



ESPRIT PACK

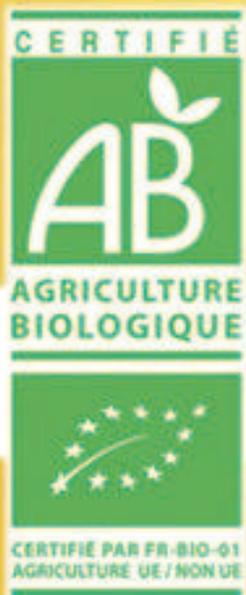






Bonneterre

Véritables Spéculos



- Fabriqués en Belgique
- Recette Authentique



Produit biologique



- Sans OGM*
- 0% Cholestérol Lactose
- d'Origine végétale*

Bonne santé cardio-vasculaire**

Soja

Vanille

BIO



- 0% Cholestérol Lactose
- Pauvre en acides gras saturés

Boisson Noisette

BIO



Delouis
FRANCE

SAUCE
VINAIGRETTE
DRESSING

olive oil & sundried tomatoes
tomates séchées



suggestion de présentation

37,5 cl / 16,9 Fl. oz



Bonneterre



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PROTECTORAT GÉNÉRAL
DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

**Huile de
Lin Vierge**

- 100% Huile de Lin Vierge
- 1ère Pression à Froid

Produit biologique



Bonneterre

Huile de Tournesol



- 100% Huile de Tournesol
- 1ère Pression à Froid

Produit biologique



Bonneterre

Huile Equi 4



- 1ère Pression à Froid
- Riche en Oméga 3

Produit biologique



Bonneterre

Huile de Sésame



- 100% Huile de Sésame
- 1ère Pression à Froid

Produit biologique



Bonneterre

Huile d'Argan



- 100% Huile d'Argan Vierge
- 1ère Pression à Froid

Produit biologique

LA **Buitoni** Nouvelle Recette

GRANDIOSA

Regina
encore +
savoureuse!

Pâte encore
+ moelleuse

570g
Pizza 5 morceaux



Buitoni
Sensazione

Buitoni *Sensazione*



Buitoni
Sensazione





SHOOT BRUT



SUITE...
MONTAGE ET RETOUCHE



AMBIANCE CULINAIRE









CONTIENDE 75% DE VIANDE HACHÉE DE BŒUF (75%)
 PROTÉINES VÉGÉTALES

INGRÉDIENTS : Viande de bœuf (75%), eau, isolat, protéines de pois (1,5%), amidon de manioc, fécule de pomme de terre, sel, sucre, huile de tournesol, levure, poudre de paprika, poudre de cayenne, poudre de paprika rouge, poivre, conservateur: E202, colorant: E102, oxydant: E301, E200.

CONSERVATION : À conserver entre 0°C et +2°C. À consommer cuit à cœur. À cuisiner dès ouverture. Conditionné sous atmosphère protectrice. À consommer jusqu'au 12/2025.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour :		100g
Énergie	829 kJ (199 kcal)	
Matières grasses	15g	
dont acides gras saturés	6,9g	
Glucides	0,5g	
dont sucres	trace	
Protéines	16g	



