

Silvain

Paysans Nougatiers





*« Découvrez nos créations Silvain Paysans
Nougatiers, produits d'exception
nés de notre passion.*

*Pour affirmer encore plus notre identité, nous
avons baptisé et estampillé du  de Silvain
toutes nos créations Paysans Nougatiers.*

*Nous vous invitons à entrer dans notre
monde gourmand et respectueux...*

*Nous sommes à votre service, n'hésitez pas à
nous contacter. Bonne visite et à bientôt. »*

Pierre et Philippe Silvain

Le Nougat Noir



Nous avons retrouvé le **nougat traditionnel des provençaux**, celui que nous faisait **notre grand-mère**. Il faisait briller nos yeux, il réchauffait les cœurs. Nous caramélisons le **miel de nos ruches** par une cuisson très vive dans de petits chaudrons de cuivre, puis flambé au cognac et parfumé à l'orange. Les **amandes grillées issues de nos plantations** étagées sur les terrasses du Ventoux sont incorporées entières, le tout étant revêtu de **feuilles d'hostie**.

Dégustation

Le plus authentique des nougats, retrouvez ou découvrez ce nougat dont la recette est un véritable patrimoine. Il est aussi certainement le plus surprenant à l'œil. Que du plaisir !

Fondant ou croquant ?

Le Noir Fondant : la recette d'Henriette retrouvée, le début d'une grande saga...

Le Noir Croquant : croquant et craquant !

Conditionnement

BARRES de 100 g et 200 g
SACHETS de 125 g et 250 g
VRAC au kilo

Silvain
Paysans Nougatiers

Le Nougat Blanc



Dans un grand chaudron en cuivre, notre **miel rigoureusement sélectionné** est chauffé au bain-marie. Trois heures de cette cuisson à feu très doux le font blanchir. Du **blanc d'œuf monté en neige** donne son onctuosité au nougat, un **sirop de sucre** stabilise l'ensemble. **Les amandes sont grillées** avant d'être incorporés à la pâte.

Dégustation

Nous vous emmenons dans l'autre monde du nougat, celui élaboré avec passion pour votre plus grand plaisir.

Le nougat blanc Silvain, paysans nougatiers est incomparable. Il est devenu au fil des ans **la grande star des gourmets**. Vous ne dégusterez plus de la même façon les autres nougats après cette expérience...

Croquant ou Fondant ?

Le Blanc Croquant : craquez en découvrant la face cachée du nougat blanc !

Le Blanc Fondant : oubliez les autres fondants, bienvenue dans le club des « S »...

Conditionnement

Le Blanc Croquant

BARRES de 50 g, 100 g et 200 g

PAPILLOTES en sachets de 125 g et 250 g

VRAC au kilo

Le Blanc Fondant

TABLETTES de 200 g

Silvain
Paysans Nougatiers

La Nougalette

*Une exclusivité Silvain Paysans Nougatiers
Très tendance...*



Produit d'exception, une création originale de Silvain Paysans Nougatiers, la nougalette est une marque déposée dont vous pouvez avoir la primeur.

Notre miel est caramélisé par une cuisson très vive, flambé au **rhum**, parfumé à la **vanille** et saturé d'éclats d'**amandes de Provence grillées**.

Dégustation

Très tendance, la nougalette est une **invitation à la gourmandise et au partage**. Il est dur de ne pas en reprendre... S'emporte partout aisément, à consommer sans modération !

Conditionnement

PETITS DOMINOS en sachets de 250 g
BOÎTE de 190 g

Silvain
Paysans Nougatiers

Les Polissons

Calissons de Terroir

Une exclusivité Silvain Paysans Nougatiers



Une saveur incomparable pour ces Polissons élaborés avec une **pâte riche en amandes** (51 %) en **miel** et en **oranges confites**. Faites comme nous, fondez pour ces polissons voluptueux...

Dégustation

Les Calissons de terroir Silvain sont très loin des produits industriels standard. Retrouvez le vrai goût du calisson, fin, délicat et parfumé.

Conditionnement

BOÎTE de 200 g cartonnée avec fenêtre

Silvain
Paysans Nougatiers

Les 7 Tentations

À l'origine était le fruit...

Une exclusivité Silvain Paysans Nougatiers



Les **cerises**, **abricots**, **fraises**, **figes**, **pêches de vigne** et **mirabelles** sont cueillis à maturité. L'**ensoleillement** exceptionnel de nos vergers les a gorgé naturellement de sucre.

