

CATALOGUE

20
25
|



S Ō S U
LES ARTISANS
DE LA SAUCE

x

MOULIN
DE LA **BRESSE**

HUILERIE ET VINAIGRERIE ARTISANALE

AND FRIENDS...



LES ARTISANS
DE LA SAUCE

BIENVENUE CHEZ SÔSU !!

Plongez dans notre univers complètement saucé, où notre bande de gastronomes fait tout pour vous partager son amour des sauces bien faites.

Des sauces artisanales & Made in France, prêtes à l'emploi pour pimper vos plats.

Des recettes classiques ou plus originales, l'important pour nous c'est de vous proposer des sauces qui ont du goût !

Ketchup, BBQ, Piquante, Mayo, Rouille, Bourguignonne, Béarnaise, Gribiche, Poivre fumé, Agrumes, Herbes... une gamme complète qui évolue au rythme des saisons.

**Prêt à
envoyer
la sauce ?**



POUR QUI ?

Professionnels & Particuliers



RESTAURANTS & HÔTELS

Découvrez notre kit pour Tartare artisanal.

Le premier 100% français pour aller au bout de votre démarche locale. Ainsi que nos systèmes de recharge pour Ketchup, mayo et BBQ.



SAUCIOS & FOOD LOVERS

Retrouvez-nous prochainement sur les tables des beaux restaurants, chez vos artisans de qualité et bientôt en livraison à domicile via notre E-shop pour kiffer à la maison.



ARTISANS & COMMERÇANTS

Découvrez notre gamme pensée pour vous afin de proposer à vos clients des sauces à la hauteur de vos produits. Bouchers, épiciers, poissonniers, primeurs, cavistes, on est fait pour se rencontrer !

www.sosulesartisans.com

SAUCES FROIDES



Ketchup

Un ketchup artisanal avec beaucoup de tomates, beaucoup d'amour et moins de sucre pour un max de goût ! C'est l'amour fou à tous les coups ! Pour dipper avec vos frites ou tout ce qu'il vous fait plaisir !

Volume bouteille : 250ml
Carton non panachable : 9 unités
Réf. : PF003 EAN3770033065235
Dimensions carton : 172x172x193 mm
Poids net : 250g
Poids carton : 4,5kg



Barbecue

Délicieusement épicée et naturellement fumée, cette sauce BBQ maison sublimerait vos plats du quotidien et vos grillades d'été ensoleillées. Recette authentique et savoureuse garantie ! En marinade ou pour dipper.

Volume bouteille : 250ml
Carton non panachable : 9 unités
Réf. : PF004 EAN3770033065044
Dimensions carton : 172x172x193 mm
Poids net : 250g
Poids carton : 4,5kg



Piquante

Une hot sauce artisanale pour relever tous les plats que vous kiffez... Expérience caliente assurée ! Des piments Sucette de Provence, du vinaigre de vin, du sucre français et du sel de Camargue... On fait pas local nous ? Idéale pour relever vos petits plats. Chaleur douce et goût de piment intense.

Volume bouteille : 100ml
Carton non panachable : 9 unités
Réf. : PF001 EAN3770033065242
Dimensions carton : 142x142x150 mm
Poids net : 110g
Poids carton : 2,5kg



Worcester

La première Worcester française, artisanale et végétarienne. Unique alternative à ses consœurs anglo-saxonnes ! Pour assaisonner vos tartares et relever vos préparations culinaires type marinades, vinaigrettes ou sauces.

Volume bouteille : 100ml
Carton non panachable : 9 unités
Réf. : PF002 EAN3770033065228
Dimensions carton : 142x142x150 mm
Poids net : 110g
Poids carton : 2,5kg



Super piquante

La hot sauce qui met le feu aux poudres... expérience super caliente assurée ! Idéale pour relever vos petits plats. Chaleur douce et goût de piment intense.

Volume bouteille : 100ml
Carton non panachable : 9 unités
Réf. : PF118 EAN3770033065273
Dimensions carton : 142x142x150 mm
Poids net : 110g
Poids carton : 2,5kg



Salsa verde

Une hot sauce artisanale pour relever tous les plats que vous kiffez... expérience caliente assurée ! Idéale pour relever vos viandes, vos poissons et légumes. Chaleur douce et goût de piment intense.

Volume bouteille : 100ml
Carton non panachable : 9 unités
Réf. : PF186 EAN3770033065303
Dimensions carton : 142x142x150 mm
Poids net : 110g
Poids carton : 2,5kg

COMING SOON!

SAUCES CHAUDES



Herbes fraîches

Découvrez la simplicité d'une sauce maison aux herbes fraîches. À consommer sans modération avec tous vos plats du quotidien. Une sauce méga herbacée pour accompagner un beau poisson grillé ou un poulet.

