



MULTI FERMES

PRODUITS DU TERROIR

Le spécialiste de la distribution
de **produits du terroir**
pour les professionnels

LE CONCEPT

Bienvenue aux épicuriens et amateurs de bons produits !



LE MARCHÉ

Forts d'une expérience de 10 ans dans la grande distribution et notamment au sein du commerce de proximité nous avons souhaité nous investir personnellement dans un projet.

Nous avons évidemment fait le constat que les tendances de consommation évoluaient ces dernières années.

En effet, le bio, les produits locaux de qualité et du terroir engagent des parts de marché.

Cette forte dynamique dû notamment à un souci écologique et économique (circuits courts) mais aussi pour un retour aux saveurs authentiques nous ont incités à développer cette idée.

Nous nous sommes aussi rendu compte que l'offre en magasin de distribution n'était pas toujours adaptée et de qualité.

ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS

Etant originaires des Monts du Lyonnais nous avons la chance de côtoyer un bon nombre de producteurs. Ces producteurs qui cherchent à se développer et à augmenter leurs ventes.

Etant forcément très pris par leur activité, il n'est pas toujours facile de trouver un point de vente pour proposer leurs produits.

Choisir un magasin adapté qui correspond à leurs attentes (produits complémentaires, proximité, savoir faire et qualité de service du commerçant).

UN CIRCUIT COURT

Notre objectif est de mettre en relation le travail des producteurs et des commerçants. Un véritable rapport gagnant gagnant !

En achetant des volumes importants pour notre clientèle de professionnels, nous trouvons un équilibre pour trouver des prix attractifs sans pénaliser le producteur.

Suite à nos recherches nous avons élaboré un éventail d'articles riches et complémentaires. Nous sommes fiers de nos différents partenariats et satisfaits de renforcer ce lien direct avec le produit.

POUR UN ASSORTIMENT PERFORMANT

La gamme MULTI FERMES est issue d'une sélection stricte suivant des critères essentiels: authenticité, qualité gustative, un développement durable et le plaisir de travailler avec les personnes du coin.

Ainsi, nous pourrions promouvoir un savoir faire, régaler les papilles et respecter le porte monnaie des consommateurs.

Cette offre innovante élaborée près de chez vous saura à coup sûr satisfaire votre clientèle.

L'équipe MULTI FERMES



NOS TARTINABLES ARTISANAUX

NOS MIELS ARTISANAUX

Nous débutons notre catalogue par une touche sucrée et gourmande. Notre producteur de miel, présent dans une entreprise apicole familiale collabore passionnément avec les abeilles depuis plusieurs années afin de vous offrir le meilleur des produits de la ruche. Les miels récoltés sont donc aux couleurs de la flore locale.

Son objectif, vous offrir un miel produit dans notre région et dont les qualités ne sont pas altérées par des interventions humaines. Le métier d'apiculteur consiste avant tout en un travail d'élevage, les reines sont sélectionnées et changées régulièrement. Les ruches sont ensuite suivies chaque semaine en saison. Suivent la transhumance, la récolte et le conditionnement faits sur place.

Nous vous proposons 2 produits différents :

Un miel de printemps crémeux aux saveurs douces issues des premières récoltes de l'année



Conditionnement de 12 pots de 500 G
Produit dans le RHONE

Un miel de fleurs sauvages, liquide aux saveurs florales et fruitées



Conditionnement de 12 pots de 500 G
Produit dans le RHONE

NOTRE PÂTE À TARTINER CHOCOLAT/NOISETTES ARTISANALE

La base du travail de notre producteur, la recette chocolat au lait noisettes. Une vraie douceur qui sait parler aux petits comme aux grands gourmands. Testez là, vous allez l'adopter. Plus fine, moins sucrée et moins grasse que les pâtes à tartiner industrielles.

Les ingrédients

Un mélange d'huile de tournesol et beurre de cacao, du chocolat en poudre 24% (sucre, cacao), du sucre, des NOISETTES 13%, du LAIT écrémé en poudre. Un émulsifiant : de la lécithine de tournesol. Et de la vanille de Madagascar.

