NOUGAT DIANE DE POYTIERS

Saveurs sucrées Gastronomie

Coordonnées

99 AVENUE JEAN JAURES
26200
Montélimar
Auvergne-Rhône-Alpes
France métropolitaine

Tél : **0475016702**

Présentation

UN NOUGAT ARTISANAL...

C'est la façon de cuire, le temps de cuisson, mais aussi la présence de l'homme qui vont faire la différence. Le nougat artisanal cuit dans un chaudron en cuivre pendant plus de deux heures et une personne doit surveiller la température à laquelle cuit les différents ingrédients.

Chez Diane de Poytiers, même l'emballage du nougat se fait à la main !

Diane de Poytiers produit essentiellement du nougat de Montélimar, tendre ou dur, mais a aussi le secret de quelques spécialités maison, tels que le nougat au miel, le nougat Bio, le nougat au caramel au sel de Guérande, le nougat aux fleurs de lavande ou encore le nougat aux figues.

Découvrez avec gourmandise la nouvelle gamme de Pâtes à tartiner au nougat de Montélimar réalisées avec des amandes torréfiées à cœur et notre nougat maison… bien entendu sans huile de palme, un délice pour les petits et grands !

Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)