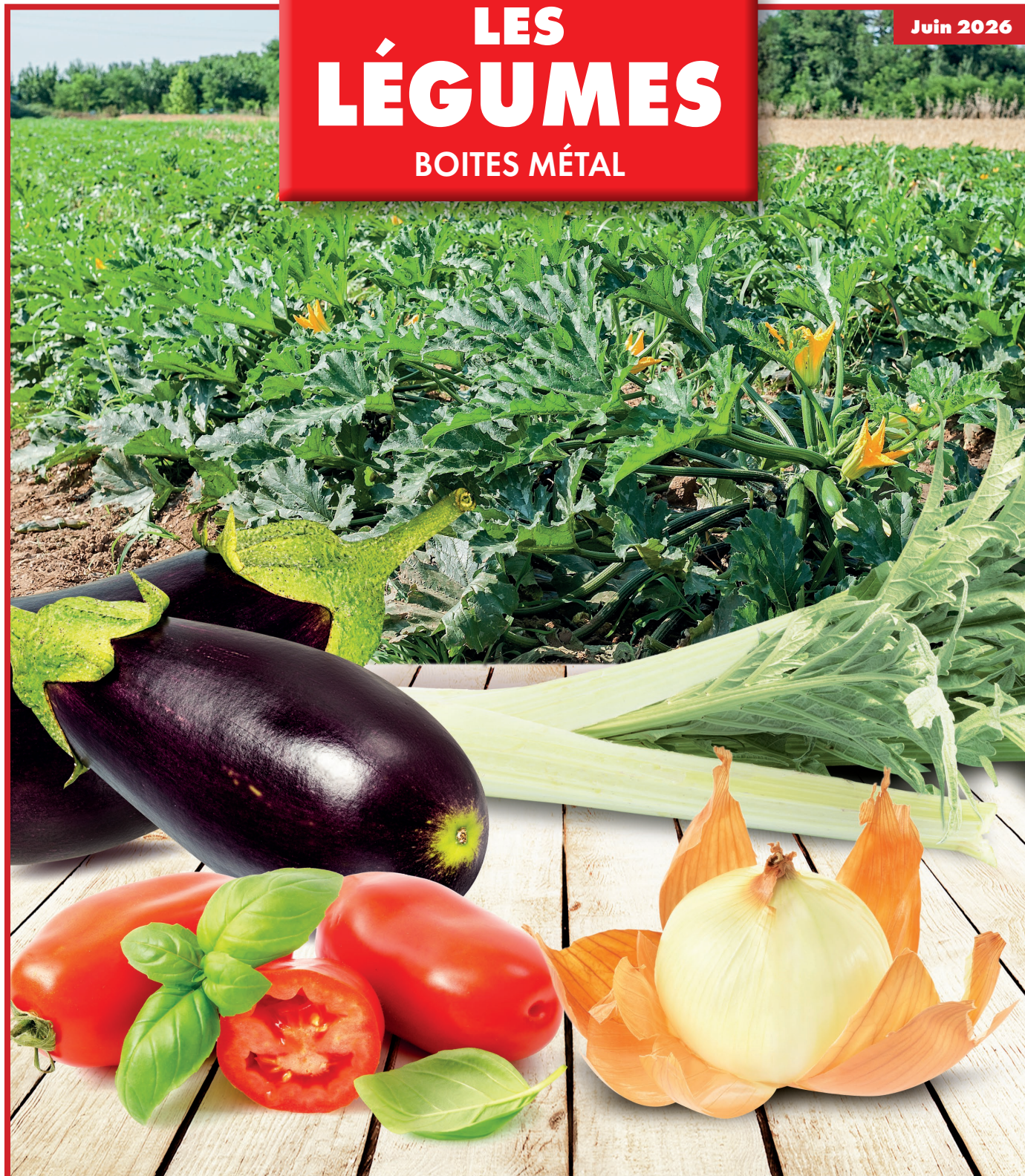


LES LÉGUMES

BOITES MÉTAL

Juin 2026



P. Guintrand
*Conserveur
en Provence depuis 1898*

Bd. Gilloux et Raymond - 84200 CARPENTRAS - France
Tél : 04 90 67 24 81 - Fax : 04 90 60 37 73
e-mail : p-guintrand@conserves-guintrand.com
internet : www.conserves-guintrand.com

BOHEMIENNE COMTADINE

Définition : Préparation fabriquée à partir d'aubergines et de tomates du Midi, sélectionnées, lavées puis parées avant d'être mises en morceaux. Les tomates sont préalablement épépinées ; l'oignon et les aromates roussis dans l'huile d'olive. L'ensemble est ensuite cuit à l'étouffée.

