



Produits Artisanaux
Sans Conservateur ni Colorant
Conseil d'Utilisation sur les étiquettes

Tél. : 05 59 93 21 86

Fax : 05 59 93 21 35

Descriptif et Explicatif des Produits

JEIKI ! Purée de Piments d'Espelette 4 Piments

Composition : Piments d'Espelette, vinaigre, sel de Bayonne.

Utilisation : Toutes les utilisations du poivre et de la moutarde, sur des grillades, mais aussi dans les pâtes, le riz ou la purée, sur les oeufs, dans les sandwichs, dans la vinaigrette. Sauce parfumée au goût puissant. En "Bayonnaise" en remplacement de la moutarde dans la mayonnaise, ou plus rapidement en combinaison avec une mayonnaise. Mélangée avec de la crème fraîche, du fromage blanc voir du yaourt. En déglacage et élaboration de sauces chaudes. En bord d'assiette avec viandes froides ou chaudes, poissons et rôtis.



Présentation : Bocal verre de 90 grs en carton de 24 et de 180 grs en carton de 12.

NAHIA – Gelée de Piments d'Espelette 3 Piments

Composition : Piments d'Espelette, sucre, eau, vinaigre, sel de Bayonne.

Utilisation : Toutes les utilisations du miel en cuisine. Sauce relevée aux parfums persistants. Avec du fromage de brebis, du yaourt. En déglacage et élaboration de sauces dans la cuisine sucrée salée. En bord d'assiette avec des viandes et des rôtis.



Présentation : Bocal verre de 100 grs en carton de 24 et de 200 grs en carton de 12.

LE BASQUE ARDENT – Sauce de Piment d'Espelette 4 Piments

Composition : Piments d'Espelette, eau, vinaigre, sel de Bayonne, pectine.

Utilisation : Une note de parfums très originaux sur vos pizzas et vos grillades. Sur la viande et les poissons, dans la vinaigrette.

Présentation : Bouteille PET de 90 grs, en carton de 24.



SAGARROIA – Le premier Chutney Basque 3 Piments

Composition : Pomme, Piments d'Espelette, sucre, vinaigre de cidre, citron, miel, aromates.

Utilisation : En bord d'assiette avec une viande grillée, un boudin ou une saucisse, un rôti ou des pâtes fraîches. Equilibre de parfums inédits,



de douceur avec une pointe piquante. Sur la viande et les poissons, dans la vinaigrette

Présentation : Bocal verre de 100 grs, en carton de 24.

XORIEN MAITE – Figs Confites à l'Aigre Doux 1 Piment

Composition : Figue violette du Pays Basque, sucre, pomme, vinaigre, citron, Piment d'Espelette, sel de Bayonne, épices.

Utilisation : Sublime sur un foie gras ou un foie poêlé, un magret grillé, un boudin. Avec un lapin, une terrine ou du gibier, un yaourt ou un fromage.

Présentation : Bocal verre de 100 grs, en carton de 24.



BAZK'ONA - Ketchupade Basque (Douce ou Relevée) 2 ou 3 Piments

Composition : Tomate concentrée, carottes, oignons, vinaigre, poivrons, sel de Bayonne, Piments d'Espelette, aromates.

Utilisation : Parfumée comme une Piperade, elle s'utilise comme un Ketchup. Elle mettra une note joyeuse et colorée dans les pâtes, le riz ou sur des oeufs, du poisson, etc.

Présentation : Flacon verre de 300 grs, en carton de 6.



BAZK'ALDE - Moutarde aux Piments d'Espelette 3 Piments

Composition : Vinaigre de Cidre, Eau, Graines de Moutardes, Piments d'Espelette, sel de Bayonne, citron.

Utilisation : Avec des grillades, un pot au feu. Sur une viande froide, dans une mayonnaise. Moutarde très parfumée, finement relevée.

Présentation : Bocal verre de 90 grs en carton de 24 et de 180 grs en carton de 12



BAYONNAISE – Mayonnaise au Piment d'Espelette 2 Piments

Ingrédients : Eau, Huile de Tournesol, Vinaigre de Cidre, jaune d'oeufs, Sel de Bayonne, Citron, Piments d'Espelette, Xanthane.

Utilisation : Toutes les utilisations de la mayonnaise, en salade, avec des viandes ou des poissons froids. Délicatement relevée.

Présentation : Bocal verre de 200 grs, en carton de 12.



PUSK'ALDIAN - Piments d'Espelette Entiers 4 Piments

Composition : Piments d'Espelette, eau, vinaigre, sel de Bayonne.

Utilisation : Dans l'Axa, la piperade, la ratatouille, les omelettes. Dans les préparations de veau, de lapin, ou d'agneau avec du pot au feu. Avec du poisson grillé ou à la mode espagnole. En salade avec des tomates et de l'oignon. Dans le riz gaxuxa. En pinchos à l'heure de



l'apéritif. Dans les préparations chaudes, faire "suer" le piment dans une poêle bien chaude, puis le travailler comme en frais.

Présentation : Bocal verre de 125 grs (x12), 300 grs (x6), 600 et 850 grs (à l'unité).

BIPILLO - Piquillos de Navarre 2 Piments

Composition : Piments Piquillos entiers, pelés à la main.

Utilisation : Farcis avec de la morue ou du jambon de Bayonne.

Accompagne toute les viandes et les poissons.

Présentation : Bocal verre de 220 gr, en carton de 12.



BIPIOTA – Compotée d'Oignons au Piments d'Espelette 2 Piments

Composition : Oignons, Vin, Sucre, Piments d'Espelette, Miel, Huile, Sel de Bayonne, pectine.

