



L'alliée des gourmets d'exception

Tante Fine élabore des **aides culinaires végétales à partir de produits de qualité**, issus d'une agriculture de proximité et choisis à maturité. Reflets d'un terroir et d'un savoir-faire, **les produits Tante Fine sont 100% naturels.**

Les univers de Tante Fine

Crèmes aromatiques « saveur intégrale » Pitacou

Monde magique des agrumes confits

Vinaigres fruités

DES PRODUITS EXCLUSIFS

Les produits Tante Fine sont des produits uniques qui étonnent de nombreux restaurateurs et traiteurs par leur originalité, leur qualité et le gain de temps qu'ils génèrent.

DES PRODUITS REGIONAUX DE QUALITE

- Produits issus d'une agriculture de proximité fondée sur la filière régionale (Provence Alpes Côte d'Azur - Corse) exploitant des variétés locales.
- Produits sains issus d'une agrumiculture garantie non traitée avant récolte et transformés sans aucune adjonction de gélifiant, arôme, conservateur ou produit chimique.
- Produits élaborés avec le soutien de professionnels de la gastronomie et contrôlés par le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles d'Avignon.

DES PRODUITS AUX INFINIES POSSIBILITÉS

Les produits Tante Fine sont utilisés par les chefs et les amateurs éclairés dans différents domaines de la gastronomie, en salé et en sucré : cuisine, traiteur, pâtisserie et fromagerie.



PITACOU Citron de Menton



PITACOU Tomate de Provence



PITACOU Mandarine du Comté de Nice



PITACOU Kumquat de Corse



LE PITACOU

UNE AIDE CULINAIRE AUX INFINIES POSSIBILITÉS

Ni un jus, ni une purée, ni une confiture... le Pitacou est **une crème aromatique innovante**, 100% naturelle, qui restitue intégralement et fidèlement les saveurs du fruit de départ !

La gamme « Pitacou » peut être utilisée en cuisine, traiteur et pâtisserie.

LES AVANTAGES

- Facilité d'utilisation
- Gain de temps
- Régularité du produit
- Confort de travail (faible teneur en eau et parfaitement miscible dans les corps gras)
- Produit 100% naturel : aucune adjonction de gélifiant, conservateur ou produit chimique
- Puissance de goût

Quelques grammes par portion suffisent !



LES SUGGESTIONS « PITACOU »



- Roulade de saumon fumé au mascarpone et Pitacou Citron de Menton
- Tartare de courgettes au Pitacou Citron de Menton
- Terrine de pigeon au Pitacou Citron de Menton
- Ballottine de volaille au basilic et Pitacou Tomate de Provence
- Pâté en croute au Pitacou Mandarine du Comté de Nice
- Pétales de Saint Jacques au Pitacou Kumquat de Corse
- Pâtes fraîches au Pitacou Citron de Menton
- Salade de fruits rouges au Pitacou Tomate de Provence
- Tarte aux fraises et au Pitacou Mandarine du Comté de Nice
- Madeleine Pitacou Mandarine du Comté de Nice
- Pommes chaudes au Pitacou Tomate de Provence

LE MONDE MAGIQUE DES AGRUMES CONFITS

Les fruits sont **rigoureusement sélectionnés**, cueillis à maturité, cuisinés patiemment selon des recettes traditionnelles.

Ces agrumes confits accompagnent idéalement volailles, poissons, salades et légumes... et apportent une fraîcheur intense à vos brioches.

Des produits à utiliser au quotidien qui sauront **convaincre**, par leur subtile complexité gustative, les plus exigeants des professionnels.

Prêts à l'utilisation : une simple taille brunoise, julienne ou macédoine, à poêler, snacker, farcir ou déposer en toute simplicité !



LES AGRUMES CONFITS

- Cédrat de la Côte d'Azur au sel
- Cédrat de la Côte d'Azur confit à l'ancienne
- Marmelade de Cédrat de la Côte d'Azur
- Ecorces confites de Bergamote (Côte d'Azur et Corse)
- Kumquat de Corse en aigre-doux
- Kumquat de Corse confit dans son sirop
- Citron de Menton au Sel
- Citron de Menton à la mode Méditerranéenne

LES AGRUMES CONFITS « TANTE FINE »

LES SUGGESTIONS

- Cabillaud poché au Cédrat de la Côte d'Azur au sel et son beurre
- Magret de canard au Cédrat de la Côte d'Azur confit à l'ancienne
- Escalope de foie gras poêlée sur son toast, écorces confites de Bergamote
- Poulet au Citron de Menton à la Mode Méditerranéenne
- Brioche des rois au Cédrat de la Côte d'Azur confit à l'ancienne
 - Macarons aux écorces confites de Bergamote
 - Tarte aux fraises au Kumquat de Corse en aigre-doux
 - Mousse au chocolat et Cédrat de la Côte d'Azur confit à l'ancienne



*Des produits
hors du commun
qui révèlent
votre créativité !*

LES VINAIGRES FRUITÉS

UN VOYAGE AU CŒUR DES FRUITS

Des fruits frais, du vinaigre de cidre, du sucre et du temps pour les laisser exprimer la quintessence de leur arôme.

Les vinaigres cuisinés Tante Fine s'utilisent en pulvérisation pour l'assaisonnement des salades, légumes, poissons, viandes et aussi fromages et fruits. Ils s'utilisent également pour les marinades, les déglaçages et les réductions.

- Vinaigre fruité Cherry Bibi (mélange de fruits d'été)
- Vinaigre fruité Orange amère de la Côte d'Azur
- Vinaigre fruité Bergamote
- Vinaigre fruité Citron de Menton



*Une pulvérisation
remplace une
vinaigrette !*

LES SUGGESTIONS

- Vinaigre fruité Cherry Bibi pour le saumon fumé.
- Vinaigre fruité Orange amère pour les fruits de mer.
- Vinaigre fruité Bergamote pour aromatiser une salade de fraises.
- Vinaigre fruité Citron de Menton pour les fruits de mer et les crustacés.



Contact

Terroir Avenir

32 Avenue des Diables Bleus

06300 NICE

terroir.avenir@wanadoo.fr

www.tantefine.com

Service Commercial

06 47 22 15 53