

MAISON BIGAND - メゾン・ビガン

アペリティフ向けスプレッド

ソース

CONTACT

contact@maisonbigand.fr

+33 6 11 60 43 70

48 rue Ampère
81000 ALBI France

🔗 maisonbigand.fr



企業概要

アルビジョア地方にある私たちの工房では、野菜と豆類を絶え間なく準備、調理しています。そしてこれらの素材は小さな瓶に入った、アペリティフ向けスプレッドや主菜に添えるソースに加工されてゆきます。

原材料が持つ特性と、素朴ではっきりとした香りを保つ製法を続けてきました。レシピのインスピレーションは様々ですが、人々との出会いから着想を得ることが多いです。

栽培者の綿密な作業による素材そのものから、調理は始まります。そのため、使用する原材料の選択は注意深く行っています。

農作物は殆ど持続可能な農業、あるいはその方向性を持つ農業を行っている農家から購入しています。そうすることで、この地方の風土がよく表現されている、と言えるでしょう。

貯蔵時間が短く、理想的に運搬時間のない、なるべく新鮮な素材を使わないと、いかなる製造工程も意味を成しません。

- ▶ 保存料無し
- ▶ 着色料無し
- ▶ 粘稠材無し
- ▶ 砂糖無し
- ▶ 人口香料無し

製品の産地について

私たちの瓶詰工場は、ユネスコの世界遺産に登録されている、アルビ市にあります。美食や自然の堪能、思い出に残る観光、ゆったりとしたバカンスのどれもがタルン県で体験できます。



MAISON BIGAND - メゾン・ビガン

アペリティフ向けスプレッド

ソース

CONTACT

contact@maisonbigand.fr

+33 6 11 60 43 70

48 rue Ampère
81000 ALBI France

maisonbigand.fr



主要製品

自然を重視した調理、優しい舌ざわり、こってりとした味わい.....

お客様のお気に入り

▶ グリーンピース、カシューナッツ、ミントのアペリティフ向けスプレッド

グリーンピースが、ミントの爽やかさ、カシューナッツの濃厚な味と出会いました。ほんの少しのショウガと唐辛子が、個性を出し、食欲をそそります。

なめらかで、しっかりとした質感です。

このスプレッドがお気に入りのある顧客は、冷たいビール、トーストしたパン少量、そして友情があれば、「天にも上ったよう」と言います。

▶ 一風変わったソース、ラムソン入りベジタリアンアイオリ

4月下旬に、社員の一人がピレネー山脈東部にラムソン狩りに行くと、すぐにその美味しさをみんなと共有するのが待ち遠しく、採集に夢中になります。

私たちのアイオリソースにラムソンを入れると、半熟卵や生ハムを使ったトーストによく合うソースになります。

なめらかなテクスチャーで、ややかためのソースです。ラムソンの葉片が含まれていることがあります。

当社の製法・技術の特徴

栽培者の綿密な作業による素材そのものから、調理は始まります。そのため、使用する原材料の選択は注意深く行っています。

農作物は殆ど持続可能な農業、あるいはその方向性を持つ農業を行っている農家から購入しています。そうすることで、この地方の風土がよく表現されている、と言えるでしょう。

販売店舗の所在地

私たちの製品は、現在フランスの小規模小売店、高級食品店、ワインショップ、魚専門店、チーズ専門店、肉屋、ホテル、惣菜店といった、500軒に及ぶ店舗で販売されています。

