

**Site de Production :**

Salines de Salies-de-Béarn
Avenue du Dr Dufourcq /
Avenue des Salines
64270 SALIES-DE-BEARN
Tél : +33 5 59 65 62 29
Fax : +33 5 59 67 02 17
@ : salines@selsaliesdebearn.com

Siège Social :

Abiopole - Route de Samadet
64410 ARZACQ

Tél : +33 5 59 04 49 35
Fax : +33 5 59 04 49 39

CATALOGUE DE PRODUITS

Sommaire

Synthèse de la gamme	page 2
Les Moulins à Sel Petit Chef	page 3 à 5
Le Bio	page 6
Les Incontournables	page 7 à 16
Les Gros Conditionnements	page 17 à 18
Les Sels de Bain	page 19 à 20
Les Caramels	page 21

Transmission des commandes :

Salines de Salies-de-Béarn
Tél : +33 (0)5 59 65 62 29
Fax : +33 (0)5 59 67 02 17
Mail : salines@selsaliesdebearn.com

Service Administratif et Comptabilité:

Mme Christelle OMANDA
Tél : +33 (0)5 59 04 49 35
Mail : christelle.omanda@inpaq.fr

Service Commercial :

Mr Jérôme ENDRIMONS
Mobile : +33 (0)6 83 21 84 36
Mail : jerome.endrimons@selsaliesdebearn.com

Service Qualité :

Melle Gaëlle RECLUS
Tél : +33 (0)5 59 65 62 29
Mail : gaelle.reclus@selsaliesdebearn.com

SYNTHESE DE LA GAMME

Les Moulins à Sel « Petit Chef »

Désignation	GENCOD	Poids Net en G
Sel de Salies-de-Béarn - Sel Gros Nature	3760067050376	90
Sel de Salies-de-Béarn -Sel Gros aromatisé au Piment d'Espelette AOP	3760067050422	90
Sel de Salies-de-Béarn – Sel Gros aromatisé aux Herbes de Provence	3760067050437	80



Le Bio»

Désignation	GENCOD	Poids net en G
Sel de Salies-de-Béarn – Sel Gros aromatisé Piment d'Espelette AOP BIO * <i>*produit issu de l'agriculture biologique</i>	3760067050468	80



Les Incontournables

Désignation	GENCOD	Poids net en G
Verrine de Fleur de sel 10g		10
Pyramides de Sel 55g	3760067050529	55
Fleur de Sel Globe et sa pelle à sel 75g	3760067050178	75
Fleur de Sel Boite 70g	3760067050284	70
Fleur de Sel aromatisé au Piment d'Espelette Boite 70g	3760067050482	70
Fleur de Sel Boite 125g	3760067050109	125
Sel Gros Nature Boite 200g	3760067050093	200
Sel Gros Nature Toile de Jute Artiga 300g	3760067050208	300
Sel Gros Nature Boite cartonnée 300g	3760067050512	300
Sel Gros Nature Sachet 500g	3760067050031	500



Les Gros conditionnements Spécial « Conserves Hivernales »

Désignation	GENCOD	Poids net en Kg
Sel Gros Nature Seau	3760067050055	4
Sel Gros Nature Sac	3760067050024	10



Les Sels de Bain

Désignation	GENCOD	Poids net en G
Sel de Bain Nature 350g	3760067050239	350
Sel de Bain Eucalyptus 350g	3760067050215	350



Les Caramels

Caramels 100g		100
---------------	--	-----





Fiche Technique : Les Moulins à Sel « Petit Chef »

DESIGNATION 	Moulin à Sel de Salies-de-Béarn IGP – Sel Gros
POIDS NET EN G	90
GENCODE	3 76 00 67 05 0376
DESCRIPTION	<p><i>Ce moulin de Sel-de-Salies permet de moudre le Sel gros, afin de parsemer ce sel de source sur toutes vos préparations.</i></p> <p><i>Ce moulin se dévisse et peut être rechargé avec un sachet de Sel Gros.</i></p> <p><i>100% naturel, le sel Salies-de-Béarn bénéficie depuis 2016 d'une IGP (Indication Géographique Protégée)</i></p>
COMPOSITION	100% Sel de Salies-de-Béarn IGP