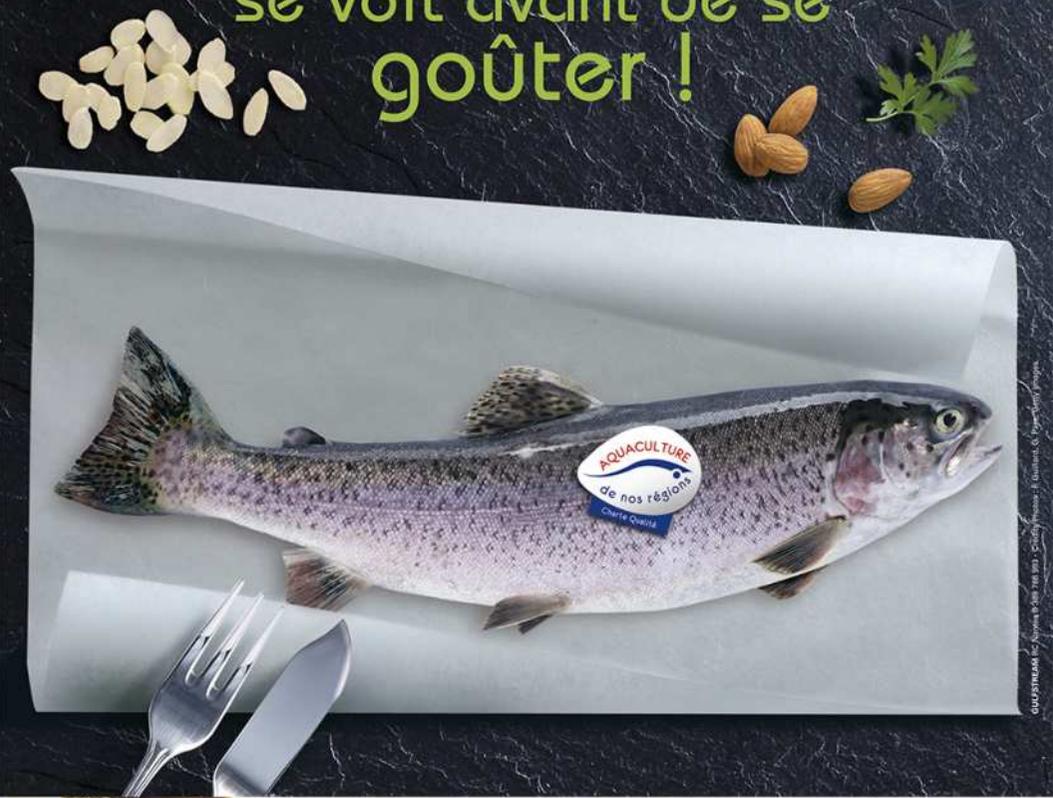






LA TRUITE D'AQUACULTURE DE NOS RÉGIONS

La qualité
se voit avant de se
goûter !



Toute l'année, les poissons d'aquaculture de nos régions, tels que la Truite, mais aussi le Bar, la Daurade royale, l'Esturgeon, le Maigre, et le Turbot se fauillent sur les étais de votre poissonnier. Nés du travail rigoureux et respectueux des pisciculteurs, suivis et contrôlés de leur naissance au point de vente, ils vous apportent les meilleures garanties de fraîcheur et de traçabilité. Découvrez toutes les saveurs issues de la « charte qualité aquaculture de nos régions ». Visiblement c'est délicieux !

DEMANDEZ-LES À VOTRE POISSONNIER
www.aquaculturedenosregions.com



LA DAURADE D'AQUACULTURE DE NOS RÉGIONS

La qualité
se voit avant de se
goûter !



Toute l'année, les poissons d'aquaculture de nos régions, tels que la Truite, mais aussi le Bar, la Daurade royale, l'Esturgeon, le Maigre, et le Turbot se fauillent sur les étais de votre poissonnier. Nés du travail rigoureux et respectueux des pisciculteurs, suivis et contrôlés de leur naissance au point de vente, ils vous apportent les meilleures garanties de fraîcheur et de traçabilité. Découvrez toutes les saveurs issues de la « charte qualité aquaculture de nos régions ». Visiblement c'est délicieux !

DEMANDEZ-LES À VOTRE POISSONNIER
www.aquaculturedenosregions.com

























DELPEYRAT
Maison fondée
en 1890

CHARTRE
SALAGE
À LA MAIN
TRI DES PLUS
BEAUX
JAMBONS
QUALITÉ DELPEYRAT

Jambon
de Savoie



Tendre & Boisé

avec d'un véritable savoir-faire à
Trévignin, le jambon de Savoie
Delpeyrat a été salé à la main pour
être séché naturellement au cœur
des Alpes, sur les 2 sites inscrits
au patrimoine de la région, à
l'origine un goût unique
légèrement boisé.

4
GRANDES
TRANCHES













UN PEU D'ART...







En vente chez YELLOW KORNER









Exerce en France et à l'étranger.

Gildas est un photographe professionnel depuis 2005. Il réalise notamment des prises de vues de natures mortes, des mises en scène, ainsi que quelques portraits.

Il travaille parfois seul, mais souvent accompagné de stylistes culinaires, set designer, décorateurs et assistants.

Sa passion pour la lumière l'entraîne à réaliser des images en studio ou en extérieur, mélangeant parfois le soleil aux lumières artificielles.

Vos produits méritent d'être vus sous leur plus bel angle : je m'exerce à en révéler leur élégance et leur personnalité pour séduire instantanément !

Développer, transformer, sublimer les images... Il les accomplit dans son laboratoire de retouches, afin d'apporter le meilleur et garantir à ses clients une qualité très élevée.

Par ailleurs, il réalise des séries personnelles sur des sujets variés et parfois engagés.

Le matériel du studio est constitué de technologie de pointe tel que les marques PHASE ONE 100 millions de pixels et SONY A7RIV 61 millions de pixels pour la photo, PROFOTO pour la lumière, APPLE et EIZO pour le parc informatique.



CONTACT ARTISTE

Gildas Paré

+33 (0)6 22 34 67 98

gildas.photographe@gmail.com

OU

contact@gildaspere.com

Localisation Studio Photo

MAINE ET LOIRE

49410 Le Mesnil en Vallée

website

<https://www.gildaspere.com>

Siret : 47786883000076 - APE : 9003A
(création artistique relevant des arts plastiques)
URSSAF : 748 7200290331

MERCI POUR LA VISITE...