

PÉPITAK

Parlons de vrais produits.



Qu'est-ce que Pepitak ?

Pepitak, signifiant "les pépites" en basque, est un regroupement de jeunes marques indépendantes, locales et écoresponsables.

En se regroupant, nous cherchons à résoudre nos problèmes communs de logistique, de distribution, de commercialisation et de facturation. Pépitak est également un moyen de faciliter la gestion de commande aux professionnels, grâce à la mise en place d'un interlocuteur commun, une unique prise de commande, une seule livraison et une facturation.

Ce groupement illustre la volonté des petits producteurs de travailler ensemble et de s'entraider. Cela peut se traduire par de la mutualisation d'achats, l'investissement dans des outils de productions commun, des collaborations produits ainsi que des collaborations commerciales.

Collaborer avec Pepitak c'est adhérer à une consommation plus durable, promouvoir des produits d'excellence et un réel savoir-faire locale.

Enfin, c'est une opportunité de moderniser l'image de la distribution en établissant des liens directs entre producteurs et professionnels.

OLATU



JUS DE POMME
KAHAKUA



OLATU
JUS DE FRUITS EIXEROLOCO

OLATU

Enfants du Pays Basque
entre océan et montagne
notre culture et nos
notre moyen de
les valeurs et les
nous avons grandi

Après ouverture,
et déguster rapidement.
Produit et mis en bouteille
A consommer rapidement

OLATU

de notre
fidèle
marins.
et les
as au frais
européens
sont.
sieurs du
en ont
noble testif
marrable.



OLATU
JUS DE FRUITS BIO ETXEKOLOCO

OLATU : Jus de fruits & boissons rafraichissantes.

Olatu est une jeune marque du Pays-Basque, née en 2021. Elle a pour mission de créer et de développer des recettes de jus de fruits et de boissons rafraichissantes, saines, naturelles, innovantes et respectueuses de l'environnement. Elle travail au maximum des ingrédients locaux, issus d'une agriculture biologique et respectueuse de l'environnement.

Entreprise basée à Bayonne.

Produits et mis en bouteille au Pays-Basque.

OLATU



Pur jus de pomme.
Sud Ouest - France
(25clx12 75clx6)



Pur jus d'orange BIO.
(25clx12 75clx6)



Jus ACE BIO.
Orange, carotte, citron.
(25clx12 75clx6)



Pur jus d'ananas BIO.
Ananas Pan Sucré - Benin
(25clx12 75clx6)



Jus tomate au piment d'espelette BIO.
Tomates de Marmandes.
(25clx12 75clx6)



Jus Puissance Basque BIO.
Pomme, orange, ananas.
(conditionné par 6)



Pur jus de pamplemousse rose BIO.
(75cl conditionné par 6)



SMOOTHIE.
Pomme, fraise.
(75cl conditionné par 6)



Nectar d'abricot Bio.
(25cl conditionné par 12)



Jus puissance basque BIO

Pomme, orange, kiwi.
(25cl conditionné par 12)

Les Supers jus.

Enrichie en supers aliments.



Jus Red Euskadi BIO

Pomme, grenade,
fraise, açaï.
(25clx12 75clx6)



Jus Détox BIO.

Pomme, concombre,
ananas, aloe vera, matcha.
(25clx12 75clx6)



Jus été Indien BIO.

Carotte, pomme, mangue,
gingembre, curcuma.
(25clx12 75clx6)



Jus Bidaïa BIO.

Pomme, passion,
ananas, spiruline
(25clx12 75clx6)





Verger Elhorria

172 Chem. d'Elhorria, 64990 Mouguerre.

Le verger Elhorria est un verger familiale, propriété de la famille Larre qui l'exploite depuis 1970. Ils y cultivent des pommes belchard, et reinette le tout dans une agriculture paysanne, respectueuse de l'environnement.



Boissons rafraichissantes.



Citronnade BIO

Jus de citron de Sicile,
sirop agave.
(25clx12 75clx6)



Limonade BIO

Arôme naturel de citron,
sirop sucre, acide
citrique.
(33clx12 1lx6)



Thé glacé pêche BIO.

Thé noir, hibiscus, pêche,
sirop agave, jus de citron.
(33clx12 75clx6)

Un thé glacé d'exception.

Notre thé glacé est produit en collaboration avec la maison Euskaren (p). Nous avons sélectionné avec Jean-Marc un thé noir de Ceylan aux notes de fruits rouges, que nous associons avec de l'hibiscus, pour son côté acidulé et à de délicieux morceaux de pêches séchées. Nous les faisons infuser à froid pour préserver un maximum de saveurs et de rondeurs. Nous ajoutons ensuite un peu de jus de citron de Sicile et une pointe de sirop d'agave.





