

1844

AUX ORIGINES
DE LA CONFISERIE



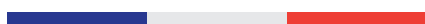
ARTISAN CONFISEUR | SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

CATALOGUE PROFESSIONNEL

APPLICABLE AU 1^{ER} MARS 2021

1844

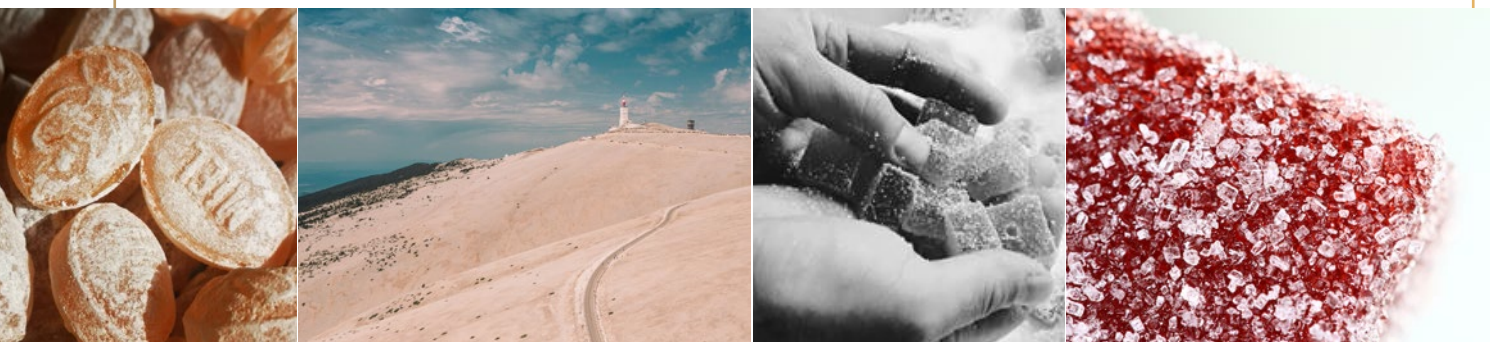
AUX ORIGINES
DE LA CONFISERIE



LA GRANDE TRADITION DE LA CONFISERIE FRANÇAISE

Depuis plus de 150 ans, dans le Vaucluse, terre de confiseurs, des femmes et des hommes confectionnent de savoureuses douceurs sucrées. Inscrit dans le patrimoine du Comtat Venaissain, la légende raconte que le berlingot de Carpentras ravit les papes d'Avignon du temps de la Papauté.

Fondée au coeur du Vaucluse, à Carpentras, notre confiserie perpétue la tradition depuis plusieurs générations en se consacrant à la fabrication de ces produits de confiserie traditionnelle tout en mettant un point d'honneur à faire revivre les goûts et les saveurs des bonbons authentiques, dans une démarche écoresponsable.



VALEURS & ENGAGEMENTS

NOUS NOUS ENGAGEONS POUR L'AVENIR

Forte d'un savoir-faire en matière de bonbons, confiseries et de pâtes de fruits l'entreprise s'oriente vers l'avenir.

Son objectif : continuer à faire vivre le patrimoine

Son leitmotiv : proposer à ses clients des produits porteurs de valeurs.

Son originalité : la complémentarité de ses gammes gourmandes, audacieuses et locales

Son atout : sa capacité d'imagination et son regard résolument optimiste sur l'avenir !



ENVIRONNEMENT ET LOCAL !

L'entreprise s'est engagée depuis la fin de l'année 2018 dans une démarche éco-responsable. Nous visons l'arrêt total de notre consommation d'emballages plastiques. **Nos films d'emballages et de papillotage sont 100% compostables et biodégradables.**

Nous privilégions nos approvisionnements en **circuits courts**, La plupart de nos fruits sont issus de productions locales. Nos confiseries sont de compositions simples, **sans agents de conservation.**

Dans cet engagement clean label, **tous nos arômes et colorants sont d'origine naturelle.**



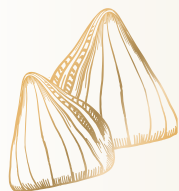
PRODUCTION
100% LOCALE



SANS
CONSERVATEUR

POUR LA GRANDE HISTOIRE DU PETIT BONBON...

Saviez vous que le véritable berlingot de Carpentras à la menthe est rose ?



En 1844, un confiseur eut l'idée de récupérer le sirop des fruits confits qu'il faisait pour l'ajouter à la fabrication de ses berlingots. La macération des différents fruits, entre autres de fruits rouges, produisait un sirop de teinte rouge rosée. Comme de nombreuses douceurs de l'époque, ses berlingots étaient aromatisés à la menthe, car les vertus de cette plante étaient très prisées à l'époque, le Vaucluse étant la principale place de production de menthe en France.

