

FRUITS & MERS

GUILLAUME & LESGARDS



Les confituriers Guillaume & Lesgards sont deux passionnés à l'imagination débordante et au savoir-faire intact. **Des artisans amoureux des fruits et des contrastes**, partis à la découverte de **nouvelles saveurs** : les Sauces de Fruits pour le Poisson.

Après de nombreux essais de recettes, la gamme Fruits & Mers a vu le jour autour de quelques idées simples. Un **processus artisanal**, sans additif artificiel, fait naître une sauce prête à réchauffer pour **simplifier la préparation des produits de la mer**.

Le plaisir du goût en toute légèreté. Une véritable expérience culinaire, qui donne **des couleurs au poisson** !

Osez l'originalité de ces recettes, conçues pour chaque mode de cuisson, à adapter selon les envies de chacun !

FRUITS ET MERS – 140G

Fondue de rhubarbe aux pistaches

Pour poissons à la vapeur (colin, dos de cabillaud...)

Velouté d'agrumes au safran

Pour poêlée de crustacés

Compotée de pamplemousse à l'aneth

Pour poissons fumés

Crème de coco, citron vert et piment

Pour poissons grillés (dorade, rouget...)

Coulis de piquillo au piment d'Espelette

Pour la cuisson au four (cabillaud, bar...)

Unités par colis 12

DLC : 24 mois