

# Les Différents

## PLAISIRS EN POTS



## La nostra storia

Il nostro laboratorio di trasformazione di prodotti vegetali è nato da un sogno.

Francesca ex direttrice d'agenzia viaggi per 15 anni a Moncalieri (TO) ed Enrico, falegname in proprio, bresciano trasferito a Torino, appassionati di viaggi, cucina e spezie.

Per anni abbiamo messo sotto vetro decine di marmellate, liquori, frutta e verdura in tutte le salse, ed infine abbiamo deciso di farne il nostro lavoro.

Progetto nato ancora in Italia e poi realizzato in Bretagna!

Nel 2015, con i nostri bimbi Pietro ed Anna ancora piccoli abbiamo traslocato nella nostra oasi di pace a Languedias, piccolo paese di campagna a 15 minuti dalla bellissima città medievale di Dinan, non lontano dalle famose Saint Malo e Mont Saint Michel.

Abbiamo continuato a studiare, fatto dei corsi di formazione, progettato e costruito il nostro laboratorio.

Les Différents conserveria 100% BIO, vegetale e senza glutine è nata ufficialmente il 3 aprile 2018.

Les Différents Pots  
Tél : +33 02 22 13 16 17 – info@lesdifferentes.fr  
SIRET : 833675762011



# I nostri prodotti

Le idee migliori sono nate per caso, ispirate da un buon mélange di frutta verdure e spezie, sfogliando uno dei tanti libri di cucina e mescolando e personalizzando delle ricette....

Abbiamo 5 gamme, le si distingue per colore, ognuna con le proprie caratteristiche.

Per vedere i nostri prodotti potete visitare il nostro [sito](#) in francese ma i dettagli li avete qui di seguito:

- **Specialità alle alghe bretoni**

Appena arrivati in Bretagna ci siamo innamorati delle alghe, del loro sapore, del loro profumo, delle loro proprietà ed abbiamo iniziato a lavorarle con un pizzico di fantasia, con i profumatissimi limoni siciliani, con l'esotico mango, con la senape in grani...

## **Confit Mangue & Wakamé**

100 g.

Ideale per accompagnare carne, formaggi e foie gras;  
la dolcezza del mango e il gusto iodato delle alghe del Finistère, una vera delizia!

## **Senape alle alghe bretoni**

180 g

Saporita e colorata, a base di semi di senape, scrocchia sotto i denti, non troppo forte (non pizzica il naso) permette di valorizzare il gusto delle alghe.

## **Tapenade alghe bretoni**

100 g

Matrimonio tra Mediterraneo e oceano Atlantico, salsa a base di olive, mandorle e pomodori secchi siciliani e alghe bretoni, da tartinare su un buon pane grigliato o per condire una pasta.

## **Tartare di alghe bretoni e limone confit siciliani**

100 g

*Melange originale di alghe bretoni e dei migliori limoni al mondo, IGP di Siracusa, da assaggiare su pane grigliato, con del salmone affumicato, per condire una pasta, per renderlo ancora piu' bretone su una galletta (la piadina bretonne) di grano saraceno.*

## **Veganese alle alghe bretoni**

180g

Alternativa alla maionese, a base di proteine di girasole con alghe bretoni.

- **Marmellate, marmellate extra e pasticceria**

La nostra gamma rossa, i dolci, per una buona prima colazione, una merenda genuina per i bambini. In Bretagna sono grandi produttori di mele, fragole e frutti rossi ma non abbiamo potuto non aggiungere alla gamma i nostri amatissimi agrumi del sud Italia...

**Marmellata extra Fragole e rabarbaro**

210 g

Il grande classico, amato da grandi e piccini, fragole e rabarbaro da tartinare su pane grigliato, per condire una crêpe o da aggiungere allo yogurt.

**Marmellata mele varietà antica, arance liquerizia e anice**

210 g

Una delle ultime nate che sta avendo un successo incredibile, un matrimonio riuscito tra mele varietà antica di un piccolo produttore locale, arance siciliane liquerizia calabrese e anice.

**Marmellata di Natale**

210g

Esplosione di gusti invernali, arance, frutta secca, le spezie del Natale...  
Per scaldare i pomeriggi d'inverno, per fare un regalo!

**Crema di Marroni**

210 g

Immancabile, deliziosa, cremosa, da spalmare o mangiare al cucchiaino!

**Albicocche secche mandorle grigliate e cardamomo**

215g

Una pasta da spalmare o mangiare al cucchiaino che con le mandorle grigliate, la frutta secca infusa nel cardamomo vi farà viaggiare in medio-oriente.

**Crème Citron**

215 g

Alternativa vegana al Lemon curd  
ottima da spalmare o da usare per farcire una crostata o dei biscotti

**Marmellata extra arance amare**

200 g

La ricetta di mia nonna, la prima ricetta fabbricata nel laboratorio nuovo di zecca, tra i prodotti piu' venduti, da assaggiare assolutamente!

- **Confit e tartinabili**

La gamma più ampia, salata o “salé sucré”, idee per l’aperitivo, salse per accompagnare formaggi, guarnire panini, tutte da scoprire!

