



Saveurs des Andes Maritimes vous propose, en collaboration avec les Etablissements GALIS, toute une gamme de produits Premium:

Truffes Noires cultivées en Provence
Préparation à la truffe
Morilles et Miels de Patagonie chilienne
Huile d'Olive de Grasse.

Directement issus de nos plantations, de nos ruchers, de nos activités artisanales, familiales et parfois confidentielles pour les petits volumes produits.
100% naturels, Bio pour certains miels et toujours avec la volonté de préservation d'espaces naturels fragiles.



Ces mets d'exception sauront ravir vos papilles par leur qualité gustative, leurs arômes inconnus en France pour ce qui concerne les miels de Patagonie ou leur réputation gastronomique comme pour la Truffe, la Morille ou encore la douceur de l' "Huile d'Olive Cailletier" .

Vous trouverez dans les pages qui suivent le détail de nos produits, conditionnements et tarifications.
Nous avons de plus composé spécifiquement pour les fêtes de fin d'année quelques "coffrets cadeau" qui, nous l'espérons, sauront retenir toute votre attention.



Morilles de Patagonie
Page 3

Miels Bio/Rares de Patagonie
Page 2



Huile d'Olive de Nice
Page 5



Truffes Noires
Page 4



Coffrets cadeau
Page 6



Visitez notre site sur www.saveursdesandesmaritimes.com

Commandes sur: contact@saveursdesandesmaritimes.com
Prix TTC (TVA 5,5%) - Frais de port offerts à partir de 100€ d'achat.
Participation aux frais de port de 12€ pour toute commande inférieure à 100€

Pour les entreprises:
Devis gratuit Hors Taxes
TVA 5,5%



SARL SAVEURS DES ANDES MARITIMES

La Moumina, 41 Chemin des Confréries
06130 Grasse
Tel: 07 79 82 74 72
e.mail: lionel.galis@gmail.com
www.saveursdesandesmaritimes.com



MIELS D'ORIGINE CHILIENNE - PARTICULIERS
TARIFICATION 2022 - TTC et Hors frais de port

Référence	Désignation	Conditionnement en pot	Texture	Tarif TTC	Remarques
Miels Bio	Ulmo	250g	Doré clair. Liquide les premiers mois et à cristallisation rapide	6,50 €	Monofloral Puissance florale et fruitée, notes d'anis, fenouil et badiane
		475g		12,00 €	
	Saule	250g	Jaune clair avec reflets verts à l'état liquide. Jaune et brun clair à l'état cristallisé. Cristallisation plutôt lente à grain moyen.	6,50 €	Monofloral Floral et rafraichissant avec des notes de thym et romarin, légèrement boisé en fin de bouche.
		475g	12,00 €		
	Miel de la Cordillère des Andes	250g	Brun clair. Liquide les premiers mois et à cristallisation rapide	6,00 €	Mélange de Quillay, Litre et Corontillo. Plutôt corsé et caramélisé. Notes de réglisse. Force du bois et de la forêt.
		475g		11,00 €	
	Miel de Patagonie	250g	Doré clair. Liquide les premiers mois et à cristallisation rapide	6,00 €	Mélange d'Ulmo, Tinéo, Tiaca, Olivillo. Doux et très floral avec des notes d'Anis et fenouil. Goût et aromes puissants mais doux à la fois.
		475g		11,00 €	



Référence	Désignation	Conditionnement en pot	Texture	Tarif TTC	Remarques
Miels Conventione ls Rares. Cordillère des Andes & Patagonie	Miel d'Ulmo	250g	Doré clair. Liquide les premiers mois et à cristallisation rapide	6,00 €	Puissance florale et fruitée, notes d'anis, fenouil et badiane
		475g		11,00 €	
	Miel d'Avellano (Noisetier Sauvage)	250g	Brun clair. Liquide les premiers mois et à cristallisation onctueuse rapide	5,50 €	Doux, onctueux en bouche avec des notes de noisette en début et fin de dégustation.
		475g		10,00 €	
	Miel de Tiaca	250g	Jaune clair Cristallisation fine	5,50 €	Doux, onctueux avec des notes fruitées. Belle longueur en bouche.
		475g		10,00 €	
	Miel de Tépu	250g	Jaune clair Cristallisation fine	5,50 €	Doux mais intense, onctueux en bouche avec des notes fruitées et corsées en fin de dégustation.
		475g		10,00 €	
	Miel de Quillay	250g	Doré clair. Liquide les premiers mois et à cristallisation rapide	5,50 €	Puissance florale et notes de citronnelle
		475g		10,00 €	
	Menthe Sauvage (Miellat)	250g	Brun Noir Sirupeux	5,50 €	Miellat avec un belle force de caractère mais très frais avec des touches acidulées et légèrement mentholées.
		475g		10,00 €	
	Miel de Diente Léon (Pissenlit)	250g	Jaune clair Cristallisation moyenne	5,50 €	Très onctueux et facilement crémeux avec une texture beurrée et des touches douces et acidulées.
		475g		10,00 €	
	Miel Crémeux d'Avellano	250g	Brun boisé. Cristallisation très fine donnant le caractère crémeux	6,00 €	Présence d'un "nuage blanc de miel" en surface à la première ouverture du pot. A réincorporer par mélange du miel.
		475g		11,00 €	
	Miel Crémeux de Quillay	250g	Blond clair Cristallisation très fine donnant le caractère crémeux	6,00 €	Présence d'un "nuage blanc de miel" en surface à la première ouverture du pot. A réincorporer par mélange du miel.
		475g		11,00 €	
Miel Crémeux de Pissenlit	250g	Blond clair Cristallisation très fine donnant le caractère crémeux	6,00 €	Présence d'un "nuage blanc de miel" en surface à la première ouverture du pot. A réincorporer par mélange du miel.	
	475g		11,00 €		
Miel Crémeux Mille Fleurs	250g	Blond clair et même reflets blanc. Cristallisation très fine et onctueuse	5,50 €	Floral avec des notes acides et douces à la fois. Présence d'un "nuage blanc de miel" en surface à la première ouverture du pot. A réincorporer par mélange du miel.	
	475g		10,00 €		