Volume pot : 165ml
Carton non panachable : 9 unités
Réf. : PF021 EAN3770033065198
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids net : 130g
Poids carton : 3kg



Deux agrumes

Un duo d'agrumes unique et une texture on ne peut plus onctueuse, voilà de quoi relever vos plats en toute simplicité. Une expérience gustative acidulée, rafraîchissante et intense. Le match parfait avec un beau poisson grillé ou poché. Idéale avec tous les produits de la mer.

Volume pot : 165ml
Carton non panachable : 9 unités
Réf. : PF020 EAN3770033065181
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids net : 130g
Poids carton : 3kg



Vin rouge et échalotes

Grand classique de la gastronomie française, c'est la sauce idéale pour tailler une bavette entre amis. Un concentré de saveurs qui s'accorde à merveille avec les viandes et les plats mijotés. Le must : avec une bavette ou un saucisson de Lyon.

Volume pot : 165ml
Carton non panachable : 9 unités
Réf. : PF016 EAN3770033065190
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids net : 130g
Poids carton : 3kg



Champignon & fève Tonka

Une bonne sauce aux champignons c'est toujours réconfortant ! Cette alliance de saveurs boisées et légèrement sucrées plaira aux gourmets en quête de nouvelles expériences culinaires. Pour accompagner un plat de viande ou simplement avec des pâtes.

Volume pot : 165ml
Carton non panachable : 9 unités
Réf. : PF018 EAN3770033065174
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids net : 130g
Poids carton : 3kg



Cacio & pepe

Invitez la Dolce Vita à votre table avec notre sauce Cacio & Pepe ! Un mélange crémeux et poivré qui séduira tous les amateurs de cuisine italienne. Pour un repas digne des meilleures trattorias, savourez tout simplement notre sauce avec des pasta. C'est divin !

Volume pot : 165ml
Carton non panachable : 9 unités
Réf. : PF017 EAN3770033065112
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids net : 130g
Poids carton : 3kg



Deux poivres

Un mélange savamment dosé de poivres pour apporter chaleur et profondeur à tous vos plats du quotidien. Un must-have pour les amateurs de sensations fortes. Évident avec un steak ou des grillades. Tout aussi délicieux avec un poisson et des légumes.

Volume pot : 165ml
Carton non panachable : 9 unités
Réf. : PF019 EAN3770033065167
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids net : 130g
Poids carton : 3kg

Parfum de saison

Découvrez la sauce du moment, une explosion de saveurs qui évolue au rythme des saisons, pour ravir tous les fins gourmets en quête d'originalité tout au long de l'année.



Mayonnaise

Une mayo comme à la maison, forcément c'est trop bon ! Pour accompagner viandes, poissons, légumes ou simplement avec vos frites.

Volume pot : 165ml
Ref. : PF009 EAN3770033065051
Poids net : 140g

Carton non panachable : 9 unités
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids carton : 3kg



Mayonnaise, citron & persil

Une mayo comme à la maison avec la petite originalité herbacée ! Le mariage parfait avec des crustacés ou des crudités !

Volume pot : 165ml
Ref. : PF010 EAN3770033065075
Poids net : 140g

Carton non panachable : 9 unités
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids carton : 3kg



Béarnaise

Une bonne béarnaise... que c'est bon punaise ! Un grand classique mais en version gastronomique ! Des œufs français, des graines de moutarde françaises... On fait pas local nous ? Le kiff total avec de la viande rouge, du poisson ou des crudités.

Volume pot : 165ml
Ref. : PF007 EAN3770033065037
Poids net : 140g

Carton non panachable : 9 unités
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids carton : 3kg



Gribiche

Tu kiffes la gribiche ? Ce classique revisité à la sauce SÔSU va vous laisser sens dessus dessous ! En grand classique, pour accompagner une tête de veau mais également dans un sandwich ou avec des légumes.

Volume pot : 165ml
Ref. : PF008 EAN3770033065068
Poids net : 140g

Carton non panachable : 9 unités
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids carton : 3kg



Mayonnaise, poivre fumé

La fusion parfaite entre une mayo douce et crémeuse et un poivre aux notes délicatement fumées. Idéale pour ajouter une touche gourmet à vos repas. Pour accompagner viandes, poissons, légumes ou simplement avec vos frites.

Volume pot : 165ml
Ref. : PF012 EAN3770033065204
Poids net : 140g

Carton non panachable : 9 unités
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids carton : 3kg



Mayonnaise spicy

C'est la mayo qu'il te faut si tu aimes les petits coups de chaud ! Pour accompagner viandes, poissons, légumes ou simplement avec vos frites.

Volume pot : 165ml
Ref. : PF185 EAN3770033065297
Poids net : 140g

Carton non panachable : 9 unités
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids carton : 3kg



Rouille

Pour une bouillabaisse ou simplement un beau poisson, la rouille SÔSU c'est le match fou ! Pour vos bouillabaisse et bourrides, ou simplement avec un beau poisson !

Volume pot : 165ml
Ref. : PF005 EAN3770033065099
Poids net : 140g

Carton non panachable : 9 unités
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids carton : 3kg



Bourguignonne

Elle est trop mignonne notre bourguignonne. Idéale avec une bonne viande grillée ou confite. Idéale pour vos pierrades ou simplement avec une bonne viande et des légumes grillés.

Volume pot : 165ml
Ref. : PF011 EAN3770033065082
Poids net : 140g

Carton non panachable : 9 unités
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids carton : 3kg



Mayonnaise truffe

Une mayo avec de la truffe dedans ? C'est forcément dément. Idéale pour ajouter une note festive et inoubliable aux recettes traditionnelles (mais pas que).

Volume pot : 165ml
Ref. : PF120 EAN3770033065266
Poids net : 140g

Carton non panachable : 9 unités
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids carton : 3kg



Aïoli

Tu sens la Provence ? Aïoli classique à la sauce SÔSU pour un max de goût. À déguster avec du poisson et des légumes. Un Aïoli quoi !

Volume pot : 165ml
Ref. : PF006 EAN3770033065105
Poids net : 140g

Carton non panachable : 9 unités
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids carton : 3kg



Moutarde de Dijon

Découvrez la saveur authentique de ce classique français, réputé pour son côté piquant et raffiné à la fois. Star des condiments, la moutarde s'accordera idéalement avec une viande grillée ou dans une vinaigrette.

Volume pot : 165ml
Ref. : PF014 EAN3770033065136
Poids net : 150g

Carton non panachable : 9 unités
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids carton : 3kg



Moutarde à l'ancienne

Star des condiments, la moutarde s'accordera idéalement avec une viande grillée ou dans une vinaigrette.

Volume pot : 165ml
Ref. : PF015 EAN3770033065143
Poids net : 150g

Carton non panachable : 9 unités
Dimensions carton : 216x216x81mm
Poids carton : 3kg

MOULIN DE LA BRESSE

HUILERIE
ET VINAIGRERIE
ARTISANALE



*Le Moulin de la Bresse,
créateur de saveurs et artisan
du goût depuis 2004
Nichés dans l'Ain, un petit
berceau de la gastronomie
française, nous façonnons
des produits à notre image :
simples, authentiques
et gourmands.*

Notre passion pour l'artisanat et notre engagement pour le "bien-manger" rendent hommage à la belle région de la Bresse, réputée pour son riche patrimoine culinaire.

Le Moulin de la Bresse est la concrétisation d'un projet longuement mûri : réussir à faire des produits de grande qualité en partant de matières premières d'excellence. Cela veut dire le minimum d'intervention pour respecter au maximum les fruits de la nature. Révéler plutôt que modifier.

À toutes les étapes, du choix des matières premières sans OGM au goût unique, à une technique de pressurage innovante, récompensée par le prix Art'innov en 2005, notre souci constant est la qualité. Nous maîtrisons toute la chaîne de fabrication, de l'achat de nos fruits et graines jusqu'à la commercialisation de nos produits.

En perpétuelle quête de nouvelles saveurs, de mariages audacieux et de partenaires rigoureux, notre plus belle récompense est la reconnaissance des chefs, dont certains sont parmi les plus reconnus.

Notre credo : la fidélité des clients gourmets !

Notre souhait : que nos huiles et nos vinaigres deviennent des compagnons quotidiens des plats, que leurs saveurs apportent ce petit plus qui change la face des mets !

1

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Nos fruits secs et nos graines ne sont pas torréfiés. Ils subissent une action de chauffage douce et délicate qui va préserver leurs arômes et leurs valeurs nutritionnelles. Ainsi nous obtenons des huiles vierges authentiques pour lesquelles l'identité de la graine ou du fruit est préservée.

2

UN LABORATOIRE CULINAIRE DE QUALITÉ

Notre maître mot : la Qualité. Quels que soient l'idée, le projet ou l'action que nous engageons, notre fil conducteur tient en 7 lettres : la Qualité... Elle ne supporte aucun compromis, ni aucune concession.

3

DES MARIAGES AUDACIEUX

Un voyage gustatif entre épices et fruits. Nos vinaigres sont des mélanges harmonieux d'ingrédients de qualité rigoureusement sélectionnés. Leur haute teneur en pulpes de fruits leur confère un goût inégalé. Quant aux mélanges épices, ils donnent des mariages uniques.

