



La Pause Gourmande Engagée

UNE MARQUE





L'ENGAGEMENT SUPERPRODUCTEUR

Pour bien manger et mieux nourrir, nous pensons que le producteur doit reprendre sa place au cœur de la chaîne alimentaire, devenir plus qu'un lointain maillon en amont d'un système dominé par l'ultra-transformation, pauvre en nutriments, en graisses et en additifs.

La mission de Superproducteur est de valoriser au quotidien le travail de ces super-héros de la résistance alimentaire et culinaire, fidèles aux principes du Slow Food du manger bon, propre et juste pour **ensemble relocaliser l'agriculture !**

Notre démarche alimentaire intègre ainsi les fondamentaux du mieux nourrir et du mieux manger : agriculture paysanne biologique ou en conversion, respect des circuits courts et de la biodiversité, principes du commerce équitable et du développement durable, recettes artisanales élaborées à partir de produits de pleine saison, sans intrant, le tout en suivant une charte éthique et qualité drastique.



NOTRE CHARTÉ QUALITÉ



Favoriser le bien-manger

Nous croyons fermement que le bien-manger contribue au bien-être et au mieux-vivre. Nous cuisinons des recettes naturelles à base de produits aux qualités nutritionnelles préservées, sans ingrédients superflus, afin de vous apporter la vérité du goût et le meilleur pour votre santé.



Développer les terroirs

De leur préparation à leur distribution, nos produits sont élaborés avec un minimum d'intermédiaires : les ingrédients sont sourcés en local, les recettes sont cuisinées en direct chez nos producteurs, dans des ateliers à taille humaine ou à proximité immédiate du terroir de culture. Le tout est expédié par nos soins.



Assurer la transition écologique

En accompagnant nos producteurs dans leur passage en bio, en optant au maximum pour un packaging responsable à base de matériaux inertes et recyclables, nous faisons aussi en sorte de créer des produits meilleurs pour l'environnement !



L'apéro clé-en-main avec
La réglette en chêne personnalisée

NOS OFFRES

- 8 Boutiques
- 10 Bars et Hôtels
- 12 Restauration

L'apéro à emporter

BOUTIQUES

Cavistes, Fromagers, Épicerie fines, Charcutiers, Concepts stores ...

Vous êtes attentifs au goût et souhaitez mettre en lumière le savoir-faire agricole de nos (Super)Producteurs sur vos étagères ?

Composez la sélection qui vous ressemble !



1.

Une mise en rayon
haute en couleur

2.

Des recettes naturelles
qui ont du goût

3.

Des recettes engagées

4.

Des terroirs locaux
valorisés

L'apéro clé en main

BARS ET HÔTELS

Barmen, Mixologues ou Food and Beverage Managers...

Vous cherchez une solution qui ne mobilise pas la cuisine mais ne transige pas sur le goût et valorise le savoir-faire agricole de nos terroirs ?

Compléter votre carte de boissons ou votre carte de room service par une offre de restauration complète et clé en main !



1.

Une carte de restauration engagée et clé-en-main

2.

Des recettes naturelles qui ont du goût

3.

Une offre restauration à toute heure

4.

0 perte (DDM longue conservation en ambiant)

Les aides culinaires

RESTAURATION

Chefs, Boulangers, Traiteurs,
Directeurs d'établissements
de petites restauration ...

Vous cherchez une solution
d'Aides Culinaires qui per-
mettent à la cuisine de gagner
du temps tout en gardant la
qualité du fait maison et en
valorisant nos terroirs ?

Créer toutes vos préparations
en un clin d'oeil : salades,
bowls, amuse-bouches,
sandwiches, planches... et
utilisez le format 100g pour
vos tests ou dans votre coin
épicerie.



Retrouvez l'offre **Restauration** en ligne
sur superproducteur.com/nos-services

1.

Un gain de temps
sur vos préparations

2.

Des recettes naturelles
qui ont du goût

3.

Des terroirs locaux
valorisés

4.

0 perte (DDM longue
conservation en ambiant)



SOMMAIRE

- 16 Petits Formats
- 18 Grands Formats
- 22 Crèmes Fines de Légumes
- 30 Rillettes Terre, Mer et Sardines
- 32 Salaison
- 36 Antipasti
- 42 Gressins et Crackers NOUVEAU
- 44 Chips et Biscuits NOUVEAU
- 46 Plats Cuisinés NOUVEAU
- 50 Collection Prestige
- 55 Références Bio
- 56 Boissons
- 62 Sucré NOUVEAU
Chocolat, Petit-Déjeuner, Confiserie
- 72 Cadeaux / Mise en place

Les Crèmes Fines de Légumes



Crème Fine de Poivrons

SPBP002
90g / PCB : 12



Crème Fine d'artichauts

SPARB002
100g / PCB : 12



Crème Fine de Pois Chiches Sud-Ouest

SPPCA002
100g / PCB : 12



Crème Fine d'Olives Noires de la Drôme

SPOLN002
100g / PCB : 12



Crème Fine d'Olives Lucques Vertes

SPOLV002
90g / PCB : 12



Crème Fine de Basilic AOP et Parmesan

SPPE001
100g / PCB : 12



Crème Fine d'Aubergines

SPABE002
90g / PCB : 12



Crème Fine de Tomates du Sud-Ouest

SPTOA002
100g / PCB : 12



Crème Fine de Betteraves Françaises

SPBET002
90g / PCB : 12

Les Rillettes de la Mer



Rillettes de Maquereaux à la Moutarde Bio

SPMAB002
90g / PCB : 12



Rillettes de Merlu aux graines de Moutarde Bio

SPMEB001
90g / PCB : 12



Rillettes de Tourteaux

SPTOB001
85g / PCB : 12



Rillettes de Saint-Jacques

SPSAB001
90g / PCB : 12



Rillettes de Langoustines

SPLAN002
90g / PCB : 12



Rillettes de Thon Fumé

SPTHF002
90g / PCB : 12

Les Rillettes de la Terre & Foie gras



Rillettes de Canard

SPCAN002
90g / PCB : 12



Rillettes de Poulet Français

SPPOU002
85g / PCB : 12



Rillettes de Porc Bio au Poivre Noir

SPPOR002
85g / PCB : 12



Terrine de Porc Piment d'Espelette

SPTPE002
90g / PCB : 12



Terrine de Porc Cognac

SPTPO002
90g / PCB : 12



Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest

SPFOI002
90g / PCB : 12



Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest

SPFOI001
120g / PCB : 12

Les Antipasti



Olives Vertes Entières Olivière

SPOEV002
110g / PCB : 12



Tomates Confitées à l'huile d'Olive Vierge

SPTOM001
100g / PCB : 12



Artichauts Grillés à l'huile d'Olive Vierge

SPARM001
100g / PCB : 12



Courgettes Grillées à l'huile d'Olive Vierge

SPCOU003
100g / PCB : 12



Champignons de Paris à la Truffe d'été 4% (Tuber aestivum Vitt.)

