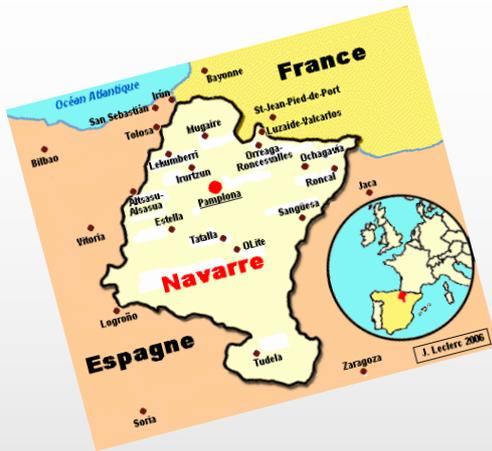


COMPTOIR COMMERCIAL DE NAVARRE

[www.comptoir-commercial-navarre.fr](http://www.comptoir-commercial-navarre.fr)



Produits de Navarre et de  
qualité, fabriqués  
Artisanalement.

**PRODUIT DU TERROIR**

## SOMMAIRE

- ◆ Haricots \_\_\_\_\_ 3-4
- ◆ Pois Chiches \_\_\_\_\_ 5
- ◆ Poivrons Piquillos \_\_\_\_\_ 6-7
- ◆ Asperges \_\_\_\_\_ 8
- ◆ Légumes Divers \_\_\_\_\_ 9
- ◆ Poissons \_\_\_\_\_ 10
- ◆ Piments Verts de Navarre \_\_\_\_\_ 11
- ◆ Piment d'Espelette / Tapas \_\_\_\_\_ 12-13
- ◆ Olives et Caprons \_\_\_\_\_ 14-15
- ◆ Huiles d'Olive et Vinaigres \_\_\_\_\_ 16-17
- ◆ Tomates \_\_\_\_\_ 18
- ◆ Confitures \_\_\_\_\_ 19



COMPTOIR COMMERCIAL DE NAVARRE



## Nous choisissons exclusivement des produits fabriqués artisanalement.



Les Piments Guindillas récoltés à la main au Pays-Basque Espagnol sont tendres et peu piquants. Ils se marient à merveille en brochette, accompagnés d'Olives farcies et d'Anchois.



Les poivrons Piquillos sont grillés au feu de bois et préparés manuellement. Aussi bien en condiment, coupés en lamelles; ils peuvent être farcis à la morue notamment.



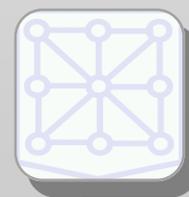
Le Piment d'Espelette, mondialement connu, apportera couleur et caractère à vos assiettes (à découvrir, en poudre, en gelée, en purée et en confiture).



Les Asperges « Vela » de Navarre fondent délicatement dans la bouche par leur texture parfaite.



Les Huiles d'Olive extra-vierge « Aceite de Oliva Virgen Extra » Urzante présentent une excellente qualité en salade.



## HARICOTS BLANCS HABONES 1kg

**MERINO**

8.34 €

1 colis = 25

Haricots plats très grands (2/3cm).

En complément d'une garbure ou en  
salade tiède aux herbes fraîches.



## HARICOTS BLANCS POCHAS 1kg

**MERINO**

Espagne

4.74 €

1 colis = 25

Haricots proches des flageolets, peu farineux, récoltés  
avant maturité.

Idéal en ragoût.



## 4/4 HARICOTS BLANCS POCHAS JA'E

**500gr net égoutté**

2.56 €

1 colis = 12

Haricots proches des flageolets, peu farineux, récoltés avant  
maturité.

Idéal en ragoût.



## 3/1 HARICOTS BLANCS POCHAS JA'E

**1.6kg net égoutté**

6.46 €

1 colis = 6

Haricots proches des flageolets, peu farineux, récoltés  
avant maturité.

Idéal en ragoût.