<p align="center"><b>Confit fichi all’aceto balsamico di Modena</b> 100 g</p> <p align="center">Un’immancabile per formaggi e sans foie gras. Immancabile durante le feste natalizie</p>
<p align="center"><b>Confit cipolle ai frutti rossi</b> 110 g</p> <p align="center"><i>Per accompagnare formaggi e sans foie gras, o un piatto di carne, immancabile durante le feste natalizie.</i></p>
<p align="center"><b>Tartinabile piselli anacardi al dragoncello</b> 100 g</p> <p align="center">Per l’aperitivo !!</p>
<p align="center"><b>Tartinabile ceci &amp; sesamo</b> 100 g</p> <p align="center">Il nostro hummus per l’aperitivo!</p>
<p align="center"><b>Tartinabile lenticchie rosse e cocco</b> 100 g</p> <p align="center">Per l’aperitivo !!</p>
<p align="center"><b>SANS FOIE GRAS -Terrina delle feste al grano saraceno-</b> 100 g</p> <p align="center"><i>Alternativa vegetale e senza glutine al famoso e controverso Foie Gras, a base di funghi, castagne, anacardi.</i></p>
<p align="center"><b>Sancho</b> 100g</p> <p align="center">Tartinabile vegana e senza glutine che ricorda il Chorizo, a base di proteine di girasole, paprika affumicata e peperoni.</p>
<p align="center"><b>Gelée al peperoncino</b></p> <p align="center">A base di succo di mela, salsa per accompagnare i vostri piatti d’ispirazione etnica, da assaggiare con il formaggio o per accompagnare i vostri barbecue. Noi non possiamo più farne a meno!!</p>
<p align="center"><b>Tartinabile barbabietola all’aneto</b> 100 g</p> <p align="center">Per i vostri aperitivi o pic-nic d’estate!</p>
<p align="center"><b>Tartinabile carote speziate</b> 100 g</p> <p align="center">Per i vostri aperitivi o pic-nic d’estate!</p>

**Tartinabile zucchine basilico**

100 g

Per i vostri aperitivi o pic-nic d'estate!

**Tartinabile zucca al peperoncino d'Espelette**

100 g

Per i vostri aperitivi o pic-nic d'estate! Preparata con il famosissimo peperoncino d'Espelette (medaglia d'oro al concorso dell'agricoltura di Parigi 2022)

- **Il tocco italiano**

Non potevamo non dedicare l'etichetta verde alla nostra Italia, gamma in espansione per far scoprire delle ricette tutte italiane prodotte con verdura locale.

**Pesto Rosso**

**-Pomodori secchi & mandorle-**

100 g

*Inspirato al pesto alla siciliana (senza ricotta) puo' essere tartinato in aperitivo o usato per condire un buon piatto di pasta.*

**Pesto verde vegano**

100 g

Un classico immancabile che non ha bisogno di presentazione!

**Verdure grigliate**

**-melanzane peperoni e pomodorini-**

100 g

Su una bruschetta per l'aperitivo o per condire una pasta

**Ribollita Toscana**

500 g

Piatto pronto della tradizione toscana, solo da scaldare (noi ci aggiungiamo anche del pane secco e un filo d'olio d'oliva), squisito.

**Zuppa fragole e pomodori**

350 g

Piatto pronto da gustare freddo ispirato da una ricetta di uno chef stellato!

- **Salse e condimenti**

Immaneabili nelle nostre dispense, per rendere unico un piatto, un tocco di originalità, un piatto pronto solo da scaldare quando siamo di fretta, noi li chiamiamo i salvavita!

**Limone IGP di Siracusa confit**

210 g

Per preparare una tajine, una salsa, una vinaigrette per condire l'insalata

**Limone confit zenzero e curcuma**

100g

Indispensabile da tenere in frigo questa pasta a base di limoni confit, zenzero e curcuma è una botta di gusto e di salute, per condire la verdura in padella, una salsa...

**Ketchup al peperoncino di Espelette**

190 g

Un ketchup artigianale con il peperoncino di Espelette (vincitore della medaglia d'oro al concorso dell'agricoltura di Parigi 2022)

**Achard di verdura**

230 g

Piatto tipico delle Antille francesi, pieno di gusto, e spezie che fanno bene alla salute, per accompagnare un secondo, per condire un panino.

**Senape ai pomodori secchi**

180 g

Senape di Digione e pomodori secchi italiani, che matrimonio!!

**Zuppa Africana**

500 ml

Zuppa pronta a base di patate carote spezie e pasta di arachidi, buona sia calda che fredda!

**Gaspacho carote pepate**

615 g

Il nostro gaspacho differente, a base di carote e spezie

# La collaborazione con

# Ankorstore

Piattaforma logistica nata a Parigi dall'idea di tre giovani che vuole aumentare i propri clienti in Italia, da qui nasce una forte collaborazione con Les Différents azienda francese creata e gestita da italiani!

Come funziona?

- Sfogliate e scegliete i nostri prodotti sulla piattaforma tramite [questo link](#)
- Minimo di comanda di 300 euro sul sito, 100 euro per marca
- Pagamento fino a 60 giorni
- Spedizione gratuita rapidissima

## Offerta eccezionale e irripetibile

Valida per tutti i nuovi clienti sulla piattaforma ANKORSTORE

Valida fino al 31 maggio 2022

**Buono sconto di € 300**

**Utilizzando il codice LIFT-CJFBPDWQ**

Per questa occasione abbiamo pensato ad una selezione per scoprire e far scoprire ai vostri clienti i nostri prodotti migliori [clicca qui per scoprirli](#)

**102 barattoli € 345,60 che pagherete solo € 45,60**