Utilisation : En accompagnement de viandes rôties et de poissons grillés. Pour agrémenter un riz créole. A l'heure de l'apéritif, sur un pain de campagne toasté avec un verre de cidre. Pour accompagner un foie gras ou une omelette.

Présentation : Bocal verre de 200 grs en carton de 12.



ANTXO PINTXO – Anchoïade Douce aux Piments 1 Piment

Composition : Piquillos, Anchois, eau, blanc d'œuf, huile d'olive, matière grasse végétale, lait en poudre, Piments d'Espelette, Olives, féculé, citron, ail, aromates.

Utilisation : Sur des toasts ou en dip chips, tortillas, avec des crudités, carottes, choux fleur ou des pommes vapeur.

Présentation : Verre Bodega de 130 gr en carton de 18.



TARTARO – Rémoulade au Piment d'Espelette 1 Piment

Composition : Huile de tournesol, Eau, Jaune d'œufs liquide, Vinaigre de Sagarno, Piment d'Espelette, Moutarde, Ail, Citron, Ciboulette, Estragon, Xanthane.

Utilisation : Sur des toasts ou en dip chips, tortillas, avec des crudités, carottes, choux fleur ou des pommes vapeur.

Présentation : Verre Bodega de 130 gr en carton de 18.



BAYONNETTE – Jambonnade Douce aux Piments 1 Piment

Composition : Jambon, tomate concentre, piquillo, bouillon (os de jambon, eau, jambon, vin blanc, bouquet garni), Piment d'Espelette, huile d'olive, citron, ail, sel.



Utilisation : Sur des toasts ou en dip chips, tortillas, avec des crudités, carottes, choux fleur ou des pommes vapeur.

Présentation : Verre Bodega de 130 gr en carton de 18.

GRILL SALTSA - Sauce Marinade 2 Piments

Composition : Huile de Tournesol, Piments d'Espelette, Armagnac, Vinaigre, Citron, Miel, Sel de Bayonne, Aromates.

Utilisation : Idéale pour vos barbecues de poissons ou de viandes, mais aussi pour le poulet et les rôtis au four ou à la broche. Badigeonnez les grillades, le poulet ou le rôti avec la préparation. Laissez macérer 1 à 2 heures dans un endroit frais. Faites cuire.

Présentation : Flacon verre de 300 grs, en carton de 6.



Vinaigre de Cidre Artisanal Non Pasteurisé

Composition : Vinaigre de cidre 100%

Utilisation : Un océan de qualité. Sublime vos crudités, salades, haricots blancs, purées, conserves et marinades.

Présentation : Bouteille verre verte de 500 ml, en carton de 6.



Vinaigre de Sagarno au Piment d'Espelette

Composition : Vinaigre de Sagarno (jus de pomme fermenté), Piment d'Espelette 6%

Utilisation : Un océan de qualité. Sublime vos crudités et salades. En déglçage d'un jus de cuisson ou en marinade subtilement relevée.

Présentation : Bouteille verre de 375 ml, en carton de 6.



BAZKARI BIXIA - Sauce Basque 3 Piments

Composition : Vinaigre, Eau, Vin, Ail, Piment Espelette, Sel de Bayonne, aromates.

Utilisation : Toujours utilisé lors d'un Zikiro en Pays Basque. Il fait des merveilles sur l'agneau et sur vos barbecues de poissons ou de viandes. Arrosez régulièrement pendant la cuisson. Pour une cuisine de caractère.

Présentation : Bouteille verre de 500 ml, en carton de 6.



SUHARRA - Saupoudreur - Poudre de Piments d'Espelette 4 Piments

Composition : Piments d'Espelette cueillis à la main et séchés puis broyés.

Utilisation : Grâce à son grand parfum remplace avantageusement le poivre, particulièrement dans la cuisine Basque où il est indispensable. En assaisonnement dans les préparations.

Présentation : avec tamis SAUPOUDREUR, bocal de verre de 40 gr, en carton de 24.



HIRUAK BAT – Coffret cadeaux

Composition : Coffret en carton, comprenant 1 bocal de Jeiki!, 1 de Bazk'Alde, 1 de Sagarroia

Utilisation : Ce coffret cadeau dans son emballage en carton joliment décoré vous propose une purée de piment d'Espelette, une moutarde et un chutney pomme piment d'Espelette pour accompagner vos grillades et vos plats cuisinés. A s'offrir ou à offrir.

Présentation : 12 coffrets par colis



COFFRET BODEGA 100% APERO – Coffret cadeaux

Composition : Coffret en carton comprenant : la Bayonnette (Jambonnade douce aux piments), Tartaro (Rémoulade aux piments), Antxo Pintxo (Anchoïade douce aux piments)

Utilisation : Idéales pour vos tapas, pintxos, apéros, les sauces BODEGA révolutionnent l'Apéro ! Mettez les bocaux quelques heures au frais, puis une fois ouverts, disposez-les sur la table et proposez à vos invités des bâtonnets de carottes, de courgettes, des chips, frites, ... Vous pouvez également préparer des petits toasts ou tartines pour les plus gourmand

Présentation : 6 coffrets par colis



TTIPITTO – Coffret Dégustation

Composition : Coffret en plastique transparent comprenant : la Purée de piment d'Espelette (35grs), la poudre de piment d'Espelette (15 grs), la gelée de piment (35grs).

Utilisation : Ce petit coffret est idéal pour découvrir nos produits, pour les déguster, pour pouvoir choisir par la suite votre produit fétiche en plus gros conditionnement. A s'offrir ou à offrir pour déguster du BiPiA !!

Présentation : 12 coffrets par colis