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.09KG NET	0.125	D = 5 / H= 12
CARTON	20 UVC	2.66	L = 26 / l = 20.5 / H = 18.5
COUCHE SUR PALETTE	14 CARTONS DE 20 UVC = 280 UVC	37.24	L = 120 / l = 80 / H = 18.5
PALETTE	6 COUCHES DE 14 CARTONS = 1680 UVC	239	L = 120 / l = 80 / H = 126



Fiche Technique : Les Moulins à Sel « Petit Chef »

DESIGNATION 	Moulin à Sel de Salies-de-Béarn au Piment d'Espelette AOP
POIDS NET EN G	90
GENCODE	3 76 00 67 05 0420
DESCRIPTION	<p><i>Ce moulin de Sel-de-Salies permet de moudre le Sel gros, afin de parsemer ce sel de source sur toutes vos préparations.</i></p> <p><i>Allié au Piment d'Espelette AOP, ce mélange du Sud Ouest agrmente viandes, omelettes ... en remplacement du poivre</i></p> <p><i>A utiliser juste avant dégustation pour garder toutes les saveurs du Piment d'Espelette</i></p>
COMPOSITION	95% Sel de Salies-de-Béarn IGP 5% Piment d'Espelette AOP



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.09KG NET	0.125	D = 5 / H= 12
CARTON	20 UVC	2.66	L = 26 / l = 20.5 / H = 18.5
COUCHE SUR PALETTE	14 CARTONS DE 20 UVC = 280 UVC	37.24	L = 120 / l = 80 / H = 18.5
PALETTE	6 COUCHES DE 14 CARTONS = 1680 UVC	239	L = 120 / l = 80 / H = 126



Fiche Technique : Les Moulins à Sel « Petit Chef »

DESIGNATION 	Moulin à Sel de Salies-de-Béarn aux Herbes de Provence
POIDS NET EN G	80
GENCODE	3 76 00 67 05 0437
DESCRIPTION	<p><i>Ce moulin de Sel-de-Salies permet de moudre le Sel gros, afin de parsemer ce sel de source sur toutes vos préparations.</i></p> <p><i>Ce mélange d'Herbes de Provence et de sel gros parfume toutes les préparations en grillades et planchas</i></p>
COMPOSITION	<p>90% Sel de Salies-de-Béarn IGP 10% Herbes de Provence (Romarin, Thym, Sarriette, Basilic, Marjolaine)</p>



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.08KG NET	0.115	D = 5 / H= 12
CARTON	20 UVC	2.46	L = 26 / l = 20.5 / H = 18.5
COUCHE SUR PALETTE	14 CARTONS DE 20 UVC = 280 UVC	34.40	L = 120 / l = 80 / H = 18.5
PALETTE	6 COUCHES DE 14 CARTONS = 1680 UVC	222	L = 120 / l = 80 / H = 126



Fiche Technique : Le Bio

DESIGNATION 	Moulin à Sel de Salies-de-Béarn au Piment d'Espelette AOP BIO 
POIDS NET EN G	80
GENCODE	3 76 00 67 05 0468
DESCRIPTION	<p><i>Ce moulin de Sel-de-Salies permet de moudre le Sel gros, afin de parsemer ce sel de source sur toutes vos préparations.</i></p> <p><i>Allié au Piment d'Espelette AOP BIO, ce mélange du Sud Ouest agrmente viandes, omelettes ... en remplacement du poivre</i></p> <p><i>A utiliser juste avant dégustation pour garder toutes les saveurs du Piment d'Espelette</i></p>
COMPOSITION	95% Sel de Salies-de-Béarn IGP 5% Piment d'Espelette AOP* *Produits issus de l'agriculture biologique



