



## Sardines Fides huile d'olives

[Read More](#)

**SKU:** usg10025

**Price:** 3,00€ TTC

**Stock:** outofstock

**Categories:** [Conserves](#), [Epicerie Fine](#)

### Product Description

Sardines, environ 10 par boîte, conservées dans une huile d'olives vierge extra.



## Sauce basique pesto bio

[Read More](#)

**SKU:** usgb004-1

**Price:** 7,00€ TTC

**Stock:** outofstock

**Categories:** [Epicerie Fine](#)

### Product Description

La conserverie Basique est une aventure lancée par deux jeunes entrepreneurs du pays de Lorient, qui ont sélectionné notre huile d'olives biologique pour une partie de leur gamme. Découvrez leurs créations originales labélisées biologiques. Ici la sauce Pesto, végétarienne au sarrasin grillé et parmesan. Pot de 180 grammes.



## Miel caroube

[Read More](#)

**SKU:** usg10019

**Price:** 11,00€ TTC

**Stock:** instock

**Categories:** [Epicerie Fine](#)

## Product Description

Un miel particulier, pratiquement impossible à trouver ailleurs qu'au Portugal en Europe. Issu des montagnes de l'Algarve, loin de toute agriculture intensive. **Un miel de caractère reconnu comme un régulateur intestinal hors pair. Ses qualités thérapeutiques sont avérées dans le traitement de la diarrhée, de la constipation (enfants et adultes), de l'irritation du colon et des différents troubles digestifs.** Pot de 500 grammes.



## Chorizo extra iberico

[Read More](#)

**SKU:** usg10007

**Price:** 29,00€ TTC

**Stock:** instock

**Categories:** [Charcuterie Ibérique](#), [Epicerie Fine](#)

## Product Description

Le Chorizo de Bellota 100% Ibérique est un produit élaboré à partir de la viande de la plus haute qualité, sélectionnée exclusivement pour la préparation de chorizo. Le secret de sa qualité est dans la viande, assaisonnée pour lui donner la touche finale de saveur, avec du paprika et des épices, selon les recettes traditionnelles de la Sierra de Badajoz (Extremadura) et la Sierra de Gata (Salamanca). La sélection de la viande de nos porcs 100% ibériques "mamellado-lampiños" est réalisée consciencieusement par notre Maître Jambonnier après chaque abattage. La viande est affinée de façon exceptionnelle, en réservant uniquement la graisse infiltrée dans le maigre. Comme la viande est issue de porcs "bellota" 100% Ibérique, la graisse est suffisante pour obtenir le goût et la texture caractéristique, sans avoir besoin d'incorporer d'autres graisses, traitement habituel dans le secteur. C'est ce qui donne à nos viandes une qualité exceptionnelle et un goût unique sur le marché. Après 4 mois de maturation sous un contrôle minutieux de notre personnel, le chorizo est prêt pour la dégustation ! Tarification au kilogramme.



## Bière Créature 33cl

[Read More](#)

**SKU:** usgb003

**Price:** 3,60€ TTC

**Stock:** instock

**Categories:** [Bières artisanales](#)

## Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

La créature est fruitée, juteuse, aromatique, crémeuse, équilibrée, forte, douce, vibrante, délicate et surtout heureuse. Produit avec de grandes quantités de houblon américain, de malts britanniques et d'eau douce de Lisbonne, Creature se distingue des autres types d'IPA par sa faible amertume, mais avec un profil aromatique très intense.

Les Britanniques se rendirent compte qu'en ajoutant plus de houblon et en augmentant leur titre alcoométrique, leurs bières blondes atteignaient les colonies - notamment l'Inde - sans se gâter. Les IPAS sont nés par hasard, mais ils sont aujourd'hui très appréciés pour leur profil très houblonné.

**6,8% ABV, 60 IBU. 33cl**

**Malt** : Pâle, Avoine, Caramalt

**Houblon** : Citra, Amarillo, Simcoe, Centennial, Columbus

Contient du **gluten**



## Piment Gorria 80 g

[Read More](#)

**SKU:** usgp001

**Price:** 15,00€ TTC

**Stock:** instock

**Categories:** [Epicerie Fine](#)

## Product Description

Piment doux proche cousin du piment d'espolette, un peu plus parfumé. En poudre, par sachet de 80 grammes, parfait pour relever vos plats.



## Bière Black Candy 33cl

[Read More](#)

**SKU:** usgb004

**Price:** 4,50€ TTC

**Stock:** instock

**Categories:** [Bières artisanales](#)

## Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des**

**mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

La bière a une teinte violette vibrante et une saveur fruitée intense. Il a vieilli pendant 2 ans en fûts de chêne et fermenté avec de la levure sauvage.

**4,2% ABV, 2 IBU. 33cl**

**Malt :** Pilsner, blé, épeautre

**Houblon :** Hallertau Mittelfruh **Autres ingrédients:** cassis

Contient du **gluten**



## Miel fleur oranger

[Read More](#)

**SKU:** usg10016

**Price:** 10,00€ TTC

**Stock:** instock

**Categories:** [Epicerie Fine](#)

### Product Description

Miel issu des montagnes de l'Algarve loin de toute agriculture intensive. Le miel de fleurs d'oranger est très réputé. Ce miel de fleurs d'oranger à la belle couleur soleil et un parfum délicat et un goût savoureux, avec de nombreuses vertus : antistress, apaisant, relaxant, digestif et cicatrisant. En pot de 500 grammes.