OLATU



Ginger beer BIO

Gingembre fermenté, jus de gingembre, jus de citron, sirop d'agave.
(33clx12 1lx6)



Tonic BIO

Infusion d'écorce de chêne et de gentiane d'Auvergne, sirop de sucre.
(20clx12 1lx6)



Agrume pétillant BIO

Infusion d'écorce d'orange et de citron, de citronnelle, jus de pamplemousse, sirop d'agave.
(33clx12 1lx6)



Tepache BIO

Ananas fermenté, baies de sichuan, sirop d'agave.
(33cl conditionné par 12)



Tonic cerise hibiscus BIO

Infusion d'écorce de chêne et de gentiane d'Auvergne, hibiscus, arôme naturel de cerise, sirop de sucre.
(20cl conditionné par 12)



Infusion pétillante CBD

Citronnelle, verveine, églantier, 20mg de CBD.
(25cl conditionné par 12)

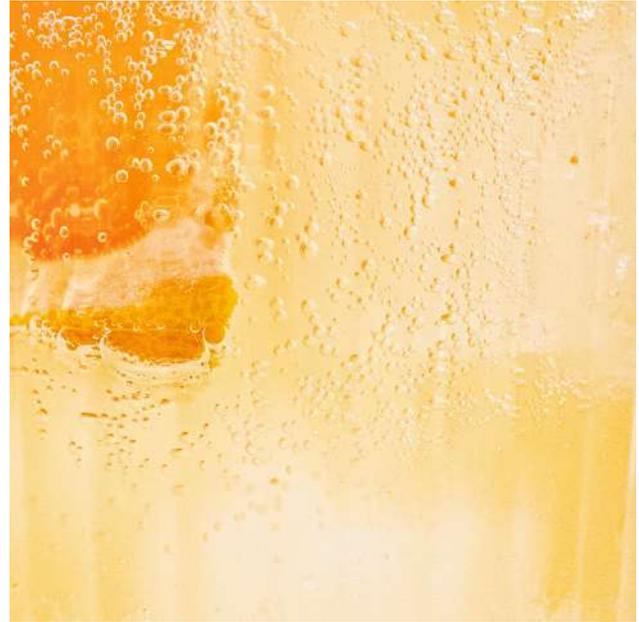


Infusion pétillante CBD

Rooibos, pêche, 20mg de CBD.
(25clx12 75clx6)



OLATU



Local Paloma.

Notre interprétation du célèbre cocktail Paloma, mais en local.. Une explosion d'agrumes et de fraîcheur.

4cl de gin (cf p19)

2cl de jus de citron

2cl de jus de pamplemousse

1cl de sirop de sucre

15cl d'Agrumes pétillant.

TURBULENTE



Alice et Julien, co-fondateur de Turbulente.

TURBULENTE : Kombuchas & boissons fermentées.

La brasserie Turbulente est née de la symbiose de deux personnalités complémentaires : Alice et Julien. Ces deux Bidartars mordus de cuisine et de glissades salées, font fermenter ce projet depuis plus de trois ans. C'est lors d'une virée entre le Kerala et Ceylan et la rencontre avec de jeunes producteurs de Kombucha locaux que l'idée commencera doucement à germer.

“Souvent réduit au simple rôle d'alicament, le kombucha est pour nous une véritable aventure dans un monde gustatif et acétique rempli de surprises. Turbulente a pour vocation d'agiter le paysage actuel des infusions fermentées en proposant des recettes aux saveurs fraîches et ciselés”

Alice & Julien.

Entreprise basée à Lahonce.

Produits et mis en bouteille au Pays-Basque.

TURBULENTE



TURBULENTE



Kombucha verveine, thé vert BIO.

Toute la fraîcheur de la verveine mêlant des notes citronnées et pétillantes. On se laisse volontiers transporter aux abords des chemins de Provence, avec ce bouquet herbeux qui vient éveiller le corps et l'esprit. Derrière cette proposition se cache un hommage vibrant à nos grands-mères. Attention, on est loin de la "tisane à mamie" avec ce kombucha doux et vif à la fois !

0,30cl : conditionné par 12

0,75cl : conditionné par 6



Kombucha romarin, gingembre BIO.

La vivacité pétillante du gingembre mêlé aux notes douces et légères du romarin. Un accord chaleureux et d'une grande fraîcheur pour un kombucha de caractère ! Le plan idéal après une bonne session surf ou une séance de yoga. Ce paradoxe aromatique viendra twister et végétaliser vos mocktails et cocktails. A déguster au comptoir au milieu des oiseaux de nuit.

0,30cl : conditionné par 12

0,75cl : conditionné par 6



Kombucha fleur de sureau, thé blanc BIO.

Une infusion fermentée de fleurs de sureau assemblée à l'élégance du thé blanc: une harmonie aromatique. On remplit les coupes de ce déluge floral aux notes de litchi et d'agrumes, un 'champagne' au naturel sans alcool et tout en douceur. A boire bien frais, à tout moment de la journée, les pieds dans l'eau ou lors des interminables soirées d'été.

