

FAVUZZI



Février 2015

POLENTA À
LA PURÉE DE
CHAMPIGNONS
ET TRUFFES

SAUMON FUMÉ ET
PERLES DE VINAIGRE
BALSAMIQUE

RIZ SUCRÉ

COCKTAIL
SCARLETT
FEVER

TENDANCES 2015

SELON LE

FANCY FOOD SHOW
DE SAN FRANCISCO

★
FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS

S'AMUSER
 SORTIR DES SENTIERS BATTUS
 DÉCOUVRIR
 QUE DERRIÈRE
 CHAQUE PRODUIT
 FIN EXISTENT DES
 ARTISANS, UNE
 HISTOIRE,
 UNE CULTURE
 S'ENTOURER DE PASSIONNÉS
 ET DE GOURMANDS

SEREZ-VOUS DU NOMBRE?

COUVERTURE [PHOTOGRAPHE - MARIANGELA FAVUZZI, OLIVERAIE - CONTRADA ZAPPINO, LIEU - MOLFETTA, ITALIE, SUR LA PHOTO - DAMIANO FAVUZZI ET MICHELE PETRUZZELLA (ONCLE ET COUSIN DE MICHEL FAVUZZI) RÉCOLTE 2014] DIRECTION ARTISTIQUE - CATHERINE GUILBAULT CRÉATION, TEXTES, PHOTOS ET RECETTES - MICHEL FAVUZZI



SALADE
 DE FENOUIL
 ET FETA

6



POLENTA À
 LA PURÉE DE
 CHAMPIGNONS
 ET TRUFFES

8



YOGOURT
 AUX FRAISES ET
 AU VINAIGRE
 BALSAMIQUE

26



10

TENDANCES 2015 SELON
 LE FANCY FOOD SHOW

MENU

FÉVRIER

- 6 SALADE DE FENOUIL ET FETA

- 8 POLENTA À LA PURÉE DE
 CHAMPIGNONS ET TRUFFES

- 10 LES TENDANCES 2015 SELON LE FANCY
 FOOD SHOW DE SAN FRANCISCO

- 18 SOUPE DE TOMATES À LA CRÈME ET
 À L'HUILE DE TRUFFE NOIRE

- 22 SAUMON FUMÉ ET PERLES
 DE VINAIGRE BALSAMIQUE

- 24 RIZ SUCRÉ

- 26 YOGOURT AUX FRAISES ET AU
 VINAIGRE BALSAMIQUE

- 30 COCKTAIL SCARLETT FEVER

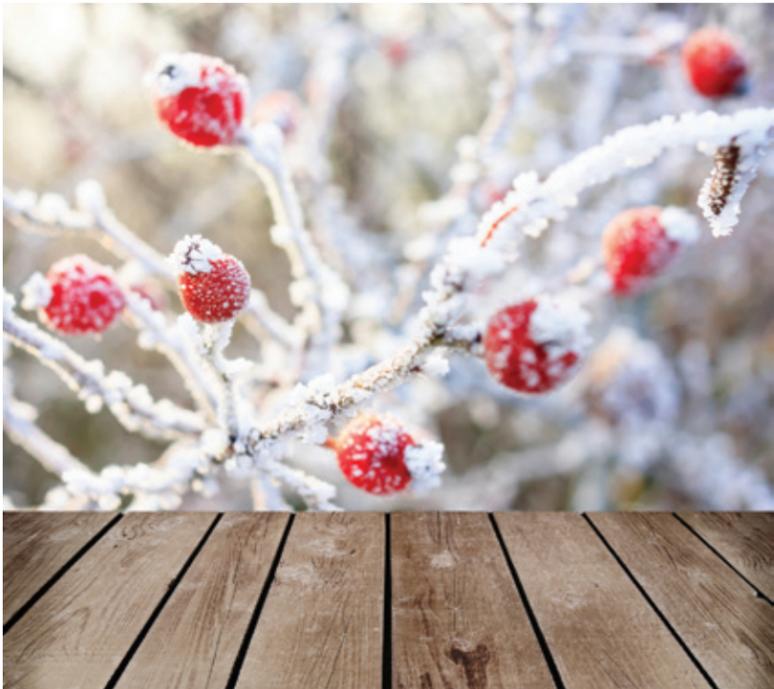
- 34 COCKTAIL AU RHUM ET À LA BOISSON
 GAZEUSE AUX CERISES NOIRES

EXOUIS





VIVE
L'HIVER!



