



L MERENDA

*la pause Corse*

Spécialités corses

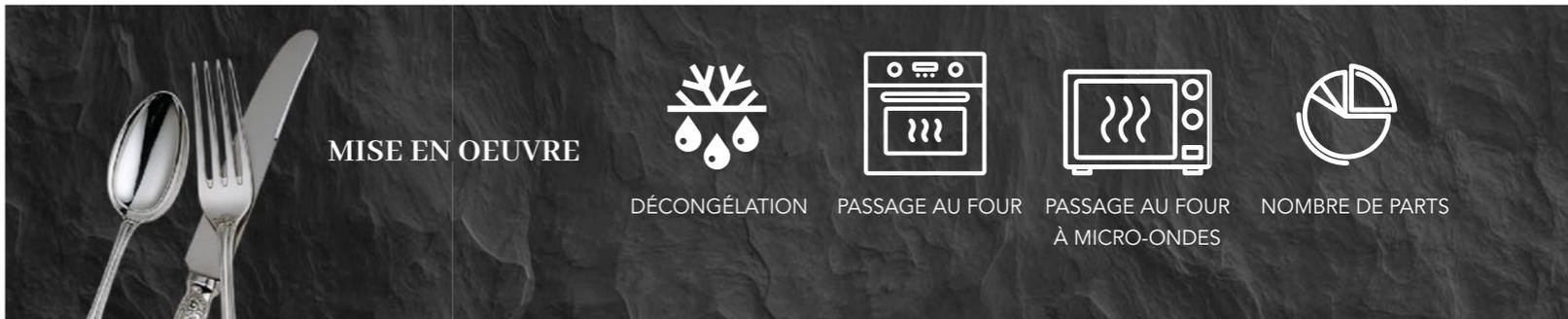
Saveurs  
& savoir-faire

CATALOGUE 2022



# Summariu

<b>MERENDA</b> .....	<b>4</b>
<b>E BASTELLE</b> <i>Les feuilletés</i> .....	<b>6</b>
<b>U BROCCIU</b> <i>Le Brocciu</i> .....	<b>9</b>
<b>A CASTAGNA</b> <i>La châtaigne</i> .....	<b>11</b>
<b>A NUCIOLA</b> <i>La noisette</i> .....	<b>13</b>
<b>A CICCULATA</b> <i>Le chocolat</i> .....	<b>16</b>
<b>U MELE DI CORSICA</b> <i>Le miel de Corse</i> .....	<b>17</b>
<b>I FRUTTI È L'AGRUMI</b> <i>Les fruits et les agrumes</i> .....	<b>18</b>
<b>A MERENDELLA</b> <i>Le pique-nique</i> .....	<b>20</b>
<b>I CUMPAGNI</b> <i>Les partenaires</i> .....	<b>22</b>



MISE EN OEUVRE



DÉCONGÉLATION



PASSAGE AU FOUR



PASSAGE AU FOUR  
À MICRO-ONDES



NOMBRE DE PARTS



# MERENDA

... fait tout pour vous garantir des produits de qualité.

La sélection rigoureuse des produits est réalisée à partir d'un cahier des charges strict avec des fournisseurs locaux, qui répondent aux normes de sécurité alimentaire. Notre exigence commence par un choix minutieux de nos matières premières en termes de qualité mais aussi de goût.

Notre outil de production nous permet de garantir les meilleures conditions d'hygiène et de conservation pour les ingrédients qui sont enregistrés et suivis tout au long de leur processus de fabrication.

La conformité aux règles de sécurité sanitaire nous permet une traçabilité exemplaire de

nos produits, de la réception des matières premières à la distribution de nos produits finis.

Le service qualité effectue des contrôles à tous les stades de la fabrication et pour une totale sécurité, un laboratoire extérieur procède à des analyses régulières des produits et des processus de fabrication de manière inopinée pour vérifier la conformité de l'organisation mise en place.

Notre service client est en relation directe avec le service qualité. Ainsi toutes vos remarques sont étudiées et contribuent à améliorer sans cesse notre prestation.