0,30cl : conditionné par 12

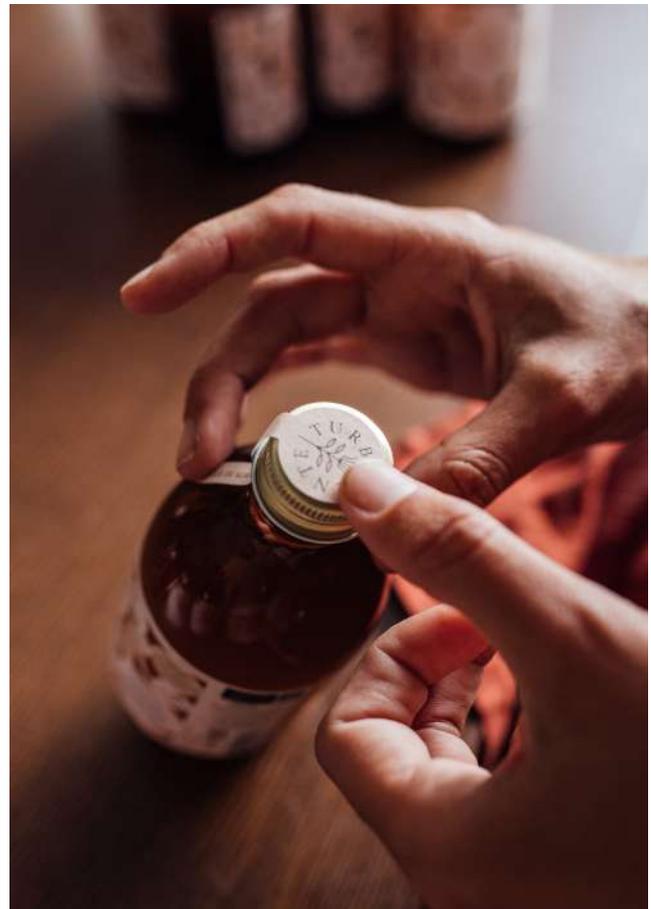
0,75cl : conditionné par 6

TURBULENTE



“PRODUIRE DE MANIÈRE CONSCIENTE TOUT EN RÉDUISANT NOTRE IMPACT”.

Le thé est l'élément central du kombucha, il provient généralement d'Asie : Chine, Inde, Thaïlande, ... Nous cherchons à remplacer au maximum cet ingrédient dans nos recettes par des herbes aromatiques (romarin, verveine, fleurs de sureau) produites le plus localement possible ou acheminées avec une empreinte carbone réduite. Comme le thé des Açores transporté à la voile que nous testons actuellement.



Les petites bombes.



Kombucha Curcuma, Menthe & Citron Vert.

Cette recette a été imaginée pour venir vivifier vos journées estivales. Le kick du curcuma et l'acidité du citron vert alliés à la fraîcheur épicée de la menthe poivrée en font un petit mocktail détonnant, détox, rafraichissant et prêt à boire! En soirée, il pourra venir sublimer vos cocktails les plus chauds en topping de rhums, cachaças ou aquavits, toujours avec beaucoup de modération.



Kombucha Nectarine & Thym.

Deuxième cuvée éphémère de notre série limitée "Les Petites Bombes". Cette fois-ci nous voulions retrouver le côté frais, aromatique et juteux de la nectarine et y apporter une dimension plus gourmande, plus épicée grâce à l'infusion de thym. Ce kombucha est une véritable lettre d'amour à l'été qui permettra, même plusieurs mois après que les dernières nectarines se soient flétries, d'y retourner le temps de quelques gorgées. Un kombucha à croquer sans modération!



Kombucha Lavande & Mûre.

Cette dernière cuvée éphémère de la série limitée "Les Petites Bombes", s'est fait attendre. Elle évoque les ballades en forêt de fin d'été, on y ramasse les mûres et on y cherche les premiers cèpes. La lavande apporte un côté voluptueux et floral à l'infusion de base, rehaussée par l'intensité de la mûre et sa légère acidité. Le résultat est léger, très aromatique, long en bouche et n'est pas sans rappeler un pet' nat' de Pinot Noir, sans alcool cette fois-ci.

0,30cl : conditionné par 12

0,75cl : conditionné par 6

TURBULENTE



URA SPIRIT



Dorian fondateur d'URA SPIRIT.

Ura spirits, distillerie de Biarritz.

Située à Biarritz sur la côte basque, la distillerie URA SPIRITS qui tire son nom à la fois de l'eau, "ura" en basque, qui vient rafraîchir régulièrement nos étés... et des spiritueux, "spirits" en anglais, qui eux aussi nous rafraîchissent avec plaisir !

Ura Spirits, que l'on peut traduire par eau de vie, en français cette fois-ci, a pour but de mélanger à la fois tradition et modernité.

Distillerie basée à Biarritz.

Produits et mis en bouteille au Pays-Basque.

Les gins.



Haize 41% vol alc.

Botaniques: Genièvre (baie), Coriandre (graine), Iris (racine), Citron jaune (zeste), Citron vert (zeste), Pamplemousse (zeste), Laurier (feuille), Thym (feuille), Romarin (feuille), Maté (feuille), Sauge (feuille), Sencha (feuille), Fève de Tonka, Miel.

Une attaque fraîche, sur la baie de genièvre, les agrumes. Puis la sauge aux notes légèrement mentholées. Le corps est quant à lui marqué par la complexité des botaniques vertes, telles que le laurier, le maté. En final, la fève de tonka exprime sa rondeur et sa longueur tandis que le miel donne une « sucrosité sans sucre » gourmande et délicate.

50cl

Gin houblonné 41% vol alc.

Botaniques: Genièvre (baie), Coriandre (graine), Iris (racine), Citron jaune (zeste), Citron vert (zeste), Pamplemousse (zeste), Angélique (racine), Maté (feuille), Sencha (feuille), Maniguette (baies), Houblons (fleurs)

Gin aux houblons Citra, Mosaic et Amarillo que l'on retrouve habituellement dans les bières IPA. Un gin sur des arômes de fruits tropicaux, frais et gourmand !

