

LES NOUGATS



Notre nougat est le produit d'une recette provençale ancestrale que l'on réalise toujours dans des bassines en cuivre pour un gage d'authenticité. Le résultat, c'est un nougat tendre, ni trop dur, ni trop mou, qui ne colle pas aux dents et qui est toujours moins sucré qu'à l'habitude révélant ainsi le délicieux goût du fruit...



NOUGAT DE SAINT-RÉMY RECETTE CLASSIQUE

Notre propre recette de nougat aux amandes !

- BARRE 100g

Nougat with almonds from Provence

NOUGAT PISTACHES 100% PISTACHES

Jusqu'au milieu du XIXème siècle, la région de Brignoles était couverte de pistachiers ce qui nous a donné l'idée de ce nougat 100% pistaches tellement gourmand...

- BARRE 100g

Nougat 100% pistachios

NOUGAT DES CÉVENNES

Nougat aux amandes et aux noix avec du miel de châtaignier.

Ce nougat est réservé aux amateurs de goûts corsés, âmes sensibles s'abstenir...

- BARRE 100g

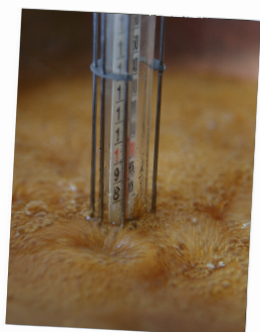
Nougat with almonds, walnuts and chestnut honey

NOUGAT PIGNONS 100% PIGNONS

Un nougat richement garni en pignons de pin !

- BARRE 100g

Nougat 100% pine nuts



Our nougat is the product of an ancestral Provencal recipe that is always made in copper basins as a guarantee of authenticity. The result is a soft nougat, neither too hard nor too soft, which does not stick to the teeth and is always less sweet than usual, revealing the delicious taste of the fruit ...