Chaque fruit a nécessité une **cuisson particulière**, dans son propre jus. Notre savoir-faire a fait le reste. Laissez vous tenter !

Dégustation

Retrouvez la **palette d'arômes exceptionnelle de chaque fruit**. Les **6 pâtes de fruits** plus la **pâte de coing** Silvain, Paysans Nougatiers, sont une révolution dans le monde du goût standardisé.

Retrouvez le plaisir gourmand d'un paradis perdu, celui de l'enfance, sans modération...

Conditionnement

BOÎTE de 250 g cartonnée avec fenêtre

Silvain
Paysans Nougatiers

La Pâte de Coings



Grand standard des desserts provençaux, notre pâte de coing est élaborée dans l'esprit de la **grande tradition**. Nos **fruits** sont cueillis et triés, lavés, transformés en purée dans laquelle est incorporé le **sucre** et rien d'autre. La cuisson se fait à feu très lent puis cette pâte délicate est **moulée à la main**.

Dégustation

La pâte de coing est **la première tentation**, celle qui a inspiré les autres. **Subtile et authentique**, à partager ou à offrir, elle est **incontournable** au moment de fêtes.

Conditionnement

BOÎTE cartonnée avec fenêtre contenant un bloc de 180 g

Les Nougats aux Fruits

*Une rencontre singulière
entre le nougat et le fruit*



Nous, Silvain, Paysans Nougatiers, cherchons en permanence à nous étonner et faire plaisir à tous les gourmands. C'est dans cet esprit que nous travaillons à élaborer une nouvelle tendance de nougat : le nougat aux fruits.

*Le nougat aux olives,
une exclusivité Silvain Paysans Nougatiers*

Premier né de cette recherche, le nougat aux olives **a tout de suite étonné et séduit**. Nous incorporons à notre **nougat blanc tendre** des **olives noires de notre village** ainsi qu'un soupçon de **romarin** pour relever.

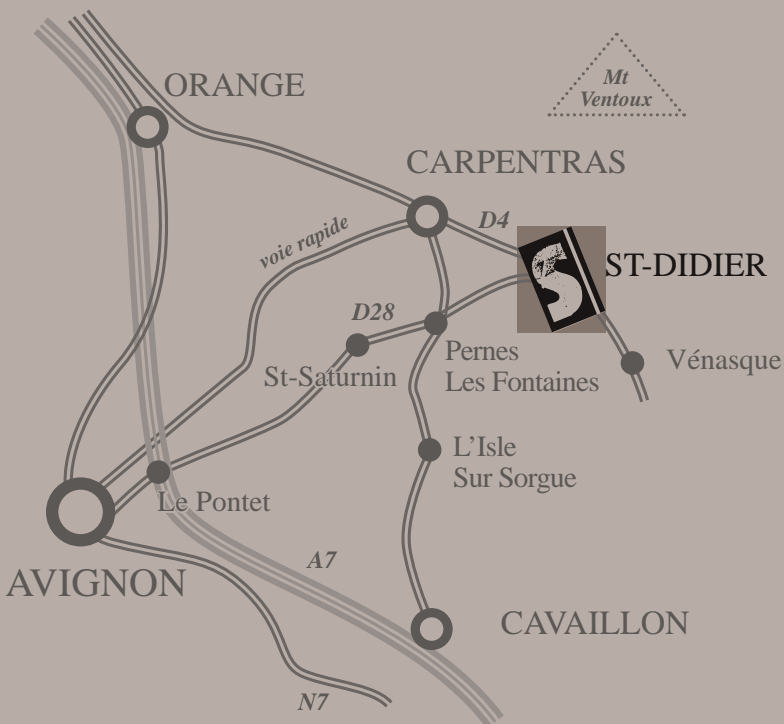
Dégustation

Entrez dans l'inconnu de **nouvelles sensations**, osez ce **nougat subtil**, en coupe faim ou en apéritif. Il étonnera vos amis et animera vos soirées.

Conditionnement

BARRES de 100 g et 200 g
PAPILLOTES en sachet de 250 g

Silvain
Paysans Nougatiers



Silvain

Paysans Nougatiers

SARL CREAMANDE
 Place de la Poste - 84210 Saint-Didier
 PROVENCE - FRANCE
 tél. : +33(0)4 90 66 09 57 - fax : +33(0)4 90 66 12 91
 email : infos@nougat-silvain-freres.fr
www.nougat-silvain-freres.fr