50cl



Gin Mojo 44% vol alc.

Botaniques: Genièvre (baie), Coriandre (graine), Iris (racine), Citron jaune (zeste), Citron vert (zeste), Pamplemousse (zeste), Angélique (racine), Maté (feuille), Cardamome verte (fruit), Sichuan vert (baie), Lapsang Souchong (thé noir fumé), Absinthe (sommité).

La puissance aromatique est au rendez-vous ! Le cardamome et le sichuan vert s'entremêlent pour donner une attaque végétale et complexe. Le corps est fumé, profond, on peut même retrouver le côté anesthésiant du sichuan ! L'absinthe donne une finale longue et envoûtante, pleine de fraîcheur, dans laquelle toutes les botaniques s'expriment de façon équilibrée et harmonieuse.

50cl

Aquavit & vodka.



Aquavit 40% vol alc.

Botaniques: Carvi (graine), Aneth (graine/feuille), Citron jaune (zeste).

L'attaque, sur la fraîcheur, développe des arômes de zeste de citron frais. Se profile, ensuite, la végétalité de l'aneth, délicatement mentholée, ainsi que la note camphrée du carvi. La finale reste sur le carvi, à la fois citron confit et légèrement anisée.

50cl



Vodka 40% vol alc.

Sans artifice, cette vodka haut de gamme sublimer vos cocktails ou accompagnera à merveille vos mets de fête tel qu'un caviar d'Aquitaine ou un saumon sauvage fumé de l'Adour.

50cl



Les rhums.



Pays: Guyana.

Distillerie: D.D.L. / Diamond Distillers Limited

Type de rhum: Mélasse

Alambic: Pott still ou alambic à repasse « VSG » (VSG = Versailles). Alambic en bois provenant de la distillerie « Versailles » fermée en 1978. Aujourd'hui l'alambic est à « Diamond » unique distillerie du Guyana.

Vieillessement: 8 ans continental.

Fût: Single cask / Bourbon Heavy chard ou chauffe forte

Style de rhum: RUM de type Britannique. Les notes florales, vanillées et de rancio sont d'un équilibre envoûtant. Les alcools supérieurs provenant d'une fermentation courte apportent beaucoup de profondeur et de complexité. Idéal pour l'amateur de produits rares.

Ajout de sucre: non

48% vol alc

50cl



Pays: République Dominicaine

Distillerie: A.F.D. / Alcoholes Finos Dominicanos

Type de rhum: Pur jus de canne, sirop.

Alambic: Colonne sous vide, basse température

Vieillessement: 8 ans tropicale 3 ans continental

Style de rhum: Ron traditionnel hispanique

Fût: Single Cask / Bourbon

Style de rhum: RON de sirop, pur jus de canne, gourmand, riche et vanillé. De la rondeur et une sucrosité naturelle typique des Ron. Fermentation courte. Le rhum idéal avec un cigare.

Ajout de sucre: non

49% vol alc

50cl

URA SPIRIT

Pays: France (Martinique)

Distillerie: NC

Type de rhum: Pur jus de canne frais (agricole)

Alambic: Colonne Créole

Viellissement: 4 ans tropicale 1 an continental

Fût: Single Cask / Bourbon

Style de rhum: RHUM de tradition française aux notes végétales de canne fraîche et légèrement fumé. Joli équilibre entre la fraîcheur aromatique de la jeunesse et le patiné de l'élevage.

Ajout de sucre: non

48% vol alc

50cl



Pays: Jamaïque

Distillerie: Worthy Park

Type de rhum: Melasse / High esters

Alambic: Pot still double retort

Viellissement: 6 ans tropicale 3 ans continental

Fût: Single Cask / Bourbon

Style de rhum: RUM riche en esters qui lui procurent des notes de banane flambée, de safran et crème pâtissière. Un nez légèrement pétrolé typique de la Jamaïque. Fermentation longue en levure indigène.

Ajout de sucre: non

47% vol alc

50cl



À venir : les liqueurs.





ROBAT





Mélina et Mathieu, dirigeants de Volt.



VOLT : Toréfaction & café de spécialité.

L'entreprise Volt, basée à Seignosse, s'est spécialisée dans la torréfaction de café de spécialité et est rapidement devenue une référence dans son domaine. Leur philosophie? Respecter le travail des producteurs en préservant la typicité du café, qui reflète son terroir et ses arômes uniques. Pour vous garantir une expérience de dégustation optimale, Volt torréfie à des températures plus douces et pour une durée plus courte que les standards industriels. Cette méthode permet aux grains de café de révéler pleinement leur saveur. Chaque lot de café vert torréfié est minutieusement suivi par leur torréfacteur, qui travaille avec passion pour vous offrir un café artisanal unique.

Entreprise basée à Seignosse.

Cafés et lieux de dégustation sur Anglet, Hossegor et Seignosse.