Les huiles vierges

Les vinaigres aux fruits

BEST SELLERS

Huile vierge de noix

Avec sa pointe d'amertume et son goût boisé, elle sublimera : poisson blanc, volaille, jambon de pays, roquette, endives, épinards frais, avocat, betterave rouge, cèpes, lentilles, boulgour, roquefort, poire, figue.

X12  10cl - réf. PF096 - EAN 3760129020484
25cl - réf. PF062 - EAN 3760129020019

X6  50cl - réf. PF168 - EAN 3760129020095

 Disponible en vrac :
2L - réf. PF195 - EAN 3760129027902



Huile vierge de noisette

Reconnaisable à son goût délicat de praliné, elle sublimera lapin, faux-filet, sandre, risottos, quinoa, légumes verts, courge et ses dérivés, mâche, châtaignes, chèvre sec ou frais, pamplemousse, pomme, framboise, chocolat noir ou au lait.

X12  10cl - réf. PF087 - EAN 3760129020507
25cl - réf. PF063 - EAN 3760129020033

X6  50cl - réf. PF165 - EAN 3760129020118

 Disponible en vrac :
2L - réf. PF196 - EAN 3760129027919



Huile vierge de sésame

Succombez à son goût intense légèrement toasté avec pois chiches, mets asiatiques, légumes en julienne, aubergine, patate douce, pousses de soja, crevettes, poulet, porc, semoule, curry, fruits exotiques.

X12  10cl - réf. PF081 - EAN 3760129020514
25cl - réf. PF064 - EAN 3760129020040

X6  50cl - réf. PF179 - EAN 3760129020125

 Disponible en vrac :
2L - réf. PF238 - EAN 3760129027926



Huile vierge de pistache

Découvrez la douceur végétale et sucrée de cette huile envoûtante avec haricots verts, pousses d'épinards, fèves, betterave, avocat, petits pois, abricot, pêche, langoustines, cabillaud, volaille.

X12  10cl - réf. PF175 - EAN 3760129020491
25cl - réf. PF176 - EAN 3760129020026

 Disponible en vrac :
2L - réf. PF240 - EAN 3760129027940



Huile vierge de graine de courge

Un brin rustique, cette huile aux saveurs de coing frais et de truffe accompagnera à merveille pintade, boudin, omble chevalier, cardons, fenouil, haricots verts, tomates, bettes, bleu d'Auvergne, carrot cake.

X12  10cl - réf. PF119 - EAN 3760129020538
25cl - réf. PF065 - EAN 3760129020064

X6  50cl - réf. PF154 - EAN 3760129020149

 Disponible en vrac :
2L - réf. PF239 - EAN 3760129027933



Préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra & piment de Bresse

Un mélange piquant pour agrémenter crevettes, daurade, canard, grillades, poivron, tomate, pizza, pois chiches, œufs, pommes de terre.

X12  10cl - réf. PF086 - EAN 3760129022754
25cl - réf. PF189 - EAN 3760129022853

 Disponible en vrac :
2L - réf. PF241 - EAN 3760129027957



Préparation culinaire à base d'huile vierge d'amande & fève Tonka

Son goût prononcé rappelle à la fois la frangipane et le caramel ! Elle sublimera parfaitement filet mignon de porc, cabillaud, boulgour, purée de pommes de terre, patate douce, pomme, crêpes, crème dessert.

X12  10cl - réf. PF132 - EAN 3760129022877
25cl - réf. PF133 - EAN 3760129022884



Arrive bientôt !

Huile vierge de cacahuète grillée

3 huiles vierges disponibles uniquement en format vrac : amande, oeillette & tournesol

Kalamansi

Délicieux avec les huîtres, le loup, les langoustines, le poulet, le canard, la purée de carottes, les avocats, le boulgour, le quinoa, le curry, le chocolat noir, le caramel, les salades de fruits exotiques.

X12  10cl - réf. PF049 - EAN 3760129021016
25cl - réf. PF066 - EAN 3760129021153

X6  50cl - réf. PF033 - EAN 3760129023515

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF244 - EAN 3760129027148



Mangue

Idéal avec la lotte, la dinde, les coquilles Saint-Jacques, le foie gras, le porc, le canard, les poissons blancs, le saumon fumé, les endives, les abricots, l'avocat, la grenade, l'huile vierge de sésame.

X12  10cl - réf. PF092 - EAN 3760129020958
25cl - réf. PF069 - EAN 3760129020965

X6  50cl - réf. PF032 - EAN 3760129023492

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF246 - EAN 3760129027100



Piment d'Espelette

Savoureux avec les grillades, le bœuf, les sardines, le homard, le jambon de pays, les oignons, le chocolat, la rhubarbe, les huiles vierges d'olive ou de pistache.