Epoque de fabrication : De juillet à septembre

Aspect du produit : Plat de légumes constitué de morceaux d'aubergines et de tomates, onctueusement liés par leur jus de cuisson et l'huile. On distingue l'oignon et le persil hachés.

Ingédients : Aubergines, tomates, oignons, huile d'olive (3% de la masse totale du produit), huile de tournesol, sucre, aromates (dont **céleri**), sel, amidon de maïs modifié, épices, acidifiant : acide citrique.

Utilisation : Réchauffer notre bohémienne comtadine dans une casserole à feu doux, et accompagnez-en vos viandes rôties, poêlées ou grillées, en y incorporant leur jus de cuisson, que vous aurez réservé. Froide ou légèrement rafraîchie, elle fera votre régal pour commencer un repas d'été ou en guise de légumes arrosée d'un filet d'huile d'olive crue et fruitée. C'est une

authentique recette comtadine.

Et si vous avez un reste, cassez-y 2 ou 3 oeufs entiers, battez-les, et faites-en une omelette, avec laquelle vous prolongerez encore votre régal.

Pression interne : - 200 à - 300 mb.

pH : 4,0 à 4,4.

Stabilité : Pasteurisé.

Allergènes : Céleri.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 238,8/57,1 Graisses : 3,26g Dont AGS : 0,38g Glucides : 6,08g Dont sucres : 3,72g Protéines : 0,88g Sel : 0,525g



PIPERADE BASQUAISE

Définition : Préparation fabriquée à partir de tomates, poivrons verts et rouges, et oignons, tous d'origine provençale ou méditerranéenne. Ces légumes sélectionnés, sont lavés et parés avant d'être mis en morceaux. Les tomates sont préalablement épépinées ; les poivrons éboulés et épépinés. L'oignon et les aromates sont roussis dans l'huile d'olive. L'ensemble est ensuite cuit à l'étouffée.

Epoque de fabrication : juillet - août - septembre

Aspect du produit : Plat de légumes constitué de morceaux de tomates, de poivrons verts et rouges, d'oignons, onctueusement liés par leur jus de cuisson et l'huile.

Ingédients : Tomates, poivrons verts et rouges, oignons, huile de tournesol, huile d'olive (1% de la masse totale du produit), amidon de maïs modifié, sel, sucre, épices, acidifiant : acide citrique.

Utilisation : Réchauffer notre piperade basquaise dans une casserole, à feu doux, et accompagnez-en vos volailles ou viandes rôties, poêlées ou grillées, en y incorporant leur jus de cuisson. Chaude, aussi, mélangée à des oeufs brouillés au beurre, accompagnée éventuellement de fines tranches de jambon de Bayonne. Selon le goût, on peut laisser les

oeufs entiers. Chaude encore, autour de poissons frits ou grillés. Froide, ou même légèrement rafraîchie, en entrée, elle sera appréciée pour commencer un repas d'été, ou en guise de légumes.

Pression interne : - 200 à - 300 mb.

pH : 4 à 4,4.

Stabilité : Pasteurisé.

Allergènes : aucun.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 302,4/72,5 Graisses : 4,7g Dont AGS : 0,59g Glucides : 6,8g Dont sucres : 4,09g Protéines : 0,75g Sel : 0,85g



RATATOUILLE NIÇOISE

Définition : Préparation fabriquée à partir de tomates, aubergines, courgettes, poivrons et oignons, tous frais et d'origine provençale ou méditerranéenne. Ces légumes sélectionnés sont lavés et parés avant d'être mis en morceaux. Les tomates sont préalablement épépinées, les poivrons éboulés et épépinés, l'oignon et les aromates, roussis dans l'huile d'olive. L'ensemble est ensuite cuit à l'étouffée.

Epoque de fabrication : juillet - août - septembre

Aspect du produit : Plat de légumes constitué de morceaux de tomates, d'aubergines, de courgettes, de poivrons onctueusement liés par leur jus de cuisson et l'huile. On distingue l'oignon, le persil haché et quelques brins d'aromates.

Ingédients : Tomates, aubergines, courgettes, poivrons verts et rouges, oignons, huile de tournesol, huile d'olive (1% de la masse totale du produit), sucre, sel, amidon de maïs modifié, aromates (dont **céleri**), épices, acidifiant : acide citrique.

Utilisation : Réchauffer notre ratatouille niçoise dans une casserole, à feu doux, et accompagnez-en vos viandes rouges ou blanches, en y incorporant leur jus de cuisson, que vous aurez réservé. Si l'on a pas de viande en accompagnement, notre ratatouille niçoise fera votre régal simplement réchauffée, et arrosée

d'un filet d'huile d'olive. Froide ou légèrement rafraîchie, elle sera très agréablement appréciée telle quelle, dans les repas d'été, en entrée ou en légumes, agrémentée là aussi d'un léger filet d'huile d'olive crue et fruitée.