VOLT



VOLT



DARK ROAST 2023 - BRESIL - FAZENDA DUTRA

Variété : Catuai jaune
Région : Matas de Minas
Ferme : FAZENDA DUTRA
Altitude : 1100m-1280m
Traitement : nature
Notes aromatiques : chocolat, caramel
Recommandé pour : méthodes espresso
1 kg, 3kg & 5kg

BRÉSIL - MANTIQUEIRA DE MINAS - FAZENDA ENGENHO

Variété : Catuai jaune
Région : Mantiqueira de Minas
Ferme: Fazenda Engenho
Altitude : 1100 m
Année de récolte : 2022
Traitement : pulped natural
Score : 86 points
Notes aromatiques : miel, chocolat, fruits à coque
Recommandé pour : méthodes espresso
1kg, 3kg & 5kg



NICARAGUA - DÉCA (SWISS - WATER)



Variété : Arabica
Région : Nueva Segovia
Ferme : FAZENDA DUTRA
Altitude : 1150m-1700m
Traitement : Swiss water
Notes aromatiques : Gourmand, caramel
Recommandé pour : méthodes espresso
1 kg, 3kg & 5kg

Nos autres origines :

Colombie – Cata Cusillo
Perú – Amazonas Utcumbamba – Lavé (Issue agriculture Bio)
Inde – Angadi Chimikmakur – Lavé
Panama – Volcan Baru Black Moutain – Lavé
Ethiopie – Sidama Bombe – Lavé
Ethiopie – Guji Hambella Alaka – Lavé (Issue agriculture Bio)
Ethiopie – Sidama Bura – Nature Anaerobie
Ethiopie – Sidama – Shade dried

VOLT

“Nous faisons le choix de travailler uniquement des cafés verts issus d’une agriculture durable et équitable, ayant reçus une note de dégustation supérieure à 84/100. Nous collaborons directement avec des producteurs, des coopératives et importateurs, valorisant le coût de la main d’œuvre et l’investissement à long terme du producteur pour une agriculture responsable”.



Ferme Fazenda Dutra - Brésil.

EUSKAREN



EUSKAREN
Thés & Infusions De Caractère



Jean-Marc, fondateur d'Euskaren.

EUSKAREN: thés & infusion de caractères.

C'est une Maison de Thés originale et solidaire basée à Saint Pée sur Nivelles qui propose une collection de thés et infusions de qualité, proposés en vrac ou en sachet unidose . Des coffrets « découverte » sont également disponibles. Euskaren est né du rapprochement de deux cultures, celle du Pays Basque et l'autre plus lointaine en Asie du sud Est du Pays Karen (Birmanie/Thaïlande). La particularité d' Euskaren réside dans la proposition et la création de recettes uniques et originales dont la plupart artisanales qui mettent en valeur le patrimoine local qu'il soit culturel ou gourmand ! Mais, Euskaren, c'est aussi une fine sélection de thés d'origine et d'infusions classiques ou contemporaines. Avec Pépitak, Euskaren a choisi une gamme « d'incontournables » et de recettes plus originales , sourcés ou composés avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Un choix qui incite aux voyages et met en avant le goût et les parfums par la spécificité du pays de production ou des compositions uniques aux propriétés bienfaitrices.

Véritable offre B To B qui s'adresse aux professionnels des CHR et aux partenaires revendeurs à destination de leurs clients.

Par votre soutien, Euskaren reverse une partie du fruit de son activité à l'ONG Enfants du Mékong pour des projets scolaires en Asie à destination des enfants Karens.

Entreprise basée à Saint-Pée-sur-Nivelles.



Les thés.

Thé vert "sencha" (chine).

Ce thé est récolté dans le sud-est de la province chinoise du Zhejiang. Riche en caféine et catéchine, ce thé vert est idéal pour stimuler agréablement l'esprit. Outre ses bienfaits, il vous offrira une belle couleur jaune-vert en tasse. Il se caractérise par une feuille pressée et une agréable note d'herbe.

Ingrédient : Thé Vert Sencha (Chine)
90g



Thé vert détox "Senpere 1609".

Une recette gourmande à base de thé vert, de fruits et d'herbes, agrémentée de parfums d'agrumes et de la douceur de la datte. Une référence à l'histoire du Labourd où l'utilisation de plantes médicinales pour apaiser le corps et l'esprit a contribué à stigmatiser les sorcières les utilisant. Découvrez ce mélange dédié aux bienfaits délicieux.

Ingrédients : Datte (datte, farine de riz)*, citronnelle*, thé vert China Sencha*, ortie*, maté vert*, arôme naturel, fleurs de souci*, écorces de cacao* et de citron*.
90g

Thé noir Beltza.

Ce thé est récolté dans le sud-ouest de l'Inde dans la région des Nilgiris, les montagnes bleues, à plus de 1800 m d'altitude : paradis des oiseaux avec plus de 40 espèces recensées mais aussi une faune sauvage exceptionnelle. : éléphants, panthères, Langur sacré... mais aussi des...sangliers! Un thé qui a su s'inspirer de cette nature préservée.

80g



Thé vert menthe.

Une association harmonieuse et 100% BIO entre le caractère d'un thé vert Sencha de Chine et la fraîcheur des menthes. Non aromatisée, cette recette est le fruit d'une juste répartition de ces ingrédients qui lui confère un bel équilibre.

Ingrédient : Thé Vert Sencha* (Chine), menthe*, menthe poivrée*
80g

Thé noir Txai.

Mélange sans arôme de thé noir, cannelle et épices. Une recette artisanale au thé noir dans la pure tradition de celles aux épices. Elle offre un nez autour des senteurs de cannelle et de gingembre. En bouche, les autres ingrédients aux notes vivifiantes viennent renforcer le caractère épicé et puissant de ce thé : de quoi bien aborder votre journée !