... vous accompagne dans vos projets de création de dessert sur-mesure

Grâce à notre savoir faire et notre conseiller culinaire, nous élaborons vos recettes. Faites votre demande sur un produit nustrale, végétarien, diététique etc..



1

## LE PROJET

Nous vous accompagnons sur l'élaboration de votre projet.

Nous sommes à votre écoute pour répondre au mieux à vos attentes.

2

## ETUDE DE COUT ET FAISABILITÉ

Nous réalisons une fiche technique pour vous fournir un CM. Vous dégustez sous 15 jours, avec possibilité de modifications, un prix vous est remis, un engagement de volume est pris. Nous passons à la production si validation de l'intérêt.

3

## LA PRODUCTION ET LE STOCKAGE

Après validation, nous réalisons une production, que nous stockons pour vous.

Vous pouvez passer vos commandes.





## Feuilleté blettes & brocciu (à cuire)

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 202 659
- ❖ **Référence** : VPATFEBB021
- ❖ **Poids** : 130 g
- ❖ **Colisage** : 20 pièces
- ❖ **Conservation** : -18°C
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Blettes (25%), **Farine** (24%), **Margarine** (18%), Eau (14%), **Brocciu** ou **brousse** selon saison (12%), oignons préfrits (4%), huile d'olive (2%), sauce **béchamel** (1%), sel, poivre, persil, marjolaine.

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, céleri



Cuisson 30 minutes à 180°C en four ventilé.  
Dorer au jaune d'œuf le produit  
pour une meilleure présentation.



## Feuilleté oignons (à cuire)

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 201 553
- ❖ **Référence** : VPATFEU024
- ❖ **Poids** : 140 g
- ❖ **Colisage** : 20 pièces
- ❖ **Conservation** : -18°C
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Oignons préfrits (44%), **Farine** (24%), **margarine** (19%), eau (12%), sel (1%), poivre.

❖ **Allergènes** : Gluten, lait



Cuisson 30 minutes à 180°C en four ventilé.  
Dorer au jaune d'œuf le produit  
pour une meilleure présentation.

## Feuilleté tomme corse (à cuire)

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 202 949
- ❖ **Référence** : VPATFETC022
- ❖ **Poids** : 140 g
- ❖ **Colisage** : 20 pièces
- ❖ **Conservation** : -18°C
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Eau (38%), **farine** (25%), **margarine** (18%), poudre **béchamel** (6%), **tomme corse** (5%), **gruyère** râpé (4%), **parmesan** (2%), **blancs d'œuf**, sel, poivre.

❖ **Allergènes** : Gluten, oeuf, lait, céleri.



Cuisson 30 minutes à 180°C en four ventilé.  
Dorer au jaune d'œuf le produit  
pour une meilleure présentation.



## Feuilleté figatellu (à cuire)

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 302 168
- ❖ **Référence** : VPATFEUF025
- ❖ **Poids** : 140 g
- ❖ **Colisage** : 20 pièces
- ❖ **Conservation** : -18°C
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : **Farine de blé blanche** (25%), **margarine feuilletage** (18%), eau (15%), viande de boeuf (8%), Chair à saucisse crue (7%), figatellu (7%), **oeufs** (4%), **lait demi écrémé** (4%), vin rouge (2%), **pain de mie** (2%), **emmental râpé** (2%), **crème stérilisée** (1%), persil (1%), ail (1%), oignon(1%), sel, poivre, échalotte, huile d'olive, laurier, champignons, lardons, thym.

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, sulfite, céleri, soja, Anhydride sulfureux



Cuisson 30 minutes à 180°C en four ventilé.  
Dorer au jaune d'œuf le produit  
pour une meilleure présentation.





## Tartefine Poivron Brocciu (à cuire)

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 203 298
- ❖ **Référence** : VFTITARTPOIV
- ❖ **Poids** : 130 g
- ❖ **Colisage** : 12 pièces
- ❖ **Conservation** : -18°C
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Pâte feuilletée (46%), Farine de gruau (50%), beurre extra-fin (33%), eau (15%), **oeufs**, poivrons (24%), tomate séchée (10%), **brocciu** (16%), **parmesan** (3%)

❖ **Allergènes** : Gluten, oeuf, lait.



