

LA RÉVOLUTION AU RAYON SAUCES !

Une belle texture, une couleur appétissante, le vrai goût des bons produits, la saveur des belles olives... Les nouvelles sauces aux olives Tramier ont tout du fait maison. Généreuses, prêtes à l'usage et variées, elles simplifient aussi la vie de tous les gourmands exigeants.

Car ces **six recettes** n'accompagnent pas seulement les pâtes ou le riz, elles sont parfaites avec des viandes ou des poissons grillés. Elles subliment également une omelette ou un gratin tout simple. Il suffit de laisser parler sa créativité !

Préparées en France, avec des ingrédients de grande qualité et selon un savoir-faire d'exception, elles sont la touche exquise à glisser dans tous les plats.

DES OLIVES QUI ONT DU POT

Les olives Tramier ont inspiré une gamme de sauces exquises. Pour concevoir ces recettes, Tramier a réinventé de grands classiques avec des ingrédients savoureux et originaux. Les Pestos sont ainsi sublimés par des fromages italiens AOP. Le Pesto Rosso est agréablement relevé de vinaigre balsamique. Quant à la sauce aux champignons, elle gagne en gourmandise avec sa crème fraîche liquide... D'irrésistibles mariages de saveurs pour de délicieuses surprises gustatives.

Pourquoi ne pas ajouter une cuillerée de Pesto Vert dans une papillote de **poisson** ? Et si on mettait une touche d'originalité dans un **tian** avec la sauce Provençale ? Celle aux champignons se fondra merveilleusement dans un **risotto**. Quant à la Méditerranéenne, elle transforme une **grillade** toute simple en petit plat raffiné. Avec le Pesto Rosso, les **pâtes** deviennent irrésistibles. Enfin, la sauce au citron confit accompagne les **poulets** et les **poissons**, en ajoutant une petite note ensoleillée... Mais ce ne sont que des suggestions...

Les sauces "Provençale" et "Pesto rosso", Saveurs de l'année 2017

On se passionne pour les PESTOS !

**C'est tout le bon goût de l'Italie qui a guidé l'élaboration
de ces 2 recettes**

Sauce aux olives façon Pesto Vert

Avec son basilic parfumé et ses olives vertes goûteuses, ce grand classique de la gastronomie italienne réalisé dans les règles de l'art allie fraîcheur et saveur.

Poids net : **180 g**



LABORATOIRE DE FRANCE

TRAMIER

DEPUIS 1983

SAUCE AUX OLIVES
façon
PESTO VERT

NOUVEAU





Sauce aux olives façon Pesto Rosso

Rien n'a été laissé au hasard dans cette recette avec notamment des ingrédients italiens d'exception comme le fromage AOP et le vinaigre balsamique de Modène IGP.

Poids net : **190 g**

On redécouvre de grands classiques !

**Revisitées par Tramier, les recettes traditionnelles se
consomment sans modération**

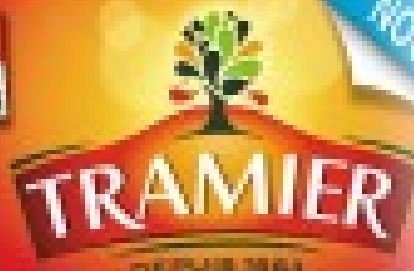
Sauce aux olives Provençale

Olives noires et herbes de Provence relèvent la douceur acidulée de la tomate.

Poids net : **190 g**



FABRIQUE DE FRANCE



TRAMIER

DEPUIS 1863

SAUCE AUX OLIVES
PROVENÇALE

NOUVEAU





Sauce aux olives Méditerranéenne

Comment résister à ce savoureux mariage de poivrons, aubergines, olives vertes et noires ?

Poids net : **190 g**

Sauce aux olives Champignons

Tomates, champignons, crème fraîche liquide et olives vertes jouent une harmonieuse partition.

Poids net : **190 g**



On booste ses envies de découverte !

Tramier aime la créativité et les escapades gourmandes !



Sauce aux olives Citron confit

Une recette inspirée du meilleur du bassin méditerranéen avec ses citrons confits, ses olives vertes et ses tomates.

Poids net : **190 g**

Et pour vous faire découvrir cette nouvelle gamme de sauces aux olives, Nadia et notre chef, Dominique Frérard vont vous réaliser de nombreuses recettes simples et savoureuses que vous pourrez reproduire à la maison.

Concoctées à partir de chacune de ces sauces, ces recettes sauront vous donner des tas d'idées pour sublimer vos plats et ravir votre famille ou vos invités, tout au long de l'année !

Où peut-on se procurer les sauces ?

Chez Auchan, Carrefour, Leclerc, Simply Market, Monoprix, Géant Casino.