



PETITS FOURS PÂTE D'AMANDE



BOULES DE TOURONS



MAZAPAN
Ikuriña : vanille framboise pistache
Mazapan : vanille pistache amande
Nature (amande)



MAZAPAN

Le mazapan, travaillé par nos maîtres confiseurs, est composé d'un mélange raffiné des meilleures variétés d'amandes et de sucre. Dégustez-le sous forme de plaques, en délicieux petits fours déclinés dans une dizaine de parfums, ou en boules.

TOURONS

Le touron est ce mélange d'amandes et de sucre cuit selon les plus pures traditions grâce au savoir-faire transmis par Robert Pariès. La gamme de plaques de tourons comporte une quinzaine de parfums, des plus classiques aux plus inattendus comme le piment d'Espelette.

Conservation : 1 mois dans un lieu frais (18°C) et 2 mois pour les plaques. Pour une conservation prolongée, vous pouvez les mettre au réfrigérateur.



TOURONS CUITS
TOURONS CHOCOLAT

TOURONS CUITS

Plaques de 80g :

café/vanille - orange - pistache - citron -
cerise - chocolat/pistache - marrons glacés -
rhum raisins - piment d'Espelette - chocolat/noix -
noisettes - Donibane (amandes grillées)

TOURONS CHOCOLAT

Plaques de 80g :

Séville : chocolat / croustillant
Andalou : chocolat / éclats d'amandes



TOURON MOUJIJONA (200g)
TOURON DUR ALICANTE (200g)

Nos boutiques

St-Jean-de-Luz

9, rue Gambetta
Tél : +33(0)559260146

Pariès Gourmand

19, rue Tourasse

Tel : +33(0)559541040

Biarritz

1, place Beleuvre
Tél : +33(0)559220752

Bayonne

14, rue Port-Neuf

Tel : +33(0)559590629

Socoa (Uruguie)

Zone de Putilenea
Tél. +33(0)559220600
(+ visite des ateliers)

Paris (6^{ème})

9 bis rue Saint-Placide

Tel. +33(0)145446464

Vente en ligne sur www.paries.fr
(Paiements sécurisés) E-mail: contact@paries.fr