## BOCAL HARICOTS HABONAS 560g

1.90 €

Haricots plats très grands (2/3cm).

En complément d'une garbure ou en salade, tièdes aux herbes fraîches.



## HARICOTS NOIRS 1kg

**MERINO**

Espagne

11.09 €



En garbure.

Se marient avec les plats de riz et plats de viande en sauce.

## HARICOTS ROUGES 1kg

**LUENGO**

4.30 €



En garbure.

Se marient avec les plats de riz et plats de viande en sauce.

**GARBANZOS PEDROSILLANOS 1kg (mini pois chiches)**

**MERINO**

3.98 €



En garbure, agrémentés de chorizo, de guindillas.

**GARBANZOS 1kg**

**LUENGO**

3.60 €



En garbure, agrémentés de chorizo, de guindillas.

**POIS CHICHES NATUREL 400g (net égoutté)**

**ROSARA**

NAVARRE

3.50 €

1 colis = 15

En garbure, agrémentés de chorizo, de guindillas.



Récolté à parfaite maturité entre le mois d'Octobre et la fin Novembre, lorsqu'il atteint cette couleur rouge vif qui le caractérise, le piquillo prend le chemin de l'usine de conserverie.

Grillés sur des braises, au feu de bois de hêtre, épluchés et pelés à la main, ils sont ensuite triés, puis classés en fonction de leur qualité. Ils obtiendront ainsi, la qualification extra, première ou seconde qualité, en fonction de leur taille, de leur couleur, de leurs éventuelles imperfections et de la quantité de graines qu'ils contiennent.

Mis en conserve, sans sel ni huile, mais avec leur simple exsudat, le pimiento del piquillo de Lodosa peut soit se déguster nature, tel quel, froid ou chaud, soit comme condiment, soit farci avec de la morue, du thon, des calamars, de l'agneau ou de la queue de bœuf.

Taillé en fines lamelles, il peut même servir à la préparation de tapas, ce qui en fait un produit naturel, au léger goût de fumé.

Poivrons  
Piquillos



### 3/1 PIQUILLO VELA 90/100

2.3kg net égoutté

1 colis = 6  
= 16.8 kg

26.80 €



Provenance : Navarre

(Pays-Basque Sud)

### 1/2 PIQUILLO VELA

330gr net égoutté

1 colis = 12  
= 5.7 kg

5.50 €

NAVARRRE



### BOCAL PIQUILLOS EXTRA VELA

150gr net égoutté

1 colis = 20  
= 6.8 kg

2.66 €



NAVARRRE

**BOCAL PIQUILLO EXTRA VELA**

**250gr net égoutté**

1 colis = 12

= 6.1 kg

NAVARRRE

4.38 €



**1/2 PIQUILLO BUJANDA**

**300gr net égoutté**

1 colis = 24

PEROU

2.10 €



Bon rapport qualité / prix.

**3/1 PIQUILLOS ENTIERS BUJANDA**

**60/80 ou 80/100**

**1.9kg net égoutté**

1 colis = 6

PEROU

8.10



Bon rapport qualité / prix.

**3/1 PIQUILLO LAMELLES BUJANDA**

**1.9kg net égoutté**

1 colis = 6

PEROU

6.85 €



Bon rapport qualité / prix.

**BOCAL GOUTTES DE  
POIVRONS EMERATRIZ**

**85gr net égoutté**

1 colis = 12

PEROU

4.52 €



Spécial salades, pizzas ou pâtes.

**4/4 GOUTTES DE POIVRONS**

**EMERATRIZ**

PEROU

**325gr net  
égoutté**

10.45 €



Spécial salades, pizzas ou  
pâtes.



### BOCAL POINTES ASPERGES VELA D.O.

**115gr net égoutté**

1 colis = 20 = 7kg

2.50 €



NAVARRA

Texture douce, peu ou pas fibreuse. Équilibre entre douceur et amertume. En soupe, en omelette, grillée, en garniture, en salade ou accompagnée de tout type de sauce.