Cuisson 15 minutes à 180°C en four ventilé.

## Fiadone tradition carré

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 201 690
- ❖ **Référence** : VPATFITC001
- ❖ **Poids** : 105 g
- ❖ **Colisage** : 18 pièces
- ❖ **Conservation** : -18°C
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : **Brocciu** ou **brousse** selon saison (60%), **œuf** (16%), sucre (16%), liqueur de myrte (4%), eau de vie de myrte (2%), zeste de citron (2%)

❖ **Allergènes** : Lait, oeuf



Décongélation du produit 6 heures à +3°C.



## Ambruciatta (à cuire)

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 201 379
- ❖ **Référence** : VPATAMBR002
- ❖ **Poids** : 110 g
- ❖ **Colisage** : 27 pièces
- ❖ **Conservation** : -18°C
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : **Brocciu** ou **brousse** selon saison (36%), **farine** (21%), sucre blanc de canne (17%), **margarine brioche** (11%), **oeufs** (6%), eau (6%), **crème pâtissière** (2%), zeste de citron (1%), sel.

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, fruits à coque



Cuisson du produit congelé en four ventilé pendant 15 à 20 minutes entre 180-200°C.





## Tarte au brocciu

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 201 720
- ❖ **Référence** : VPATTARB014
- ❖ **Poids** : 750 g
- ❖ **Colisage** : 3 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Fond de tarte (38%), brocciu ou brousse selon saison (30%), œuf (12%), lait (8%), sucre (6%), crème (2%), liqueur de myrte (2%), eau de vie de myrte (1%), zeste de citron (1%)

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf



Décongélation du produit 8 heures à +3°C.



10 / 12 parts



## Fiadone tradition bande

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 202 987
- ❖ **Référence** : VPATFITB019
- ❖ **Poids** : 650 g
- ❖ **Colisage** : 4 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Brocciu ou brousse selon saison (59%), sucre (18%), œuf (16%), liqueur de myrte (4%), eau de vie de myrte (2%), zeste de citron (1%).

❖ **Allergènes** : Lait, oeuf



Décongélation du produit 12 heures à +3°C.



6/8 parts

## Flan corse à la farine de châtaigne

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 201 751
- ❖ **Référence** : VPATMCHN003
- ❖ **Poids** : 150 g
- ❖ **Colisage** : 18 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Lait (50%), œufs (21%), sucre (21%), farine de châtaigne (5%), liqueur de châtaigne (3%)

❖ **Allergènes** : Lait, oeuf



Décongélation du produit 6 heures à +3°C  
Démouler le produit en appliquant une pression au dos du moule ou en le perçant sur le dessus.



## Moelleux châtaigne coulant nuciola

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 201 713
- ❖ **Référence** : VPATMCHN003
- ❖ **Poids** : 100 g
- ❖ **Colisage** : 18 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Jaunes d'œufs (20%), sucre blanc de canne (13%), blancs d'œufs (14%), farine (14%), nudella (13%), beurre (12%), farine de châtaigne (6%), crème (4%), crème de marron (3%), sirop de glucose (1%).

❖ **Allergènes** : Gluten, oeuf, soja, lait, fruits à coque.



Décongélation du produit 4 heures à +3°C ou directement au four micro-ondes environ 1 minute (puissance 750 W).





## Moelleux fondant châtaigne

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 200 631
- ❖ **Référence** : VPATMFCH015
- ❖ **Poids** : 650 g
- ❖ **Colisage** : 3 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Crème de marron (53%), blanc d'œuf (12%), beurre (10%), jaune d'œuf (8%), praligrain (5%), marron entier (5%), poudre de noisette (4%), farine de châtaigne (3%), levure chimique.

❖ **Allergènes** : Lait, oeuf, fruits à coque, soja



Décongélation du produit 6 heures à +3°C.



