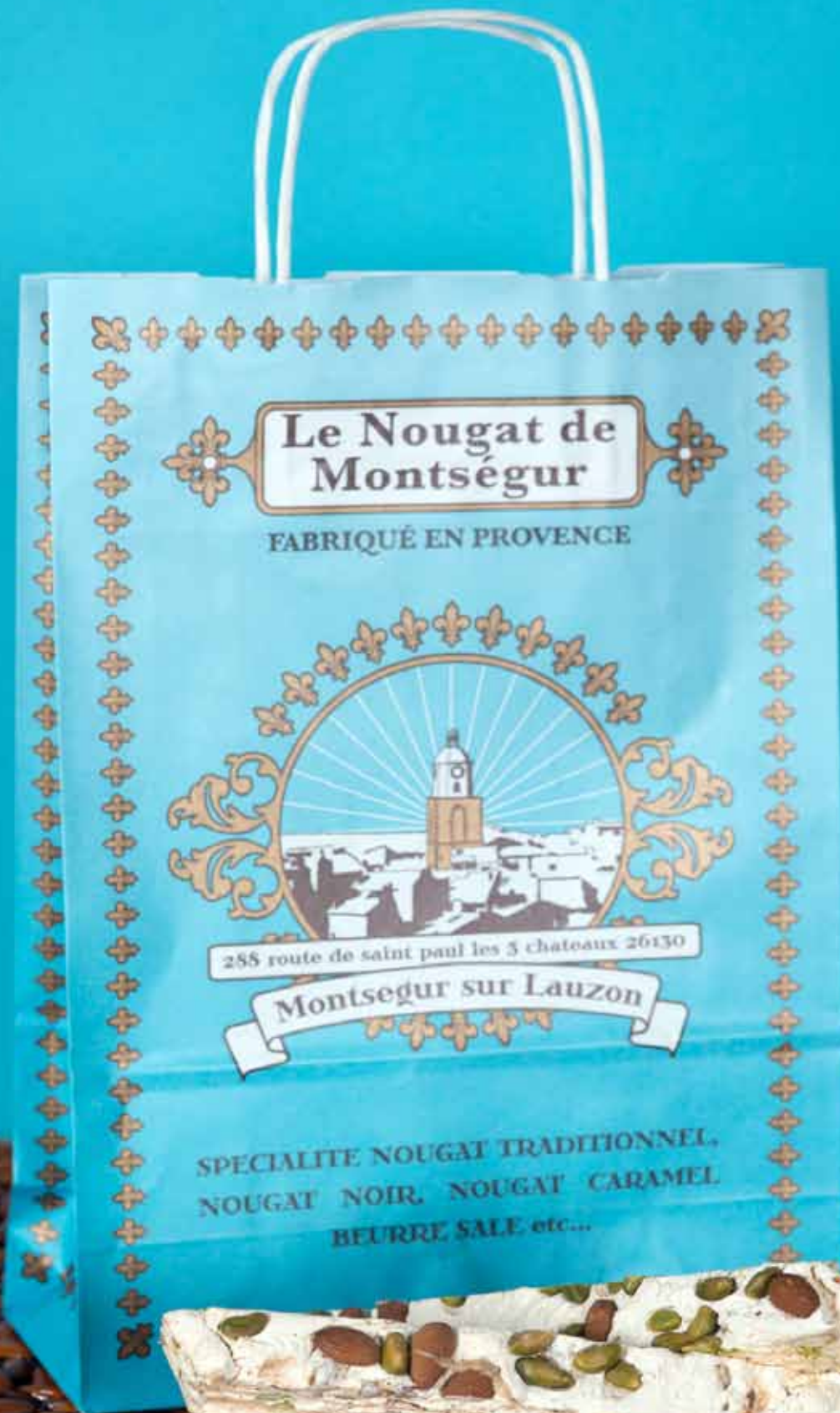


LE NOUGAT DE MONTSEGUR





Au c

nou

Ce

c

coeur de la Drôme provençale,
dans le village de
Montségur sur Lauzon,
nous fabriquons et vendons nos
propres produits.
Ces produits sont élaborés avec soin,
et
cuits au chaudron en cuivre.

Sommaire

Histoire du Nougat	04
La Fabrication de nos Nougats	04
Qui Sommes-Nous ?	05
Nougat Tendre	06
Nougat aux Fruits	06
Nougat aux Fruits à Coque	07
Nougat Gourmand	09
Nos Nouveautés	11
Nos Packs Découverte	13
Compositions et Allergènes	15

Histoire du Nougat

Le nougat est typique des pays du bassin méditerranéen. Il peut être blanc ou noir. Il contient du miel, des fruits à coques et/ou des fruits secs, entiers, cassés ou moulus (amandes, pistaches, noix,...) et des parfums.

Sa pâte est généralement posée entre deux feuilles de pain azyme.

Son nom, sa forme et sa fabrication sont différents d'un pays à l'autre.

En France, il s'appelle nougat de Montélimar, de Montségur ou de Provence, mais aussi Touron catalan.

En Espagne, il s'appelle turrón de Xixona ou d'Alicante, mais aussi d'Agramunt.

Il est le plus diversifié en Italie : torrone, copeta, mandorlato ou cubbaita.

Il s'appelle jabane au Maroc, qubbajt à Malte, mandolato en Grèce, gaz en Iran, etc.

Le nougat apparaît à Montélimar grâce à Olivier de Serres, un agronome, qui planta les premiers amandiers en France près de Montélimar et les utilisa pour confectionner du nougat à la place des noix qui étaient utilisés jusqu'alors.

Cette confiserie populaire dans le monde entier demeure une douceur Provençale que nul ne peut oublier une fois goûtée.



La Fabrication de nos Nougats



Le Nougat de Montségur doit sa renommée en grande partie aux choix de ses matières premières utilisées pour la réalisation de ses nougats.

Leur qualité est une chose essentielle pour nous.

Le miel a été choisi pour son parfum délicat, il est cuit lentement au bain marie pour favoriser l'évaporation de l'eau tout en gardant les arômes.

Les amandes sont délicieusement croquantes. Elles donnent à nos nougats toute sa qualité.

La confection de nos nougats suit un processus délicat et précis : ils sont élaborés avec soin et cuits dans des chaudrons en cuivre.

Tous nos produits sont vendus à la coupe.

La coupe est manuelle et effectuée avec un couteau à deux mains.

Nous évitons par ce procédé de chauffer et de caraméliser notre nougat contrairement à une coupe automatique qui est utilisée dans la plupart des entreprises. Une coupe faite par machine altère la qualité du nougat.



Qui Sommes - Nous ?

Histoire de l'entreprise

Le Nougat de Montségur a vu le jour en mars 2011, crée par Mr Vogler.

Situé en France en Drôme Provençale dans le village de Montségur Sur Lauzon, il doit sa renommée à sa fabrication à l'ancienne, cuit aux chaudrons de cuivre.

Nos nougats d'une qualité supérieure qui n'ont rien à envier au nougat de Montélimar.

Notre nougat traditionnel est sans colorant, ni conservateur. Tous les ingrédients qui composent nos nougats sont réunis dans la pure tradition de ce produit du terroir provençal.

Le Nougat de Montségur spécialiste de nougat noir, nougat traditionnel, du nougat tendre et nougat aux fruits, vous propose une grande variété différente, chacun y trouvera son bonheur et ses préférences.



Adriana, Karine Léger, Rudy Vogler et Nicolas

Le Nougat de Montségur propose ses services et activités (administration, fabrication, boutique) dans un seul local situé

288 route de St Paul 3 Châteaux
26130 MONTSEGUR SUR LAUZON

mais également sur les marchés, les foires ,
les salons...

Vente directe de la Nougaterie :
du lundi au samedi de 8h a 12h et de 13h30 a 19h.



Venez visiter notre Nougaterie !



Ou retrouvez-nous sur votre marché ...



NOUGAT TENDRE

Nougat tendre aux fruits



Nougat Fraise-Basilic

Art. No. 1 7.80€/200gr

Mariage subtil entre le fruit et la plante aromatique.



Nougat Cassis-Citron

Art. No. 2 7.80€/200gr

Association équilibrée où la douceur du nougat est fortifiée par la note délicate de l'amertume et l'acidité des fruits qui le composent. Le citron donne de la fraîcheur.



Nougat Melon

Art. No. 3 7.80€/200gr

Alliance agréable où le fruit garde toute sa saveur.

Non disponible en ce moment



Nougat Pomme-Poire

Art. No. 4 7.80€/200gr

Le nougat met savoureusement en valeur les fruits qui le composent

Non disponible en ce moment



Nougat Cranberry

Art. No. 5 7.80€/200gr

Combinaison délicate où le fruit garde toute sa goût et apporte une pointe d'amertume au nougat.



Nougat Figue-Abricot

Art. No. 6 7.80€/200gr

Le nougat met agréablement en valeur la saveur des fruits qui le composent.



Nougat Pomelos

Art. No. 7 7.80€/200gr

Mélange équilibré où la douceur du nougat est fortifiée par la note délicate de l'amertume du pomelos.

Non disponible en ce moment



Nougat Gingembre

Art. No. 8 7.80gr/200gr

Dosage harmonieux entre la douceur du nougat et le piquant du gingembre.

Nougat tendre aux fruits à coques



Nougat Tendre Noir

Art. No. 9 **9.80€/200gr**

Le nougat noir est très apprécié des provençaux, il fait partie des dessert traditionnels du Noël provençal.
Un vrai régal avec ses amandes et miel de Provence.



Nougat Traditionnel

Art. No. 10 **7.80€/200gr**

L'incontournable nougat traditionnel avec une texture tendre et craquante. Malgré les années il est toujours autant apprécié.



Nougat de Montségur

Art. No.11 **9.80€/200gr**

Le must du nougat ! Avec moins de sucre et plus riche en amandes, pistaches, miel et blancs d'oeufs



Nougat Noix de Brésil Caramélisées

Art. No.12 **7.80€/200gr**

Une texture tendre et croquante Humm quel délice !!



Nougat Royal

Art. No.13 **7.80€/200gr**

Une texture à la fois moelleuse et croquante, à la tonalité subtile de la noisette

Sont proposées de nombreuses variétés différentes :

Nougat blanc traditionnel (pistache-amande),

Spéculos, Nutella, Caramel beurre salé,

Caramel croquant noix du Brésil,

Pomme/Poire, Figue/Abricot, Pomelos,

Cranberry, Gingembre, etc ...

Dont notre spécialité : le Nougat Noir Tendre



Nougats Gourmands

De véritables friandises



Nougat Nutella

Art. No.14 7.80€/200gr

Quel plaisir pour les amoureux du Nutella de retrouver cette saveur délicieuse dans le nougat



Nougat Spéculos

Art. No.15 7.80€/200gr

Les amoureux de spéculos seront ravis de retrouver dans le nougat le gout délicieux de ce biscuit.



Nougat Caramel Beurre Salé

Art. No.16 7.80€/200gr

Pour les amoureux du caramel vous retrouverez le gout tendre de cette friandise.



Crème de Nougat

Art. No.17 7.80€/2000gr

Plus léger, moins sucré, idéale pour ce qui aime le nougat mais moins les fruits secs. Parfait pour les personnes allergiques aux fruits à coque.

Nougats Gourmands



Nougat Marron Glacé

9.80€/200gr

Art. No.18

Disponible en saison des fêtes de fin d'année

Nos Nouveautés



Nougat Calisson

Art. No.19

9.80€/200gr

Cette association entre le nougat et le calisson est un vrai régal pour les papilles.



Nougat Lavande

Art. No.20

7.80€/200gr

Préparation subtile où la fleur ajoute une saveur agréable au nougat.

Nos Nouveautés



Nougat Nutella-Noix de Coco

7.80€/200gr

Art. No.21

Pour les gourmands, voici notre nougat au nutella avec une touche de coco.