### 1/4 POINTES ASPERGES VELA

**135gr net égoutté**

1 colis = 24

= 6.8 kg

2.75 €



NAVARRA

Texture douce, peu ou pas fibreuse. Équilibre entre douceur et amertume.

En soupe, en omelette, grillée, en garniture, en salade ou accompagnée de tout type de sauce.

### 4/4 ASPERGES 17/24 VELA

**500gr net égoutté**

1 colis = 12 = 12.1 kg

4.45 €



NAVARRA

Texture douce, peu ou pas fibreuse. Équilibre entre douceur et amertume.

En soupe, en omelette, grillée, en garniture, en salade ou accompagnée de tout type de sauce.

### 4/4 ASPERGES 13/16 VELA

**500gr net égoutté**

5.18 €

1 colis = 12 = 12.1 kg

NAVARRA



Texture douce, peu ou pas fibreuse. Équilibre entre douceur et amertume. En soupe, en omelette, grillée, en garniture, en salade ou accompagnée de tout type de sauce.

### 1/2 ASPERGES 5 FRUITS VELA

**250gr net égoutté**

1 colis = 12

= 6.6kg

6.35 €



NAVARRA

Texture douce, peu ou pas fibreuse. Équilibre entre douceur et amertume. En soupe, en omelette, grillée, en garniture, en salade ou accompagnée de tout type de sauce.

**BOCAL CŒURS ARTICHAUTS 8-12**

**250gr net égoutté**

**3.85 €**

NAVARRRE

Grâce à des rigoureux procédés de sélection et de mise en bocaux, ces aliments de choix gardent toute leur fraîcheur.



**RIZ ROND CALASPARRA 1kg (D.O.)**

1 colis = 12

**2.87 €**

Murcia (Espagne)

Ce riz détient une A.O.P.. Utilisé principalement pour les paëllas et risottos.



**VENTRECHE DE THON à l'huile d'olive**

**Ria de Santoña**

**80gr net égoutté**

1 colis = 50 = 8.1 kg

3.89 €

Espagne (Cantabrique)



Partie la plus précieuse du thon, tendre et savoureuse.  
En tapas ou en salade composée.

**VENTRECHE DE BONITO DEL NORTE**

**huile olive 360gr (net égoutté)**

**ONGI**

19.90 €

Biscaye

(Pays-Basque Sud)



Partie la plus précieuse du thon, tendre et savoureuse.  
En tapas ou en salade composée.

**THON ROSE CLARO huile végétale**

**GUENAGA**

**1.4kg net égoutté**

1 colis = 8 = 18.4 kg

Pays-Basque Sud

28.25 €



Même fabricant que « La Nutria ».

Utilisé en salade.

**THON ROSE CLARO huile végétale**

**GUENAGA**

**650gr net égoutté**

Pays-Basque Sud

14.50 €



Même fabricant que « La Nutria ».

Utilisé en salade.

**ANCHOIS EL MENU huile olive**

**350gr net égoutté**

**(Série Oro)**

26.24 €

**Cantabrique - Espagne**

Bon rapport qualité - prix.



**SARDINILLAS huile olive ARLEQUIN 10/14p**

**81gr net égoutté**

1 colis = 50 = 8.7kg

**Espagne (Cantabria)**

Petites sardines utilisées en tapas.

**SARDINILLAS huile olive ARLEQUIN**

**60gr net égoutté**

1 colis = 50 = 8.7kg

**Espagne (Cantabria)**

1.30

Petites sardines utilisées en tapas.



2.98 €

# LE GUINDILLA

Les guindillas sont récoltés à la main à leur point optimal de développement. Classés par taille, ils sont mis en bocal et couverts de vinaigre de vin manuellement au Pays-Basque espagnol.

Les qualités du guindilla, tendre et peu piquant, le rendent particulièrement adapté pour les apéritifs, sous forme de tapas notamment, ou comme accompagnement pendant les repas.