Tarifs découvertes	Coffrets 6 miels de 250 gr + dépliant de présentation	35,00 €	6 pots différents à choisir parmi les miels rares ou Bio
	Coffrets 6 miels de 475 gr + Dépliant de présentation	60,00 €	



Pour la France métropolitaine:
Frais de port: Participation au frais de livraison de 12€ jusqu'à 100€ d'achat.
Franco de port (Livraison offerte) pour tout montant d'achat supérieur à 100€



SARL SAVEURS DES ANDES MARITIMES

La Moumina, 41 Chemin des Confréries
06130 Grasse
Tel: 07 79 82 74 72
e.mail: lionel.galis@gmail.com

MORILLES SAUVAGES D'ORIGINE CHILIENNE - PARTICULIERS
TARIFICATION 2022 - TTC - Hors frais de port

Toutes nos morilles sont originaires de la Cordillère des Andes et Patagonie chiliennes, issues d'une cueillette au sein de forêts natives. Elles sont garanties sans terre et font l'objet d'un séchage à l'air libre, d'une sélection rigoureuse et d'une découpe des queues aux ciseaux..

Référence	Désignation	Conditionnement		Tarif TTC	Remarques	Visuels
Morilles sauvages issues des forêts natives chiliennes de la Cordillère des Andes et de Patagonie	Morilles Spéciales	30 gr	Boite "Collection"	14,00 €	 Morilles déshydrayées "Esculanta" & "Conica" Calibre 1 à 4 cm Sans queue ni morceau	 
		100 gr	Pot PET	38,00 €		
		250 gr	Pot PET	95,00 €		
		Vrac	Poche plastique 500 gr "sous vide"	190,00 €		
	Morilles "Jumbo"	250g	Pot PET	95,00 €	Morilles déshydrayées "Esculanta" & "Conica" Calibre supérieur à 4 cm Sans queue ni morceau	
		Vrac	Poche plastique 500 gr "sous vide"	190,00 €		
	Morilles "Traiteur"	250g	Pot PET	Epuisées		
		Vrac	Poche plastique 500 gr "sous vide"	Epuisées		
	Queues de morille	250g	Pot PET	20,00 €	Morilles et queues déshydrayées "Esculanta" & "Conica" Tous calibres - Morceaux	
		Vrac	Poche plastique 1 Kg "sous vide"	80,00 €		
	Sauces aux Morilles	Sauce -180g	Verrine	5,00 €	2 portions	
		Sauce & morilles entières - 180g	Verrine	7,00 €	2 portions	

Frais de port:

En France métropolitaine:
Participation au frais de livraison de 12€ jusqu'à 100€ d'achat.
Franco de port (Livraison offerte) pour tout montant d'achat supérieur à 100€





ETS GALIS Sarl CAVADOU 261 chemin du Cros 84100 UCHAUX FRANCE
 Tel : 04.90.29.76.63 Fax : 04.90.29.72.85 e.mail : tarifgalis@free.fr

VERRINES DE TRUFFES ET PRODUITS DERIVES - PARTICULIERS
 TARIFICATION 2022 - TTC et Hors frais de port

Référence	Désignation	Poids net emballé	Poids net égoutté	Contenant	Tarif TTC	Visuels
TRUFFES Première ébullition	Entières 1er choix	25 g.	20 g.	Verrine	La tarification sera définie début décembre suite à la tenue des premiers marchés aux truffes noires!	
	Morceaux	25 g.	20 g.	Verrine		
	Entières 1er choix	50 g.	40 g.	Verrine		
	Morceaux	50 g.	40 g.	Verrine		