De là provient la tradition de la fabrication du berlingot à la menthe avec cette couleur rosée.

Notre confiserie continue de perpétuer cette tradition.



BONBONS À L'ANCIENNE & BERLINGOTS DE CARPENTRAS

DES BONBONS ISSUS D'UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL



Le premier qui réussit à sortir le berlingot de Carpentras de ses boutiques fut François Pascal Long, un pâtissier/confiseur de Carpentras qui, en 1844, utilisa le sirop de fruits confits. Gustave Eysséric, dès 1851, lui donna un nouvel essor en industrialisant sa fabrication grâce à la « Berlingotière Letang » et en commercialisant dans le monde entier ses berlingots à la menthe poivrée. Nous perpétuons ce savoir-faire avec notre train à bonbons (berlingotière) des années 1930.

BERLINGOTS DE CARPENTRAS



BERLINGOTS DE CARPENTRAS 100 G ASSORTIS - SAVEURS DE PROVENCE

COLIS x18
TVA 20% - DDM 12 MOIS
Code 115

Existe aussi en :

Menthe : Code 116

Melon : Code 117

Anis : Code 118



BERLINGOTS DE CARPENTRAS 200 G ASSORTIS - SAVEURS DE PROVENCE

BOÎTE MÉTALLIQUE
COLIS x8
TVA 20% - DDM 12 MOIS
Code 110

« La traditionnelle et emblématique
boîte métallique du Berlingot de Carpentras »

BERLINGOTS DE CARPENTRAS 160 G

BOCAL VERRE COLIS x8
ou SACHETS COLIS x8
TVA 20% - DDM 12 MOIS

Existe en :

Saveurs de Provence : Code CC101

Anis | Réglisse | Amande : Code CC105

Coquelicot | Lavande | Rose : Code CC102

Anis : Code CC508

Lavande : Code CC103

Menthe : Code CC104

Melon : Code CC107





1844
AUX ORIGINES
DE LA CONFISERIE

BONBONS DE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL



**BONBONS
TRANCHES D'AGRUMES 160 G**

BOCAL VERRE - COLIS x8
ou SACHETS COLIS x8
TVA 20% - DDM 12 MOIS
Code CC501



**BONBONS MIEL
IGP DE PROVENCE 160 G**

BOCAL VERRE - COLIS x8
ou SACHETS COLIS x8
TVA 20% - DDM 12 MOIS
Code CC502



**BONBONS
FLEURS À LA ROSE 160 G**

BOCAL VERRE - COLIS x8
ou SACHETS COLIS x8
TVA 20% - DDM 12 MOIS
Code CC504



**BONBONS
SALADE DE FRUITS 160 G**

BOCAL VERRE - COLIS x8
ou SACHETS COLIS x8
TVA 20% - DDM 12 MOIS
Code 507



**BONBONS
CARRÉS COQUELICOT 160 G**

BOCAL VERRE - COLIS x8
ou SACHETS COLIS x8
TVA 20% - DDM 12 MOIS
Code CC503



**BONBONS
FLEURS À LA VIOLETTE 160 G**

BOCAL VERRE - COLIS x8
ou SACHETS COLIS x8
TVA 20% - DDM 12 MOIS
Code CC505



**BONBONS AU MIEL IGP DE PROVENCE 200 G
« LE CHANT DES ABEILLES »**

BOÎTE MÉTALLIQUE
COLIS x8
TVA 20% - DDM 12 MOIS
Code CC510



**BONBONS FLEURIS 200 G
« BALADE EN PROVENCE »
Rose | Lavande | Coquelicot**

BOÎTE MÉTALLIQUE
COLIS x8
TVA 20% - DDM 12 MOIS
Code CC509



**BONBONS À LA ROSE 100 G
AVIGNON ROSAE**

BOÎTE CARTON
COLIS x24
TVA 20% - DDM 12 MOIS
Code 505

BONBONS EN VRAC



Emballage Tubos | Idéal pour la conservation ! (voir nomenclature produits ci-après)

