

MOULIN SAINT-MICHEL



OLIVES ET TAPENADES



MOULIN SAINT-MICHEL

Cours Paul Revoil
13890 Mouriès, Provence, France
Tél. 33 4 90 47 50 40
Fax 33 4 90 47 58 72

contact@moulinsaintmichel.com

www.moulinsaintmichel.com



Les Tapenades, bocaux de 90 g

- **Tapenade d'olives noires**

Ingrédients : Pulpe d'olives noires (de variété Grossane, récoltées dans les Bouches-du-Rhône), câpres, huile d'olive et aromates.
Après avoir été dessalées, les olives subissent une mise à l'air dans des caquettes. Elles sont ensuite dénoyautées et tamisées. Pendant le malaxage, les ingrédients sont ajoutés à la pâte d'olive. Le mélange obtenu est conditionné et stérilisé.

- **Tapenade d'olives vertes au basilic**

Ingrédients : Pulpe d'olives vertes confites (de variétés Picholine et Salonenque, récoltées dans les Bouches-du-Rhône), câpres, huile d'olive, aromates, anchois et basilic.
Après avoir été dessalées, les olives sont dénoyautées et tamisées. Pendant le malaxage, les ingrédients sont ajoutés à la pâte d'olive. Le mélange obtenu est conditionné et stérilisé.

Utilisations : sur des toasts, dans une omelette, dans une sauce de salade, avec de la viande grillée...

Tapenades, 90g jars.

- **Black olive tapenade**

Ingredients: Black olive flesh (Grossane variety, picked in the Bouches-du-Rhône department), capers, olive oil, herbs and spices.
After desalting the olives are exposed to air in trays. The pits are then removed and the olives are crushed through a sieve. Ingredients are added to the olive paste during malaxation and the resulting mixture is sterilised and packaged.

- **Green olive with basil tapenade**

Ingredients: Confit green olive flesh (Picholine and Salonenque varieties, picked in the Bouches-du-Rhône department), capers, olive oil, herbs and spices, anchovies and basil.

After desalting the olive pits are removed and the olives are crushed through a sieve. Ingredients are added to the olive paste during malaxation and the resulting mixture is sterilised and packaged.

Eating suggestions: on toast, in an omelette, in a salad dressing, with grilled meat.

Les Olives, bocaux de 200 g

- **Olives noires, AOC Vallée des Baux-de-Provence**

Variété : Grossane (tardive, récoltées en décembre).
Les olives sont piquées fraîches, puis disposées dans des fûts. On ajoute du sel fin. Pendant une semaine, elles sont brassées régulièrement, puis conditionnées.

- **Olives vertes cassées, AOC Vallée des Baux-de-Provence**

Variétés : Salonenque et Béruguette (olives vertes récoltées avant maturité, de début septembre à mi-octobre).
Les olives vertes sont récoltées avant maturité. Elles sont calibrées puis cassées (léger éclatement de la chair sans atteindre le noyau). Elles subissent alors une désamérisation, puis trois rincages successifs, pendant trois jours. Elles sont alors salées et aromatisées au fenouil.

Utilisations : nature, dans des ragoûts...

Olives, 200g jars.

- **Black olives, controlled origin from the Valley of Baux-de-Provence**

Variety: Grossane (picked late, in December).
The olives are pricked when fresh and placed in barrels. Fine salt is added. They are regularly agitated for one week then packaged.

- **Green olives cassées, controlled origin from the Valley of Baux-de-Provence**

Varieties: Salonenque and Béruguette (green olives picked before maturity, beginning of September to mid October).
Green olives are picked before maturity. They are graded then broken (slight rupture of the flesh without reaching the pit). They undergo debitterization followed by three successive rinsings over a period of three days. They are then salted and flavoured with fennel.

Eating suggestions: naturally or in stews.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL CHARACTERISTICS

UNITÉ CONSUMMATEUR	Contenance/Capacity	TAPENADE/TAPENADE		OLIVES/OLIVES	
		verte/green 90 g	noire/black 90 g	cassées/"cassées" 200 g	noires/black 200 g
- BOCAL - /CONSUMER UNIT - JAR -	Hauteur/Height	4,70 cm	4,70 cm	8,50 cm	8,50 cm
	Diamètre/Diameter	7,30 cm	7,30 cm	8,50 cm	8,50 cm
	Poids brut/Gross weight	195 g	190 g	570 g	440 g
	GENCOD	3 496710 000039	3 496710 000046	3 496710 000282	3 496710 000299
UNITÉ DE COLISAGE - CARTON - /PACKAGING UNIT - BOX -	Contenance/Capacity	12 bocaux/jars	12 bocaux/jars	12 bocaux/jars	12 bocaux/jars
	Poids/Weight	2,48 kg	2,37 kg	7,00 kg	5,50 kg
	Longueur/Length	24,00 cm	28,50 cm	34,00 cm	34,00 cm
	Largeur/Width	16,00 cm	21,50 cm	26,00 cm	26,00 cm
	Hauteur/Height	10,50 cm	6,00 cm	9,50 cm	9,50 cm
UNITÉ DE TRANSPORT - PALETTE - /TRANSPORT UNIT - PALLET -	Contenance/Capacity	216 cartons/boxes	210 cartons/boxes	80 cartons/boxes	80 cartons/boxes
	Poids/Weight	560 kg	520 kg	580 kg	460 kg
	Longueur/Length	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
	Largeur/Width	80 cm	80 cm	80 cm	80 cm
	Hauteur/Height	110 cm	105 cm	110 cm	110 cm