Cette salade fraîche et croquante est un parfait exemple de la façon dont une huile et un vinaigre de première qualité peuvent transformer un nombre restreint d'ingrédients frais en un plat sain et délicieux.



- 1 gros bulbe de fenouil coupé en tranches fines
- 1 petit oignon rouge coupé en tranches fines
- 250 mL (1 tasse) de feuilles de menthe fraîche grossièrement hachées
- 75 mL (1/3 tasse) d'huile au citron Meyer O
- 15 mL (1 c. à soupe) de vinaigre de champagne O
- 1 mL (1/4 c. à thé) de chacun des ingrédients suivants:
 - citron et sel, poivre et sucre
- 125 mL (1/2 tasse) de fromage feta émietté
- Tranches de citron pour garnir

SALADE DE FENOUIL ET FETA

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 15 MINUTES

MÉLANGER LA MOITIÉ DU FROMAGE FETA ET TOUS LES AUTRES INGRÉDIENTS DANS UN BOL. RÉPARTIR DANS DES ASSIETTES ET GARNIR AVEC LE RESTE DU FROMAGE FETA ET LES TRANCHES DE CITRON. SERVIR IMMÉDIATEMENT.



OL09
HUILE CITRON
MEYER O
PDSF 20,99 \$
250 ML, 6/CAISSE



OL02
VINAIGRE
CHAMPAGNE O
PDSF 13,99 \$
200 ML, 6/CAISSE



FA39
CITRON & SEL FAVUZZI
PDSF 7,99 \$
100 G, 12/CAISSE

POLENTA



- 625 mL (2 1/2 tasses) de lait
- 250 mL (1 tasse) d'eau
- 3 mL (3/4 c. à thé) de sel
- 250 mL (1 tasse) de semoule de maïs jaune
- 60 mL (1/4 de tasse) de petits dés de beurre
- 125 mL (1/2 tasse) de crème fraîche
- 180 g (1 pot) de purée de champignons et truffes Favuzzi
- 30 mL (2 c. à soupe) de persil plat haché finement
- Sel et poivre au goût



POLENTA À LA PURÉE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES

POUR 8 À 12 PERSONNES
PRÉPARATION - 1 H 45

DANS UNE CASSEROLE, PORTER LE LAIT, L'EAU ET LE SEL À ÉBULLITION À FEU MOYEN. AJOUTER LA SEMOULE DE MAÏS EN PLUIE EN REMUANT AVEC UN FOUET. BAISSER LE FEU ET POURSUIVRE LA CUISSON À FEU DOUX PENDANT 15 MINUTES, EN REMUANT RÉGULIÈREMENT AVEC UNE CUILLÈRE DE BOIS. RETIRER DU FEU ET, TOUT EN REMUANT, AJOUTER LE BEURRE ET LA CRÈME FRAÎCHE. ÉTENDRE LA PRÉPARATION DANS UN MOULE DE 20 CM SUR 28 CM, COUVRIR D'UNE PELLICULE DE PLASTIQUE ET LAISSER REFROIDIR AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT UNE HEURE.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180 °C (350 °F). DÉMOULER LA POLENTA ET LA COUPER EN LANIÈRES D'ENVIRON UN POUCE DE LARGEUR. HUILER LES LANIÈRES DE POLENTA ET LES DÉPOSER SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ. CUIRE AU FOUR SUR LA GRILLE DU MILIEU ENVIRON 25 MINUTES.

DÉPOSER LA PLAQUE SUR LA GRILLE DU HAUT ET POURSUIVRE LA CUISSON À BROIL ENVIRON 3 MINUTES, JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE BELLE COULEUR DORÉE. SORTIR LA POLENTA ET COUPER LES LANIÈRES EN CUBES D'UN POUCE SUR UN POUCE. SALER ET POIVRER LES CUBES DE POLENTA, DÉPOSER SUR CHACUN UNE NOISETTE (ENVIRON 1 C. À THÉ) DE PURÉE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES FAVUZZI ET GARNIR DE PERSIL. SERVIR RAPIDEMENT.



