



# NEV

*L'Atelier Gastronomique & Créatif*



# Sommaire *du catalogue*

Valeurs de NEV	3
Notre réseau de distribution	4
Nos miels infusés exceptionnels	5
Nos fleurs de sel savoureuses	10
Nos sucres agrémentés gastronomiques	13

# Nos valeurs

## *Le Respect*

Le respect de nos producteurs d'excellence, de nos clients auxquels nous apportons le meilleur de la gastronomie française et le respect de la nature qui nous entoure pour construire une consommation soutenable.

## *La Qualité*

Nous travaillons avec des ingrédients bio et français que nous sourçons minutieusement afin de vous procurer les meilleurs produits. Nos créations sont infusées plusieurs mois au sein de notre atelier pour un goût unique.

## *L'innovation*

Nos produits proposent des expériences de dégustation uniques grâce à la découverte de goûts sublimes et réinventés. Nous vous proposons des associations nouvelles qui vont enchanter vos papilles et vos émotions.



# Notre réseau de distribution

*À travers le monde*

NEV est présente dans une cinquantaine de points de vente à travers le monde dans 8 pays dont la France, les États-Unis, le Royaume-Uni, l'Allemagne, la Suisse, la Belgique, les Pays-Bas et le Luxembourg. Nous apportons un soin particulier aux entreprises avec lesquelles nous travaillons pour tisser ensemble un réseau porteur de belles valeurs.



## L'Excellence

La Maison Française  
Aix en provence / France

## Le naturel

Merci Marius  
Hyères / France



## L'Élégance

Glottman  
Miami / États-Unis

## L'Exotisme

Fish Bar Déli  
Hawaï / États-Unis



# Nos miels infusés

*Exceptionnels*



# Miel d'Acacia infusé au safran

*De Villeveyrac*



**125 g**

## Ingrédients

125 g de miel d'Acacia du Var et une dizaine de filaments de safran catégorie 1.

Code produit : MIS-MEDIO



## Ingrédients

Une belle vingtaine de filaments de safran catégorie 1 infusés dans notre miel d'Acacia du Var.

Code produit : MIS-ALTO

**250 g**



## Conseils d'utilisation

Le miel infusé au safran a une texture soyeuse et un goût équilibré entre la sucrosité du miel d'Acacia et la minéralité du safran. Il est parfait en accompagnement de fromages de qualité, d'un bon foie gras ou consommé sur un laitage. Il permet la création de préparations uniques comme les oignons caramélisés au safran, un délice !

# Miel d'Acacia infusé à la vanille Bourbon

## De la Réunion



125 g

### Ingrédients

125 g de miel d'Acacia du Var et un tiers de gousse de vanille Bourbon de la Réunion.

Code produit : MIV-MEDIO



### Ingrédients

250 g de miel d'Acacia du Var et une demi gousse de vanille Bourbon de la Réunion.

Code produit : MIV-ALTO

250 g



### Conseils d'utilisation

Le miel infusé à la vanille Bourbon a une texture soyeuse et un goût puissant de vanille naturelle balancé par la sucrosité du miel. C'est un produit coup de cœur pour les gourmands car la vanille exacerbe la sucrosité pourtant modérée du produit. Il se consomme sur un laitage, dans une salade de fruit ou en infusion. Parfait en topping sur un dessert !

# Miel d'Acacia infusé à la fève Tonka

*De Guyane française*



**125 g**

## Ingrédients

125 g de miel d'Acacia du Var et du Jura et deux fèves Tonka de Guyane française.

Code produit : MIF-MEDIO



## Ingrédients

250 g de miel d'Acacia du Var et du Jura et trois fèves Tonka de Guyane française.

Code produit : MIF-ALTO

**250 g**



## Conseils d'utilisation

Le miel infusé à la fève Tonka a une texture soyeuse et un gout équilibré autour des notes d'amandes amères propres à la Tonka. C'est un produit apprécié des gourmets car il laisse toute sa place à notre miel d'Acacia. Il se consomme en nappage sur des pancakes, sur un laitage ou dans un assaisonnement. Idéal avec une boule de glace à la vanille !



# Rayon de miel d'Acacia

## & son miel de Provence



**120 g**

### Ingrédients

50 g de rayon de miel d'Acacia du Var et 70 g de miel d'Acacia des ruches de nos forêts du Var.

Code produit : RMA-MEDIO



### Ingrédients

100 g de rayon de miel d'Acacia du Var et 140 g de miel d'Acacia de nos forêts du Var.