Ingrédients : Thé noir*, cannelle*, gingembre*, cardamome*, clou de girofle*, poivre*.
90g



Thé noir « earl grey ».

Le Earl Grey est un thé aromatisé à la bergamote et est considéré comme le plus célèbre des thés aromatisés.

Ingrédient : Thé Noir*, arôme naturel
90g

Les infusions.



Infusion Lasai.

Mélange de fruits et plantes apaisantes. Une recette pour se détendre, à consommer à tout moment de la journée et des saisons. A déguster chaude ou froide : elle est particulièrement idéale en fin de soirée ou pour se désaltérer et faire une pause lors de sa journée de randonnée au Pays Basque !

Ingrédients :

Cynorrhodon *, feuille de mûre*, citronnelle*, rooibos vert*, verveine citronnée*, camomille*, zeste d'orange*.

60g



Rooibos aux agrumes.

Découvrez cette délicieuse infusion à base de rooibos biologique aux saveurs dominantes d'orange, relevée d'effluves plus fines, de citronnelle et d'écorce d'orange. C'est une infusion idéale par temps froid mais aussi à consommer glacée l'été et ce à tout moment de la journée. De plus, elle est très originale dans des recettes en pâtisserie pour parfumer par exemple crèmes ou biscuits !

Ingrédients : Rooibos*, citronnelle*, écorce et morceaux d'orange*, arôme naturel.

90g

Le coffret dégustation.



Proposez un moment de détente unique à vos clients, grâce au coffret de dégustation composé de 7 recettes uniques et originales.

thé vert "sencha", thé vert menthe, thé noir beltza, thé noir earl grey, thé vert senpere, infusion lasai, infusion xareta (pomme*, citronnelle*, menthe* , hibiscus*, écorces d'orange*, stevia*).

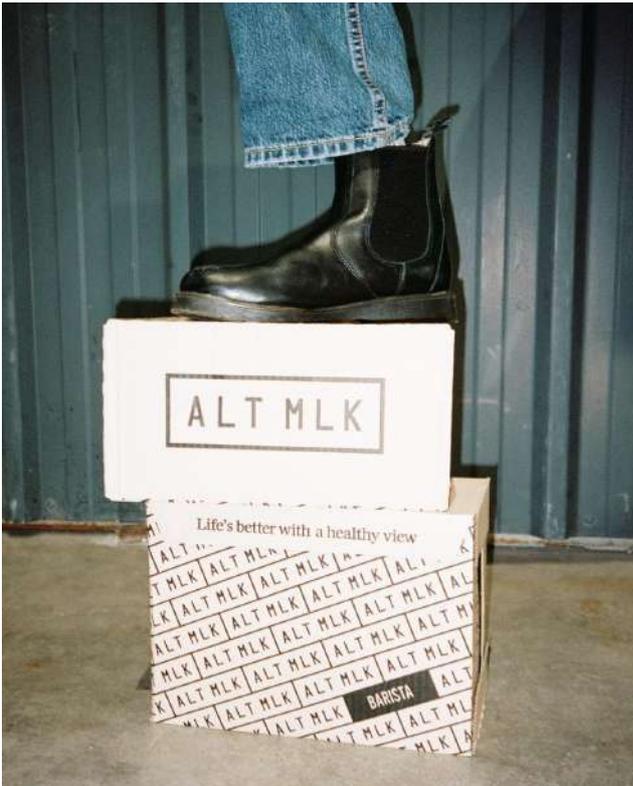
Coffret X 32 sachets : 14,70€

Recharge X 30 : 13,50€ (0,45€ la dose).

Recharge X 50 : 21,50€ (0,43€ la dose).

Recharge X 100 : 41€ (0,41€ la dose).

***Produits issus de l'agriculture biologique.**



ALT MLK:

We make your coffee taste better.

ALT MLK est une jeune marque de lait végétal. Leur mission est de fournir des alternatives saines et durables aux produits laitiers traditionnels, tout en réduisant leur impact environnemental. Ils proposent une variété de laits végétaux, tels que le lait d'avoine, le lait de soja et le lait d'amandes. Chaque produit est fabriqué à partir d'ingrédients de haute qualité, sans additifs artificiels ni conservateurs. ALT MLK est engagé à promouvoir un mode de vie sain et éthique, en offrant des produits délicieux et nutritifs pour tous les goûts et les régimes alimentaires.

Ils proposent deux gammes, artisan et barista, la gamme artisan est destinée aux personnes qui cherchent une alternative saine et savoureuse au lait traditionnel. Ces laits sont parfaits pour la cuisine et la pâtisserie, et peuvent être utilisés dans toutes les recettes nécessitant du lait. Ils sont également riches en nutriments et en vitamines, ce qui en fait un choix idéal pour les personnes soucieuses de leur santé.

La gamme barista est spécialement conçue pour les professionnels de la restauration et de la cafétéria. Ces laits sont parfaitement adaptés pour réaliser des boissons chaudes ou froides, telles que des cappuccinos, des lattes ou des smoothies. Ils sont également faciles à mousser, ce qui permet de créer des textures crémeuses et onctueuses pour des boissons encore plus gourmandes.

Entreprise basée à Hossegor.