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.08 KG NET	0.200	D = 5 / H = 13
CARTON	20 UVC	4.16	L = 26 / l = 20.5 / H = 18.5
COUCHE SUR PALETTE	14 CARTONS DE 20 UVC = 280 UVC	58.24	L = 120 / l = 80 / H = 18.5
PALETTE	6 COUCHES DE 14 CARTONS = 1680 UVC	365	L = 120 / l = 80 / H = 126



Fiche Technique : Les Incontournables

DESIGNATION	
<i>Fleur de Sel du Sud - Ouest</i>	Verrine de Fleur de Sel du Sud Ouest
POIDS NET EN G	10
GENCODE	
DESCRIPTION	<p><i>Sous l'effet du soleil et du vent, des pétales fins et légers apparaissent à la surface du bassin. Récoltée à la main, elle est naturellement blanche et fragile. Elle est prisée par les fins gourmets pour sa faculté à bonifier toutes les recettes. Sa légèreté incomparable fera merveille, juste avant dégustation sur vos foies gras. Cet écrin élégant se marie parfaitement dans des compositions et autres coffrets cadeaux.</i></p> <p><i>100% naturelle</i></p>
COMPOSITION	100% Fleur de Sel



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.010 KG NET	0.060	D =4.5 / H= 3
CARTON	100 UVC	0.6	L = 26 / l = 20 / H = 18.5



Fiche Technique : Les Incontournables

DESIGNATION	Pyramides Salisiennes 55g
POIDS NET EN G	55
GENCODE	3760067050529
DESCRIPTION	<i>Issus de la cristallisation d'une eau aussi salée que celle de la Mer Morte, ces cristaux à la forme si particulière de pyramides apportent une note croustillante et originale à vos plats. A utiliser comme la fleur de sel, en touche finale sur vos crudités, grillades, poissons... 100% naturelle</i>
COMPOSITION	100% Pyramides de sel



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.055 KG NET	0.060	L =6.5 / l=6.5/ H= 7
CARTON	24 VC	0.6	L = 66 / l = 20 / H = 18.5



Fiche Technique : Les Incontournables

DESIGNATION	Globe de Fleur de Sel
<i>Fleur de Sel du Sud - Ouest</i>	
POIDS NET EN G	75
GENCODE	3 76 00 67 05 0284
DESCRIPTION	<p>Conditionné avec sa pelle en bois de hêtre.</p> <p>Sous l'effet du soleil et du vent, des pétales fins et légers apparaissent à la surface du bassin. Récoltée à la main, elle est naturellement blanche et fragile. Elle est prisée par les fins gourmets pour sa faculté à bonifier toutes les recettes. Sa légèreté incomparable fera merveille, juste avant dégustation sur les grillades, viandes rouges, poissons, salades, foies gras ou encore légumes</p> <p>100% naturelle</p>
COMPOSITION	100% Fleur de Sel



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.075 KG NET	0.220	D = 7 / H = 10
CARTON	10 UVC	2.36	L = 26 / l = 20.5 / H = 18.5
COUCHE SUR PALETTE	14 CARTONS DE 10 UVC = 140 UVC	33.04	L = 120 / l = 80 / H = 18.5
PALETTE	6 COUCHES DE 14 CARTONS = 840 UVC	198.24	L = 120 / l = 80 / H = 126



Fiche Technique : Les Incontournables

DESIGNATION	Boite de Fleur de Sel du Sud Ouest
<i>Fleur de Sel du Sud - Ouest</i>	
POIDS NET EN G	70
GENCODE	3 76 00 67 05 0284
DESCRIPTION	<i>Sous l'effet du soleil et du vent, des pétales fins et légers apparaissent à la surface du bassin. Récoltée à la main, elle est naturellement blanche et fragile. Elle est prisée par les fins gourmets pour sa faculté à bonifier toutes les recettes. Sa légèreté incomparable fera merveille, juste avant dégustation sur les grillades, viandes rouges, poissons, salades, foies gras ou encore légumes 100% naturelle</i>
COMPOSITION	100% Fleur de Sel



