

LA BOITE A NOUGATS



Das weiche Nougat aus Villedieu in der Provence
Handgefertigt von Yves-Robert Tolleron

LA BOITE A NOUGATS

Villedieu



... die Wiege des zarten Nougats aus der Provence.

In diesem 500 Seelen Dorf inmitten von Weinfeldern, Olivenhainen und Lavendelfeldern fließen Inspiration und gekonntes Handwerk in wunderbarer Symbiose zusammen.

Hier zaubert Yves-Robert Tolleron sein zartschmelzend weiches Nougat nach einem traditionell überlieferten Rezept seiner Grossmama.

"LA BOITE A NOUGATS" - die "Nougatkiste"

Die grösste der kleinen Nougat Manufakturen

LA BOITE A NOUGATS

unsere Arbeitsweise

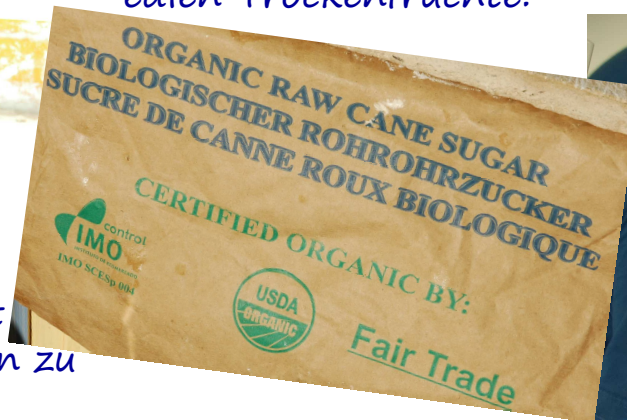


Diese göttlich gute Süßspeise wird aus sorgfältig ausgesuchten Basisprodukten von erstklassiger Qualität und delizösem Geschmack hergestellt. Nahezu alle sind bio und aus fairem Handel wie der Roh-Rohrzucker, die feinen Gewürze und die edlen Trockenfrüchte.

Unser erklärtes Bestreben ist es, ursprüngliche Aromen aus längst vergangenen Zeiten wieder aufleben zu lassen.

Unser Nougat wird mit Liebe in sorgsamer Handarbeit für ausgesuchte Geniesser und etablierte Feinschmecker hergestellt.

Wir verwenden weder Farbstoffe, noch Geschmacksverstärker oder Stabilisatoren und schon gleich gar nicht künstliche Konservierungsstoffe. Unser exquisites Nougat enthält kein Gluten, keine Lactose oder Fettstoffe.



LA BOITE A NOUGATS

Honig



Georges Cuny ist ein passionierter Imker, der nach altüberlieferten Methoden arbeitet. Seine Bienenstöcke sind ausschliesslich auf provenzalischem Gebiet angesiedelt.



Bienen sind unsere wichtigsten Mitarbeiter. Die ausgeglichene Zusammensetzung des Honigs ist ausschlaggebend für die luftige Konsistenz und den charakteristischen Geschmack unseres Nougats.



LA BOITE A NOUGATS

Präsentation

Wir konfektionieren unser Nougat in Laiben von 3 bis 4 kg. Diese werden vor dem Kunden in Scheiben geschnitten – wie zu Oma's Zeiten ...



Nougat ist ein Kind des Südens – es ist unkompliziert, liebt aber eine trockene Umgebung. Es muss nicht gekühlt werden, wir raten dennoch, es bei ca.15° zu lagern, um seine geschmackliche Qualität zu sichern..



Lassen Sie sich von uns Ihr eigenes exklusives Nougat kreieren – hergestellt mit Ihren Produkten.

Kreativität ist ... Neues zu entdecken und zu verwirklichen.

LA BOITE A NOUGATS

geschichte



Beruhend auf griechisch-römischen und arabisch-orientalischen Wurzeln haben sich insbesondere in Frankreich (Montélimar-Nougat), der iberischen Halbinsel (Turrón) und Italien (Torrone) seit Jahrhunderten große Traditionen in der Herstellung von weißem Nougat herausgebildet.

Die Geschichte des Montélimar-Nougats geht angeblich bis auf die Griechen zurück, die es nach Europa brachten. Die Rezeptur gelangte über Marseille in die Provence. Als *nux gatum*, d. h. „(Kuchen) mit Nüssen“, wird es seit 1700 erwähnt. In Montélimar selbst wird allerdings die volksetymologische Erklärung bevorzugt, dass die Bezeichnung von *tu nous gâtes* („du verwöhnst uns“) abgeleitet sei.

LA BOITE A NOUGATS

Geschmacksrichtungen

APRIKOSE ROSMARIN

AMARENA KIRSCH

ANISSAMEN

KOKOSNUSS, ANANAS, PAPAYA

KAFFE SCHOKOLADE

SCHOKOLADE

CRANBERRY

CRANBERRY SCHOKOLADE

FEIGE & DATTEL

INGWER (biol. Anbau, fairer Handel)

HONIGKUCHENGWÜRZ (biol. Anbau, fairer Handel)

HASELNUSS

HANFSAMEN (mit Zimt und Vanille ummantelt und geröstet, biol. Anbau und fairer Handel)

MANDEL HONIG (das weisse Nougat)

LAVENDELBLÜTE (lokaler Anbau)

ZITRONE PFLAUME

MANDARINE

MANGO (sonnengereift und -getrocknet, fairer Handel)

ZIMT ORANGE (mit gemahlenem Zimt und Orangenstücken, biol. Anbau, fairer Handel)

PISTAZIE

ROSMARIN (lokaler Anbau)

ERDBEERE

THYMIAN KARDAMOM

Etc.

LA BOITE A NOUGATS

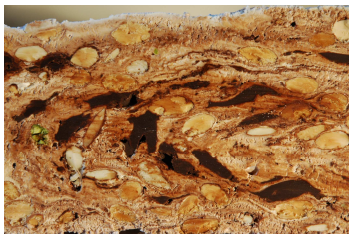
insere Favoriten



Hanfsamen



Kokosnuss
Ananas,
Papaya



Schokolade



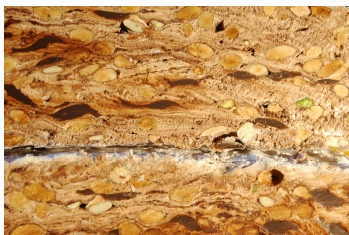
Pistazie



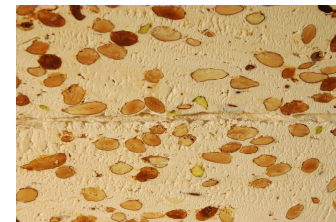
Zimt
Orange



Haselnuss



Kaffee
Schokolade



Mandel
Honig

LA BOITE A NOUGATS

W Nougat-Team

LA BOÎTE À NOUGATS

Yves-Robert TOLLERON, die Hände im Nougat

Anne KASTENS, das Ohr am Telefon

B.P. 15

84110 Villedieu – France

Tel. 0033 490 28 96 52

Cell Anne 0033 682 16 51 50

Cell Yves 0033 616 51 75 72



Blog France : www.boitanougatfrance.blogspot.com

Blog Germany : www.boitanougat.blogspot.com