X12  10cl - réf. PF095 - EAN 3760129020866
25cl - réf. PF076 - EAN 3760129020842

X6  50cl - réf. PF028 - EAN 3760129023546

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF248 - EAN 3760129027070



Framboise

Parfait avec la mâche, le gésier, les lardons, le foie gras, le fromage blanc, le gibier, le chocolat, les desserts au citron, la pistache, la figue, la courge, la pintade, la betterave rouge, l'huile vierge de noisette.

X12  10cl - réf. PF083 - EAN 3760129020651
25cl - réf. PF067 - EAN 3760129020781

X6  50cl - réf. PF034 - EAN 3760129023423

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF245 - EAN 3760129027032



Figue

Exquis avec les carottes, le porc, les pignons, le jambon de Bayonne, le gibier, la salade, le miel, le foie gras, les framboises, le fromage de chèvre, le roquefort, les amandes, la vanille, l'huile vierge de noix.

X12  10cl - réf. PF050 - EAN 3760129020644
25cl - réf. PF068 - EAN 3760129020774

X6  50cl - réf. PF037 - EAN 3760129023416

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF247 - EAN 3760129027025



Tomate

Incomparable avec le porc, les grillades, les pommes de terre, le taboulé, le poulet, les oignons, la ratatouille, les pignons, les œufs, les épinards, le concombre, l'huile vierge de graine de courge.

X12  10cl - réf. PF085 - EAN 3760129020637
25cl - réf. PF073 - EAN 3760129020767

X6  50cl - réf. PF042 - EAN 3760129023409

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF233 - EAN 3760129027018



Les vinaigres aux fruits

Les vinaigres aux fruits

Clémentine de Corse

À savourer avec les Saint-Jacques, le saumon, le crabe, le magret de canard, la pintade, le panais, les carottes, la courge, les endives, l'avocat, le fenouil, la salade d'agrumes, la pana cotta, la crème au chocolat, l'huile vierge de noisette.

X12  10cl - réf. PF110 - EAN 3760129023348
25cl - réf. PF141 - EAN 3760129023355

X6  50cl - réf. PF052 - EAN 3760129023362

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF249 - EAN 3760129027377



Fruit de la passion

Excellent avec la langoustine, le mérrou, les crevettes, le magret de canard, la viande blanche, l'avocat, l'ananas, les pousses de soja, le chocolat, les agrumes, le fromage blanc, la meringue, l'huile vierge de sésame.

X12  10cl - réf. PF079 - EAN 3760129020668
25cl - réf. PF070 - EAN 3760129020798

X6  50cl - réf. PF038 - EAN 3760129023430

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF250 - EAN 3760129027049



Ail

Un assaisonnement très goûteux où la puissance aromatique de l'ail est équilibrée par le vinaigre, il sublimerait cabillaud, aubergines, encornets, salades composées, courgettes, agneau, ratatouille, bruschetta.

X12  10cl - réf. PF051 - EAN 3760129022594
25cl - réf. PF075 - EAN 3760129022963

X6  50cl - réf. PF035 - EAN 3760129022792

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF255 - EAN 3760129027292



Concombre

Rafrâchissant avec le gaspacho, taboulé, tzatziki, crudités, carpaccio de bœuf, poulet, tartare de thon, crabe, tomate, petits pois, fèves, avocat, melon, fraise, ananas, feta, huile d'olive au citron.

X12  10cl - réf. PF082 - EAN 3760129023256
25cl - réf. PF074 - EAN 3760129023263

X6  50cl - réf. PF031 - EAN 3760129023270

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF256 - EAN 3760129027353



Cassis noir de Bourgogne

Surprenant avec le canard, le lapin, les escargots, les petits pois, le maïs, les carottes, le fromage de chèvre, les pêches, les pommes, l'huile vierge de noisette.

X12  10cl - réf. PF114 - EAN 3760129020873
25cl - réf. PF122 - EAN 3760129020880

X6  50cl - réf. PF036 - EAN 3760129023485

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF251 - EAN 3760129027094



Myrtille

Magique avec tous types de salades vertes, la terrine de lapin, le foie de volaille, le canard, le poulet rôti, la tarte au chèvre, le gibier, le coing, la poire, le muesli, l'huile vierge de noisette.