R12
POLENTA
PDSF 6,99 \$
1 KG, 10/CAISSE



FA08
PURÉE DE
CHAMPIGNONS ET
TRUFFES FAVUZZI
PDSF 9,49 \$
180 G, 6/CAISSE

FANCY FOOD SHOW

LES TENDANCES 2015 SELON LE FANCY FOOD SHOW DE SAN FRANCISCO





SAN FRANCISCO

EN JANVIER DE CHAQUE ANNÉE, DES REPRÉSENTANTS DE FAVUZZI S'ENVOLENT VERS SAN FRANCISCO POUR VISITER LE FANCY FOOD SHOW, PLUS GRAND SALON DE LA CÔTE OUEST DE L'AMÉRIQUE DU NORD METTANT EN VEDETTE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET DES BOISSONS DE SPÉCIALITÉ. PLUS DE 80 000 PRODUITS TENDANCE COMPTANT PARI MI LES MEILLEURS DE LEUR CATÉGORIE – CONFISERIES, FROMAGES, CAFÉ, COLLATIONS, ÉPICES, PRODUITS ETHNIQUES ET BIOLOGIQUES ET PLUS ENCORE – Y ÉTAIENT PRÉSENTÉS PAR PLUS DE 1300 EXPOSANTS PROVENANT DE PARTOUT AUX ÉTATS-UNIS AINSI QUE DE 35 AUTRES PAYS ET RÉGIONS. NOUS Y ALLONS POUR RENCONTRER NOS FOURNISSEURS CALIFORNIENS, AMÉRICAINS ET EUROPÉENS QUI Y EXPOSENT LEURS SPÉCIALITÉS, MAIS AUSSI POUR DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX PRODUITS ET LES FUTURES TENDANCES.





DE NOUVELLES ENTREPRISES QUI TENTENT DE PERCER LE MARCHÉ S'AJOUTENT AUX NOMBREUSES AUTRES QUI Y REVIENNENT ANNÉE APRÈS ANNÉE POUR RENFORCER ET DÉVELOPPER LEURS RELATIONS D'AFFAIRES. ALORS QUE L'ANNÉE DERNIÈRE LES ENTREPRISES AMÉRICAINES DÉMONTRAIENT BEAUCOUP D'INTÉRÊT POUR LE MARCHÉ CANADIEN, IL EST CLAIR QUE L'ÉCONOMIE AMÉRICAINNE REPREND DU POIL DE LA BÊTE. LES PRODUCTEURS RENCONTRÉS PRÉFÉRAIENT SE CONCENTRER SUR LE DÉVELOPPEMENT DU MARCHÉ LOCAL PLUTÔT QUE D'INVESTIR LE CAPITAL NÉCESSAIRE, NOTAMMENT POUR CRÉER DES EMBALLAGES BILINGUES, EN VUE DE PÉNÉTRER LE MARCHÉ CANADIEN. CÔTÉ TENDANCE, ON REMARQUAIT DANS LES ALLÉES PLUSIEURS NOUVELLES ENTREPRISES QUI PROPOSAIENT DES CRÈMES GLACÉES ARTISANALES EN TOUT GENRE, DES BARRES DE CÉRÉALES ET DES BARRES PROTÉINÉES – CERTAINES RÉFRIGÉRÉES –, BEAUCOUP DE PRODUITS DE VIANDE NATURELLE SÉCHÉE (JERKY) FAITS À PARTIR DE BŒUF NOURRI À L'HERBE, DE BISON ET DE POULET ENTIÈREMENT NATURELS, ÉLEVÉS SANS ANTIBIOTIQUES DANS DES CONDITIONS DÉCENTES, DES BISCUITS ET DES MÉLANGES À GÂTEAUX SANS GLUTEN, BEAUCOUP DE MARQUES DE MAÏS SOUFFLÉ ET DE GRIGNOTINES SALÉES, DE BROCOLI, DE CHOUX DE BRUXELLES, DE ROQUETTE ET DE CHOU FRISÉ! **FINALEMENT, LE CURCUMA EST LA NOUVELLE ÉPICE VEDETTE POUR ASSAISONNER LE THÉ, LE RIZ, LES BOISSONS, LES TABLETTES DE CHOCOLAT ET LES CROUSTILLES.**