Référence	Désignation	Poids net emballé	Poids net égoutté	Contenant	Tarif TTC	Visuels
TRUFFES Seconde ébullition	Brisures	30 g.	25 g.	Verrine	La tarification sera définie début décembre suite à la tenue des premiers marchés aux truffes noires!	
	Brisures	60 g.	50 g.	Verrine		
	Jus de truffe	40 g.		Verrine		
	Jus de truffe	80 g.		Verrine		

Référence	Désignation	Contenance	Contenant	Tarif TTC	Visuels
HUILES AROMATIS EES A LA TRUFFE	Huile d'olive à la truffe noire	25 cl.	Bouteille en verre	9,50 €	
	Huile d'olive à la truffe blanche d'Alba	25 cl.	Bouteille en verre	9,00 €	
	Huile de tournesol à la truffe noire	25 cl.	Bouteille en verre	8,00 €	
	Huile de tournesol à la truffe Blanche	25 cl.	Bouteille en verre	8,00 €	
	Huile de pépin de raisin à la truffe Blanche	25 cl.	Bouteille en verre	9,00 €	
	Huile d'olive à la truffe noire	10 cl.	Bouteille en verre	5,00 €	

Désignation	Contenance	Contenant	Tarif TTC	Visuels
Crème de truffes blanches d'Alba	80 g.	Verrine	9,00 €	
Pesto de Truffe Noire	80 g.	Verrine	9,00 €	
Pesto de Truffe d'été	80 g.	Verrine	8,00 €	



HUILE D'OLIVE DE NICE
TARIFICATION 2021 - TTC - Hors frais de port

Notre huile d'olive est une production confidentielle familiale de moins de 200 litres.
Elle est issue de notre propre récolte sur nos oliviers centenaires du chemin des Confréries.
100% naturelle, elle est garantie sans pesticide, sans herbicide, sans traitement phytosanitaire.
Cependant elle n'est ni certifiée Bio ni certifiée AOP " Olive de Nice" pour des raisons administratives trop complexes pour une si petite plantation.
Cultivée avec passion , amour et beaucoup d'efforts manuels pour un résultat qui fait notre fierté!

Référence	Désignation	Conditionnement		Tarif TTC	Remarques	Visuels
Huile d'Olive de Nice Vierge Extra Extraite à froid	Pression 2020	25 cl.	Bouteille en verre	7€ En vente exclusive associée à nos autres produits	Nos olives sont récoltées vertes à violettes mais pas noires pour:	
		1 L.	Conteneur Aluminium	Epuisé	a- Une huile plus fruitée. b- Une huile plus ardente et donc plus forte. c- Une huile moins acide pour une meilleure et plus longue conservation. Trituration des olives au Moulin d'Opio Récolte 5 jours avant trituration. Elimination manuelle des feuilles et olives en mauvais état.	
		5 L.	Bidon pvc	Epuisé		

Frais de port:	Participation au frais de livraison de 12€ jusqu'à 100€ d'achat. Franco de port (Livraison offerte) pour tout montant d'achat supérieur à 100€
-----------------------	--



Nos différents coffrets sont modulables selon vos envies, les quantités requises et votre budget.

Ils peuvent contenir de 4 à 9 produits à choisir parmi:

A- Les 15 miels en pots de 250gr de notre collection Premium (Page 2 du catalogue)

B- Huile d'Olive de Grasse - 25cl - Vierge extra - Extraite à froid.

C- Les préparations à la truffe noire ou d'été (Pesto), truffe blanche (Crèmalba) pour risottos, pâtes, purées de légumes...(80gr - 4 à 6 portions)

D- Les morilles: déshydratées en boîte de 30gr (3 portions), préparation sauce morilles et sauce morilles entières (180gr-2 portions)

E- Les huiles - 25cl - d'Olive, Tournesol & Pépin de raisin aromatisées à la truffe noire ou blanche pour vos salades, pâtes, purées...

Quelques exemples:



3 miels
+ Huile
d'Olive
25€



2 miels
+ Huile
d'Olive
+ Pesto de
truffe
30€



2 miels
+ Huile
d'Olive
+ Boîte
Morilles
35€



miel
+ Huile
d'Olive
+ Boîte
Morilles
+Crèmalba
35€



3 miels
+ Pesto
+ Sauce
Morilles
+Crèmalba
45€



3 miels
+Huile
d'Olive
+ Pesto
+ Sauce
Morilles
+Crèmalba
50€

Commentaires:

Frais de port offert à partir de 100€ d'achat - Participation au frais de port de 12€ pour tout achat inférieur à 100€.

Inclus dans chaque coffret:

un triptique de présentation des miels, les conseils de préparations des morilles et des préparations à la truffe!