SPTRU001
80g / PCB : 9

Sardines



Sardines Huile d'Olive & fleur de sel

SAROLIVE
115g / PCB : 18



Sardines Citron Confit

SARCIT
115g / PCB : 18



Mélange Grillé Fr. au Paprika

SPMCR001
40g / PCB : 40



Mélange Grillé Fr. aux raisins et Cranberries

SPMRP001
40g / PCB : 40



Chips au Sel de Guérande

SPCHI001
45g / PCB : 40



Chips au Poivre

SPCHP001
45g / PCB : 40

Gressins & Crackers



Mini Gressins Nature Bio

OHGREMINI
200g / PCB : 10



Gressins Nature Bio

OHGRENAT
200g / PCB : 8



Gressins Olives Bio

OHGREOL
200g / PCB : 8



Gressins Romarin Bio

OHGRERO
200g / PCB : 8



Gressins Sésame Bio

OHGRESE
200g / PCB : 8



Crackers Romarin Bio

OHCRARO
200g / PCB : 10



Crackers Sésame Bio

OHCRASE
200g / PCB : 10

Salaison



Saucisson Sec des Pyrénées

SPSAS002
200g / PCB : 12



Chorizo Sec des Pyrénées

SPCHS002
200g / PCB : 12

Nos Formats Vrac

Pour toutes vos préparations



Crème Fine de Poivrons

SPBP003
500g / PCB : 6



Crème Fine d'Artichauts

SPAB003
500g / PCB : 6



Crème Fine de Pois chiches au citron et cumin

SPPCH004
520g / PCB : 6



Crème Fine d'Aubergines

SPABE003
500g / PCB : 6



Crème Fine de Tomates du Sud-Ouest

SPTOA003
650g / PCB : 6



Crème Fine de Basilic AOP et Parmesan

SPPE002
500g / PCB : 6



Crème Fine d'Olives Noires de la Drôme

SPOLN003
500g / PCB : 6



Crème Fine d'Olives Lucques Vertes

SPOLV003
520g / PCB : 6



Crème Fine de Betteraves Françaises

SPBET003
500g / PCB : 6



Condiment de champignons à la Truffe

SPTRU003
500g / PCB : 6



Artichauts Grillés Marinés

SPARM003
1,7kg / PCB : 1



Tomates Confites

SPTOM003
1,7kg / PCB : 1



Compotée Pommes du Sud-Ouest

SPCPO003
690g / PCB : 6



Compotée Pommes-Poires du Sud-Ouest

SPCPP003
690g / PCB : 6



Rillettes de Maquereaux à la Moutarde

SPMAB003
450g / PCB : 6



Rillettes de Merlu aux Graines de Moutarde

SPMER003
450g / PCB : 6



Rillettes de Langoustine

SPLAN003
450g / PCB : 6



Rillettes de Saint-Jacques

SPSAJ003
450g / PCB : 6



Seau de Courgettes Grillées Marinées

SPCOU002
2,3kg / PCB : 1



Seau d'Aubergines Grillées Marinées

SPAUB002
2,3kg / PCB : 1



Rillettes de Canard à la Barbare

SPCAN003
650g / PCB : 6



Rillettes de Poulet Français

SPPOU003
650g / PCB : 6

Rillettes de Porc Bio au Poivre Noir

SPPOR003
650g / PCB : 6



Biscuits Sablés à la brebis DOP Pecorino

SPGIB003
600g / PCB : 6



Mélange Grillé Fr. au Paprika

SPMRP003 /
1kg / PCB : 10



Mix Fruits à coques Fr. aux raisins et Cranberries

SPMIC004 /
5kg / PCB : 2



Mélange Grillé Fr. aux raisins et Cranberries

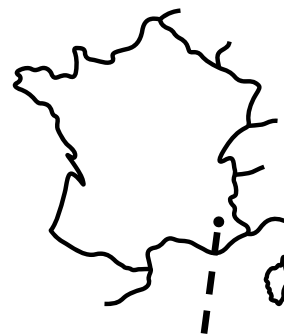
SPMCR003 /
1kg / PCB : 10

SPMCR004 /
5kg / PCB : 2



Portrait de producteur

**RAPHAËLLE,
PLUS BEAU LE
POIS CHICHE**



**ALPES DE HAUTE
PROVENCE (04)**



Après des études juridiques, Raphaëlle reprend en 2001 la maison familiale, au carrefour du Luberon et des Gorges du Verdon, et se lance à son tour dans la culture du pois chiche. Cette légumineuse peu demandeuse en eau est adaptée aux sols secs et caillouteux de la région. D'un point de vue nutritionnel le pois chiche est naturellement riche en protéines végétales, vitamines, minéraux (potassium) et fibres alimentaires. Convertie à l'agriculture biologique en 2008, Raphaëlle n'utilise pas de produits phytosanitaires et pra-

tique la rotation des cultures pour favoriser la régénération des sols. Elle cultive donc aussi du petite épeautre, du blé tendre, de l'orge, des pois protéagineux et du blé dur.

Que du bon donc, et plus encore puisque notre Crème Fine de Pois Chiches Bio, inspirée du houmous libanais, met les pois chiches de Raphaëlle à l'honneur ! Onctueuse, plus lisse et fluide que les houmous méditerranéens, notre crème délicatement citronnée est relevée au poivre blanc et cumin, assaisonnée sans ail pour plus de légèreté et émulsionnée avec une huile d'olive de Provence au délicieux fruité noir d'une exploitation voisine. Parfait sur un toast grillé ou pour plonger des légumes croquants.

”

La culture doit être au service du bien-être de la terre mais aussi de l'agriculteur.

Les recettes de Crèmes fines de légumes



Crème fine BIO de Poivrons

Cette recette est réalisée à partir de poivrons rouges qui se sont gorgés de soleil tout l'été. Sa texture très souple vous permettra de l'utiliser pour vos toasts, comme sauce ou condiment pour vos poissons, pâtes, riz... Nous aimons son goût doux, légèrement sucré et sa texture multi-usage !

Cuisinée artisanalement par Éric dans le Vaucluse (84)



500G 100G



Crème fine BIO d'Artichauts

Cette recette est réalisée à partir de fonds d'artichauts, le cœur tendre de ce délicieux légume estival. Sa texture souple et ses petits morceaux fondants ne vous laisseront pas indifférents ! Nous aimons son goût fin et subtil avec des notes de noisettes très douces qui se prolongent longtemps en bouche.