CE N'EST PAS UN HASARD SI CET ÉVÉNEMENT SE TIENT À SAN FRANCISCO. LA VILLE INNOVE DANS TOUS LES SECTEURS ET L'ALIMENTATION N'Y ÉCHAPPE PAS. ALORS QU'IL FAUT ÊTRE PRÊT À CHERCHER LONGTEMPS À MONTRÉAL POUR TROUVER DES PRODUITS LOCAUX ET BIOLOGIQUES PRÊTS-À-MANGER, ON EN TROUVE À PRATIQUEMENT TOUS LES COINS DE RUE À SAN FRANCISCO. LES SUPERMARCHÉS REGORGENT DE PRODUITS BIOLOGIQUES ET PRÊTS-À-MANGER À FAIRE SALIVER LES PLUS PASSIONNÉS DES FOODIES. IL NE S'AGIT PAS DE PETITES SECTIONS DANS LES ÉPICERIES COMME ON EN TROUVE CHEZ NOUS, MAIS BIEN DE MAGASINS GRANDE SURFACE OFFRANT UNE ÉNORME VARIÉTÉ DE PRODUITS DISTINCTIFS. BIEN SÛR, LE CLIMAT DE LA CALIFORNIE OFFRE À SAN FRANCISCO L'AVANTAGE D'UN APPROVISIONNEMENT CONSTANT EN FRUITS ET LÉGUMES FRAIS. MAIS S'IL EST VRAI QUE LES TENDANCES NAISSENT EN CALIFORNIE, ON PEUT ESPÉRER QU'AU COURS DES PROCHAINES ANNÉES L'OFFRE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAINS ET VARIÉS S'ACCROÎTRA CHEZ NOUS ÉGALEMENT. ON A DÉJÀ HÂTE DE VISITER LE SUMMER FANCY FOOD SHOW À NEW YORK EN JUILLET PROCHAIN POUR VOIR CE QUI SE PASSE DU CÔTÉ DE LA CÔTE EST! **E**

CÉLÉBRER

PLATS COLORÉS, DESSERTS
DIVINS, COCKTAILS POUR
LES AMOUREUX





*Soupe de tomates
à la crème et à l'huile
de truffe noire*



TOMATES PELÉES



/ LES TOMATES PELÉES FAVUZZI IMPORTÉES DE LA RÉGION DES POUILLES N'ONT RIEN D'ORDINAIRE ! ELLES SONT SI RICHES ET DÉLICIEUSES QUE VOUS NE VOUDREZ PLUS VOUS DONNER LA PEINE D'UTILISER DES TOMATES MÛRES FRAÎCHES POUR FAIRE VOTRE SOUPE AUX TOMATES.

- 2 oignons, pelés et finement hachés
- 2 gousses d'ail, pelées et finement hachées
 - 2 carottes, pelées et râpées
 - 2 branches de céleri, finement hachées
- 95 mL (3/8 tasse) de crème légère (15 %)
- 1,6 kg (2 boîtes) de tomates italiennes pelées Favuzzi
- 1,75 litre (7 tasses) de bouillon de poulet
 - Seasonello et poivre noir moulu
- Une poignée de feuilles et tiges de basilic finement hachées
- 30 mL (2 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge Favuzzi
- 15 mL (1 c. à thé) d'huile d'olive à la truffe noire Favuzzi

SOUPE DE TOMATES À LA CRÈME ET À L'HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION - 45 MINUTES

DANS UN GRAND POÊLON, FAIRE CHAUFFER LES LÉGUMES À FEU MOYEN DANS DE L'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE. CUIRE À MI-COVERT PENDANT ENVIRON 15 MINUTES JUSQU'À CE QUE LES LÉGUMES AIENT RAMOLLI. AJOUTER LE BOUILLON ET LES TOMATES PELÉES FAVUZZI ET PORTER À ÉBULLITION. RÉDUIRE LA CHALEUR ET FAIRE MIJOTER À COUVERT PENDANT 10 MINUTES. RETIRER DU FEU, SALER, POIVRER ET AJOUTER LE BASILIC. RÉDUIRE LA SOUPE EN PURÉE À L'AIDE D'UN MÉLANGEUR À MAIN ET LA VERSER DANS DES BOLS. AVANT DE SERVIR, VERSER UNE CUILLERÉE À SOUPE DE CRÈME ET UN FILET D'HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE FAVUZZI DANS CHAQUE BOL.