Les valeurs nutritionnelles pour 100 g Energie 583 kcal 2424 kJ, Matières grasses 40 g dont acides gras saturés 6.4 g, Glucides 46 g dont sucres 45 g, Protéines 6.8 g, Fibres 3.8 g, Sel 0.09 g.

Sans huile de palme, à tartiner sans modération.



Conditionnement X12 pots de 280G
Produit dans la LOIRE

NOS SALAISONS TRADITIONNELLES

« Les gestes d'antan pour
une saveur inégalée »

Nous continuons notre offre avec une gamme de produits phare de notre région. Pour l'apéritif, un casse croûte ou un dîner entre amis notre sélection fera passer un agréable moment à vos clients. Notre producteur met tout en œuvre afin de vous assurer des produits de qualité et innovants. Il s'appuie sur son savoir faire et son expérience pour répondre aux attentes des consommateurs.

Les engagements du producteur :

- Des matières premières rigoureusement sélectionnées
- Une sécurité alimentaire optimale (HACCP maîtrisé, Traçabilité)
- Des process privilégiant une qualité organoleptique et des produits finis irréprochables
- Le respect de l'environnement
- Le respect du savoir-faire traditionnel



SAUCISSON SEC TRADITION

Nu – Fleur Naturelle – Poids variable 350 g
Conditionnement X10 kg

Avantages produits :
Fabrication artisanale
Recette traditionnelle
Pur porc, haché gros
Boyau naturel, fleur naturelle
Sans colorant



SAUCISSE SÈCHE TRADITION

Produit nu – Fleur Naturelle
Poids variable 300 g
Conditionnement X10 kg

Avantages produits :
Fabrication artisanale
Recette traditionnelle
Pur porc, haché gros
Boyau naturel, fleur naturelle
Sans colorant



SAUCISSON A LA FOURME DE MONTBRISON

Nu – Fleur Naturelle – Poids variable 170 g
Conditionnement X10 kg

Avantages produits :
Fabrication artisanale
Recette traditionnelle
Pur porc, haché gros
Boyau naturel, fleur naturelle
Sans colorant
Idéal pour l'apéritif



SAUCISSON POIVRE VERT

Nu – Fleur Naturelle – Poids variable 170 g
Conditionnement X10 kg

Avantages produits :
Fabrication artisanale
Recette traditionnelle
Pur porc, haché gros
Boyau naturel, fleur naturelle
Sans colorant
Idéal pour l'apéritif



TERRINE TRADITIONNELLE

Poids : 180 g - Conditionnement x 18 UVC
DLC : 24 mois dans un endroit frais et sec

Avantages produits :
Fabrication artisanale
Recette traditionnelle
Produit prêt à tartiner
Se conserve 24 mois à température ambiante



NOS JUS DE FRUITS ARTISANAUX

« Le terroir, une récolte de saison et une sélection exigeante des variétés ! »

Implanté près des Monts du Lyonnais depuis 1993 notre artisan élabore une collection de jus et nectars qui allie excellence, authenticité et goût du travail.

Fort d'un savoir faire agricole ancré dans la tradition familiale, il développe des recettes qui subliment les fruits et légumes sélectionnés soigneusement au coeur de terroirs de qualité.

L'atelier de fabrication a développé au cours des années une palette de jus et nectars qui sauront ravir les papilles des plus gourmands !

Notre professionnel va chercher ses matières premières au coeur de leurs terroirs de prédilection, En privilégiant principalement les fruits cultivés localement. Ils ont la chance d'être situés

entre les Coteaux du Jarez et les Monts du Lyonnais, bassin agricole riche en cultures de nombreux fruits et légumes. Pour la gamme tropicale, ils se rendent régulièrement sur place pour sélectionner rigoureusement les fruits qui feront partie de notre collection.

Ils travaillent des fruits et légumes arrivés à période de maturité naturelle. Il est important que les récoltes aient lieu en saison pour que les fruits expriment leurs qualités gustatives originelles.

Grâce à une sélection exigeante, des méthodes de fabrication artisanale et la finesse des recettes, les jus et nectars de l'atelier sont aujourd'hui reconnus dans le monde de la gastronomie et sont présents sur les tables des plus grands chefs.



JUS POMME TENTATION 1L

La pomme variété « Tentation » est considérée comme l'une des meilleures. Les fruits présentent une face légèrement rosée et très appétissante. Non filtré, l'équilibre entre le sucre et l'acide est excellent et les arômes de ce jus sont puissants.

Récolte: Janvier à Mars
Provenance: Rhône Alpes
X6 bouteilles



JUS POMME FRAMBOISE 1L

L'acidité de la framboise met parfaitement en valeur les arômes délicats et sucrés de la pomme. Le duo fonctionne très bien pour un résultat gouleyant et facile à déguster.

Provenance: Rhône Alpes
Récolte: Janvier à Mars
Provenance: Rhône Alpes
X6 bouteilles



JUS ORANGE BLONDE 1L

Fruit hivernal, c'est toute l'année que l'on déguste ce jus incontournable du petit déjeuner. Juteuse, l'Orange Blonde est vitaminée et rafraîchissante.

Récolte: Décembre à Mars
Provenance: Espagne
X6 bouteilles



NECTAR FRAISE 1L

La belle fraise de plein champ reconnue pour sa qualité gustative. Sa cueillette à pleine maturité révèle de belles saveurs ! Un choix judicieux de variétés telles que de la Senga Sengana pour sa couleur et la Darselect pour ses qualités gustatives, une fraise douce et sucrée. Pour les petits comme pour les grands, la Fraise est un incontournable des gourmands.

Récolte: Avril à fin juillet
Provenance: Rhône Alpes
X6 bouteilles



NECTAR POIRE WILLIAM'S 1L

Poire de variété William's à la chair fine, sucrée et parfumée, vous retrouverez la texture fondante du fruit dans le nectar. Le grain est subtil, légèrement sucré, pour une dégustation qui dégage des arômes ronds en bouche et un peu acidulés, saura vous rappeler les délicieuses sensations de croquer dans une poire juteuse un soir d'été !

Récolte: Août à Septembre
Provenance: Rhône Alpes
X6 bouteilles



NECTAR DE PÊCHE DE VIGNE 1L

Nous avons sélectionné les meilleures variétés de pêches de vigne : Chanas et Ferlay, restées très proches des variétés d'antan. Leur goût très typé, leur chair rouge est particulièrement juteuse.

Récolte: Août à Septembre
Provenance: Rhône-Alpes
X6 bouteilles



NECTAR ABRICOT 1L

Ancienne variété de tradition Française, l'abricot Bergeron est reconnu pour ses qualités gustatives incomparables et son équilibre entre le sucre et l'acide.

Récolte à maturité, ce fruit est très légèrement sucré et d'une belle acidité qui met en valeur ses qualités gustatives. D'un jaune safran légèrement coloré de rouge et très apprécié pour son arôme, notre Nectar d'Abricot Bergeron ravira les papilles des amateurs les plus exigeants !

Récolte: Mi juillet à fin juillet
Provenance: Vallée du Rhône
X6 bouteilles

NOS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

« De la passion, du caractère
et du plaisir »

Nous avons sélectionné pour vous des artisans-vignerons de notre région.

Les vins de la Vallée du Rhône sont d'une grande qualité et représentent parfaitement l'idée que nous avons de notre métier : le caractère, la force et le savoir faire.

Les principaux cépages sont évidemment: le VIOGNIER et le SYRAH mais aussi la MARSANNE et la ROUSSANNE.

Les domaines présents dans notre catalogue entrent parfaitement dans notre cahier des charges puisque ce sont des passionnés qui travaillent durs et le plus souvent en famille.

En moyenne ils travaillent sur un peu plus de 27 hectares de vignes (âge moyen des vignes sur la totalité des exploitations: 35 ans)

Un travail dans le respect de l'environnement et de la nature. Leur passion et leurs caractères se retrouvent dans la qualité de leurs récoltes. L'ensemble de ces vins sont issus uniquement de leur propriété et la vendange y est manuelle.