Cuisinée artisanalement par Éric dans le Vaucluse (84)



500G 100G

Crème fine BIO de Betteraves Françaises

Cette recette est cuisinée avec des Betteraves Françaises, comme un houmous avec une belle robe violacée. La crème de sésame apporte du liant et de la texture pour être délicate à tartiner et facile à "diper". On y retrouve la douceur de la betterave avec une belle acidité grâce au vinaigre balsamique.

Cuisinée artisanalement par Éric dans le Vaucluse (84)



500G 100G





480G 85G

Crème fine de Basilic AOP et Parmesan

Inspirée du traditionnel Pesto Genovese, cette recette est réalisée à partir de Basilic de Gênes AOP frais, qui lui donne sa couleur verte éclatante, d'huile d'olive vierge extra, de Parmiggiano Reggiano 24 mois et de pignons de pin. Un petit concentré d'Italie dès l'ouverture du bocal.



Cuisinée par Roberto à Gênes (Italie) à 100 km du champ



520G 180G 100G

Crème fine BIO de Pois Chiches au Citron et au Cumin

Inspirée du houmous, la Crème Fine BIO de Pois Chiches est relevée avec du poivre blanc, du cumin et bien citronnée. Elle est travaillée sans ail pour plus de légèreté et émulsionnée avec une Huile d'Olives au délicieux fruité noir.



Cuisinée par Raphaëlle en Gironde dans le (33)



NOUVEAU

Crème fine Bio d'Aubergines

Préparée à partir d'aubergines Bio cuisinées fraîches, cette recette est simplement assaisonnée avec du citron et avec une huile d'olive vierge extra pour une belle rondeur en bouche. Sa texture onctueuse est à tomber : à tartiner ou à cuisiner sans modération !



Cuisinée par Éric dans le Vaucluse (84) à 20 km du champ

500G 90G



NOTRE PRODUCTEUR
Roberto

Notre recette :
des ingrédients de
qualité et un savoir-
faire traditionnel.
Nous nettoyons
l'étiquette du superflu :
pulire l'etichetta !



Mini-scones à
la Crème de Basilic AOP
et Parmesan & Rillettes
de Merlu aux graines de
Moutarde BIO

Les recettes de Crèmes fines de légumes



500G 90G

Crème fine Bio d'Olives Noires de la Drôme Provençale

Cette recette est réalisée exclusivement à partir d'olives tanches Bio cultivées dans la Drôme et le Vaucluse. Simplement assaisonnée au thym et au poivre bio, elle préserve la légère amertume et le fruité des olives drômoises.



Cuisinée par *Eric* dans le *Vaucluse (84)* à 70 km du champ



NOUVEAU

Crème fine d'Olives Lucques vertes

Découvrez l'olive Lucques caractérisée par sa couleur vive, et sa chair ferme et fruitée au petit goût de noisettes crues et d'artichauts. Nos olives sont simplement agrémentées d'huile et subtilement relevée à l'ail pour des notes douces et subtiles.



Cuisinée par *Pierre* dans l'*Hérault (34)* à 30 km du champ



NOUVEAU

Crème Fine (anti-gaspi) de Tomates du Sud-Ouest

Découvrez la toute première recette issue de la filière des fruits déclassés. Les tomates que nous sauvons du gaspillage alimentaire sont exclusivement sourcées dans le Sud-Ouest pour être valorisées, à pleine maturité, en une délicieuse crème onctueuse et goûteuse de tomates.



Cuisinée artisanalement par notre tribu anti-gaspi



650G 100G

LE CHIFFRE CHOC

Elles font la fierté du Sud de la France,
**mais moins de 2% des olives consommées
en France sont françaises !**

Notre volonté : relocaliser nos menus en mettant
l'olive française à la carte de l'apéro.



Crème fine Bio d'Olives Noires de la Drôme Provençale

Portrait de producteur
FRANCK
NOTRE
SUPER
VOLAILLER

Découvrez tous nos **Portraits de producteurs**
sur superproducteur.com/producteurs



En 1989, Franck et Christelle se lancent dans l'élevage de volailles avec la création dans l'Eure d'un atelier de gavage de canards sur 30 hectares. Trente sept ans plus tard, leur ferme s'étend sur une centaine d'hectares, dont 85 réservés à la production de céréales et 15 au pâturage des volailles : canards, poulets, pintades, oies et dindes gambadent en toute liberté, biberonnés au blé, maïs et pois poussés sur place en agriculture raisonnée, à grand renfort de fumier, compost et lisier de volailles.

Pas un cinq étoiles mais presque : les volailles arrivent âgées d'un jour seulement et passent leurs premières semaines en couveuse dans une atmosphère contrôlée. Il fait chaud, le lit de paille est épais, leur confort est vérifié tous les jours. Elles sont ensuite transférées dans des parcelles, à l'air libre en journée, à l'abri de tunnels en toile la nuit. L'élevage se fait de manière lente et naturelle : dans l'herbe normande, grain et eau à volonté, quelques arbres pour se mettre à l'ombre et du temps pour grandir.

L'abattoir est situé sur la ferme, tout comme l'atelier de fabrication des rillettes, tous deux aux normes CEE et conformes à la démarche HACCP. Toutes nos rillettes de volailles (Oie de La Ferme, Canard de Barbarie, Poulet Français) sont donc 100% normandes : les volailles sont élevées, abattues, découpées et cuisinées sur l'exploitation. Du pré normand jusqu'à la tartinade de l'apéro, nous savons exactement ce que contiennent nos bouches : des produits simples, goûteux et 100% naturels, à l'origine garantie.



650G 85G

Rillettes de Poulet français

Cette recette est réalisée à partir de poulet de la ferme, élevés dans la plus pure tradition. Les chairs de poulet sont confites dans la graisse de canard et effilochées à la maison. Vous apprécierez les beaux morceaux et le goût bien marqué de poulet.



Cuisinées par Franck dans l'Eure (27) à 0 km de la ferme



650G 150G 85G

Rillettes de Canard de Barbarie

Les rillettes de Canard sont extrêmement goûteuses car elles sont effilochées en gros morceaux et travaillées avec la Rolls des canards, le canard de Barbarie ! Cette race française a une chair charnue et peu grasse qui lui confère une saveur subtile et fondante.



Cuisinées par Franck dans l'Eure (27) à 0 km de la ferme



650G 85G

Rillettes Bio de Porc des Landes

Une recette préparée dans les Landes à partir de Porcs Bio élevés dans le Sud-Ouest (Landes et Pyrénées Atlantiques), dans la plus pure tradition fermière. Effilochées à la main et relevées au poivre noir, vous apprécierez ses beaux morceaux et son goût de terroir bien marqué.