10/12 parts



## Tarte châtaigne

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 200 327
- ❖ **Référence** : VPATTARC013
- ❖ **Poids** : 750 g
- ❖ **Colisage** : 3 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Fond de tarte (38%), crème (23%), crème de marron (23%), œuf (12%), liqueur de châtaigne (2%), arôme marron (1%), nappage spray (1%).

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf



Décongélation du produit 6 heures à +3°C.



10/12 parts



## Moelleux noisette coulant nuciola

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 202 970
- ❖ **Référence** : VPATMNCN004
- ❖ **Poids** : 110 g
- ❖ **Colisage** : 18 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : farine muffins (45%), eau (18%), huile de tournesol (18%), nudella (9%), pâte à tartiner noisette (3%), crème (3%), pâte de noisette (2%), sirop de glucose.

❖ **Allergènes** : Gluten, oeuf, soja, lait, fruits à coque.



Décongélation du produit 4 heures à +3°C ou directement au four micro-ondes environ 1 minute (puissance 750 W).

## Moelleux chocolat coulant nuciola

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 201 942
- ❖ **Référence** : VPATMCCN005
- ❖ **Poids** : 90 g
- ❖ **Colisage** : 18 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Œufs (33%), chocolat noir (22%), sucre (16%), beurre (11%), nudella (9%), crème, (3%), poudre de noisette (3%), farine (3%), sirop de glucose.

❖ **Allergènes** : Gluten, oeuf, soja, lait, fruits à coque.



Décongélation du produit 4 heures à +3°C ou directement au four micro-ondes environ 1 minute (puissance 750W).





## Cake nociola

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 202 727
- ❖ **Référence** : VPATCAKN017
- ❖ **Poids** : 600 g
- ❖ **Colisage** : 6 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Farine (21%), œufs (17%), crème (17%), sucre, (12%), huile (11%), poudre de noisette (9%), nudella (4%), pâte de noisette (4%), noisettes hachées (3%), levure (2%).

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, fruits à coque, soja



Décongélation du produit 8 heures à +3°C



12/15 parts



## Cake noisette marbré

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 203 274
- ❖ **Référence** : VPATCAKMARBRE
- ❖ **Poids** : 600 g
- ❖ **Colisage** : 6 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Farine (27%), œufs (25%), sucre, (21%), crème (13%), , huile (11%), nutella (3%), pâte de noisette (1%), cacao (1%), levure (1%).

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, soja, fruits à coque



Décongélation du produit 8 heures à +3°C



12/15 parts

## Tarte fine nociola, figue & miel corse (à cuire)

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 202 734
- ❖ **Référence** : VPATTAFI011
- ❖ **Poids** : 135 g
- ❖ **Colisage** : 12 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Figs (43%), farine (17%), eau (14%), margarine (13%), crème pâtissière (3%), œuf (3%), beurre (2%), sucre (2%), noisette (2%), miel corse (1%), sel

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, fruits à coque



Cuire congelé.  
Cuisson en four ventilé 15 minutes à 200°C



## Tiramisu Canistrelli Nuciola

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 202 130
- ❖ **Référence** : VPATTCNU010
- ❖ **Poids** : 120 g
- ❖ **Colisage** : 18 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Crème (32%), mascarpone (25%), sucre (14%), canistrelli (12%), jaune d'œuf (9%), pâte de noisette (6%), eau (2%), arôme café, agar agar.

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, fruits à coque



Décongélation du produit 6 heures à +3°C.





## Brownies chocolat noisette carré individuel

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 203 304
- ❖ **Référence** : VPATBROWCARRE
- ❖ **Poids** : 115 g
- ❖ **Colisage** : 24 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Farine brownies (43,5%), œufs (20%), huile (16%); chocolat (9%), noisettes entières concassées (6%), pâte de noisette (3%)

❖ **Allergènes** : Gluten, oeuf, soja, fruits à coques



Décongélation du produit 4 heures à +3°C



## Brownies chocolat noisette rond à partager

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 203 311
- ❖ **Référence** : VPATBROWD
- ❖ **Poids** : 640 g
- ❖ **Colisage** : 3 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Farine brownies (43,5%), œufs (20%), huile (16%); chocolat (9%), noisettes entières concassées (6%), pâte de noisette (3%)