FA11
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
FAVUZZI
PDSF 11,99 \$
500 ML, 12/CAISSE



FA01
TOMATES PELÉES
FAVUZZI
PDSF 2,59 \$
796 ML, 12/CAISSE



AC13
SEASONELLO,
SEL AROMATIQUE
IMPORTÉ DE BOLOGNE
PDSF 5,99 \$
300 G, 6/CAISSE



FA03
HUILE D'OLIVE
À LA TRUFFE
NOIRE FAVUZZI
PDSF 11,99 \$
100 ML, 6/CAISSE



- 12 craquelins au sésame 34 Degrés
- 300 g de saumon fumé (ou truite fumée) en fines tranches
 - 60 mL (1/4 tasse) de crème fraîche
 - 1 petite pincée de fleur de sel
 - 1 petite pincée de poivre du moulin
 - 1 citron
 - Huile d'olive extra-vierge Planeta
 - 60 mL (1/4 tasse) de ciboulette hachée
- 50 g de perles de vinaigre balsamique de Modène Tasto

SAUMON FUMÉ ET PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE

**POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION - 10 MINUTES**

SAUPOUDRER LA CRÈME FRAÎCHE D'UNE PINCÉE DE FLEUR DE SEL, DE POIVRE DU MOULIN ET DE JUS DE CITRON PRESSÉ ET BIEN MÉLANGER. DISPOSER LES CRAQUELINS SUR UNE ASSIETTE ET LES GARNIR DE SAUMON FUMÉ. AJOUTER UNE CUILLERÉE DE CRÈME FRAÎCHE ET GARNIR DE CIBOULETTE. DÉCORER LA CRÈME FRAÎCHE DE PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE. VERSER SUR LE TOUT UN LÉGER FILET D'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE PLANETA.



FI020
CRAQUELINS AU
SÉSAME 34 DEGRÉS
PDSF 4,99 \$
127 G, 18/CAISSE



TD16
PERLES DE VINAIGRE
BALSAMIQUE TASTO
PDSF 12,49 \$
50 G, 8/CAISSE



P01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
PLANETA
PDSF 20,99 \$
500 ML, 6/CAISSE



F35
FLEUR DE SEL
FAVUZZI
PDSF 6,49 \$
100 G, 12/CAISSE



- 250 g (1 tasse) de riz Carnaroli
- 1 L (4 tasses) de lait
- 250 g (1 tasse) de sucre
- 1 gousse de vanille
- Tablette de chocolat refroidie de 80 g renfermant 70 % de cacao

RIZ SUCRÉ

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION - 40 MINUTES

PORTER À ÉBULLITION 4 TASSES D'EAU LÉGÈREMENT SALÉE ET Y FAIRE CUIRE LE RIZ PENDANT 10 MINUTES. ENTRE-TEMPS, PORTER À ÉBULLITION LE LAIT DANS UNE CASSEROLE ET GRATTER LES GRAINES DE LA GOUSSE DE VANILLE. ÉGOUTTER LE RIZ ET LE METTRE DANS LA CASSEROLE AVEC LE LAIT, LES GRAINES DE VANILLE ET LE SUCRE. LE FAIRE CUIRE PENDANT 10 À 15 MINUTES JUSQU'À CE QU'IL SOIT CRÉMEUX. VERSER LE RIZ ENCORE CHAUD DANS DES VERRES OU DES ASSIETTES. ENTRE-TEMPS, PLACER LE CHOCOLAT SUR UNE PLAQUE DE CUISSON, CÔTÉ PLAT VERS LE HAUT, ET FAIRE DES COPEAUX EN GRATTANT LE CHOCOLAT À L'AIDE D'UN COUTEAU DE CHEF PLACÉ À ANGLE DE 45 DEGRÉS. GARNIR LE RIZ REFROIDI DE COPEAUX DE CHOCOLAT. RÉFRIGÉRER PENDANT UNE HEURE ET SERVIR FROID.

VARIANTE

On peut remplacer les copeaux de chocolat par des bâtonnets de cannelle râpés.



**RECETTE ADAPTÉE
DU LIVRE SICILIA,
THE COOKING OF
CASA PLANETA,
D'ELISIA
MENDUNI**



R04
RIZ CARNAROLI
PRINCIPATO
DI LUCEDIO
PDSF 7,49 \$
500 G, 20/CAISSE



NM202
GOUSSES DE VANILLE
DE MADAGASCAR
PDSF 9,99 \$
2 GOUSSES, 12/CAISSE

DESSERT DIVIN



- 250 mL (1 tasse) de fraises fraîches, coupées en moitiés ou en quartiers
- 60 mL (4 c. à soupe) de vinaigre balsamique Favuzzi Divin
- 250 mL (1 tasse) de yogourt grec nature
- 15 mL (1 c. à soupe) de pâte de vanille Nielsen-Massey

YOGOURT AUX FRAISES ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 15 MINUTES