Code	BERLINGOTS DE CARPENTRAS	Unité	TVA	PCB	DDM
601	Berlingots de Carpentras - Assortis « Saveurs de Provence »	kg	20%	1	12 mois
619	Berlingots de Carpentras - Amande	kg	20%	1	12 mois
620	Berlingots de Carpentras - Anis	kg	20%	1	12 mois
621	Berlingots de Carpentras - Caramel au sel de Camargue	kg	20%	1	12 mois
622	Berlingots de Carpentras - Cerise	kg	20%	1	12 mois
625	Berlingots de Carpentras - Fraise	kg	20%	1	12 mois
627	Berlingots de Carpentras - Lavande	kg	20%	1	12 mois
629	Berlingots de Carpentras - Menthe	kg	20%	1	12 mois
631	Berlingots de Carpentras - Réglisse	kg	20%	1	12 mois
634	Berlingots de Carpentras - Pomme Verte	kg	20%	1	12 mois
Code	CONFISERIES À L'ANCIENNE	Unité	TVA	PCB	DDM
651	Bonbons Tranches d'Agrumes	kg	20%	1	12 mois
652	Pastilles Miel IGP de Provence	kg	20%	1	12 mois
632	Bonbons Carrés de Coquelicot	kg	20%	1	12 mois
630	Bonbons Fleurs à la Rose	kg	20%	1	12 mois
653	Bonbons Fleurs à la Violette	kg	20%	1	12 mois
633	Bonbons Salade de Fruits - Pomme Melon Cerise Fraise Citron Orange	kg	20%	1	12 mois
648	Chouchous (Cacahuètes caramélisées)	kg	5,5%	1	12 mois
647	Pitchounettes de Provence (Amandes enrobées de Chocolat)	kg	5,5%	1	12 mois

SUCETTES TRADITIONNELLES



SAVOIR-FAIRE ARTISANAL



Présentoir bois
100 sucettes

Code	SUCETTES FER DE LANCE	Unité	TVA	Poids net	PCB	DDM
CC720	Sachet 5 sucettes « Assortiment » Framboise Fraise Pomme Citron Caramel	Pièce	20%	80g	8	12 mois
908	Présentoir Bois Cône 100 sucettes	Pièce	20%			12 mois
CC701	Assortiment 100 sucettes aux fruits pour présentoir Framboise Fraise Pomme Citron Caramel	Pièce	20%	1300g	1	12 mois
CC702	50 sucettes Miel de Provence pour présentoir	Pièce	20%	650g	1	12 mois
CC708	50 sucettes Caramel Sel de Camargue pour présentoir	Pièce	20%	650g	1	12 mois
CC704	50 sucettes Fraise pour présentoir	Pièce	20%	650g	1	12 mois
CC705	50 sucettes Framboise pour présentoir	Pièce	20%	650g	1	12 mois
CC703	50 sucettes Cola pour présentoir	Pièce	20%	650g	1	12 mois
CC706	50 sucettes Citron pour présentoir	Pièce	20%	650g	1	12 mois
CC707	50 sucettes Pomme pour présentoir	Pièce	20%	650g	1	12 mois
	50 sucettes Lavande pour présentoir	Pièce	20%	650g	1	12 mois
	50 sucettes Anis pour présentoir	Pièce	20%	650g	1	12 mois
	50 sucettes Cerise pour présentoir	Pièce	20%	650g	1	12 mois
	50 sucettes Orange pour présentoir	Pièce	20%	650g	1	12 mois

SUR DEMANDE

PÂTES DE FRUITS DE TRADITION

UN GOÛT AUTHENTIQUE DE FRUITS



L'histoire retient que les pâtes de fruits font partie de notre patrimoine culinaire. Il faut remonter au Moyen Âge pour retrouver trace des premiers produits importés par les Croisés qui conservaient les fruits avec du miel pour en faire de la confiture sèche. C'est au XIX^{ème} siècle que la Provence et le Vaucluse commencent à s'en approprier les fabrications grâce à la qualité de sa production de fruits.

Nos produits sont confectionnés avec minimum 50% de fruits, pour la plupart de provenances locales (fraises et abricots de Provence, melon de Cavaillon, marrons d'Ardèche ou clémentine de Corse par exemple), sans arômes et sans colorants.

Nos recettes sont exclusivement élaborées avec le même fruit, nous ne mélangeons pas les fruits dans nos produits afin de garantir une haute qualité de dégustation.

