

ACCOCEBERRY

SPECIALITES AU PIMENT D'ESPELETTE

Emblème de toute une région, le piment d'Espelette a désormais acquis une renommée dépassant de loin les contreforts du Pays Basque. Considéré comme l'or rouge du pays, ce piment, **puissant et subtil** à la fois, nécessite **un savoir-faire ancien** pour en exploiter tous les arômes.



L'entreprise familiale Accoceberry, **héritière de cette culture**, offre ainsi un large assortiment de **produits originaux** à base de l'épice reine, mais aussi d'autres trésors culinaires de la région.

La politique d'approvisionnement favorise les matières premières de qualité spécifique et d'origine locale, pour le plus grand **respect de la gastronomie traditionnelle**.

PIMENT D'ESPELETTE ET SAUCES

Piment d'Espelette en poudre AOC	45 g
Purée de piment d'Espelette	90 g
Coulis de piment d'Espelette	90 g
Compote de piment d'Espelette	90 g
Gelée de piment d'Espelette	100 g / 200 g / 800 g
Confiture de piment d'Espelette	200 g
Moutarde forte	180 g
Moutarde à l'ancienne	180 g
Sauce basque forte	25 cl
Sauce basque douce	25 cl
Ketchupade douce	310 g
Ketchupade forte	310 g
Sel au piment d'Espelette	100 g
Gros sel au piment d'Espelette	100 g
Xipister	37.5 cl
Olibizia	37.5 cl
Cornichons	345 g / 1.850 kg
<i>Colis de 12 unités</i>	

DLUO : 2 ans