ALT MLK



Lait d'avoine - Barista 1L

Nous avons développé cette formule en travaillant aux côtés des professionnels de l'industrie du café de spécialité. Notre objectif est de fournir un produit qui non seulement fonctionne bien sous la buse vapeur, mais qui a également un goût fantastique, sans compromettre la saveur du café.



Lait d'avoine BIO - Artisan 1L

fabriqué avec de l'avoine entière pour une saveur plus riche et plus naturelle, ce lait entièrement biologique est une excellente alternative à base de plantes pour la maison. Smoothies, céréales, thé ou recettes maison, ce produit saura vous soutenir.





Lucie Lesgourgues, fondatrice de “Pirate Cannerie”



Pirate, l'océan en conserve.

Pirate cannerie est une conserverie artisanale, basée dans les Landes. On y produit des conserves, une gamme de produits de la mer prête à consommer avec des recettes savoureuses et modernes. On distingue une gamme fumée/braisée et une gamme de tapas cuisinés. Le tout dans une canette qui préserve la durabilité du poisson. Tout le poisson est issu de la pêche locale, en direct des pêcheurs ou en criée au pays basque. La truite vient d'une pisciculture artisanale du pays basque. Des poissons peu connus du grand public, comme le tacaud sont valorisés. grâce au procédé de conservation, ces produits de qualité auront une durée de vie de 4 ans sans aucun produit chimique.

Une aventure entrepreneuriale et humaine. Nous privilégions au maximum l'approvisionnement avec les artisans pêcheurs locaux. Pirate favorise également l'insertion sociale en faisant appel à un ESAT pour l'emballage des boîtes et en production. L'aventure a aussi un but éducatif via les réseaux sociaux pour sensibiliser le grand public aux enjeux de la pêche et d'une consommation plus durable.

Entreprise basée à Saint-Laurent-de-Gosse.

PIRATE



Le saviez-vous ?

Un tiers des poissons pêchés dans le monde ne parvient pas jusqu'à nos assiettes. La pêche industrielle est en train de tuer la pêche artisanale et de mettre à mal la ressource. Le gaspillage alimentaire dans le secteur de la pêche atteint plus de 10 millions de tonnes par an.

PIRATE



Thon Braisé

Thon blanc de St Jean de Luz fumé à chaud 8h au bois de hêtre puis confit à l'huile d'olive vierge extra.

140gr (120gr net égoutté)

Thon Teriyaki :

Thon de St Jean de Luz en sauce teriyaki
140gr

Tuna Ganoush :

aubergine, thon , pois chiches, citron confit et zaatar. Se mange aussi bien à l'apéro sur des toast au chaud avec du riz.

140gr

Ventrèche de thon braisée :

Meilleure partie du thon blanc, fumée à chaud au bois de hêtre puis confite dans l'huile d'olive.

140gr (120gr net égoutté)

Truite des Pyrénées fumée :

Truite des Pyrénées fumée au bois de hêtre puis confite dans l'huile d'olive vierge extra.

140gr (120gr net égoutté)

Truite des Pyrénées, pâte miso, gingembre :

Truite de St Étienne de Baigori en sauce miso, gingembre avec une pointe de vinaigre de riz.

140gr

Poulpe braisé :

Tentacule de poulpe entière fumée au bois de hêtre et confite dans une huile d'olive vierge extra.

140gr (120gr net égoutté)



PIRATE

Poulpe chimichurri :

Tentacule de poulpe entière, huile d'olive origan ail persil, basilic menthe piment jalapeno, vinaigre.

140gr

Bouillon Ramen :

Base de ramen à partir de poissons de la criée de Ciboure. A agrémenter de nouilles, oeuf mollet..etc..ou pas.

400gr

De retour au printemps :

Maquereaux fumés.

Maquereaux sauce pimentée.

Tacaud à l'ail et à l'huile d'Olive.



ADIO





ADIO: Sauces et condiments.

Découvrez notre nouvelle gamme de sauces condiments artisanales.

Nos sauces, développées et fabriquées, au Pays-Basque sauront accompagner vos déjeuners, diners et barbecues. De notre ketchup avec sa variante carotte à notre sauce barbecue, chacune viendra agrémenter vos plats et réveiller vos papilles.

Nous avons voulu conserver cet ancrage local qui nous est cher en utilisant dans nos sauces des produits locaux de grande qualité comme le piment d'Espelette.

Les personnages légendaires basques donnent vie à chacune de nos sauces, découvrez leurs histoires.

Entreprise basée à Bayonne.

Produits et mis en bouteille au Pays-Basque.

ADIO



Ketchup BIO.

Eau, tomates, sucre, vinaigre d'alcool (sulfites), échalotes, sel, gomme de guar.

280g : conditionné par 6.



Ketchup BIO.

Carottes, jus d'orange, sucre, oignon, tomates, sel, poudre de piment d'Espelette, cumin.

280g : conditionné par 6.



Sauce basque "Iarmichette".

Tomates, vinaigre, eau, échalote, ail, piquillos, piment fort, laurier, poivre, sel, persil, romarin, sauge, thym, sarriette, estragon, marjolaine, basilic.

290g : conditionné par 6.



Sauce Barbakoa.

Eau, sucre, poivrons rouges, tomates, vinaigre d'alcool (sulfites), échalotes, sel, gomme de guar, ail, arôme de fumé.

290g : conditionné par 6.



Moutarde "Yellow mustard"

Moutarde de Dijon(eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool (sulfites), sel, miel, curcuma, gingembre.

190g : conditionné par 12.

ADIO



Gaspacho.

Tomates, purée de poivrons rouges, concombre, eau, concentré de tomate huile d'olive, vinaigre de vin, ail, sel, poivre, poudre de piment d'Espelette AOP.

Teneur en légumes : 85%

50cl : conditionné par 6.



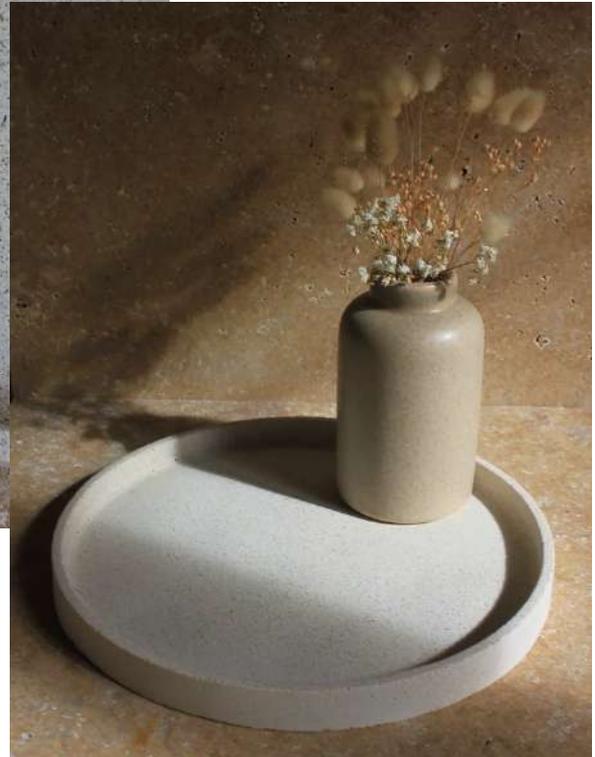


PEATY STUDIO : Et l'art dans tous ça ?

Peaty Studio crée des objets décoratifs fabriqués dans des matériaux éco-responsables et, dans le cas des bougies, avec pour but d'être réutilisés. En effet, l'objectif principal est de faire de Peaty Studio une marque durable en faisant la promotion de cet état d'esprit auprès de nos clients : valoriser le non gaspillage en proposant des objets qui peuvent avoir une seconde vie (nos pots à bougies peuvent être nettoyés et réutilisés).

Toutes les pièces sont faites à la main avec amour à Biarritz en utilisant des matériaux éco-responsables. Nous utilisons principalement une résine éco-responsable qui offre de multiples avantages : des produits qui ne sont pas nuisibles à l'environnement, fait avec des matériaux non-toxiques, une résine qui se fixe rapidement et est très polyvalente.

Atelier basé à Biarritz.

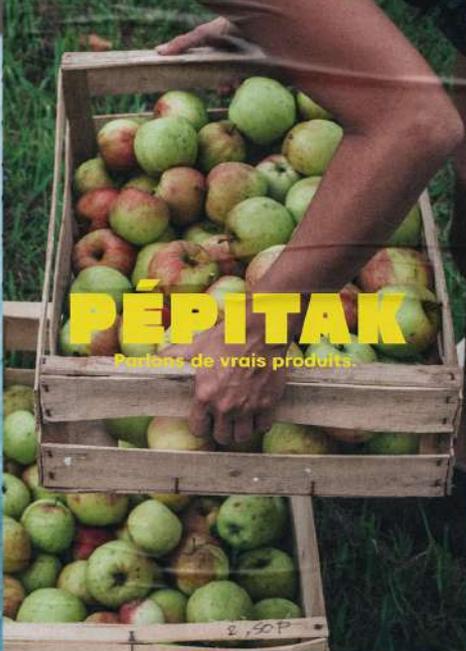


Bougie Hibiscus/Thé vert

En partenariat avec Olatu, Peaty studio a lancé une bougie en édition limitée au thé vert et à l'hibiscus. Eileen a réussi à donner une nouvelle valeur à l'hibiscus que Olatu utilise lors de la production de leur thé glacé à la pêche. Elle a employé cette fleur pour concevoir le pot de la bougie, qui lui donne une teinte rose magnifique et naturel.

À venir : Les cidres Basques.





Contact :

Geoffrey Onchalo

Commercial CHR
Pays Basque
06 59 09 64 65
geoffrey.onchalo@agintza.com

Julian Noailles

Commercial
épicerie/primeurs/cavistes
Pays Basque
06 37 16 02 66
julian.noailles@agintza.com

Arnaud Haure

Commercial CHR
épicerie/primeurs/cavistes
Landes
06 19 04 05 26
arnaud.haure@agintza.com

Jon Gomez

Livraison & logistique
06 50 48 28 12
jon.gomez@agintza.com

Clément Zozaya

Marketing & production
06 29 30 40 97
clement.zozaya@agintza.com

Quentin Baillau

Administratif &
comptabilité
06 11 45 27 12
administratif@agintza.com

Pierre Crusel

Direction général
06 13 46 79 57
pierre.crusel@agintza.com