❖ **Allergènes** : Gluten, oeuf, soja, fruits à coques



Décongélation du produit 6 heures à +3°C

## Cake au miel de Corse

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 200 440
- ❖ **Référence** : VPATCAKM016
- ❖ **Poids** : 600 g
- ❖ **Colisage** : 6 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Farine (25%), œufs (19%), huile (19%), sucre (13%), lait (13%), miel Corse (5%), miel de fleurs (5%), levure chimique (1%)

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, soja



Décongélation du produit 8 heures à +3°C.



12/15 parts



## Nougat glacé miel de Corse & nuciola

- ❖ **Code EAN** : 3 700 622 202 765
- ❖ **Référence** : VPATNGMC006
- ❖ **Poids** : 85 g
- ❖ **Colisage** : 24 pièces
- ❖ **DLC** : 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients** : Crème stérilisée (56%), blanc d'œufs (9%), miel de Corse (7%), crème de nougat de Corse (9%), miel de fleurs liquide (4%), fruits confits (4%), sucre blanc de canne (3%), praligrain (2%), amandes hachées (2%), noisettes hachées (2%), sirop de glucose (1%), noisettes entières (1%), Cap Corse.

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, fruits à coques, sulfites.



Démouler le produit congelé  
Sortir le produit 10 minutes du congélateur avant de le servir.





## Cake au citron

- ❖ **Code EAN :** 3 700 622 203 267
- ❖ **Référence :** VPATCAKCIT
- ❖ **Poids :** 600 g
- ❖ **Colisage :** 6 pièces
- ❖ **DLC :** 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients :** Farine (24%), œufs (24%), sucre (21%), huile (12%), citron confit (8%), classic citron (4%), pulpe citron (4%), zeste citron (2%)

❖ **Allergènes :** Gluten, lait, oeuf, soja



Décongélation du produit 8 heures à +3°C.



12/15 parts



## Tarte fine aux pommes

- ❖ **Code EAN :** 3 700 622 203 281
- ❖ **Référence :** VFTITARTPOM
- ❖ **Poids :** 130 g
- ❖ **Colisage :** 12 pièces
- ❖ **DLC :** 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients :** Pommes (40%), pâte feuilletée (36%), compote de pomme (12%), beurre (4%), sucre (2%), farine (2%), œufs (1%)

❖ **Allergènes :** Gluten, oeuf



Cuire congelé.  
Cuisson en four ventilé 15 minutes à 200°C



## Verrine tarte citron

- ❖ **Code EAN :** 3 700 622 203 328
- ❖ **Référence :** VPATVERCIT
- ❖ **Poids :** 130 g
- ❖ **Colisage :** 12 pièces
- ❖ **DLC :** 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients :** Crème stérilisée (30%), sucre (24%), oeufs (17%), jus de citron (12%), beurre (10%), farine (6%)

❖ **Allergènes :** Gluten, lait, oeuf



Décongélation du produit 24 heures à +3°C.



## Carré Pomme Crumble Noisette

- ❖ **Code EAN :** 3 700 622 203 335
- ❖ **Référence :** VPATCRUMBPOM
- ❖ **Poids :** 170 g
- ❖ **Colisage :** 24 pièces
- ❖ **DLC :** 3 jours après décongélation

❖ **Ingrédients :** Pomme (60%), sucre (17%), compote de pomme (15%), beurre (8%), farine (8%), noisettes entières concassées (3%), pâte de noisettes (2%)

❖ **Allergènes :** Gluten, lait, fruits à coques



Décongélation du produit 24 heures à +3°C.





## U Muntagnolu

❖ **Gencod** : 3700 622 20191 1  
 ❖ **Référence** : VSANDMON  
 ❖ **Poids** : 140 g  
 ❖ **Colisage** : 6 pièces

❖ **Ingrédients** : Pain de mie complet 55%, jambon supérieur 23%, tomme Corse 13%, beurre 7%, laitue iceberg 2%.