Cuisinées par Clément dans les Landes (40) à 100 km de la ferme



NOTRE PRODUCTEUR
Franck

Travailler avec Superproducteur nous a permis de moderniser notre appareil de production. Notre objectif ? Proposer du circuit court et des produits meilleurs pour la santé et la planète



Les recettes de Rillettes Terre



Terrine de Porc Français Au Cognac

La terrine de Porc est travaillée sur un sourcing porc exclusivement français. La texture de notre terrine est agréable, facile à tartiner avec un assaisonnement juste au Cognac de la région



Cuisinées en Gironde (33)



90G



Terrine de Porc Français au Piment d'Espelette

La terrine de Porc est travaillée sur un sourcing porc exclusivement français. La texture de notre terrine est agréable, facile à tartiner avec un assaisonnement juste au Piment d'Espelette



Cuisinées en Gironde (33)



90G

Salaison



Saucisson Sec des Pyrénées

Préparé à partir de porcs sourcés proches de l'atelier, notre Saucisson Pur Porc est relevé par un assaisonnement juste entre le sel et les épices et est bien sec. DDM : 2 mois.



Préparé par Hervé dans les Hautes-Pyrénées (65)



200G



Chorizo Sec des Pyrénées

Préparé à partir de porcs élevés proches de l'atelier, il est relevé mais doux et pas trop épicé avec un assaisonnement juste. DDM : 2 mois.



Préparé par Hervé dans les Hautes-Pyrénées (65)



200G



Rillettes de canard
de barbarie
85G

Saucisson Sec
des Pyrénées
200G



Rillettes de Maquereaux à la Moutarde BIO



Cette recette est réalisée à partir de maquereaux pêchés en Bretagne dans le respect des saisons. Vous retrouverez la texture épaisse des rillettes effilochées à la main et le goût typique du maquereau rehaussé par la moutarde BIO. Des rillettes de caractère adoucies par une pointe de crème fraîche BIO, tout simplement !



Cuisinées par Julien dans le Finistère (29) à 80 km de la criée.



Rillettes de Merlu aux graines de Moutarde BIO



Cette recette est réalisée à partir de merlus pêchés en Bretagne, une ressource durable pour consommer responsable. Vous retrouverez la texture des rillettes effilochées à la main et le délicat goût iodé du merlu rehaussé par la moutarde BIO en grains. Des rillettes élégantes et savoureuses !



Cuisinées par Julien dans le Finistère (29) à 80 km de la criée.

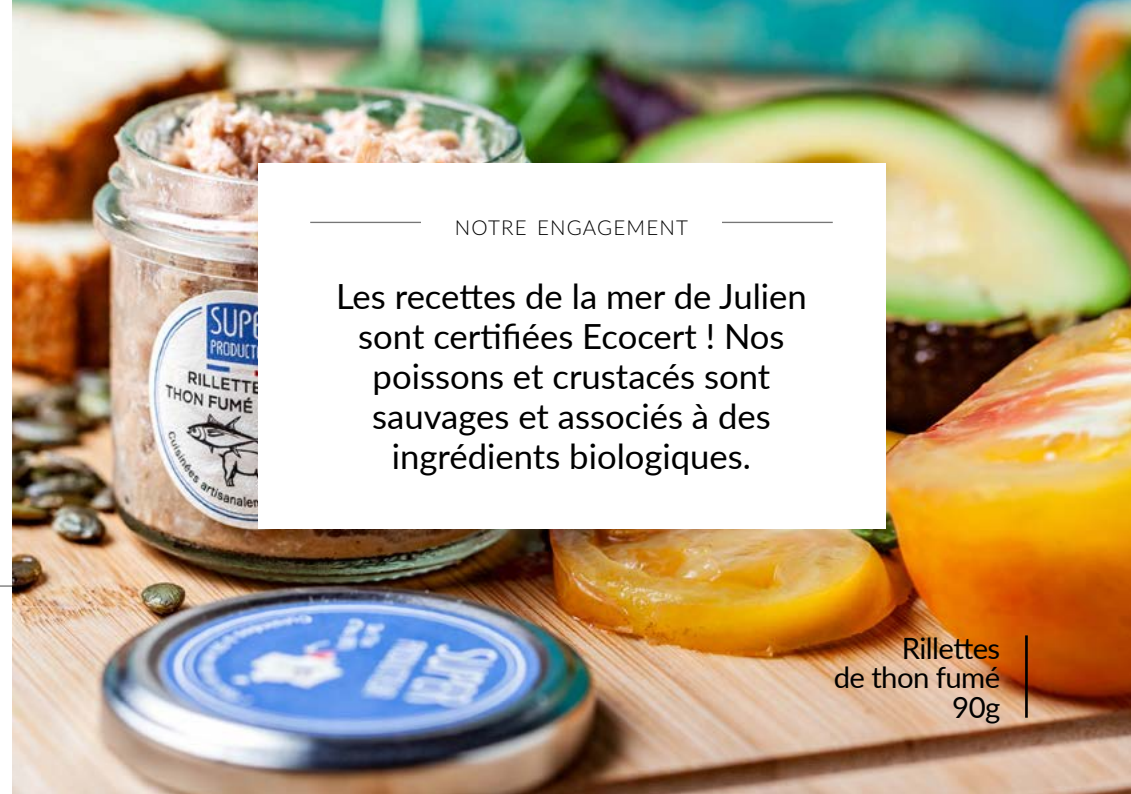


Rillettes de Thon Fumé

Cette recette est préparée à partir de Thon Blanc Germon de pêcheurs vendéens et bretons. En bouche on retrouve le goût authentique du thon fumé à froid au bois de hêtre allié à la crème qui donne à nos rillettes une texture ultra fondante à tomber.



Cuisinées par Quentin en Vendée (85) sur l'île d'Yeu.



NOTRE ENGAGEMENT

Les recettes de la mer de Julien sont certifiées Ecocert ! Nos poissons et crustacés sont sauvages et associés à des ingrédients biologiques.