Piments de Navarre

**BOCAL (en plastique) 3/1 GUINDILLAS au vinaigre**

**1.750 kg net égoutté**

1 colis = 4 = 15.7 kg

**LA GUIPUZCOANA**

NAVARRE

22.92 €



**BOCAL GUINDILLAS**

**300gr**

1 colis = 15 = 14.7 kg

7.15 €



**LA GUIPUZCOANA**

NAVARRE

**BOCAL GUINDILLAS**

**130gr net égoutté**

1 colis = 15 = 8 kg

4.09 €



**LA GUIPUZCOANA**

NAVARRE

**PIMENT POUDRE DU PAYS-BASQUE 1KG**

(cultivé dans la zone hors A.O.C.)

1kg

BIZI

51.57 €

PAYS-BASQUE

Piment déclassé soit à cause de la DLUO atteinte, du lieu de culture ou du calibre.



**PIMENT POUDRE ESPELETTE (A.O.P.) 1kg**

PAYS-BASQUE

67.60 €

Condiment mondialement connu.



**FLACON PIMENT POUDRE**

**ESPELETTE 40gr**

(pot doseur)

4.65 €

PAYS-BASQUE



**GELEE DE PIMENT ESPELETTE 800ml**

1 colis= 6 = 7.1 kg

PAYS-BASQUE

7.36 €

Élaboré à partir de piments d'Espelette et de chair de piments.

Apporte une touche sucrée-salée et se marie aussi avec le fromage de brebis.



**PUREE DE PIMENT du  
Pays-basque 90gr**

PAYS-BASQUE

2.70

La purée de piment du Pays-Basque s'utilise en petite quantité comme le harissa pour agrémenter les grillades, les pâtes, les œufs, le riz et les sandwiches. Par son goût plus piquant que le piment d'Espelette en poudre, elle apporte intensité à vos vinaigrettes et plats mijotés.



**GELEE DE PIMENT ESPELETTE 100gr**

PAYS-BASQUE

2.60 €

Élaboré à partir de piments d'Espelette et de chair de piments. Apporte une touche sucrée-salée et se marie aussi avec le fromage de brebis.



## TIPULADE 120gr

PAYS-BASQUE

S'assimilant à une tapenade et cuisinée à partir d'oignons , grattons de porc et relevée au piment d'Espelette.

Idéal pour les tapas.

Saveur garantie.

2.50 €



## POIVRONNADE 120gr

PAYS-BASQUE

S'assimilant à une tapenade et cuisinée à partir de poivrons rouges, relevée au piment d'Espelette.

Idéal pour les tapas.

Saveur garantie.

2.50 €



# Sélection exclusive pour la réalisation de tapas

Olives et  
Câprons

## 1/2 OLIVES VERTES FARCIES AUX ANCHOIS MAESTROSO

130g net égoutté

X 12

1.15 €



Espagne

Farce élaborée à partir de filets d'anchois, gros calibre d'olive.

## 1/2 OLIVES VERTES FARCIES AU PIMENT ESPELETTE SARASA

130g net égoutté

X 12

1.40 €



Espagne

Farce élaborée à partir de poivrons et piment d'Espelette.

## 1/2 OLIVES VERTES « EL CORTIJO » MAESTROSO

130g net égoutté

X 12

1.15 €



Espagne

Olives conservées dans une marinade de poivrons, oignons.

## BOCAL CAPRES CAPRON MERA

1.4 kg

ESPAGNE

10.50€



### BOCAL OLIVES VERTES FARCIES AUX ANCHOIS MERA

Poids net égoutté 175g

2.00 €

Espagne

Farcies avec de la pâte d'anchois. Variété Manzanilla. Aromatisées avec goût d'anchois



### BOCAL OLIVES VERTES ASSAISONNÉES MERA

Poids net égoutté 400g

2.76 €

Espagne

Olives vertes avec noyau assaisonnées avec de l'ail, du poivron, des épices et des herbes aromatiques.

