



Produits d'ici



Produit en presqu'île de Guérande

L'association produit en presqu'île de Guérande, a été fondée en 2012 afin de promouvoir les produits identitaires d'un haut niveau de qualité (coques de croisic, huîtres de Pen-Be, anchois de la Turballe, sel de Guérande...). Elle rassemble des producteurs, distributeurs, commerçants indépendants, restaurateurs, lycées professionnels et des partenaires institutionnels. Elle garantit aux consommateurs l'origine et la qualité de nos produits et préserve nos savoir-faire.

Hôtel Consulaire
35 rue du Général de Gaulle
44600 Saint-Nazaire
Tél. : 02 40 17 21 42
Fax : 02 40 17 21 55
contact@produitpresquiledesguerande.fr
www.produitenpresquiledesguerande.fr



Litchi et noix de coco
Kiwi et banane (2,6%)
Pamplemousse rose (2,7%)
Pêche et violette (2%)

NOUVEAU

La Diablotine

L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Fabriqué à Saint-Nazaire

La Diablotine est un apéritif assez original créé au Pouliguen par Emmanuel Birgand. Tout a démarré en 2004 dans un bar appelé Le P'tit Verre situé sur la place des Halles au Pouliguen. La version d'origine au Pamplemousse rose ayant tout de suite rencontré un franc succès auprès d'un public plutôt mixte et de tous âges, Emmanuel Birgand a décidé début 2007 de créer une structure de fabrication et de distribution pour pouvoir fournir aux caves, épiceries fines, magasins du terroir, bars et restaurants. A ce jour, la gamme Diablotine est composée de 4 versions. Vous pouvez trouver La Diablotine dans un peu plus de 600 points de vente en France et La Diablotine est aussi promise à un bel avenir à l'étranger.

Saint-Nazaire
06 98 38 34 93
www.diablotine.fr



Les Moules Richeux

Créée en 1998, les moules Richeux sont spécialisées dans la distribution de moules prêtes à cuire auprès des restaurants et des associations. Son réseau de distribution s'étend sur toute la côte entre Saint-Nazaire et la presqu'île de Quiberon ainsi que Belle Ile en Mer. Les livraisons sont assurées 7 jours/7. Moules Richeux, producteur de moules de bouchot de Pénestin, met en avant ce produit de qualité à partir du mois de juillet. Les moules de bouchot de Pénestin «fruits du travail des hommes et de la Mer».



Pénestin
4 route Tréhiguier
moulesricheux@orange.fr



Le Fondant BAULOIS®

Où trouver le Vrai Fondant Baulois ?

Créée il y a plus de 30 ans, la recette originale du FONDANT BAULOIS® est toujours inégalée. Sa texture moelleuse, très fine, sa force en chocolat, sa durée de conservation de plusieurs semaines et ses ingrédients naturels en font une pâtisserie incomparable. Marie-Sophie & Stéphane BOULLIER ont réussi à partager leur passion et faire du FONDANT BAULOIS® le gâteau chocolaté de référence à La Baule et... de La Baule. Vente en ligne :



à La Baule
131 Av. G^{al} De Gaulle
www.lefondantbaulois.com