Rillettes de thon fumé 90g

Et aussi un avant-goût de la gamme Sardine :



Sardines Huile d'Olive & fleur de Sel
SAROLIVE
115g / PCB : 18



Sardines Huile Tapenade
SARTAPE
115g / PCB : 18



Sardines Citron Confit
SARCIT
115g / PCB : 18

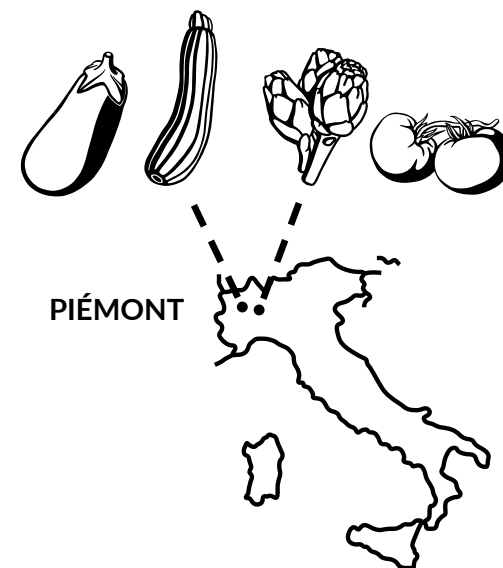


Sardines à la Camarguaise
SARCAM
115g / PCB : 18





NOS ANTIPASTI ITALIENS



Pour la réalisation de nos antipasti, nous nous sommes tournés vers l'Italie et vers deux producteurs qui maîtrisent à merveille l'art de faire fondre et croquer les légumes à la fois ! C'est dans les collines de l'Alto Monferrato, reconnues Patrimoine mondial par l'UNESCO, qu'Emilio a repris la tradition familiale de travail en cohésion avec la nature, la forêt et la terre ! Depuis 20 ans maintenant, il sélectionne soigneusement avec sa femme

Marina des légumes frais et de saison, sourcés en circuit court pour cuisiner artisanalement nos antipasti. Une tradition qui fait la qualité de nos Aubergines et Courgettes grillées, cultivées à moins de 2 km de son atelier.

À quelques kilomètres de là, Roberto a repris l'entreprise familiale et cultive Artichauts et Tomates avant de les préparer directement dans son atelier pour la confection de nos antipasti !



Olives Vertes Olivière Entières

Découvrez l'Olive Olivière typique de l'Hérault, cultivée en Bio à quelques km de l'atelier puis attendrie dans une saumure naturelle. Sa chair charnue et croquante aux notes de noisettes est parfaite pour l'apéro.



Cuisinée par Pierre dans l'Hérault (34) à 30 km du champ



110G

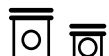


Courgettes à l'Huile d'Olive Vierge Extra

Cette recette est réalisée à partir de courgettes riches en goût, sourcées en circuit court... Elles sont grillées avant d'être marinées en saumure (mélange de sucre, vinaigre et eau, indispensable pour la conservation), puis plongées dans une huile d'olive vierge extra.



Cuisinées par Emilio dans le Piémont (Italie) à 1,5 km du champ



2.3KG 100G



Veggie bowl aux Courgettes
à l'Huile d'Olive Vierge Extra
et à la Crème fine BIO de
Pois Chiches





Tomates Confites à l'Huile d'Olive Vierge Extra

Cette recette est réalisée à partir de tomates du Piémont. Cette reine de l'été, récoltée après qu'elle se soit gorgée de soleil est un incontournable de votre armoire à provision. Très fondantes, elles ont ce goût légèrement sucré des tomates fraîches qui se révèle dans l'huile d'olive vierge extra dans laquelle elles sont confites, après avoir été légèrement séchées au soleil.

*Cuisinées par Roberto dans le Piémont (Italie)
à 0 km du champ*



1.7KG 100G



Artichauts à l'Huile d'Olive Vierge Extra

Cette recette est réalisée à partir de cœurs d'artichauts du Piémont, la partie la plus tendre de ce légume Méditerranéen... Riches en goût, ils sont simplement coupés en deux, grillés, puis marinés dans l'huile d'olive vierge extra. Leur texture est parfaite, croquante puis fondante en bouche.

*Cuisinées par Roberto dans le Piémont (Italie)
à 0 km du champ*



1.7KG 100G



Langoustine rolls aux Artichauts
à l'Huile d'Olive Vierge Extra et
Rillettes de Langoustines



GRESSINS & CRACKERS

Gressins et Crackers



Mini Gressins
Nature Bio

OHGREMINI
200g / PCB : 10



Crackers
Romarin Bio

OHCRARO
200g / PCB : 10



Crackers
Sésame Bio

OHCRASE
200g / PCB : 10



Gressins
Nature Bio

OHGRENAT
200g / PCB : 8



Gressins
Olives Bio

OHGREOL
200g / PCB : 8



Gressins
Romarin Bio

OHGRERO
200g / PCB : 8



Gressins
Sésame Bio

OHGRESE
200g / PCB : 8



Craquines
Emmental
Oignons
BV70077
80g / PCB : 10



Craquines Olives
Vertes et Herbes
de Provence
BV70078
80g / PCB : 10



Biscuits oignons
emmental
MP29139
120g / PCB : 12



Biscuits piment
d'Espelette
AOP
MP29149
120g / PCB : 12



CHIPS & BISCUITS SALÉS

Chips, biscuits et mélanges salés



Chips au Sel de Guérande

SPCHI001
45g / PCB : 40



Chips au Poivre

SPCHP001
45g / PCB : 40



Chips au Sel de Guérande

SPCHI002
100g / PCB : 20



Mélange Grillé Fr. au Paprika

SPMRP001
40g / PCB : 40



Mélange Grillé Fr. aux raisins et Cranberries

SPMCR001
40g / PCB : 40



Biscuits Sablés au Fromage de Brebis DOP Pecorino

GIB003
600g / PCB : 6



Bouchées Chèvre

CHA910
100g / PCB : 16



Bouchées Piment d'Espelette

CHA919
100g / PCB : 16



Bouchées d'Orléans Martin Pouret

CHA925
100g / PCB : 16



Mini Feuilletés Persillade

BV70281
75g / PCB : 10



Mini Feuilletés Fromage

BV70274
80g / PCB : 10



Mini Feuilletés Olives Noires

BV70275
80g / PCB : 10



Mini Feuilletés Piment d'Espelette

BV70278
60g / PCB : 10



Mini Feuilletés Pizza

BV70351
60g / PCB : 10



Mini Feuilletés Comté

BV70314
75g / PCB : 10



Mini Feuilletés Olives Vertes et Noires

BV70208
60g / PCB : 10



Mini Feuilletés Tomates à la Provençale

BV70048
60g / PCB : 10



PLATS CUISINÉS

Les Plats Cuisinés



**Parmentier de canard
et écrasé de pommes de terre**
Plat cuisiné pour 1 personne

Préparé par l'Atelier Jeantaine (72)

ARO0296
320g / PCB : 6



Poulet curry coco et riz Basmati
Plat cuisiné pour 1 personne

Préparé par l'Atelier Jeantaine (72)

ARO0295
320g / PCB : 6



Boeuf carottes façon Bourguignon
Plat cuisiné pour 1 personne

Préparé par l'Atelier Jeantaine (72)

ARO0297
320g / PCB : 6



Saucisses et lentille façon Rougail
Plat cuisiné pour 1 personne

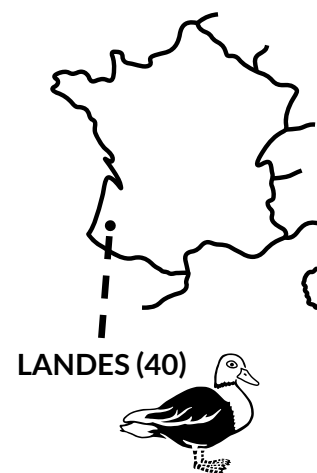
Préparé par l'Atelier Jeantaine (72)

ARO0294
320g / PCB : 6



Portrait de producteur
**PHILIPPE,
HOMME DE
FOIES**

Découvrez tous nos **Portraits de producteurs**
sur superproducteur.com/producteurs



Philippe a d'abord travaillé pour de grandes Maisons, avant de lancer sa propre activité en 1991 pour se consacrer exclusivement au foie gras. Ayant noué un contact privilégié avec plusieurs dizaines de fermes artisanales des alentours, il est approvisionné chaque jour en canards mulards, race rustique issue d'un croisement entre la cane commune et le canard de Barbarie. Facile à élever, le mulard produit des foies gras souples et d'excellente qualité qui combinent notre exigence et celle de Philippe.

Les canards sont nés, élevés 16 semaines au grand air et préparés dans les Landes, nourris aux grains cultivés (maïs, soja, tournesol) jusqu'à atteindre leur poids de croisière d'environ 4 kg. Ils sont gavés exclusivement au maïs jaune en grains de la ferme, ramollis à l'eau chaude avec un peu de graisse de canard, jusqu'à un poids d'environ 6,5 kg. Des conditions exigeantes du label IGP Foie Gras du Sud-Ouest qui garantissent l'origine Sud-Ouest des Foies. La garantie d'une qualité exceptionnelle et d'une traçabilité remontant jusqu'au couvoir.

Notre Foie gras de Canard Entier à l'Armagnac et au gros poivre est cuisiné directement dans le terroir de La Chalosse. Les foies sont sélectionnés un à un de manière rigoureuse suivant différents critères : les pièces de foie gras de canard extra souple pèsent entre 450 et 550 grammes (entre 400 et 700 g pour le Label rouge) et ne doivent présenter aucune tâche ni hématome. L'assaisonnement à l'Armagnac et au gros poivre lui confère des saveurs fruitées et bien relevées tout en préservant son goût authentique et sa texture fondante.



Condiment de champignons de Paris à la Truffe d'été 4% (*Tuber aestivum* Vitt.), aromatisé

Cuisiné à partir de champignons de Paris frais et de 4% de truffe d'été de Toscane, une toute petite pointe de ce condiment suffit pour parfumer un toast de Foie Gras, de Saint-Jacques, de Tourteaux, ou pour transformer vos préparations en véritables merveilles.



*Cuisiné par Filippo en Toscane (Italie)
à 150 km du champ*



500G 80G



Foie gras de Canard Entier du Sud-Ouest IGP

Cuisiné à partir de Foie Gras du Sud-Ouest et préparé en Chalosse dans les Landes. Sa marinade à l'Armagnac et au gros poivre lui confèrent des saveurs fruitées et bien relevées tout en préservant une texture fondante.



*Cuisiné par Philippe dans les Landes (40)
à 50 km de la ferme*



450G 315G 190G 120G 90G



À découvrir en format écriin !

Demandez nous le catalogue Coffrets !
Rendez-vous page 72.



NOTRE PRODUCTEUR
Philippe

Le plus important est la sélection et la fraîcheur des foies. Travailler avec Superproducteur nous permet de diversifier notre activité.





85G

Rillettes de Tourteaux

Retrouvez une délicieuse chair de crabe sans avoir à décortiquer les petits casiers du crustacé... Les Rillettes de Tourteaux vous séduiront par leur délicatesse et leur finesse en bouche. Fondantes et savoureuses grâce à la crème fraîche BIO de la ferme voisine.

Cuisinées par Julien dans le Finistère (29) à 80 km de la criée.



450G 90G

Rillettes de Saint Jacques

Cuisinées avec plus de 65% de Saint-Jacques, son effilochage en beaux morceaux et la crème fraîche BIO mettent en valeur la délicatesse et la finesse en bouche de ce noble coquillage.

Cuisinées par Julien dans le Finistère (29) à 80 km de la criée.



450G 90G

Rillettes de Langoustines

Cette recette est réalisée à partir de Langoustines pêchées en pleine saison dans l'Atlantique Nord-Est. Avec 40% de langoustines effilochées à la main, le goût fin de ces rillettes est délicatement relevé par de la crème fraîche BIO de la ferme voisine.

Cuisinées par Julien dans le Finistère (29) à 80 km de la criée.



NOTRE PRODUCTEUR
Julien

J'aime travailler des recettes riches en poisson pour ne pas dénaturer la matière première noble. Le partenariat avec Superproducteur m'a permis d'embaucher.



S'engager dans la transition alimentaire

**NOUS ENCOURAGEONS
NOS PRODUCTEURS POUR
LA MISE EN PLACE DE
BONNES PRATIQUES
ISSUES DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
ET LES ACCOMPAGNONS
DANS LE PASSAGE EN BIO
LORSQU'ILS NE SONT PAS
(ENCORE) CERTIFIÉS**

Les Références BIO

Crèmes fines de légumes



Crème fine BIO
de poivrons



Crème fine BIO
d'artichauts



Crème fine BIO
de pois chiches au
citron et au cumin



Crème Fine Bio
d'olives noires
de la Drôme
Provençale



Crème Fine Bio
d'Aubergines de
Provence



Crème Fine Bio
de Betteraves
Françaises

Produits de la Ferme



Rillettes Bio de Porc des
Landes au Poivre Noir



Rillettes de Maquereaux
à la Moutarde BIO



Rillettes de Merlu
aux graines de Moutarde BIO



Rillettes de
Langoustines



Rillettes de
Saint Jacques



Rillettes de
Tourteaux

Oh Gourmand Crackers & Gressins



Crackers
Romarin



Crackers
Sésame



Mini Gressins
Nature



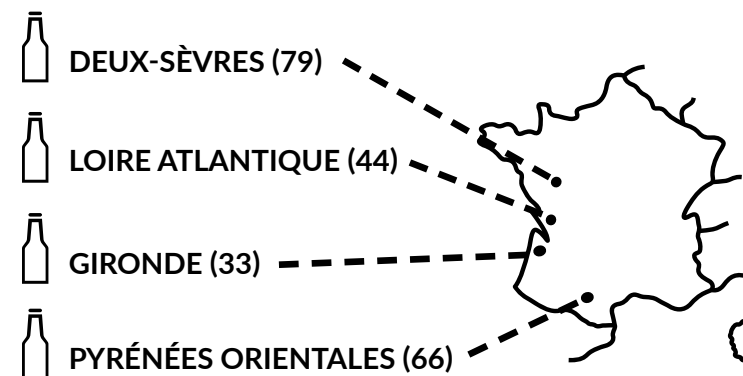
Gressins
Nature



Gressins
Romarin



LES BOISSONS



Découvrez la sélection de nos
marques invitées, pour des
apéros engagés aux pairings
parfaits !

sibio! **ATIKA** **UMÀ** **unaju**
PRODUCTEURS ARTISANS



SIBIO

Un nectar Bio parfaitement équilibré, avec peu de sucre, une texture de velouté unique et surtout des fabuleuses saveurs.