Nougat Café

7.80€/200gr

Art. No.22

Un délice de retrouver l'arôme du café avec le nougat.

Nos Packs Découverte

Pack Spécialité



Art. No.23

49€/1.3kg environ

- Nougat Noir
- Nougat Traditionnel
- Nougat Noix du Brésil Caramélisées
- Nougat Caramel Beurre Salé

49€/1.3kg environ

Art. No.24

- Nougat Nutella - Coco
- Nougat Calisson
- Nougat Café
- Nougat Lavande

Pack Nouveauté



Nos Packs Découvertes

Pack Gourmand



Art. No.25

49€/1.3kg environ

Nougat Nutella
Nougat Spéculos
Nougat Caramel Beurre Salé
Nougat Café

Pack Fruité

49€/1.3kg environ

Art. No.25

Nougat Cassis-Citron
Nougat Fraise-Basilic
Nougat Cranberry
Nougat Figue-Abricot



Compositions

Art. No. 1 Nougat Fraise-Basilic

fraise et basilic déshydratés, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No. 2 Nougat Cassis-Citron

Cassis, citron, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No. 3 Nougat Melon

melon déshydraté, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No. 4 Nougat Pomme-Poire

pomme et poire déshydratées, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No. 5 Nougat Cranberry

cranberry déshydraté, miel, sucre, glucose, pain d'azyne, amandes, blanc d'œuf, Arôme naturel de vanille

Art. No. 6 Nougat Figue-Abricot

figues et abricots déshydratés, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.7 Nougat Pomelos

pomelos déshydratés, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.8 Nougat Gingembre

gingembre déshydraté, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.9 Nougat Noir Tendre

Amande 50%, féculé de pomme de terre, miel, sucre, glucose, blanc d'œuf, pain d'azyne, arôme naturel de vanille, **huile de tournesol**

Art. No.10 Nougat Traditionnel

pistaches, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.11 Nougat de Montségur

amandes, **pistaches**, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.12 Nougat Noix de Brésil Caramélisées

noix du brésil, caramel, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.13 Nougat Royal

pistaches, noisettes, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.14 Nougat Nutella

Nutella (sucre, **huile végétale, noisettes** 13% cacao maigre 7.4% **lait écrémé en poudre** 6.6% **lactosérum en poudre émulsifiants** **lécithines (soja)** vanilline), amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.15 Nougat Spéculos

spéculos (**farine de blé**, sucre, **huiles végétales (palme, colza)**, sirop de sucre candi, poudre à lever (carbonate acide de sodium), **farine de soja**, sel, cannelle), amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.16 Nougat Caramel Beurre Salé

caramel beurre salé, fleur de sel 2%, **fruits secs et arachides**, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.17 Crème de Nougat

miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.18 Marron Glacé

marron glacé, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.19 Nougat Calisson

calissons, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.20 Nougat Lavande

lavande bio, miels, sucre, glucose, pain d'azyne, arôme naturel de vanille

Art. No.21 Nougat Nutella - Noix de Coco

Nutella (sucre, **huile végétale, noisettes** 13% cacao maigre 7.4% **lait écrémé en poudre** 6.6% **lactosérum en poudre émulsifiants** **lécithines (soja)** vanilline), amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille, **noix de coco** rapée

Art. No.22 Nougat Café

café, amandes, miel, sucre glucose, blanc d'œuf, pain azyne, arôme naturel de vanille

Allergènes

Tous les nougats : amandes, dioxyde de soufre et sulfites, blanc d'œuf

Les autres allergènes sont notés en rouge dans chaque composition



Retrouvez-nous sur notre site

<http://www.lenougatdemontsegur.com>

Le Nougat de Montségur
288, Route de Saint Paul Trois Châteaux
26130 SAINT PAUL TROIS CHATEAUX

Coordonnées GPS : 44° 21' 38" de latitude Nord et 04° 51' 34" de longitude Est.

SIRET : 530 752 054 00011

Téléphone : 04 75 90 33 04

Email: nougatdemontsegur@gmail.com

Web: <http://www.lenougatdemontsegur.com>