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.070 KG NET	0.08	D = 7 / H= 5.3
CARTON	24 UVC	2.10	L = 26 / l = 20.5 / H = 18.5
COUCHE SUR PALETTE	14 CARTONS DE 24 UVC = 336 UVC	29.4	L = 120 / l = 80 / H = 18.5
PALETTE	6 COUCHES DE 14 CARTONS = 2016 UVC	192	L = 120 / l = 80 / H = 126



Fiche Technique : Les Incontournables

DESIGNATION	Boite de Fleur de Sel du Sud Ouest au Piment d'Espelette AOP
<i>Fleur de Sel du Sud - Ouest</i>	
POIDS NET EN G	70
GENCODE	3 76 00 67 05 0482
DESCRIPTION	<p>Notre région recèle de trésors, dont la Fleur de Sel et le Piment d'Espelette sont les ambassadeurs. Cette irrésistible combinaison du Sud Ouest fera merveille sur les grillades, viandes rouges, poissons, salades, foies gras ou encore légumes.</p> <p>A utiliser juste avant dégustation pour garder toutes les saveurs du Piment d'Espelette et le croquant de la Fleur de Sel.</p>
5 COMPOSITION	95% Fleur de Sel 5% Piment d'Espelette AOP



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.070 KG NET	0.08	D = 7 / H= 5.3
CARTON	24 UVC	2.10	L = 26 / l = 20.5 / H = 18.5
COUCHE SUR PALETTE	14 CARTONS DE 24 UVC = 336 UVC	29.4	L = 120 / l = 80 / H = 18.5
PALETTE	6 COUCHES DE 14 CARTONS = 2016 UVC	192	L = 120 / l = 80 / H = 126



Fiche Technique : Les Incontournables

DESIGNATION	Boite de Fleur de Sel du Sud Ouest
<i>Fleur de Sel du Sud - Ouest</i>	
POIDS NET EN G	125
GENCODE	3 76 00 67 05 0109
DESCRIPTION	<i>Sous l'effet du soleil et du vent, des pétales fins et légers apparaissent à la surface du bassin. Récoltée à la main, elle est naturellement blanche et fragile. Elle est prisée par les fins gourmets pour sa faculté à bonifier toutes les recettes. Sa légèreté incomparable fera merveille, juste avant dégustation sur les grillades, viandes rouges, poissons, salades, foies gras ou encore légumes 100% naturelle</i>
COMPOSITION	100% Fleur de Sel



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.125 KG NET	0.155	D = 7 / H= 9.1
CARTON	30 UVC	4.98	L = 36 / l = 25 / H = 26.5
COUCHE SUR PALETTE	10 CARTONS DE 30 UVC = 300 UVC	49.8	L = 120 / l = 80 / H = 26.5
PALETTE	4 COUCHES DE 10 CARTONS = 1200 UVC	214.20	L = 120 / l = 80 / H = 121



Fiche Technique : Les Incontournables

DESIGNATION 	Boite de Sel de Salies-de-Béarn IGP – Sel Gros
POIDS NET EN G	200
GENCODE	3 76 00 67 05 0093
DESCRIPTION	<i>Pratique en cuisine et incassable, la boîte de Sel Gros permet de protéger le sel de l'humidité pour garantir une meilleure conservation des cristaux de sel de source, tout en le gardant à portée de main</i> <i>100% naturel, le sel Salies-de-Béarn bénéficie depuis 2016 d'une IGP (Indication Géographique Protégée)</i>
COMPOSITION	100% Sel de Salies-de-Béarn IGP



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.200 KG NET	0.230	D = 7 / H= 9.1
CARTON	30 UVC	7.23	L = 36 / l = 25 / H = 26.5
COUCHE SUR PALETTE	10 CARTONS DE 30 UVC = 300 UVC	72.30	L = 120 / l = 80 / H = 26.5
PALETTE	4 COUCHES DE 10 CARTONS = 1200 UVC	304.20	L = 120 / l = 80 / H = 121