Code produit : RMA-ALTO

**240 g**



### Conseils d'utilisation

Le rayon de miel d'Acacia issu des ruches de notre apiculteur Varois dispose d'une texture ferme et fondante grâce à sa conservation dans son miel. Il se consomme à la cuillère, en accompagnement d'un petit déjeuner gastronomique ou en assortiment de vos desserts. Nous vous conseillons de le consommer comme une confiserie, c'est divin !

# Nos fleurs de sel

*Savoureuses*



NEV

Atelier gastronomique & créatif

Fleur de sel  
à l'olive de Nice  
du Domaine de la Royrie

BIO & FRANÇAIS

NEV

Atelier gastronomique & créatif

Fleur de sel  
au safran  
de Villeveyrac

# Fleur de sel au safran *de Villeveyrac*



90 g

## Ingrédients

90 g de fleur de sel de Camargue et une dizaine de filaments de safran catégorie 1.

Code produit : FSS-MEDIO



## Ingrédients

180 g de fleur de sel de Camargue et une vingtaine de filaments de safran catégorie 1.

Code produit : FSS-ALTO

180 g



## Conseils d'utilisation

La fleur de sel au safran dispose d'une belle puissance au nez et d'un goût subtil en bouche. Il est préférable de l'utiliser après cuisson, juste avant le service pour préserver ses arômes délicats. Parfait pour sublimer des légumes en vapeur ou relever un poisson à chair blanche. Inégalable pour soupoudrer des oeufs à la coque cuits parfaitement !

# Fleur de sel à l'olive de Nice

*du domaine de la Royrie*



90 g

## Ingrédients

70 g de fleur de sel de Camargue et 20 g d'olives de Nice déshydratées par nos soins.

Code produit : FSO-MEDIO



## Ingrédients

140 g de fleur de sel de Camargue et 40 g d'olives de Nice déshydratées par nos soins.

Code produit : FSO-ALTO

180 g



## Conseils d'utilisation

La fleur de sel à l'olive de Nice AOP se révèle puissante au nez et en bouche. Les saveurs inimitables de l'olive de Nice explosent à la dégustation et permettent de réhausser un plat très facilement. Elle s'accommode à la plupart des recettes salées, notamment sur une Carbonara ou sur une salade tomate, burrata & basilic. Un incontournable de la gamme !

# Nos sucres agrémentés

*Gastronomiques*



# Sucre à la vanille Bourbon

## de la Réunion



80 g

### Ingrédients

80 g de sucre du Loiret non raffiné et 1/3 de gousse de vanille Bourbon de la Réunion.

Code produit : SIV-MEDIO



### Ingrédients

160 g de sucre du Loiret non raffiné et 1/2 gousse de vanille Bourbon de la Réunion.

Code produit : SIV-ALTO

160 g



### Conseils d'utilisation

Le sucre à la vanille Bourbon est infusé plusieurs mois pour provoquer une explosion de vanille à chaque cuillère. Parfait dans vos boissons froides ou chaudes. Sublimez vos recettes sucrées en complément d'un sucre traditionnel. Étonnant dans la préparation de cocktails innovants. Génial pour une crêpe au sucre gastronomique !

# Sucre au pollen de fleurs *de Provence*



**80 g**

## Ingrédients

70 g de sucre du Loiret non raffiné et 10 g de pollen de Châtaignier et de Roncier.

Code produit : SIP-MEDIO



## Ingrédients

140 g de sucre du Loiret non raffiné et 20 g de pollen de Châtaignier et de Roncier.

Code produit : SIP-ALTO

**160 g**



## Conseils d'utilisation

Le sucre au pollen de fleurs vous donnera un vrai boost de vitamines dès le petit déjeuner de manière naturelle. Ce délicieux mélange évoque des tonalités fleuries et contient nombre de vitamines et minéraux. Il sera parfait dans vos boissons chaudes ou froides. Nous vous le recommandons saupoudré sur une salade de fruits de saison !

# Sucre à la fève Tonka

## de Guyane française



80 g

### Ingrédients

78 g de sucre du Loiret non raffiné et deux fèves Tonka de Guyane française en poudre.

Code produit : SIF-MEDIO



### Ingrédients

156 g de sucre du Loiret non raffiné et trois belles fèves Tonka de Guyane française.

Code produit : SIF-ALTO

160 g



### Conseils d'utilisation

Le sucre à la fève Tonka révélera d'incroyables saveurs au nez et en bouche grâce à ses notes d'amandes amères et de cannelle. Il vous permettra d'agrémenter vos boissons chaudes, notamment votre café et se révèle parfait dans la conception de desserts innovants. Parfait pour un caramel gastronomique sur vos crèmes brûlées !





[www.nev-experience.com](http://www.nev-experience.com)

[@nev\\_experience](https://www.instagram.com/nev_experience)