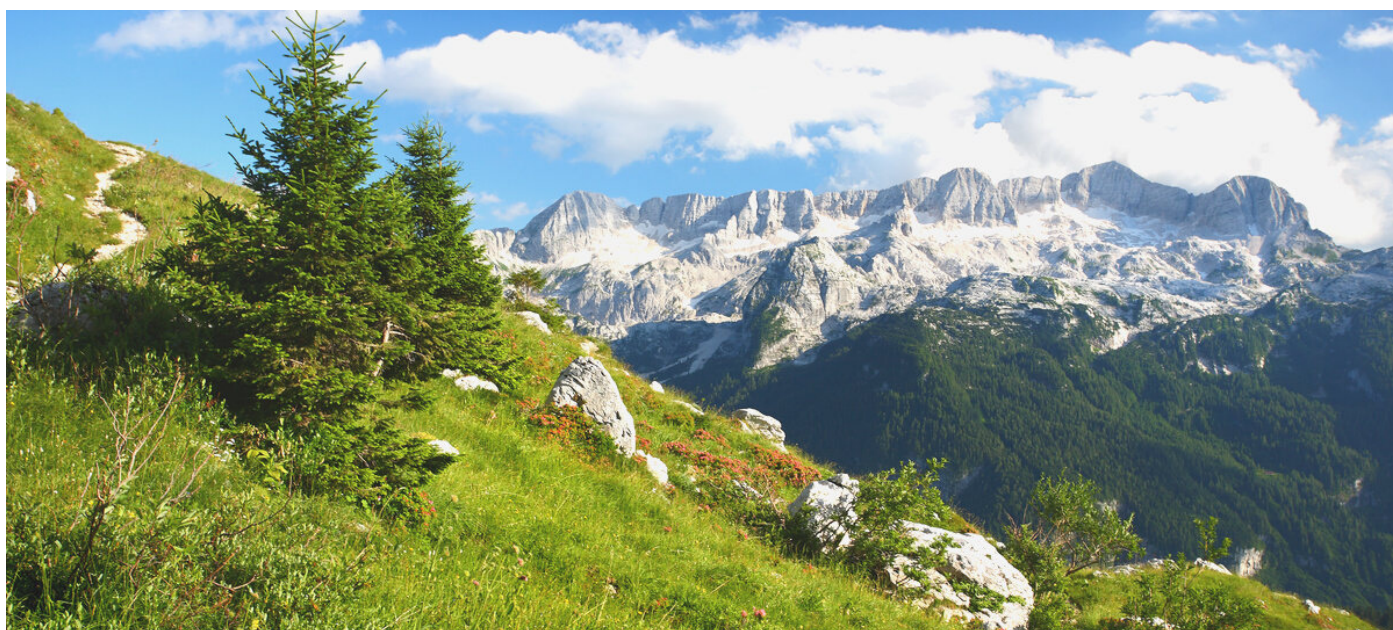


Marcel Recorbet

SDMR



Découvrez la
cuisine française

VALEURS

Sélection minutieuse des matières premières, exigence, respect de l'environnement et de ses fournisseurs : SDMR possède une véritable culture bio. La société s'engage à fournir une **qualité** de produits irréprochable et garantit une traçabilité rigoureuse.

SAVOIR-FAIRE

SDMR assure une innovation permanente dans l'élaboration de nouvelles recettes ainsi que dans l'utilisation de nouvelles matières premières.

Ses atouts : créativité, savoir-faire artisanal et qualité des produits.

INFORMATIONS CLEFS



3 lignes de conditionnement

25 collaborateurs

Certifications IFS/Ecocert

SDMR, VALEURS ET SAVOIR-FAIRE

La société a été créée à Grenoble en 1982, et s'est immédiatement spécialisée dans la fabrication de produits d'assaisonnement biologiques et conventionnels.

C'est Marcel Recorbet qui est à l'origine de *La Cuisine d'Autrefois*. Visionnaire, il est convaincu très tôt que le biologique est l'avenir de la société. Déterminé et motivé par ses convictions propres et son souci du respect de l'environnement, il a ainsi conduit l'entreprise à se lancer dès 1991 dans la fabrication de produits issus de l'agriculture biologique.

L'entreprise est aujourd'hui plus que jamais très engagée et s'intéresse de près aux changements de consommation et propose des produits innovants qui répondent aux besoins des consommateurs. Il faut pour cela conjuguer deux éléments essentiels et indissociables : des produits sains et naturels, alliés au plaisir gourmand d'une cuisine aux véritables saveurs d'autrefois.

La Cuisine d'Autrefois

La Cuisine d'Autrefois s'est refait une beauté ! Des tons plus doux, plus naturels, une étiquette plus épurée... On vous laisse découvrir !