DANS UN PETIT BOL, MÉLANGER LES FRAISES AVEC LA MOITIÉ DE LA PÂTE DE VANILLE ET LE VINAIGRE BALSAMIQUE. RÉFRIGÉRER 10 MINUTES. DANS UN AUTRE BOL, MÉLANGER LE YOGOURT GREC AVEC L'AUTRE MOITIÉ DE LA PÂTE DE VANILLE. RÉPARTIR LE YOGOURT DANS QUATRE COUPES ET AJOUTER LE MÉLANGE DE FRAISES SUR LE DESSUS. SERVIR RAPIDEMENT SANS OUBLIER DE PRÉSENTER LA BOUTEILLE DE VINAIGRE BALSAMIQUE FAVUZZI DIVIN À CEUX QUI EN VOUDRAIENT UN PEU PLUS...

**LE BALSAMIQUE
FAVUZZI DIVIN :
EXTRA-VIEUX,
DENSE ET SUCRÉ !**



FA25
VINAIGRE
BALSAMIQUE
FAVUZZI DIVIN
PDSF 26,99 \$
250 ML, 6/CAISSE



NM201
PÂTE DE VANILLE
DE MADAGASCAR
NIELSEN-MASSEY
PDSF 12,99 \$
118 ML, 8/CAISSE

PÂTE DE VANILLE DE MADAGASCAR

De consistance épaisse, semblable à celle de la mélasse, cette pâte de vanille vous permet d'ajouter plus d'arôme délicieux de vanille à vos préparations. Elle est également idéale pour vos recettes de crème brûlée et de crème glacée auxquelles elle permet d'ajouter l'attrait visuel des graines de vanille. Une cuillerée à thé de pâte de vanille équivaut à une cuillerée à thé d'extrait de vanille. Une cuillerée à soupe de pâte de vanille peut remplacer une gousse de vanille dans vos recettes.



COCKTAILS FESTIFS



JOYEUSE
SAINT-VALENTIN !



COCKTAIL SCARLETT FEVER

*Se prépare comme
un gin tonic auquel
on ajoute un trait
de Campari*

- 100 mL (1/2 bouteille) d'eau tonique Fever-Tree
- 30 mL (1 oz) de gin
- 5 mL (1 c. à thé) de Campari
- 1 citron coupé en triangles



METTRE L'EAU TONIQUE FEVER-TREE,
LE GIN ET LE CAMPARI DANS UN VERRE REMPLI DE GLAÇONS.
AJOUTER UN TRIANGLE DE CITRON ET SERVIR.

FEVER-TREE



EN MÉLANGEANT DANS UNE EAU DE SOURCE PURE DES EXTRAITS DE PLANTES AUX PROPRIÉTÉS REMARQUABLES AVEC UNE QUININE EXCEPTIONNELLE, FEVER-TREE A ÉLABORÉ UN SODA TONIQUE AUSSI NATUREL QUE DÉLICIEUX, À LA NETTÉTÉ AROMATIQUE ET GUSTATIVE PARTICULIÈREMENT RAFRAÎCHISSANTE.



FT1014
EAU TONIQUE
FEVER-TREE
PDSF 1,79 \$
200 ML, 24/CAISSE

FT0263
EAU TONIQUE
FEVER-TREE
PDSF 3,99 \$
500 ML, 8/CAISSE

ARÔME NET ET FRAIS AVEC
UN SOUPÇON AROMATIQUE
D'AGRUMES

*Pimentez votre soirée
de la Saint-Valentin
avec ce cocktail
pour adultes*



- 125 mL (1/2 tasse) de boisson gazeuse
aux cerises noires de Boylan
- 30 mL (1 oz) de rhum
- Glaçons ou cerises congelées



COCKTAIL AU RHUM ET À LA BOISSON GAZEUSE AUX CERISES NOIRES

VERSER LA BOISSON GAZEUSE AUX CERISES NOIRES
DE BOYLAN, LE RHUM ET LES GLAÇONS OU
LES CERISES CONGELÉES DANS UN VERRE.
MÉLANGER ET SERVIR IMMÉDIATEMENT.

UN MÉLANGE UNIQUE
DE CERISES, D'ÉCORCE
DE CERISIER SAUVAGE
ET D'EXTRAIT DE VANILLE
BOURBON. UNE BOISSON
SAVOUREUSE, À LA FOIS
SUCRÉE ET ACIDULÉE.



BB3
BOISSON GAZEUSE
AUX CERISES
NOIRES BOYLAN
PDSF 2,09 \$
343 ML, 24/CAISSE

★

FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS