 maxi calissons 30g
307103 - Cond. 1

3. Étui calissons

10 calissons 130g - 302233 - Cond. 12
Réglette 15 calissons 135g - 302243 - Cond. 8

4. Étuis mini calissons

15 mini 90g - 302203 - Cond. 8
24 mini 145g - 302213 - Cond. 8

CALISSONS EN VRAC

Cond. 1

5. Vrac mini calissons

2.5kg - 307853 - 420 unités

6. Vrac calissons

1kg - 307603 - 76 unités
2,6kg - 307653 - 192 unités

7. Mini calissons flowpack

1.4kg - 307913 - 233 unités

8. Calissons flowpack

1.4kg - 307903 - 107 unités

9. Mini calissons aux fruits flowpack

Calissons de Provence

Format flowpack



= 5 =



= 6 =



= 7 =



= 8 =

Framboise

1,4kg - 303223 - Cond. 1

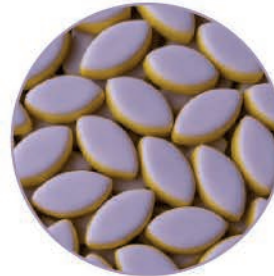
Citron

1,4kg - 303283 - Cond. 1

Orange

1,4kg - 303243 - Cond. 1

= 9 =



Figue

1,4kg - 303213 - Cond. 1

Choco et Noisette

1,4kg - 303253 - Cond. 1

Lavande

1,4kg - 303263 - Cond. 1

Café et Noisette

1,4kg - 303273 - Cond. 1

Les chocolats de Diane

*L'alliance de la douceur du nougat
et de la gourmandise du chocolat.*

Collaboration gourmande :
Valrhona et Nougat Diane de Poytiers

Nous avons le plaisir de vous présenter une collaboration entre Valrhona, Maître chocolatier d'exception, et Nougat Diane de Poytiers, héritière d'un savoir-faire artisanal reconnu.

L'alliance de deux savoir-faire d'exception
Valrhona sublime le chocolat grâce à des fèves de cacao rigoureusement sélectionnées, tandis que Nougat Diane de Poytiers perpétue la tradition du nougat artisanal aux amandes et miel de Provence.

Nougats enrobés de chocolat : une fusion parfaite

De cette rencontre est née une gamme raffinée de nougats enrobés de chocolat, alliant douceur, croquant et intensité aromatique.

Une passion partagée pour l'excellence

Cette collaboration célèbre l'authenticité, la gourmandise et l'excellence de deux maisons emblématiques du savoir-faire français.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



**Nougat de Montélimar IGP
et chocolat assortis**

Sachet 200g - 132953 - Cond. 18
Sachet 400g - 133003 - Cond. 8



Coffret 16 nougats
Montélimar et chocolat assortis
180g - 132403 - Cond. 8



**Nougat
chocolat lait orange**

Sachet 200g - 162953 - Cond. 18
Sachet 400g - 163003 - Cond. 8



**Nougat
chocolat noir**

Sachet 200g - 172953 - Cond. 18
Sachet de 400g - 173003 - Cond. 8



**Nougat
chocolat assortis**

Sachet 200g - 152953 - Cond. 18
Sachet 400g - 153003 - Cond. 8



Vrac
2,5kg - 943241

Sachets

150g - 943211 - Cond. 18
300g - 943221 - Cond. 8
500g - 943231 - Cond. 8



Les caramels de Diane

Le plaisir coupable de Diane

Succombez à l'irrésistible douceur de nos caramels au beurre salé, de véritables trésors de gourmandise.

Leur texture fondante en bouche révèle un équilibre parfait entre la richesse du caramel et la subtile pointe de sel, pour une expérience gustative à la fois douce et savoureuse.



Pâtes à tartiner au nougat

Le nougat Diane de Poytier à manger à la cuillère



Amandes et miel

Cond. 12

120g - 501033

220g - 501053



Amandes et pistaches

Cond. 12

120g - 502663

220g - 502673



Amandes et caramel

Cond. 12

120g - 502633

220g - 502653



Amandes, noisettes et chocolat

Cond. 12

120g - 502233

220g - 502253



Pâte à tartiner 850g

Cond. 4

Amandes et miel - 501063

Pistache - 502683

Amandes, noisettes, chocolat - 502263

Amandes, caramel - 502693

Comment utiliser notre nougat dur?

Pour réaliser de délicieux éclats de nougat, placez des morceaux dans un robot de cuisine et procédez par courtes impulsions afin de préserver toute la gourmandise du produit et ne pas le faire trop chauffer.

Vous obtiendrez un topping aux éclats irréguliers, parfait pour apporter du croquant et de la générosité à vos glaces, desserts, pâtisseries, yaourts ou créations artisanales. Une texture authentique qui sublimera aussi vos préparations grâce aux goûts inégalé du nougat de Montélimar IGP de la maison Diane de Poytiers



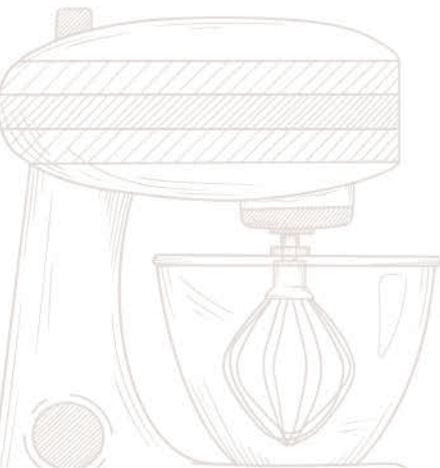
Trempe

Plaque de nougat blanc de Provence à tremper

32x15x15mm

Colis de 2.4kg

125701 - Cond. 1



Trempe

Plaque de nougat de Montélimar IGP à tremper

32x15x15mm

Colis de 2.4kg

Tendre - 105701 - Cond. 1

Dur - 105712 - Cond. 1



Les amandes et confiseries enrobées de chocolat



Amandes enrobées 180g

- Crème de nougat - 704001 - Cond. 8
- Olives chocolat - 704101 - Cond. 8
- Poudrées cacao - 704151 - Cond. 8
- Boule croustillante chocolat or - 704251 - Cond. 8
- Amandes enrobées poudré cacao doré - 704201 - Cond. 8




CONFISERIE
DIANE DE POITIERS
AMANDES CARAMELISEES
CHOCOLAT NOIR
GIANDUJA POWDREES CACAO
99 gr | 3.5oz
26200 Montmirail France


CONFISERIE
DIANE DE POITIERS
AMANDES OLIVETTES
CHOCOLAT
99 gr | 3.5oz
26200 Montmirail France


CONFISERIE
DIANE DE POITIERS
AMANDES CHOCOLAT
CREME DE NOUGAT
99 gr | 3.5oz
26200 Montmirail France

La recette du chef

Chou craquelin nougat pistache

LES INGREDIENTS

Pâte à choux :

- 55 g de lait
- 55 g d'eau
- 50 g de beurre doux
- une pincée de sel
- 2 gr de sucre
- 60 g de farine T 55
- 110 g d'œufs battus en omelette

Craquelin :

- 50gr de beurre mou
- 60 gr de farine
- 60 gr de cassonade

Ganache pistache :

- 690gr de crème 30% mg
- 100 gr de chocolat blanc
- 160 gr pâte de pistache Diane de Poytiers.
- Une pointe de colorant alimentaire vert selon couleur désirée
- 3gr de gélatine

*Retrouvez les détails de la recette
sur notre site internet*

www.nougatdiane.com





NOUGAT

DIANE DE POYTIERS

Maison fondée en 1920 à Montélimar



VOS CONTACTS :

Service commercial
Séverine Bregmestre
commercial@nougatdiane.com
04 75 01 67 02

Développement commercial
Alexandre Dupuy
rd@nougatdiane.com
06 68 65 00 72

Nougat Diane de Poytiers
99 avenue Jean Jaurès
26200 Montélimar - FRANCE
Tel +33(0)4 75 01 67 02

www.nougatdiane.com