MOUTARDES



- Dijon 200g - 350g - 700g
 - A l'ancienne 200g - 350g - 700g
 - Dijon aromatisée au citron 200g
 - Douce au Curcuma 370g
 - Piment d'Espelette 200g
 - Thym, Laurier, Sarriette 200g
 - Miel & Épices 200g
- NOUVEAUTÉS :**
- Dijon 100% FRANCE
 - Ancienne 100% FRANCE

MAYONNAISES



- Nature 325g & Squeeze 315g
 - A l'huile d'olive 185g
 - Dijonnaise 185g
 - Citron 185g
 - Sauce Vegan 185g
- NOUVEAUTÉ :**
- Sans additif 185g

VINAIGRETTES 50 CL



- Moutarde de Dijon
 - Moutarde à l'ancienne
- NOUVEAUTÉS :**
- Miel & Romarin
 - Herbes de Provence & Citron
 - Huile d'Olive & Balsamique

SAUCES FROIDES 90G



- Aioli
- Béarnaise
- Tartare
- Poivre Vert



FORMATS

& Recettes

<i>Moutardes</i>	212ml	370ml	770ml
Moutarde de Dijon/ Dijon Mustard		350g	700g
Moutarde à l'ancienne/ Whole Grain Mustard		350g	700g
Moutarde de Dijon 100% Origine France/ Dijon Mustard 100% French origin	200g		
Moutarde à l'ancienne 100% Origine France/ Whole Grain Mustard 100% French origin	200g		
Moutarde douce au Curcuma/ Mild Turmeric Mustard		370g	
Moutarde Thym, Laurier & Sarriette Thyme, Bay Leaf & Savory mustard	200g		
Moutarde au Miel & épices Honey Mustard with Spices	200g		
Moutarde au Piment d'Espelette Espelette Pepper Mustard	200g		
Moutarde de Dijon aromatisée Citron / Lemon flavoured Dijon Mustard	200g		

<i>Mayonnaises</i>	106ml	370ml
Mayonnaise Nature / Mayonnaise		325g
Mayonnaise Nature Squeeze		315g
Mayonnaise Dijonnaise (Moutarde de Dijon)	185g	
Mayonnaise à l'huile d'olive vierge extra/Olive Oil Mayonnaise	185g	
Mayonnaise aromatisée citron / Lemon Flavoured Mayonnaise	185g	
Mayonnaise sans additif	185g	
Sauce Vegan (Mayonnaise végétale)	185g	

FORMATS

& Recettes

Sauces salades

Vinaigrette à la moutarde de Dijon allégée en MG /Low fat Dijon mustard Dressing	50cl
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne allégée en MG /Low fat mustard Dressing	50cl
Vinaigrette Huile d'Olive & Balsamique allégée en MG /Olive Oil & Balsamic Low Fat Dressing	50cl
Vinaigrette Miel & Romarin allégé en MG /Honey & Rosemary Low Fat Dressing	50cl
Vinaigrette Herbes de Provence & Citron allégée en MG /Herbs of Provence & Lemon Low Fat Dressing	50cl

Sauces froides

Sauce Aïoli / Aioli Sauce	90g
Sauce Béarnaise / Bearnaise Sauce	90g
Sauce au Poivre vert / Green Peppercorn Sauce	90g
Sauce Tartare / Tartar Sauce	90g
Sauce Curry / Curry Sauce	90g

La Cigale Provençale



LA MARQUE

La Cigale Provençale est une marque biologique, résolument engagée.

Ayant à cœur de préserver l'environnement et les éco-systèmes, la marque met tout son savoir-faire dans l'élaboration de produits sains, naturels et gourmands.

Pour répondre aux besoins des consommateurs, La Cigale Provençale assure une sélection rigoureuse des matières premières et propose une large gamme de produits innovants, certifiés bio.



LES VINAIGRES



6% d'acidité

VINAIGRES DE VIN ROUGE ET DE VIN BLANC

Ces deux vinaigres de vins biologiques sont issus de vins provenant du Sud de la France et sont le résultat d'une fermentation acétique.

VINAIGRE DE CIDRE

5% d'acidité

Le cidre biologique provient de Normandie et de Bretagne. Il s'agit donc d'un produit 100% français, issu de l'agriculture biologique.



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

6% d'acidité

Le vinaigre balsamique de Modène bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP). Cela signifie que la fabrication, la production ou la transformation ont lieu dans la région de Modène et de Reggio Emilia, en Italie. Ce vinaigre est fabriqué à partir d'un mélange de vinaigre de vin et de moût de raisin cuit ou concentré et est vieilli en fût de chêne deux mois au minimum.



ÉTIQUETAGE EN TRILINGUE



LES CONDITIONNEMENTS

25cl- 50cl - 75cl - 1L - 10L



INFORMATIONS CLEFS

- 3 lignes de conditionnement
- 25 collaborateurs
- Certifications IFS/Ecocert

CONTACTS

SDMR
2 RUE DES BOURELLES
38420 DOMENE
www.sdmr-marcel-recorbet.com

Tel: 04.76.77.38.38
Fax: 04.76.77.34.13

LES CONDITIONNEMENTS

VINAIGRE DE
CIDRE BIO

VINAIGRE
BALSAMIQUE
DE MODÈNE
BIO (IGP)

VINAIGRE DE
VIN BLANC
BIO

VINAIGRE DE
VIN ROUGE
BIO

VINAIGRE
D'ALCOOL
BIO

25CL



CONDIMENT BLANC
"NOUVEAU"



AROMATISÉ À LA
FRAMBOISE

50CL



75CL



1L