NOS PARFUMS



Fraises
de provence



Abricots
de Provence



Melon
de Cavaillon



Clémentine
de Corse



Marrons
d'Ardèche



Pêche de la
Vallée du
Rhône



Cerise
noire



Framboise



Pâte de
coings

« ASSORTIMENT DE PROVENCE » SACHET CONFISEUR 160 G

COLIS x8
TVA 5,5% - DDM 12 MOIS
Abricot de Provence | Fraise de
Provence | Melon de Cavaillon
Code CC200

PÂTES DE FRUITS FRAISES DE PROVENCE SACHET CONFISEUR 160 G

COLIS x8
TVA 5,5% - DDM 12 MOIS
Code CC202



« ASSORTIMENT SIGNATURE » SACHET CONFISEUR 160 G

COLIS x8
TVA 5,5% - DDM 12 MOIS
Clémentine de Corse | Marrons
d'Ardèche | Framboise
Code CC203

PÂTE DE COINGS SACHET CONFISEUR 160 G

COLIS x8
TVA 5,5% - DDM 12 MOIS
Code CC201

**PLAQUES DE PÂTES DE FRUITS
ENVIRON 5 KG**

À découper (30x40x3cm)

TVA 5,5% - DDM 12 MOIS

Existe en Coing | Fraise de Provence |
Abricot de Provence | Marrons d'Ardèche

D'autres parfums sont disponibles. Pour toute demande ou
renseignement, n'hésitez pas à nous contacter



PÂTES DE FRUITS EN VRAC



FLOWPACK | TUBO (1KG)

**Film 100% compostable
et biodégradable**

22x22x13mm

Env. 100 x cubes de 10g



NUES | TUBO (1KG)

22x22x13mm

Env. 100 x cubes de 10g

32x32x13mm

Env. 60 x cubes de 17g

Code	LES RECETTES	Unité	TVA	PCB	DDM
624	Pâtes de Fruits - Assortiment Traditionnel Fraise et Abricot de Provence Melon de Cavailon Marrons d'Ardèche et Clémentine de Corse	kg	5,5%	1	12 mois
608	Pâtes de Fruits - Abricot de Provence	kg	5,5%	1	12 mois
610	Pâtes de Fruits - Clémentine de Corse	kg	5,5%	1	12 mois
612	Pâtes de Fruits - Fraise de Provence	kg	5,5%	1	12 mois
614	Pâtes de Fruits - Marrons d'Ardèche	kg	5,5%	1	12 mois
615	Pâtes de Fruits - Melon de Cavailon	kg	5,5%	1	12 mois
616	Pâtes de Fruits - Pêche de la Vallée du Rhône	kg	5,5%	1	12 mois
609	Pâtes de Fruits - Cerise Noire	kg	5,5%	1	12 mois
611	Pâte de Coing	kg	5,5%	1	12 mois
613	Pâtes de Fruits - Framboise	kg	5,5%	1	12 mois

AUTRES GOURMANDISES



PITCHOUNETTES DE PROVENCE 120G Amandes enrobées de chocolat

COLIS x8
TVA 5,5% - DDM 12 MOIS
Code CC803



CHOUCHOUS 160G Cacahuètes caramélisées

COLIS x8
TVA 5,5% - DDM 12 MOIS
Code CC506



NAVETTES À LA FLEUR D'ORANGE Sachet 120G

COLIS x8
TVA 5,5% - DDM 8 MOIS
Code CC801



NAVETTES CHOCOLAT FLEUR DE SEL DE CAMARGUE Sachet 120G

COLIS x8
TVA 5,5% - DDM 8 MOIS
Code CC802



GUIMAUVES À L'ANCIENNE 100G Parfums assortis Sachet confiseur

COLIS x8
TVA 20% - DDM 12 MOIS
Code CC804

À base
d'extraction
de jus de fraise
Sans arômes
ni colorants



SIROP À LA FRAISE DE PROVENCE Bouteille en verre 50cl

Association idéale avec du vin blanc et du champagne, pour se faire plaisir en nappage de dessert ou simplement régaler les enfants.

COLIS x6
TVA 5,5% - DDM 12 MOIS
Code 301

POUR VOS ÉVÈNEMENTS

1844
AUX ORIGINES
DE LA CONFISERIE



MARIAGES, ÉVÈNEMENTS, ENTREPRISES



DES SOUVENIRS GOURMANDS POUR VOS INVITÉS

Pour rendre vos événements doux et gourmands, nous vous proposons des cadeaux originaux pour vos invités, vos collaborateurs, vos clients ou vos partenaires.

Boîtes à bonbons, écrins de pâtes de fruits, sirop à la fraise de Provence, paniers à composer, laissez libre cours à votre imagination !

1844

AUX ORIGINES
DE LA CONFISERIE



LA MICALINE AGRO

SAS au capital de 10 000 € | 1013 Avenue des Marchés 84 200 CARPENTRAS
Tel : 04 90 67 31 30 Mail : lamicalineagro@outlook.fr | RCS d'Avignon SIRET : 84229673300012 Code APE 1082Z