X12  10cl - réf. PF163 - EAN 3760129022525
25cl - réf. PF117 - EAN 3760129022624

X6  50cl - réf. PF039 - EAN 3760129023522

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF252 - EAN 3760129027216



Abricot

Étonnant avec le loup de mer, l'agneau, le foie gras, les haricots verts, les amandes, le thon, le lait de coco, la polenta, le poulet, le porc, le chèvre frais, les fraises, la mangue, l'huile vierge de pistache.

X12  25cl - réf. PF130 - EAN 3760129020804

X6  50cl - réf. PF280 - EAN 3760129023447

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF257 - EAN 3760129027056



Figue & poivre de Timur

Un mariage unique entre la douceur de la figue et le côté citronné de ce poivre népalais. À ne pas manquer avec des ravioles, du cabillaud, du magret de canard, un steak de thon, une blanquette de veau, du fromage de brebis, une tartine de chèvre.

X12  10cl - réf. PF147 - EAN 3760129022556
25cl - réf. PF123 - EAN 3760129022655

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF258 - EAN 3760129027247



Pomme verte & Miel

Remarquable avec le foie gras, le porc, les Saint-Jacques, le boudin, le lapin, les pruneaux, le colin, les raisins secs, la poire, la rhubarbe, le saumon, le hareng, la noix, le fromage de chèvre, l'huile vierge d'œillette.

X12  10cl - réf. PF061 - EAN 3760129020682
25cl - réf. PF115 - EAN 3760129020811

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF253 - EAN 3760129027063



Poire & Vanille

Délicat avec le rôti de porc, le veau, la salade verte, le bacon, le saumon fumé, le roquefort, le fenouil, les fruits rouges, les noix, l'huile vierge de tournesol.

X12  10cl - réf. PF094 - EAN 3760129020859
25cl - réf. PF091 - EAN 3760129020835

X6  50cl - réf. PF047 - EAN 3760129023539

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF254 - EAN 3760129027087



Tomate & Basilic

Classique mais intemporel avec un taboulé, un gaspacho, un dos de cabillaud, du bœuf, une bruschetta, un gratin d'aubergines, de la ratatouille, de la burrata, de l'huile d'olive vierge extra.

X12  10cl - réf. PF093 - EAN 3760129022587
25cl - réf. PF090 - EAN 3760129022686

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF259 - EAN 3760129027278



Citron & Gingembre

Agréable avec les poissons et crustacés, l'agneau, le porc, le chou-fleur, les carottes, les tomates, les artichauts, le riz, l'ananas, la pêche, les raisins de Corinthe, la vanille, l'huile d'olive vierge extra.

X12  10cl - réf. PF113 - EAN 3760129021191
25cl - réf. PF116 - EAN 3760129021320

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF261 - EAN 3760129027179



Les vinaigres aux fruits

Carotte & Curry

Incroyable avec le boulgour, le chou-fleur, les haricots verts, la pintade, le poulet, la purée de pommes de terre, le potiron, les crevettes, le carrot cake, les raisins secs.



X12  10cl - réf. PF059 - EAN 3760129022532
25cl - réf. PF136 - EAN 3760129022631

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF262 - EAN 3760129027223

Ananas & Menthe

Succulent avec le saumon, le poulet, le porc, les pousses de soja et d'épinards, la roquette, les oignons nouveaux, les poivrons, les salades de fruits, la vanille, l'huile vierge de sésame.



X12  10cl - réf. PF111 - EAN 3760129022549
25cl - réf. PF112 - EAN 3760129022648

X6  50cl - réf. PF043 - EAN 3760129023614

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF263 - EAN 3760129027230

Betterave

Délicieux avec de l'houmous, coleslaw, œuf dur, volaille, truite, maquereau, haddock, lentilles vertes, quinoa, avocat, radis, concombre, pousses d'épinard, mâche, chèvre frais, miel.



X6  50cl - réf. PF277 - EAN 3760129023300

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF264 - EAN 3760129027452

Cerise noire

Sublimera salade verte, canard, filet mignon, gibier, fromage de chèvre, fromage blanc, clafoutis, crumble, pomme, poire, kiwi, pistache, huile vierge d'amande.



X6  50cl - réf. PF278 - EAN 3760129023249

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF265 - EAN 3760129027384

Pamplemousse rose

La douceur de ce vinaigre se savoure avec de l'avocat, crevettes, fraises, poulet, crumble, poisson blanc, soja, sésame, rhubarbe, huile vierge de noisette.



X6  50cl - réf. PF279 - EAN 3760129022907

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF266 - EAN 3760129027308

Fraise

Délicieux avec le magret de canard, filet mignon, jambon cru, tartare de saumon, boulghour, tomate, avocat, betterave, asperges, fèves, pousses d'épinards, mesclun, rhubarbe, mozzarella, chèvre frais, huile d'olive au basilic.