Pression interne : - 200 à - 300 mb.

pH : 4 à 4,4.

Stabilité : Pasteurisé.

Allergènes : Céleri.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 275,1/65,8 Graisses : 3,76g Dont AGS : 0,45g Glucides : 7g Dont sucres : 4,19g Protéines : 1g Sel : 0,85g



LES CARDONS

Juin 2026

CARDONS NATURE

FORMAT ET MARQUE COMMERCIALE	COLISAGE						PALETTISATION					
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	Nbre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 800x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)
3/1 "Les Comtadins"	2650	2500	1560	470x315x160	6	18	300	50	10	5	175	900
4/4 "Les Comtadins"	850	800	500	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864
4/4 "Gourmets"	850	800	500	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864

Définition : ces conserves sont préparées à partir de variétés non épineuses aux côtes naturellement blanches et charnues (non creuses). La transformation ne peut se faire néanmoins qu'après une période d'étiolage nécessaire pour blanchir le légume. Ce sont les côtes (pétioles) qui sont mises en oeuvre et on les effile à la main avant de les couper en morceaux carrés de 3 ou 4 cm de côté.

Origine : Rhône-Alpes.

Epoque de fabrication : novembre - décembre.

Couleurs :

- du légume : clair, jaune pâle à beige grisé.
- du liquide de couverture : jaune très clair et limpide.

Aspect du légume : morceaux sensiblement carrés de 3 à 4 cm de côté.

Saveur : normale, franche et caractéristique du cardon.

Tenue : tendre à moelleux.

Ingédients : cardons, eau, sel.

Pression interne : entre -100 et -200 mb.

pH : entre 5,1 et 5,2.

Stabilité : produit stérilisé.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 54,6/13 Graisses : 0,45g Dont AGS : 0,02g Glucides : 1,5g Dont sucres : 0,71g Protéines : 0,69g Sel : 0,680g



Caractéristiques communes aux produits stérilisés ci-dessus : Stabilité : Stable après une incubation de 7 jours à 37° et de 7 jours à 55° sur de préférence, 2 boîtes différentes • On observe une différence de pH inférieure à 0,5 unité par rapport au témoin • L'étanchéité des boîtes est correcte après étuvage • La texture, l'aspect et l'odeur du produit ne sont pas modifiés • La flore microbienne n'a pas subi de variation.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

OIGNONS HACHÉS

Définition : ces conserves sont préparées à partir d'oignons frais pelés et hachés moyennement gros. Cette purée est mise en boîte après avoir été légèrement salée et acidulée.

Très "nature", ce produit est à la base de toute préparation qui utilise de l'oignon en lieu et place de l'oignon frais particulièrement en charcuterie (boudins, caillettes, etc...).

Origine : Union Européenne.

Epoque de fabrication : juillet à décembre.

Aspect du produit : purée composée de morceaux hachés moyennement gros, de consistance assez épaisse, de couleur claire.

Saveur : franche et caractéristique de l'oignon.

Ingédients : oignons, sel, acidifiant : acide citrique.

Pression interne : entre -200 et -400 mb.

pH : entre 3,8 et 4,2.

Stabilité : produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 127/30,2 Graisses : 0,2g Dont AGS : 0,0235g Glucides : 5,36g Dont sucres : 3,82g Protéines : 1,04g Sel : 0,54g

OIGNONS HACHÉS À L'HUILE

Définition : ces conserves sont préparées à partir d'oignons frais pelés et hachés moyennement gros. Cette purée est mise en boîte après avoir été additionnée d'huile.

Ce produit est présenté "à l'huile prêt à frire" pour une utilisation plus précise en cuisine où il est prêt à frire ; il n'attache pas au fond de l'ustensile utilisé, conserve un brillant séduisant et s'utilise avec facilité à la préparation de tous les "roux" de fond de sauce. C'est cet oignon à l'huile que l'on utilise aussi pour couvrir les pissaladières.

Origine : Union Européenne.

Epoque de fabrication : juillet à décembre.

Aspect du produit : purée composée de morceaux hachés moyennement gros, de consistance assez épaisse, de couleur claire.

Saveur : franche et caractéristique de l'oignon.

Ingrédients conventionnels : oignons, huile de tournesol (4 à 5%), sel, acidifiant : acide citrique (E330).

Ingédients Bio : oignons* (UE - 96%), huile d'olive* (4%), acidifiant : acide citrique.

* Ingrédients d'origine biologique.

Pression interne : entre -200 et -400 mb.

pH : entre 3,8 et 4,2.

Stabilité : produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 199,8/47,4 Graisses : 1,44g Dont AGS : 0,15g Glucides : 7,6g Dont sucres : 5,33g Protéines : 1g Sel : 0,54g



Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.