75CL 3L



Nectar de Poire
Jus Pomme
Pêche Abricot

SIBSPO001 75cl / PCB : 6
SIBSPA003 3L / PCB : 1

Fermez les yeux, vous croquez dans les fruits du Roussillon qui ont poussé entre Mer et Montagne...



75CL 3L



Nectar de Pêche Blanche

SIBSPE001 75cl / PCB : 6
SIBSPE003 3L / PCB : 1

Fermez les yeux, vous croquez dans une pêche du Roussillon qui a poussé entre Mer et Montagne...



75CL 3L



Jus de Pomme
d'Ille-sur-Têt

SIBSPM001 75cl / PCB : 6
SIBSPM003 3L / PCB : 1

Un jus Bio de Pomme de l'Ille-sur-têt parfaitement équilibré. Du petit-déjeuner, à l'apéro, en passant par le goûter.

ATIKA

Une gamme pour les intimes du kombucha traditionnel. Non pasteurisé et non filtré, il est riche en micro-organismes vivants. Conservation en ambiant.



33CL



Kombucha
Citron Vert Menthe

ATIKOM002
33cl / PCB : 12

Un concentré de fraîcheur avec une touche acidulée grâce au mariage du citron vert et de la menthe. Un kombucha qui sent bon le soleil !



33CL



Kombucha
Pêche

ATIKOM004
33cl / PCB : 12

Une boisson naturelle et finement pétillante aux douces saveurs de pêche. Une gourmandise assurée !



33CL



Kombucha
Citron Gingembre

ATIKOM001
33cl / PCB : 12

Un citron merveilleusement rafraîchissant allié au boost du gingembre pour une boisson finement pétillante.



UMÀ

Des sodas plus subtils, moins sucrés, frais et pétillants : voici les sodas majeurs.



33CL



Ginger Beer Bio

SPUMA002
33cl / PCB : 12

L'infusion pétillante de gingembre. Peu sucrée, elle révèle toute la subtilité et la fraîcheur épicée de cette racine aux nombreuses vertus.



33CL



Limonade Bio

SPLIM002
33cl / PCB : 12

L'infusion d'écorces de citrons jaunes, verts, associée aux écorces d'orange pour un résultat rond



33CL



Cola Bio

SPCOL002
33cl / PCB : 12

Un cola léger et facile à boire à partir de noix de kola, de cannelle et d'écorces d'agrumes.



25CL



Thé Vert Bio

SPTHE002
33cl / PCB : 12

Une boisson ultra rafraîchissante infusée avec du basilic pour révéler sa saveur florale et du yuzu pour une touche acidulée.

UJANU

Boissons naturelles bios finement pétillantes, sans alcool, au goût de fruits et de plantes préservé.



25CL



Infusion Pétillante Citron
Menthe

SPUJU002
25cl / PCB : 12

Une boisson finement pétillante et peu sucrée qui allie les notes végétales de la menthe (justement dosée) et la délicieuse acidité du citron.



25CL



Infusion Pétillante Yuzu
Concombre

SPUJU001
25cl / PCB : 12

Une boisson finement pétillante et peu sucrée qui allie le côté rafraîchissant du concombre et la puissance aromatique du Yuzu.



Sucrés

**LES
SUCRÉS**
OH GOURMAND

OH GOURMAND
Chocolat, confiserie, épicerie

Découvrez une sélection
Oh Gourmand pour des
moments sucrés parfaits !

Nucellina

BARATTI & MILANO

Leone
dal 1857

Confiserie Tradizionale
SIC
Dolci dal 1947



CHOCOLAT NEW

Des douceurs chocolats à tomber, sans plastique !

Baratti & Milano



Présentoir
limoncello Blanc 15g

BM4629
2kg / PCB : 1



Gianduiotto
Noir 10g

BM4004
500g / PCB : 1



Gianduiotto
Lait

BM4000
500g / PCB : 1



Poche Cremino
Tiramisu 10,5g

BM4039
500g / PCB : 1



Poche Cremino
4 Emotions
10,5g

BM4027
500g / PCB : 1



Poche Cremino
Classique
10,5g

BM4021
500g / PCB : 1



Poche Cremino
Pistache
10,5g

BM4022
500g / PCB : 1



Poche Cremino
Extra Noir
10,5g

BM4026
500g / PCB : 1



Poche Cremino
Limoncello
10,5g

BM4045
500g / PCB : 1

Nucellina



Pâte à tartiner choco
noisettes intense

ODCNUCINT
215g / PCB : 9



Pâte à tartiner
choco noisettes
authentique

ODCNUCAUT
215g / PCB : 9



Caramel au
beurre salé

OHCARA230
230g / PCB : 12



Crème de
pralines roses

OHCREMPRA230
230g / PCB : 12



Crème de
pralines roses

OHCREMPRA120
120g / PCB : 12

Oh Gourmand



Cornet
Gaufrette
Noisette

GU0096876
25g / PCB : 24



Cornet
Gaufrette
Caramel

GU0096874
25g / PCB : 24

Messori



Cornet
Gaufrette
Multicolores

GU0096875
25g / PCB : 24

PETIT-DÉJEUNER

De quoi bien commencer la journée...!

Superproducteur



Comptée
Pommes
du Sud-Ouest
SPCPO003
690g / PCB : 6



Comptée
Pommes-Poires
du Sud-Ouest
SPCPP003
690g / PCB : 6



Mini Cookies Bio
Choco Noisettes
au miel
SPCON001/
11,8g / PCB : 170



Mélange Grillé
Fr. au Paprika
SPMRP003/
1kg / PCB : 10
SPMRP004/
5kg / PCB : 2



Mix Fruits à
coques Fr.
Cucuma & Curry
SPMIC004/
5kg / PCB : 2



Mélange Grillé
Fr. aux raisins
et Cranberries
SPMCR003/
1kg / PCB : 10
SPMCR004/
5kg / PCB : 2

L'Atelier Saint-Michel



Boîte Métal
madeleines
Bonne Maman
04067600
600g / PCB : 6

Nucellina



Pâte à tartiner
choco noisettes
intense
ODCNUCINT
215g / PCB : 9



Pâte à tartiner
choco noisettes
authentique
ODCNUCAUT
215g / PCB : 9

Andresy



Confiture
ancienne
4 Fruits
AL13673
500g / PCB : 6



Confiture
ancienne
Abricot
AL13668
500g / PCB : 6



Confiture
ancienne
Figue
AL13672
500g / PCB : 6



Confiture
ancienne
Fraise
AL13667
500g / PCB : 6



Confiture
ancienne
Myrtille
AL13670
500g / PCB : 6

Mélanges de fruits à coques
- Paprika Fumé
- Curcuma & Curry
- Raisins et Cranberries

CONFISERIE NEW

Des confiseries mieux sucrées pour créer des moments uniques !