Nos vins sont vendus par carton de 6 bouteilles. Venez découvrir leur travail !

LES BLANCS (75CL)



DOMAINE DU CHÊNE
FAMILLE
ROUVIERE

VIN DE PAYS VIOGNIER (IGP VIOGNIER)

Un vin issu des vignes situées en dehors de la zone d'appellation CONDRIEU. Ces vignes sont situées sur un terrain granitique, sur la commune de Chavanay, lieu-dit « Les Gardes » et sur la commune de Malleval, lieu-dit « Matricon » sur un terrain schisteux. Le rendement moyen est de 40hl/ha. La récolte est manuelle. Immédiatement pressé, le jus va fermenter en cuve. Le vin est mis en bouteilles au cours du printemps. C'est un vin sec, riche et très fruité. En bouche, vous trouverez des arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques et de fruits à chair blanche.

D'une complexité étonnante, il se boit jeune et servi à 11 ° C.

Facile à boire à l'apéritif ou avec du poisson.



DOMAINE DU CHÊNE
FAMILLE
ROUVIERE

ST JOSEPH BLANC

Un vin issu de deux cépages : 80% Marsanne et 20 % Roussanne.

La récolte est manuelle avec un rendement de 40 hl/ha. Après vendanges ; le raisin est pressé puis mis en barriques pendant huit mois. Après la fermentation malo lactique, il est mis en bouteilles. C'est un vin frais, fruité, nerveux, riche et d'une longue longévité ; d'une robe pâle dorant légèrement au cours du vieillissement.

Il est très parfumé : fruits à noyaux et fleurs blanches.

Agréable à l'apéritif, le SAINT JOSEPH BLANC accompagne parfaitement les poissons en sauce et le poulet à la crème



DOMAINE
du Chêne
FAMILLE
ROUVIERE

ST JOSEPH BLANC

Un vin aux arômes subtils, gras et agréable en bouche.

De cépage roussanne (80%) et marsanne (20%), il a une robe jaune tirant sur un jaune paille claire.

Son nez est complexe (pêche et acacia) et sa bouche est profonde (fruits à chair blanches, florale, minérale tirant sur un côté beurré.

A conserver 3 à 4 années.

Servir entre 12 et 13°, à consommer avec apéritif, salade de la mer aux Saint-Jacques, poissons d'eau douce et de mer, les truites, les écrevisses, la sole meunière et la volaille, briques de Saint Marcellin au thym et noisettes hachées et fromage.



DOMAINE
du Chêne
FAMILLE
ROUVIERE

CONDRIEU

♥ Notre coup de cœur !

D'un cépage 100% viognier, ce vin saura vous émerveiller.

Il a une robe pâle avec des reflets dorée.

Il est composé d'un nez flatteur et il est très fin en bouche.

Doté d'une entrée explosive, fruitée, élégante et avec une belle longueur.

Avec une fin suave tout en rondeur.

Il s'accorde parfaitement en apéritif et en dessert.

Se garde 3 à 4 ans. A servir entre 12 et 14°

LES ROSÉS (75CL)

VIN DE FRANCE GAMAY ROSE

Le compagnon de l'apéro ! Un vin rosé de pressée, sec et fruité.

Le cépage Gamay lui donne une robe rose, saumonée, opalescente et lumineuse. Il a un nez simple au parfum de groseilles. Au niveau de la bouche, une entrée tendue pour finir tout en fraîcheur avec des notes de groseilles de nouveau. S'accordera parfaitement avec des salades estivales, un barbecue, du poulet ou une pizza.

Un service idéal entre 8 et 10°



DOMAINE
Novis

LES ROUGES (75CL)

VIN DE PAYS SYRAH ROUGE (IGP SYRAH)

Le VIN DE PAYS SYRAH est un vin issu de nos vignes situées en dehors de la zone d'appellation COTES DU RHONE. Ces vignes sont situées sur un terrain granitique, sur la commune de Saint Pierre De Boeuf, lieu-dit Chezenas et sur la commune de Mallevall, lieu-dit « Matricon » sur un terrain schisteux.