Fiche Technique : Les Incontournables

DESIGNATION 	Sel de Salies-de-Béarn IGP – Sel Gros en toile Artiga
POIDS NET EN G	300
GENCODE	3 76 00 67 05 0208
DESCRIPTION	<p><i>Ce conditionnement a été créé en collaboration avec la Maison Artiga. Les couleurs modernes et vives du Bayadère accompagnent un sachet de 300g de Sel Gros. Idéal pour offrir, ce produit allie les fameux tissus basques au sel de Salies-de-Béarn pour un mélange d'identité qui fait sa force.</i></p> <p><i>100% naturel, le sel Salies-de-Béarn bénéficie depuis 2016 d'une IGP (Indication Géographique Protégée)</i></p>
COMPOSITION	100% Sel de Salies-de-Béarn IGP



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.300 KG NET	0.320	L=10 / l=3 / H=9.1
CARTON	10 UVC	3.36	L = 36 / l = 25 / H = 26.5



Fiche Technique : Les Incontournables

DESIGNATION 	Boite Cartonnée de Sel de Salies-de-Béarn IGP – Sel Gros
POIDS NET EN G	300
GENCODE	3 76 00 67 05 0512
DESCRIPTION	<p><i>Pratique en cuisine, la boîte de Sel Gros permet de protéger le sel de l'humidité pour garantir une meilleure conservation des cristaux de sel de source. Son couvercle facilement refermable garantit une prise en main du sel pour un salage idéal.</i></p> <p><i>100% naturel, le sel Salies-de-Béarn bénéficie depuis 2016 d'une IGP (Indication Géographique Protégée)</i></p>
COMPOSITION	100% Sel de Salies-de-Béarn IGP



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.300 KG NET	0.450	D = 8 / H = 9.5
CARTON	24 UVC	11.13	L = 36 / l = 25 / H = 26.5
COUCHE SUR PALETTE	10 CARTONS DE 24 UVC = 240 UVC	111.30	L = 120 / l = 80 / H = 26.5
PALETTE	4 COUCHES DE 10 CARTONS = 960 UVC	445.20	L = 120 / l = 80 / H = 121



Fiche Technique : Les Incontournables

DESIGNATION	 <p>Sachet de Sel de Salies-de-Béarn IGP– Sel Gros</p>
POIDS NET EN G	500
GENCODE	3 76 00 67 05 0031
DESCRIPTION	<p><i>Présenté en sachet pour un usage quotidien, le Sel Gros véritable exhausteur de goût, s'utilise en cuisine pour la cuisson des plats.</i></p> <p><i>100% naturel, le sel Salies-de-Béarn bénéficie depuis 2016 d'une IGP (Indication Géographique Protégée)</i></p>
COMPOSITION	100% Sel de Salies-de-Béarn IGP



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.500 KG NET	0.505	L = 11 / l = 4 / H = 23
CARTON	30 UVC	15.48	L = 36 / l = 25 / H = 26.5
COUCHE SUR PALETTE	10 CARTONS DE 30 UVC = 300 UVC	154.80	L = 120 / l = 80 / H = 26.5
PALETTE	4 COUCHES DE 10 CARTONS = 1200 UVC	634.20	L = 120 / l = 80 / H = 121



Fiche Technique : Les Gros Conditionnements

DESIGNATION	 <p>Seau de Sel de Salies-de-Béarn IGP– Sel Gros</p>
POIDS NET EN KG	4 KG
GENCODE	3 76 00 67 05 0055
DESCRIPTION	<p><i>Pratique à transporter et facile à ranger, ce seau permet de conserver la qualité du Sel de Salies-de-Béarn. Il est notamment incontournable pour une utilisation lors des conserves hivernales (Foire au Porc, Foires au Gras)</i></p> <p><i>100% naturel, le sel Salies-de-Béarn bénéficie depuis 2016 d'une IGP (Indication Géographique Protégée)</i></p>
COMPOSITION	100% Sel de Salies-de-Béarn IGP