X6  50cl - réf. PF029 - EAN 3760129023331

 Disponible en vrac :
5L - réf. PF267 - EAN 3760129027360

MOULIN DE LA BRESSE

HUILERIE
ET VINAIGRERIE
ARTISANALE



Nous pouvons également étudier toute demande de produits à façon. Nous consulter.



Les huiles d'olive Galantino

Nous avons sélectionné une gamme exclusive d'huiles d'olive de grande qualité gustative, pressées par des artisans à notre image : passionnés, généreux et impliqués.

Toutes les huiles d'olive sont extraites à froid à partir des meilleures olives récoltées dans les Pouilles et pressées, dans les heures qui suivent la récolte, avec des meules traditionnelles en granit.

Les condiments à base d'huile d'olive sont produits de manière entièrement naturelle, en utilisant uniquement les ingrédients les plus frais et de plus haute qualité, afin de faire ressortir toutes leurs saveurs.



Les huiles d'olive vierges extra :

Extraction à froid
Variétés typiques :
Coratina et Ogliarola des Pouilles.

Huile d'olive vierge extra
Fruité moyen
Bidon 50cl - réf. PF099
EAN 8010835002683
Colisage par 6

Les condiments à base d'huile d'olive vierge extra :



Huile d'olive pimentée
« Fucking Hot »
Pipette verre 5cl
Réf. PF101
EAN 8010835004601
Colisage par 16

Huile d'olive à la truffe
« Fucking Truffle »
Pipette verre 5cl
réf. PF102
EAN 8010835004618
Colisage par 16

Les condiments à base d'huile d'olive vierge extra



BASILIC
Bidon 25cl
Réf. PF088
EAN 8010835002317
Colisage par 12



MENTHE
Bidon 25cl
Réf. PF098
EAN 8010835002485
Colisage par 12



BERGAMOTE
Bidon 25cl
Réf. PF126
EAN 8010835002454
Colisage par 12



CITRON
Bidon 25cl
Réf. PF080
EAN 8010835002300
Colisage par 12



HERBES AROMATIQUES
Bidon 25cl
Réf. PF268
EAN 8010835002386
Colisage par 12



TRUFFE
Bidon 25cl
Réf. PF097
EAN 8010835002324
Colisage par 12



SOCIETÀ AGRICOLA ACETOMODENA

LES BALSAMIQUES ACETO MODENA

Fidèles à notre philosophie et à nos engagements de qualité, nous nous sommes associés à un producteur puriste pour vous offrir une belle gamme de Balsamiques, exclusive en France.

La vinaigrerie est située en périphérie de Modène, immergée dans la campagne verdoyante de la belle région italienne d'Emilie-Romagne, à côté des vignobles qui fournissent les délicieux raisins dont les cépages sont le Trebbiano et le Lambrusco.

La tenue des vignes se fait en lutte raisonnée et le ramassage des raisins est manuel. Les raisins sont délicatement pressés après la vendange. Les jus de raisins obtenus sont ensuite cuits à feu ouvert (c'est ce que l'on appelle le moût de raisin cuit). Ils seront ensuite vieillis en fûts de différents bois (cerisier, chêne, châtaignier, frêne et mûrier) pour leur apporter maturité et richesse. Qualité, respect des traditions et ingrédients naturels sont les maîtres mots de ces vinaigres balsamiques.

Vinaigres balsamiques de Modène IGP



Moût de raisin cuit (80%),
vinaigre de vin (20 %).
Parfum fort, corsé,
mature et équilibré.

ORO
25cl - réf. PF105
EAN 8032781000377
Colisage par 12

Moût de raisin cuit (60 %),
vinaigre de vin (40 %).
Parfum doux et rond avec
une acidité délicate.

NERA
25cl - réf. PF106
EAN 8032781000322
Colisage par 12



Condiments au vinaigre balsamique blanc

Déliés et équilibrés, à la fois rafraîchissants, matures et étonnamment sucrés.

Moût de raisin blanc
Trebbiano cuit et vinaigre
de vin blanc raffiné, vieilli
en fûts de chêne.



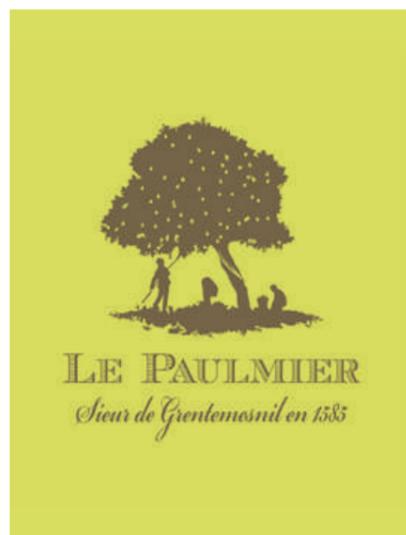
Spécial
25cl - réf. PF107
EAN 8032781000827
Colisage par 12



Thym
25cl - réf. PF109
EAN 8032781000858
Colisage par 12



Graines de moutarde
25cl - réf. PF108
EAN 8032781000865
Colisage par 12



Le Paulmier, vinaigrerie artisanale en Normandie

La Maison LE PAULMIER est une vinaigrerie artisanale nichée entre les vallées de Camembert et de Livarot, au cœur de la Normandie.