Le rendement moyen est de 50hl/ha. La vinification est traditionnelle, après vendanges, les raisins sont mis dans des cuves de vinification pendant environ quinze jours avec des remontages journaliers, puis pressés.

Le vin est mis en cuves ou en barriques pendant quelques mois. De cépage SYRAH pur, c'est un vin parfumé, fruité, légèrement tannique, il embellit le quotidien.

Ce vin se boit jeune, idéal pour les repas entre amis.



DOMAINE
Novis
FAMILLE
ROUVIERE

SAINT JOSEPH ROUGE

Le SAINT JOSEPH ROUGE est un vin issu du cépage SYRAH, il s'étend du coteau au plateau.

La récolte est manuelle avec un rendement de 40 hl/ha. Après vendanges, les raisins sont mis dans des cuves de vinification pendant environ vingt jours (avec un remontage tous les jours), puis pressés.

Ce vin est ensuite élevé pendant douze mois dans des barriques (fûts de chêne). C'est un vin corsé et tannique dans sa jeunesse, d'une belle couleur rubis; il s'affine en vieillissant lui assurant une bonne longévité.

Il devient alors charnu, soyeux, fin et délicat ; Il possède une belle couleur et un bouquet intense de cassis, violette et framboise.

Original, souriant et souple le SAINT JOSEPH ROUGE est facile à boire, peu chambré (14°-15°), il accompagne les petits gibiers, les viandes délicates et les fromages.



DOMAINE
Novis
FAMILLE
ROUVIERE

VIN DE FRANCE GAMAY ROUGE

Voici un vin simple et gouleyant. Son cépage Gamay lui donne une robe limpide, claire avec des éclats de pourpre.

Doté d'un nez simple, aromatique et fruité.

Egalement simple en bouche, gouleyant et des notes de petits fruits (cranberries, groseilles, framboise), ce vin est très peu tannique.

Il sera idéal lors d'un barbecue, d'un apéritif ou lors d'un dîné entre amis (pâtes, veau, porc, volaille).

A servir entre 14 et 16°



DOMAINE
Novis

SAINT JOSEPH ROUGE

Un St Joseph classique, fruité, épicé et modérément tannique. Issu d'un cépage 100% Syrah, il a une robe rouge profond avec des reflets grenat.

Son nez est complexe et aromatique. On y retrouve des parfums de fruits rouges (cassis, framboise, cerise kirchée), un côté poivrée épicé avec un soupçon de violette selon les années et passant à des parfums de cuir en vieillissant.

Il a une bouche intense et persistante. On ressent bien les arômes des barriques sélectionnées avec le plus grand soin. Pour arriver à un mariage fin et subtil avec le vin, les notes de cassis, fruits noirs sont bien présentes ainsi que les tanins qui se fondent en devenant soyeux au fil du temps.

A conserver entre 2 et 7 ans. A servir entre 16 et 18°

A déguster avec un gibier, une viande rouge ou une volaille.



DOMAINE
Novis

LE BOX DE PRÉSENTATION POUR LA MISE EN AVANT

Pour vous démarquer et donner une image qualitative, naturelle et sympathique à votre point de vente !

Origine bois : Pin maritime

Dimensions intérieures : 5 caisses ELITE de 12 bouteilles de dimensions intérieures 48 x 33,5 x 16 cm

Dimensions extérieures : Hauteur 195 cm; Largeur 55 cm; Profondeur 47 cm



149€



Habillage étiquette de prix



Roll up de présentation

LES COMMANDES ET LIVRAISONS

Pour vos commandes et pour toutes informations vous pouvez nous contacter :

contact@multi-fermes.fr

06 14 17 07 07

www.multi-fermes.fr

FRAIS DE PORT: 50€ (Livraison offerte dès 200€ d'achat)

**MULTI
FERMES**
PRODUITS DU TERROIR