## Bière Prata 33cl

[Read More](#)

**SKU:** usgb002

**Price:** 3,40€ TTC

**Stock:** instock

**Categories:** [Bières artisanales](#)



## Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

Avec une sensation en bouche très légère, il présente de subtiles notes florales et herbacées avec une amertume modérée et un sentiment de satisfaction infini.

Nous avons conçu la recette avec une variété de houblon allemand avec un faible pourcentage d'acides alpha, qui produisent des arômes d'herbes intenses, dérivés de leur utilisation en ébullition et tourbillon.

**5% ABV, 21 IBU. 33cl**

**Malt** : Pilsner

**Houblon** : Perle, Tettnang, Saphir, Spalter **Contient du gluten**



## Saucisson bellota extra

[Read More](#)

**SKU:** usg10008

**Price:** 28,00€ TTC

**Stock:** instock

**Categories:** [Charcuterie Ibérique](#), [Epicerie Fine](#)

## Product Description

Fatigué de manger les typiques saucissons blancs, crus et avec une couleur rose, presque artificielle ? Découvrez le véritable saucisson bellota 100% ibérique, presque introuvable sur le marché. Elaboré à partir de porcs bellota 100% ibérique "mamellado-lampínos", élevés tout au long de leur vie en liberté à la Dehesa. Ils s'alimentent seuls une partie de l'année avec les glands, les "Bellota", qui font que leur viande est ferme et lisse avec une grande quantité de graisse infiltrée de la meilleure qualité. Elaboré à partir des parties plus maigres des porcs 100% ibériques, son goût, sa texture et son arôme vont vous surprendre. Le secret de sa qualité est dans sa viande, minutieusement sélectionnée et affinée après l'abattage, sous la supervision d'un maître Jambonnier. L'excellente texture et qualité de cette viande rend possible une fabrication sans ajouter aucune graisse d'autres provenances, à la différence d'autres produits de charcuteries habituellement fabriqués dans l'industrie. Notre saucisson contient uniquement les graisses infiltrées du maigre. Une graisse comme celle du jambon de bellota 100% ibérique, composée fondamentalement d'acide oléique, la base des glands desquels ils se nourrissent, graisse saine avec une saveur incomparable. Tarification au kilogramme.

## Lomo de cebo de Campo iberico 50%

[Read More](#)

**SKU:** usg10006

**Price:** 49,00€ TTC

**Stock:** instock

**Categories:** [Charcuterie Ibérique](#), [Epicerie Fine](#)



### Product Description

Le lomo ibérique de bellota est considéré une des «parties nobles» du porc ibérique. Par sa texture et son goût c'est l'une des plus appréciées par les gourmets. Cette pièce vient du muscle qui se trouve sous les côtes de porc, le long de la colonne vertébrale.

Le porc 100% ibérique est de la variété mamellado-lampiño, la meilleure parmi les ibériques pour la production de produits de charcuteries. Élevé dans les prairies de la Sierra de Hornachos et la Sierra de Gata et nourri de glands pendant les quatre mois d'engraissement (le double du temps requis par le règlement), ce qui donne à cette production une qualité optimale.

Après avoir dépiécé le porc, notre Maître charcutier assaisonne chaque pièce, puis la laisse sécher pendant plus de 4 mois pour obtenir le meilleur lomo de bellota 100% ibérique.

L'emballage sous vide permet à la pièce d'être conservée pendant 12 mois à condition qu'elle soit conservée dans un endroit frais.

Prix au kg.

## Jambon Cebo de campo Morato 8kg

[Read More](#)

**SKU:**

**Price:** 320,00€ TTC

**Stock:** instock

**Categories:** [Charcuterie Ibérique](#)



### Product Description

Le Jambon de Cebo de Campo Ibérico est un des joyaux de la gastronomie espagnole et notre Séchoir.

Il est élaboré à partir de porc ibériques, de variété **Pata Negra**, spécifiquement choisis par avoir les meilleures caractéristiques pour l'élaboration de jambon de bellota ibérique. Ils vivent en liberté sur des terrains de la Sierra de Badajoz et Sierra de Gata, mangent ce que la nature leur offre et en particulier pendant la montanera ( la longue période de 4 mois où nos porcs se nourrissent de glands ou bellotas).

Les jambons de Cebo de Campo ibériques sont préparés et affinés de façon totalement artisanale et naturelle dans nos caves pendant un **minimum de 30 mois**. Oui, vous avez bien lu, plus de deux années complètes d'affinage, ce

qui en fait un produit rare. Toutes nos pièces ont un suivi individualisé et constant, ce qui nous permet de garantir la qualité et l'uniformité.

Le poids des jambons de bellota ibériques varie entre les 8 kg et les 8,5 kg.

---