

*Retrouvez l'ambiance et la cuisine  
des Bistrots en Bocaux !*

---

---



- SANS AUCUN ADDITIF : sans conservateur, sans correcteur d'acidité, sans émulsifiant, sans stabilisant, bref sans les E101 (Etc.) que nous ne voulons pas voir dans nos bocaux.
- Les produits utilisés sont toujours frais et de saison.
- Des ingrédients issus du terroir français à + de 90% et produits localement quand c'est possible.
- La qualité des matières premières est notre priorité : AOP, AOC, Label rouge, Pêche de ligne, ...
- De l'huile d'olive à la base de toutes nos cuissons.

Tout simplement des plats sains, équilibrés et authentiques.

## CONSERVATION

Les Bocaux sont à conserver au réfrigérateur (0°C/+4°C). Après ouverture, ils doivent être consommés dans les 3 jours.

### Les Bocaux du Bistrot sont membres du Collège Culinaire de France.

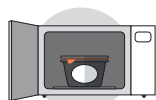
Le Collège regroupe des Restaurateurs, des Artisans et Producteurs soucieux d'incarner et de mettre en valeur l'héritage et l'avenir du patrimoine culinaire artisanal Français.



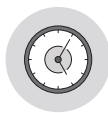
## COMMENT DÉGUSTER LES BOCAUX ?



1. Tirez la languette en maintenant le couvercle. Le « pshitt » est gage de qualité et de sécurité. Pour les bocaux à manger frais : c'est prêt !



2. Pour les bocaux à réchauffer : placez le bocal dans le micro-ondes. Laissez le couvercle et le joint.



3. Pour un micro-ondes 850W : réchauffez les plats 1'50", les gnocchis 2'10", les soupes 2'30".



4. Attention c'est chaud. Retirez le bocal à l'aide d'une serviette ou d'une manique pour ne pas vous brûler.



5. C'est prêt. Régalez-vous !

### Le geste éco-responsable



Les bocaux sont 100% recyclables ou réutilisables. Vous pouvez les transformer en pot à crayon, y mettre une petite plante, en faire un mini-jardin japonais, les utiliser comme contenant pour vos produits secs, ...

Le joint en caoutchouc naturel se recycle également (dans la poubelle jaune).

