



La gamme D. De Toulzac a été élaborée pour offrir des références emblématiques d'épicerie fine.

Nous travaillons ainsi avec des producteurs du terroir avec qui nous développons des produits d'épicerie alliant la qualité nutritionnelle des ingrédients à la qualité gustative des recettes.

La gamme D. De Toulzac est composée de produits sucrés et salés issus des producteurs les plus attentifs à la façon de marier entre eux les meilleurs ingrédients, en évitant l'usage d'additifs, conservateurs et colorants.









Les Terrines du terroir





Rillettes Royales de Confit de Canard 20% Foie Gras 90g



Pâté au Piment d'Espelette 180g



Terrine de Canard au Poivre Vert 180g



Terrine de Lapin au Jurançon 180g



Pâté de Campagne au Porc Fermier du Sud-Ouest 180g



Terrine de Lièvre aux Noisettes 180g



Terrine de Chevreuil aux Airelles 180g

Les Terrines de la mer





Terrine de Saumon aux Petits Légumes 200g



Terrine de Homard aux Petits Légumes 200g



Terrine de Saint Jacques 200g



Terrine de Truite Fumée aux Algues 200g



Le porc Cul Noir du Limousin est réputée pour la qualité rare et exceptionnelle de sa viande.

Elle est considérée comme étant particulièrement tendre et savoureuse en raison de la croissance plus lente de l'animal et de son régime alimentaire en plein air.





Pâté de Cul Noir aux Cèpes 180g



Pâte de Cul Noir au Poivre Vert 180g



Pâté de Cul Noir aux Châtaignes 180g



Pâté de Campagne de Cul Noir 180g



Rillettes de Cul Noir 180g



Fondant Cul Noir au Poivre de Tasmanie 180g



Confit de Foie de Cul Noir 180g



Flutes Flufa 125g



Fromage Sel



Sésame



Hui



Gressins 150g

Huile d'Olive



Brebis Oignon



Piment d'Es

Biscuits

U Fromage

16 te Chevre

18 Pyrénées

Biscuits au Fromage

100g

Chèvre des Pyrénées





Mini Toasts Nature 140g



Pain d'Epices Figues & Noix Spécial Foie Gras 210g



Mini Financiers 150g



À l'Orange



es Petites
Meringues
Pâtissières 100g





Croquants aux Amandes 100g



6 Babas au Rhum 250g



Biscuits Roses de Reims 250g