



# LA MAISON DE LA TAPENADE

---

*Nos produits à votre Marque !*



## *Virginie et Bruno Fratellia*

Lorsque 2 Chefs Cuisiniers imaginent de créer leur propre Fabrique Artisanale de 100 Tapenades et Tartinables, évidemment il y a des sensations culinaires qui n'existent nulle part ailleurs.

Virginie & Bruno sont des Chefs, fondamentalement amoureux de la Cuisine Provençale. C'est au cœur du Var qu'ils ont posé leurs malles de cuisiniers et c'est de là que toute leur production est joliment réalisée.

Découvrez sans plus attendre la collection apéritive de 100 recettes qu'ils signent tous les jours de leurs 4 mains !!



*Bruno et Virginie Fratellia*  
*Artisans et Chefs de Cuisine !*

## *Authenticité !*

Nous sommes la dernière petite Fabrique Artisanale de Provence à produire une gamme de 100 recettes de Tapenades et Tartinables signées de nos 4 mains de Chefs Cuisiniers !

Et Oui ! Évidemment cela change tout !!

Nos recettes sont justes, équilibrées et toujours avec cette coupe au couteau à l'ancienne qui nous tient à cœur (aucune machine n'est capable de réaliser cela !!)

Nous avons décidé de proposer notre gamme de 100 recettes en marque blanche, avec beaucoup d'attention. C'est-à-dire pas à n'importe qui !!! C'est évident pour nous, depuis le début de la création de notre Fabrique, nous avons fait des vrais choix.

Des choix d'ultra qualité, des choix d'ingrédients nobles et authentiques, des choix de ne pas devenir un industriel.

C'est pour cette raison d'ailleurs, que nos clients professionnels nous sont aussi fidèles ! Parce que nous sommes **AUTHENTIQUES** !!

Vous trouverez dans les pages suivantes, toutes les indications pour une Marque Blanche réussie !!

Si vous avez des questions, n'hésitez pas une seconde à contacter Virginie à la fabrique 04 94 59 60 49

Jolie Journée à vous !

Virginie et Bruno.

# 100 RECETTES

Signés par 2 chefs !





# Choisissez votre Recette !

Nous vous proposons de choisir parmi notre Carte, la ou les recettes que vous souhaitez personnaliser.

Chaque recette est personnalisable à partir de 216 pots.

COLLECTION « LES SUBLIMES »

<p><b>Ail</b> Abricot/Basilic Amandes Grillées <b>Nouveau</b> Anchoïade (façon) Arrabiata Artichaut Artichaut/Piment Artichaut/Figues Artichaut/Miel Artichaut/Parmesan <b>Nouveau</b> Aubergines Grillées/Thym Basilic Butternut/Miel Chèvre Chèvre/Basilic Chèvre/Tomates Chèvre/Figues Chèvre/Miel Chorizo Citron <b>Nouveau</b> Citron/Basilic <b>Nouveau</b> Citron/Miel Citron/Noisettes Grillées Coriandre Crème de Marrons Curry</p>	<p><b>Figatelli</b> Figues Figues/Miel Figues/Noix Figues/Parmesan Gingembre/Miel Herbes de Provence Lavande Mexicaine Miel Mojito Noël Noire Noisettes Noisettes/Miel Noix Dignons Caramélisés <b>Nouveau</b> Dignons/lardons Dignons/Tomates Orientale Pain d'Epices Parmesan Parmesan/Figues Parmesan/Miel Parmesan/Piment</p>	<p><b>Pastis</b> Pignons de Pins Piment de Cayenne Pistou Pissaladière La Pizz' Poivrons Poivrons/Chorizo Poivrons/Romarin Potiron/Parmesan Ratatouille Romarin Roquefort Roquefort/Noix Tandoori Tequila/Citron Thailandaise Thon/Citron Thym Tomates Tomates/basilic Tomates/Figues Tomates/Miel Tomates/Parmesan Tomates/Romarin Verte</p>	<p>Truffes d'été Truffes/Parmesan Truffes/Artichaut Truffes/ Miel de Lavande Truffes/Tomates Rôties Truffes/Noix Grillées</p> <p><b>TARIF : Recettes à la TRUFFE</b> 5,69 € ht - le pot de 90 g</p> <p>Foie Gras/Figues Foie Gras/Miel Foie Gras/Mangues Rôties Foie Gras/Abricots Foie Gras/ Pommes Caramélisées Foie Gras/Oignons Caramélisé</p> <p><b>TARIF : Recettes au FOIE GRAS</b> 4,69 € ht - le pot de 90 g</p>
--	---	---	---

**TARIF : Recettes en Olives Vertes**  
2,69 € ht - le pot de 100 g

**TARIF : Recettes en Olives Noires**  
2,89 € ht - le pot de 100 g

**Nouveau** Toutes les Nouvelles Recettes sont disponibles à partir du 1<sup>er</sup> Avril 2023



2023  
**NOUVEAUX TARIFS**

- Recettes à base d'Olives VERTES : **2,69 € HT** - le pot de 100 g
- Recettes à base d'Olives NOIRES : **2,89 € HT** - le pot de 100 g
- Recettes au FOIE GRAS : **4,69 € HT** - le pot de 90 g
- Recettes à la TRUFFE : **5,69 € HT** - le pot de 90 g

Valable à partir du 1<sup>er</sup> Mai 2023

## Conditionnements et Tarifs

Nous vous proposons notre collection de 100 recettes à votre marque.

Vous pouvez choisir la ou les recettes qui vous plaisent et nous nous occupons de les fabriquer rien que pour vous !

