

## FICHE PRODUIT LA GOURMET BOX APÉRO



### CONTENU

- À L'IMPROVISTE 2012, VIN ROUGE A.O.P LANGUEDOC (75 CL)
- SAUCISSON SEC ARTISANAL (320 G)
- FINE TAPENADE D'OLIVES NOIRES (100 G)
- LES VÉRITABLES RILLETTES DE TOURS (110 G)
- CROQUETS DE CHAROST SALÉS AUX AMANDES ET AU FROMAGE DE CHÈVRE (100G)

### DESCRIPTION PRODUITS

#### À L'IMPROVISTE 2012, VIN ROUGE A.O.P LANGUEDOC (75 CL)



Vigneron : Domaine Mas de la Barben.

Grâce à son climat ensoleillé mais toujours tempéré, à la richesse et à la multitude de ses terroirs, le Languedoc-Roussillon (qui s'étend sur 4 départements du sud de la France : Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales) est un vignoble en plein épanouissement qualitatif. « L'Improviste » du Mas de la Barben nous en donne la preuve ! Ce vin, très languedocien (Grenache 60% - Syrah 40%) est une pure gourmandise : vous serez conquis par sa robe fluide et d'un grenat très limpide, ses notes d'épices douces, de fruits légèrement acides qui nous rappellent la framboise, la groseille, la myrtille. Une cuvée qui, servie entre 16°C et 18°C, se révèle un sublime breuvage de copains pour un apéro improvisé !

#### SAUCISSON SEC ARTISANAL (320 G)



Producteur : Maison Duculty.

Voilà un grand classique de l'apéro : le saucisson et pas n'importe lequel ! Celui de la Maison Duculty. Charcutiers depuis 5 générations, cette famille perpétue la fabrication traditionnelle du saucisson sec au cœur du Pilat en Rhône-Alpes. Celui que nous avons choisi est nature et fabriqué artisanalement comme autrefois avec des morceaux nobles de viande fraîche de porc et sans colorant. Cette belle note de terroir se déguste avec gourmandise en tranches très fines (2 mm) et à température ambiante. Il se conserve dans son sac en toile (inclus dans ce coffret !) dans le bas de votre réfrigérateur mais n'oubliez pas de le sortir une bonne heure avant l'apéro !

#### **FINE TAPENADE D'OLIVES NOIRES (100 G)**



Producteur : Le Voyage de Mamabé.

Mélange d'olives noires, de câpres et d'huile olive, rehaussé d'ail, d'aromates ... le tout finement mixé et 100% artisanal et biologique. Le goût de cette tapenade est vraiment succulent ... humm, ça sent bon le soleil de Provence ! Ne vous lancez pas dans la préparation de petits toasts car c'est le genre de petite chose divine pour un apéro « à la bonne franquette ». On pose le pot sur la table, on place des petites tranches de pain grillé dans une assiette à côté et le tour est joué !

#### **LES VÉRITABLES RILLETTES DE TOURS (110 G)**



Producteur : Ferme des Bournaières.

Voilà une exploitation agricole familiale, « cultivateurs de père en fils » qui a su mettre les rillettes de Touraine à l'honneur. Ces rillettes bénéficient du label IGP (Indication Géographique Protégée) et sont élaborées sans conservateur, ni colorant, exclusivement avec les porcs issus de l'élevage de la ferme. La

cuisson au feu de bois (voilà le secret de fabrication de cette Ferme !) les rend beaucoup moins grasses que les rillettes du Mans (où la viande est moins hachée) sans être sèches pour autant. Elles se dégustent tout simplement en toast à l'apéritif sur du pain de campagne. Pensez aux petits cornichons !

#### **CROQUETS DE CHAROST SALÉS AUX AMANDES ET AU FROMAGE DE CHÈVRE (100G)**



Producteur : Le Croquet de Charost.

Le Croquet de Charost, spécialité berrichonne, est bien plus qu'un simple biscuit (salé ou sucré !) aux amandes entières et aux œufs frais. C'est un biscuit craquant et croquant, fondant et savoureux, avec un goût naturel d'amandes qui séduit petits et grands. La recette reste secrète et inchangée : un extrait naturel de fruits et de plantes est ajouté à la liste des ingrédients (c'est son secret de fabrication) et les croquets sont toujours roulés à la main. Ces petits biscuits au fromage de chèvre, on les mange avec les doigts, ça croustille, ça fond dans la bouche ... un vrai délice gourmet à l'heure de l'apéro !

#### **SANS OUBLIER QUELQUES SURPRISES POUR PIMENTER CETTE BELLE SÉLECTION**

Comme à son habitude, La Gourmet Box a vu les choses en grand pour son coffret apéro, et réserve, en plus de ces bons petits produits, quelques petites surprises indispensables pour un apéro « à la bonne franquette » réussi !