Artisan des saveurs et défenseur des richesses naturelles du pays d'Auge, ils élaborent avant tout des vinaigres et des condiments de cœur, passionnément servis par un terroir fragile et exceptionnellement divers. Ils valorisent ainsi les ressources naturelles du pays d'Auge : la pomme à cidre ou la poire à poiré, les plantes sauvages de pâtures, de haies et des milieux forestiers.



La pommée fumée non millésimée

350ml – réf. - PF270
EAN 3770001669038

La pommée fumée est élaborée en sur-réduction et double fumaison (pommier et chêne). D'une grande longueur, cette pommée complexe se suffit à elle-même et se sert au trait, directement sur légumes, viandes ou charcuteries.



La pommée Balsamique de Pommes de Pays

350ml – réf. - PF182
EAN 3770001669939

Elaborée avec des variétés de pommes à cidre douces et douces-amères. Sur le fruit, avec une jolie matière, la pommée se travaille dans des déglacages (foie gras frais, coquilles, veau, porc ou canard), sur des gibiers, des réductions, des caramélisations et des cuissons de légumes, notamment les racines.



Vinaigre de Cidre d'Artisan Biologique

350ml – réf. - PF269
EAN 3770001669861

Le vinaigre de cidre biologique LE PAULMIER est acétifié à partir de cidres élevés sur la propriété. Ces cidres sont eux même élaborés à partir de variétés douces et douces amères locales, exclusivement récoltées en verger traditionnel de plein vent (Haute tige). Les vinaigres sont maturés 6 mois minimum en fûtaille derrière leur acétification.



Les Volailles Miéral, passion d'une entreprise familiale en Bresse. C'est avant tout une histoire de famille comme on en connaît dans les campagnes... Ils fêtaient leurs 100 ans d'existence en 2019 !

Forte de ses années d'expérience et de son travail quotidien acharné, l'entreprise participe depuis plus d'un siècle à la préservation d'un terroir tout à fait singulier, reconnu il y a plus de 50 ans comme une Appellation d'Origine Protégée.

Chaque volaille est scrupuleusement sélectionnée à maturité, chez les éleveurs. Un travail passant par le suivi des naissances, l'élevage en plein air, l'alimentation 100% naturelle, la mise en exergue des propriétés des sols bressans, ainsi que l'amour du travail bien fait.

Fond brun corsé de canette

150ml – réf. - PF271

Extrêmement simples à utiliser, ces fonds de volaille sont des indispensables de la cuisine. Uniquement composés de poulets, pintades et canettes «Prince de Dombes» et de bouquets aromatiques, ils apporteront onctuosité et saveurs à vos plats et viandes.

Ils sont idéals aussi bien pour faire votre jus ou encore pour en rallonger un lors de la cuisson de viande et volailles ou pour assaisonner vos accompagnements. Ils peuvent également être utilisés pour cuire votre riz, faire revenir vos petits légumes du jardin, ou encore réaliser vos gratins et vos soupes.

Fond blanc corsé de poulet

150ml – réf. - PF272



Fond blanc corsé de pintade

150ml – réf. - PF273

CATALOGUE

20
25



S Ō S U

Les Artisans de la Sauce
pro@sosulesartisans.com
04.78.53.07.66

📍 22 rue de la Métallurgie
69003 LYON

www.sosulesartisans.com

**MOULIN
DE LA BRESSE**

Huilerie & Vinaigrerie Artisanale
contact@mouindelabresse.fr
04.74.25.68.10

📍 Moulin de Vernessin,
1050 route de Béréziat
01340 JAYAT

www.mouindelabresse.com

BOIVIN Loïc
Directeur commercial

07 77 69 05 93
loic@sosulesartisans.com

Commercial • France
04 78 53 07 66

Commercial • Auvergne Rhône-Alpes
07 45 88 67 66
rhonealpes@sosulesartisans.com

Commercial • Île-de-France
07 45 88 67 00
iledefrance@sosulesartisans.com

AVANTAGES

Possibilité de faire des
commandes groupées !

VOTRE SPÉCIALISTE DE L'ASSAISONNEMENT ARTISANAL