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	4.00 KG NET	4.18	D=22.5 / H= 20
COUCHE SUR PALETTE	18 SEAUX = 18 UVC	75.24	L = 120 / l = 80 / H = 20
PALETTE	4 COUCHES DE 18 SEAUX = 72 UVC	316	L = 120 / l = 80 / H = 115



Fiche Technique : Les Gros Conditionnements

DESIGNATION	 <p>Sac de Sel de Salies-de-Béarn IGP– Sel Gros</p>
POIDS NET EN KG	10 KG
GENCODE	3 76 00 67 05 0024
DESCRIPTION	<p><i>Le Sac de Sel gros est recherché par les professionnels de la salaison lors des salaisons hivernales. Les particularités hygroscopiques lié à son mode de production favorisent la pénétration du sel dans les produits pour un salage à cœur.</i></p> <p><i>100% naturel, le sel Salies-de-Béarn bénéficie depuis 2016 d'une IGP (Indication Géographique Protégée)</i></p>
COMPOSITION	100% Sel de Salies-de-Béarn IGP



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	10.00 KG NET	10.06	L=60 / l=40 / H= 12
COUCHE SUR PALETTE	8 SACS = 8 UVC	80.48	L = 120 / l = 80 / H = 12
PALETTE	6 COUCHES DE 8 SACS +2 = 50 UVC	518	L = 120 / l = 80 / H = 80



Fiche Technique : Les Sels de Bain

DESIGNATION	Flacon de Sel de Bain Nature
POIDS NET EN gG	350
GENCODE	3 76 00 67 05 0239
DESCRIPTION	<p><i>Le Sel de Bain issu des Salines de Salies-de-Béarn est obtenu grâce à une évaporation lente à basse température de l'eau de source. Les cristaux en se formant piègent le concentré d'eau thermale, appelé eau mère, dans des inclusions fluides.</i></p> <p><i>Une poignée de ce sel de bain dans la baignoire suffit à procurer un état de bien être et d'apaisement</i></p>
COMPOSITION	100% Sel de Bain



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.350 KG NET	0.400	D=7.5 / H=13
CARTON	8 UVC	3.36	L = 35 / l = 24 / H = 25



Fiche Technique : Les Sels de Bain

DESIGNATION	Flacon de Sel de Bain à l'Eucalyptus
POIDS NET EN gG	350
GENCODE	3 76 00 67 05 0215
DESCRIPTION	<p><i>Le Sel de Bain issu des Salines de Salies-de-Béarn est obtenu grâce à une évaporation lente à basse température de l'eau de source. Les cristaux en se formant piègent le concentré d'eau thermale, appelé eau mère, dans des inclusions fluides.</i></p> <p><i>Allié aux effets vitalisant des huiles essentielles d'Eucalyptus, une poignée de ce sel de bain dans la baignoire procure une sensation de bien être</i></p>
COMPOSITION	Sel de Bain Eucalyptus Globulus Leaf Oil



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.350 KG NET	0.400	D=7.5 / H=13
CARTON	8 UVC	3.36	L = 35 / l = 24 / H = 25



Fiche Technique : Les Caramels

DESIGNATION	
<i>Caramels à la Fleur de Sel</i>	Caramels à la Fleur de Sel 100g
POIDS NET EN gG	100
GENCODE	
DESCRIPTION	Fabriqués par la Maison Verdier à Serres Castets (64) ces caramels dévoilent un cœur fondant et une légère note salée. Très fins et légers ils raviront les gourmands
COMPOSITION	Sucre, Sirop de Glucose (0.5%), Fleur de Sel, Lait concentré, Arome caramel, Beurre, Crème Fraiche
FABRICATION	Maison Verdier Chemin de Pau 3 allées de Brannes 64121 SERRES CASTETS



	CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT EN KG	DIMENSIONS EN CM
UVC	0.100 KG NET	0.110 KG	L=9 / l=4 / H=16