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, fruits à coque, œuf, soja, sulfites.



Commande à passer le lundi pour une livraison le mercredi,



Conservation du produit de 0 à +3°C.  
 DLC : 13 jours



## U Francese

❖ **Gencod** : 3700 622 20192 8  
 ❖ **Référence** : VSANDFRAN  
 ❖ **Poids** : 140 g  
 ❖ **Colisage** : 6 pièces

❖ **Ingrédients** : Pain de mie complet 60%, jambon supérieur 29%, beurre 10%, salinu 1%

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, fruits à coque, œuf, soja, sulfites.



Commande à passer le lundi pour une livraison le mercredi,



Conservation du produit de 0 à +3°C.  
 DLC : 13 jours

## Amerindianu

❖ **Gencod** : 3700 622 20190 4  
 ❖ **Référence** : VASANDAMER  
 ❖ **Poids** : 160 g  
 ❖ **Colisage** : 6 pièces

❖ **Ingrédients** : Pain de mie complet 52%, émincé de poulet 18%, panzetta corse 12%, sauce blanche 12%, sauce barbecue 6%

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, fruits à coque, œuf, soja, sulfites.



Commande à passer le lundi pour une livraison le mercredi,



Conservation du produit de 0 à +3°C.  
 DLC : 13 jours

## Ave Pasquale

❖ **Gencod** : 3700 622 20189 8  
 ❖ **Référence** : VSANDPASQ  
 ❖ **Poids** : 160 g  
 ❖ **Colisage** : 6 pièces

❖ **Ingrédients** : Pain de mie complet 54%, émincé de poulet 19%, caviar de tomate 9%, œuf dur 6%, beurre 6%, sauce blanche 6%.

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, fruits à coque, œuf, soja, sulfites.



Commande à passer le lundi pour une livraison le mercredi,



Conservation du produit de 0 à +3°C.  
 DLC : 13 jours



Des partenaires locaux et de proximité  
pour des produits corses dans le respect de la tradition  
et des normes sanitaires.

## Brocciu

**Producteurs locaux :**

«Appellation d'Origine Protégée Brocciu.»

❖ **Fromagerie Pierucci**

❖ **Fromagerie Ottavi**

## Miel de Corse AOP

❖ **Apiculteur Valentini :**

«Le miel des palaces est Corse.»

## Noisettes

### et pâte à tartiner corse

❖ **Atelier de la noisette, Cervione :**

«Nous participons activement à la réhabilitation des belles noiseraies de Corse.»

## Canistrelli

❖ **Biscuiterie d'Afa :**

«Biscuits traditionnels corses fabriqués à Appietto.»

## Nougat

❖ **Confiserie Saint Sylvestre :**

«Le nougat corse de Soveria»

## Oeuf

❖ **Corsoeuf :**

«Ferme avicole depuis 40 ans, proposant des produits de qualité.»

## Agrumes

❖ **Charles Antona :**

«Maîtrise l'ensemble de la chaîne, cela afin de garantir «le meilleur du meilleur.»»

❖ **Les cédrats du Cap Corse :**

«Xavier Calizi a décidé de réimplanter le fruit emblématique de l'île.»

## Spiritueux corses

❖ **Domaine Mavella :**

«Une distillerie artisanale de spiritueux d'exception.»

❖ **Cap Corse Mattei :**

«Apéritif inimitable, création L.N. MATTEI depuis 1872.»

❖ **Liqueur de cédrat du Cap Corse :**

«Xavier Calizi a décidé de réimplanter le fruit emblématique de l'île»

## Viande

❖ **Gandolfi Viande :**

«Nos viandes sont issues de producteurs Corses, sélectionnés pour la qualité de leurs troupeaux, élevés dans le respect de la tradition.»



## SIÈGE

Parc d'activités de Purettone, Allée Bleue - 20290 BORGIO

Tél. 04 95 31 02 36 - Fax 04 95 32 61 03

[www.coredis.org](http://www.coredis.org)