



Souvenirs de France levert al bijna tien jaar hoogwaardige Franse ambachtelijk gemaakte delicatessen aan restaurants, detailhandels en aan een schare trouwe klanten op diverse markten en evenementen.



Proef en ontdek zelf het verschil en verras uw vrienden, gasten, klanten, zakenrelaties – en uzelf met onze smaakmakers. **De boter van Bordier** is een begrip onder fijnproevers. Jean-Yves Bordier maakt in zijn *Maison du Beurre* in Saint Malo (Bretagne) boter die met die hand wordt geslagen van (biologische) melk. Leverbaar in diverse smaken als de *sel fumé* en *doux*, maar ook verrassende soorten als de *Piment d' Espelette*, *oux Algues*, met een intense zeesmaak en de *Yuzu*, met wilde mandarijn en limoen. Heerlijk op een *crêpes* is de frisse *beurre au Citron à l' huile d'Olives*.



Daarnaast importeren we verschillende mooie **rauwmelkse AOP** kaasjes uit diverse regio's uit Frankrijk die in Nederland amper te verkrijgen zijn. Vrijwel allemaal van ongepasteuriseerde geiten-, schapen- en koeienmelk. Camembert ordinaïr? Niet onze *Domaine St Loup (AOP)*, een boeren camembert die met een gouden medaille is bekroond. Of proef de *Livarot*, de *Taupinette Nue*. Ruik, proef en geniet.



Geliefd als relatiegeschenk maar ook als basis voor uw gerechten zijn de **producten van Valette**, een begrip in Frankrijk als het gaat om kwaliteit. Of het nu gaat om de *foie gras*, de *confit de Canard du Perigord*, ganzenvet of de *rilette de canard*.





Visconserven een delicatessen? Ja. Een prachtig cadeau zijn de kleurrijke en klassiek verpakte tonijn en sardientjes die al sinds 1932 volgens traditioneel recept door **la Belle-Illoise** worden verwerkt. Ontdek ook de **zeeproducten** van **Crust'armor**, een kleine Bretonse producent van klassieke vissoepen, *rillettes*, kreeftenboter of algenmosterd. Diverse restaurants gebruiken deze unieke soepen als basis voor hun eigen product.



Geliefd zijn ook onze blikvangers, de **saucissons secs**. Souvenirs de France importeert ruim 20 soorten ambachtelijk vervaardigde worsten van een kleine worstenmaker uit de Franse Auvergne: diverse soorten peperworsten, knoflookworst, worst met vijg, met hazelnoot,

met walnoot, *aux herbes de provence*, met eekhoortjesbrood, met geitenkaas of camembert.



Worsten met diverse soorten wild: hert, everzwijn of eend. Sommige zijn in Frankrijk bekroond met een gouden, zilveren of bronzen medaille, zoals de worst met *Bleu d'Auvergne*. Onze worsten zijn net als al onze andere producten streng geselecteerd. Souvenirs de France wil alleen het beste van het beste leveren, eerlijke producten, ambachtelijk bereid - vaak zijn ze biologisch of AOP gecertificeerd. Bestudeer onze lijst met producten en neem contact op met Souvenirs de France.

Contact Souvenirs de France
www.souvenirs-de-france.com
info@souvenirs-de-france.com

Kantoor : 020-3459310
 Bruno Béchard : 06-20425126

