



Phil 'Artiste Tapenadier

Fabrication Artisanale de Tapenades

Produits Provençaux...Et Méditerranéens,



***Avec ce concassé d'olive , de câpres et d'autres ingrédients ; agrémenté d'épices, vous obtiendrez des variétés de tapenades à la fois épicées, où les saveurs croquantes et chaudes se rencontrent avec une très bonne longueur en bouche. Le résultat est superbe : des sortes diverses de tapenades finement épicées et parfumées, très "élégantes" par leurs coté ni-salé, ni sucré ; elle sauront amener à vos brunchs, lunchs ou slunchs, une convivialité**

C'est en direct de son petit laboratoire que notre artiste chef produit ses tapenades artisanales : verte ou noire , elles sont un délice incontournable pour tout apéritif qui se veut "traditionnel". Phil' réalise aussi des Tapenades originales toute aussi surprenante l'une que l'autre. Enfin son savoureux caviar de tomates confites, fin et doux est exceptionnel. Ses produits faits maison, dignes des plus grandes épicerie fines, sont à son image : généreux et gourmands.

Nos produits sont élaborés de façon traditionnelle et artisanale avec des produits de qualité, en fonction des saisons, de producteurs locaux à la demande client.

Les Tapenades sont élaborées d'un mélange d'olives noires ou vertes triées à la main , de câpres et d'Anchois (pour la Tapenade Traditionnelle noire ou verte , de condiments de qualité choisie ; ce concassé obtenu est monté à l'huile d'olive vierge extra. Les Tapenades sont mises en pot à froid afin de préserver leurs arômes, sans colorant ni conservateur ajoutés , puis stérilisées dans une verrine de 135 g où elles se conserveront pendant 18 mois avant de les ouvrir pour les déguster . Une fois chose faite , elles se conserveront 3 semaines au réfrigérateur.



Apérovençal la boyerie chemin de l'hôpital 13640 La roque d'Antheron

☎ 0 612 847 303

43°43'33.4"N 5°17'13.5"E

SIREN 383414372