- La personnalisation de vos produits se fait à **partir de 216 pots par référence** (vous avez toujours la ddm de 4 ans sur tous nos petits pots)
- Pour l'**impression de vos étiquettes** nous pouvons vous les proposer **gratuitement**, mais pour être très honnêtes (et c'est toujours le cas chez nous). Notre imprimante est plus qu'artisanale. Elle nous convient parfaitement pour nos étiquettes à nous, parce qu'elles sont très simples, mais si vous souhaitez une impression professionnelle, vous pouvez nous fournir **les étiquettes de votre imprimeur** ( à faire livrer directement à notre fabrique - voir le gabarit en page suivante) où bien de passer par **notre partenaire en impression d'étiquettes alimentaires** (il est hyper sympa et très pro !) - Vous trouverez aussi ses tarifs en page suivante.
- **Le délai de fabrication** pour votre commande en marque Blanche est de 10 jours ouvrés en général. Si vous avez une commande en très grande quantité ou urgente contactez nous !
- **Le Tarif est de 2,69 € HT/ pot de 100 g- pour toutes les recettes a base d'Olives « Vertes »**  
**Le Tarif est de 2,89 € HT/ pot de 100 g- pour toutes les recettes a Base d'Olives « Noires »**

**Le Tarif est de 4,69 € HT/pot de 90 g - pour les recettes au FOIE GRAS**

**Le Tarif est de 5,69 € HT/ pot de 90 g - pour les recettes à LA TRUFFE**

## *Délai et Livraisons*

Dès votre commande réglée, nous commençons immédiatement la fabrication.

Toutes les commandes en MARQUE BLANCHE sont réalisées à la demande et sur mesure. Le délai de fabrication et d'étiquetage est d'environ 10 jours ouvrés.

A la période estival ou de fin d'année, il peut nous arriver d'avoir un petit peu plus de délais, car se sont des périodes particulièrement chargées.

Mais nous essayons toujours de faire au mieux pour que nos clients aient le moins d'attente possible. Dans l'idéal, plus votre commande est passée tôt, plus nous pouvons la mettre à notre tableau de fabrication et ainsi obtenir un délai plus court.

**La livraison est GRATUITE pour la FRANCE**

Pour nos clients « du coin » nous assurons nous même la livraison.

Pour les expéditions en France, c'est notre partenaire CHRONOPOST FOOD qui se charge de vous livrer votre commande.

Pour les commandes plus volumineuses, nous utilisons les services de PROVENCE DISTRIBUTION qui vous livre en demi ou en palette entière.

Pour les autres pays, n'hésitez pas à nous consulter pour un tarif de transport précis à votre destination.



## Mentions Obligatoires

L'étiquetage des produits alimentaires est réglementé.

Voici les mentions obligatoires devant figurer sur vos étiquettes.

- **La dénomination du produit** (La loi ne permet pas l'appellation TAPENADE AU CHORIZO - TAPENADE AU CHEVRE - TAPENADE AU FOIE GRAS, etc... Vous pouvez mettre : Tartinable, Tartinade, Délices, Spécialités Apéritives à base d'olives, etc...)
- **Le poids** (sur la face avant du pot) 100 g - (90 g pour la collection Truffes et Foie Gras)
- **La Date de Durabilité Minimum** ainsi que le numéro de lot. Fourni par nos soins - 4 ans -
- **La liste des ingrédients** (en identifiant clairement les allergènes, dans une autre couleur, un surlignement ou une police de caractère en gras)  
Depuis Septembre 2022, les ingrédients composés (chorizo, parmesan, etc...) leur composition doit être détaillée.
- **La déclaration nutritionnelle** (fournie par nos soins)
- **Pas d'allégation d'origine** - pas de drapeau bleu blanc rouge, pas de cigale, pas de nom de ville, etc..., pas de noms évocateurs d'une ville, d'un pays ou d'une région.
- **Le nom du Fabricant** (Nous !) - « Fabriqué par LA MAISON DE LA TAPENADE »  
Ou votre nom « Fabriqué pour : (Vous !) - Dans ce cas là notre nom n'apparaît pas. C'est une totale marque blanche,

## Gabarit de votre Étiquette

Aspects Techniques :

Dimension de votre étiquette : 140 mm de long x 350 mm de hauteur. - 2 mn de bords perdus -

Exemple d'étiquette :



### ■ Bords Perdus 2 mm

Nous sommes en cours d'acquisition d'une étiqueteuse et nous vous donnerons d'ici 3 semaines les impératifs supplémentaires de gabarits et sens d'impression entre les étiquettes.

En validant votre commande, vous signez la charte de respect des mentions légales avant toute fabrication. Une étiquette originale vous est toujours demandé avant le lancement de la fabrication, ( Et Oui nous avons eu des p'tits soucis avec des filous, du coup, plus jamais !!)

## *Impression Etiquettes*

Nous avons une bonne adresse à vous communiquer ! C'est celle de notre partenaire spécialisé dans l'impression d'étiquettes alimentaires . C'est un excellent professionnel, nous travaillons avec lui depuis plus de 10 ans et nous avons une grande confiance en lui !

Contactez le :

Bruno PHILIS - Société BVP France

07 82 70 00 87

bph@bvp-europe.com



24 Avenue de la gare - 34690 Fabregues - France - TEL : +33 972 40 80 86 - www.bvp.fr



Vous traiter en direct avec lui, et la facturation se fait de la même manière directement.

*Contactez Nous !*

Si vous avez la moindre question, n'hésitez pas un seul instant à nous contacter à la Fabrique, nous sommes toujours disponibles pour vous répondre



**LA MAISON DE  
LA TAPENADE**

---

Virginie et Bruno Fratellia  
04 94 59 60 49  
[goutezmoi@latapenade.fr](mailto:goutezmoi@latapenade.fr)