Anis de Flavigny



Coffret 5 étuis assortis 18 g

AO412
90g / PCB : 30

SIC



Pastilles RDV
Menthe forte
sans sucre
SIC404000
10g / PCB : 24

Pastilles RDV
Menthe verte
sans sucre
SIC403000
10g / PCB : 24

Caramels d'Isigny



Bouchée
caramel beurre
salé 9,5g
CINCO1068
2kg / PCB : 216

Afchain



Mini boîte
métal Killtoïd
AF50002
9g / PCB : 24



Bonbonnière
de 100 bâtons
réglisse pure
AF500004
10g / PCB : 100



Sachet bêtises
de Cambrai
Menthe
AF140168
1kg / PCB : 1

Pierrot Gourmand



Étui 10 sucettes
caramel
PG107388
130g / PCB : 12



Étui 10 sucettes
fruits
PG106394
130g / PCB : 12

Barkley's



Display offert
pour l'achat des
4 références
DISPVIDEBAR



Chewing gum
Menthe poivrée
boîte en métal
BARGUMCAN
30g / PCB : 9



Chewing gum
Cannelle
boîte en métal
BARGUMCAN
30g / PCB : 9



Chewing gum
Menthe verte
boîte en métal
BARGUMSPE
30g / PCB : 9



Boîte métal
Menthe poivrée
9,5 x 6 x 2 cm
BARPEP50
50g / PCB : 6



Boîte métal
Menthe verte
9,5 x 6 x 2 cm
BARPEP50
50g / PCB : 6



Boîte métal
Anis
9,5 x 6 x 2 cm
BARANIS50
50g / PCB : 6



Boîte métal
Cannelle
9,5 x 6 x 2 cm
BARCAN50
50g / PCB : 6



Boîte métal Can-
nelle & pomme
9,5 x 6 x 2 cm
BARCO50
50g / PCB : 9



Boîte métal Gin-
gembre & orange
9,5 x 6 x 2 cm
BARGO50
50g / PCB : 9

CONFISERIES NEW

Des confiseries mieux sucrées pour créer des moments uniques !

Vrac et sachets



Bergamote de Nancy

CSBER1402
1kg / PCB : 1



Berlingots de Carpentras assortis

CBER601
1kg / PCB : 1



Sachet vrac Nougat de Montélimar

ND107201
2,5kg / PCB : 1



Praline rose concassée 18% amandes

MPRA10-122A-NAT
5kg / PCB : 1



Présentoir Nougat de Montélimar

ND101021X24
35g / PCB : 24



Chouchous Fleur de sel

CH3
180g / PCB : 12



Sucettes Tutti frutti en présentoir

OHSUCTUT
55g / PCB : 36



Cannes à sucre 4 parfums mixtes

OHCANSOMIX
28g / PCB : 96

Leone



Présentoir 18 parfums

LE3668
27g / PCB : 54



Présentoir (citron, spritz, cerise, fraise, menthe)

LE3669
27g / PCB : 36



Pastilles Leone Violette

LE3660
27g / PCB : 18



Pastilles Leone Spritz

LE3666
50g / PCB : 6



Pastilles Leone Menthe

LE3651
27g / PCB : 18



Pastilles Leone Mojito

LE3667
27g / PCB : 18



Pastilles Leone Citron

LE3654
27g / PCB : 18



Pastilles Leone Cannelle

LE3661
27g / PCB : 18



Pastilles Leone Fraise

LE3657
27g / PCB : 18



Pastilles Leone Mandarine

LE3656
27g / PCB : 18



Pastilles Leone Gingembre

LE3665
27g / PCB : 18



Pastilles Leone Mixte

LE3650
27g / PCB : 18



CADEAUX

Les recettes de votre choix montées en écran selon vos besoins. Ils sont personnalisables sur demande.



Écran en kraft
1 bocal - Motif Tour Eiffel
SPECR002
PCB : 1



Écran en kraft
3 bocaux - Motif Bleu Noël
SPECR009
PCB : 1



Écran duo en kraft
1 bocal et un sachet de biscuits
SPEC001
PCB : 1



Écran à boire et à manger
à composer
SPEBM001
PCB : 1

1 bouteille + 4 recettes
2 bouteilles + 4 recettes
1 bouteilles + 8 recettes

MISE EN PLACE

Réglette, affichette, présentoir ou corner apéro sont idéals pour mettre en avant les recettes sur votre comptoir, bar ou étagère.



Réglette en chêne massif
du massif Franc-Comtois

SPREG001
PCB : 1



Affichette Sérigraphiée SP
avec socle

SPAFF006
PCB : 1



Corner Apéro

SPMEU001
PCB : 1



Présentoir de comptoir

SPCAI001
PCB : 1

ILS NOUS FONT CONFIANCE



PRINTEMPS



ESPACE PRO

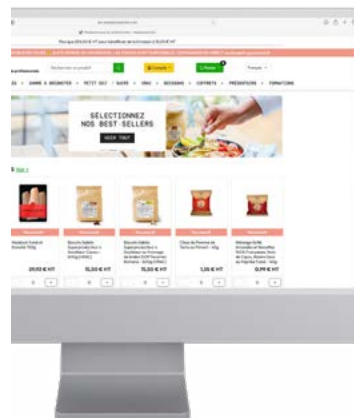
UNE QUESTION, BESOIN D'UN CONSEIL ?

Contactez

Pauline BIGNON
pauline@oh-gourmand.fr
0659406449

UNE SEULE ADRESSE POUR VOS COMMANDES :

commande@oh-gourmand.fr



[PRO.SUPERPRODUCTEUR.COM](https://pro.superproducteur.com)

L'eShop engagé dédié aux pros des métiers de bouche

- Départ des commandes le lendemain, si commande avant 15h
- Minimum de commande 200 €HT, 28 €HT de frais de port.

Franco dès 370 € Ht

Tout le catalogue Superproducteur et Oh Gourmand compris. Profitez-en !

Retrouvez toutes les informations sur les CGV Oh Gourmand.

UNE MARQUE



La Pause Gourmande Engagée

OH GOURMAND ARBORETUM

1 place des papeteries
92000 NANTERRE

Tél. 09 80 49 41 94

www.superproducteur.com
www.pro.superproducteur.com