Variété Hojiblanca.



### BOCAL OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES MERA

Poids net égoutté 225g

2.70 €

Espagne

Variété Manzanilla. Naturelles, de goût doux, les plus « faciles à manger ». Idéales pour les salades, l'élaboration des sandwichs, pizzas...



## HUILE OLIVE VIERGE EXTRA 1L

(bouteille plastique)

Extraction à froid Seleccion

**URZANTE**

5.44 €

X 15

NAVARRE

Cette huile est issue de différentes variétés d'olives (arbequina, hojiblanca, verdial) et selon des procédés mécaniques. Elle apportera un goût agréable et riche en arômes et saveur. A utiliser cru.



## HUILE OLIVE VIERGE EXTRA 1L

Seleccion (qualité supérieure)

**ONDOLIVA (Urzante)**

NAVARRE

5.24 €

Cette huile est obtenue selon des procédés mécaniques.



## HUILE OLIVE DE GRIGNON ORUJO

**URZANTE 1L (Urzante)**

X 15

NAVARRE

3.99 €

Mélange d'huile de grignon d'olive et d'huile d'olive vierge.

Courante dans la gastronomie espagnole. Utilisée pour la cuisson des aliments grâce à sa parfaite tenue en haute température.



## HUILE OLIVE EXTRA VIERGE EXTRA PICUAL 1L

**URZANTE**

5.55 €

Huile d'olive vierge extra. Extrait uniquement par des procédures mécaniques. Emballé dans une bouteille de plastique



**XIPIXTER 50cl**

**ACCOCEBERRY**

5.14 €



Sauce vinaigrée pour grillades  
(aux herbes et piment d'Espelette).  
Arroser les viandes et poissons  
au moment de servir.

**VINAIGRE DE XERES 12 ANS**

**75cl**

6.90 €

Un **produit typique d'Andalousie**.

Celui ci est élaboré de façon **artisanale** et détient de ce fait une **appellation d'Origine Contrôlée "Vinagre de Jerez"**.



**VINAIGRE DE XERES 25 ANS**

**37.5cl**

6.30 €

Un **produit typique d'Andalousie**.

Celui ci est élaboré de façon **artisanale** et détient de ce fait une **appellation d'Origine Contrôlée "Vinagre de Jerez"**.

En nez, ressort sa grande harmonie et arômes de Jerez.

En bouche, il se présente rond, équilibré, avec une grande intensité et structuré

Il se distingue par un retro-goût propre aux vinaigres d'un grand âge, avec des nuances de caramel et de vanille, qui le rendent indispensable dans votre cuisine et à votre table.



**BRIK TOMATE FRITO 2.1KG**

**ORLANDO**

X 6

4.40 €



**3/1 TOMATE FRITO 2.65kg**

**ORLANDO**

X 6

5.15 €



**4/4 TOMATE FRITO 800g**

**ORLANDO**

X 6 = 5.6 kg

2.15 €



**CONFIT PIM 1KG**

PAYS-BASQUE

8.32 €



**CONFIT PIM 28g x48**

**Ou CONFITURE ABRICOT, FRAISE  
CERISES NOIRES 28g x48**

22.56 €



PAYS-BASQUE

**CONFIT PIM (confit de  
piquillos)**

**250G**

3.05 €

PAYS-BASQUE



Produit artisanal du Pays-Basque réalisé à partir de poivrons morrones, piquillos et relevé au piment d'Espelette.

Il accompagne un fromage et relève un foie gras lui apportant une note sucrée.

**CONFITURE DE FIGUES VIOLETTES**

**(pot 1kg)**

**Confitures de Haute-Soule**

X 6

PAYS-BASQUE

6.76 €



**CONFITURE DE CERISES NOIRES**

**(pot 1kg)**

6.50 €

X 6

PAYS-BASQUE



**GELÉE DE CIDRE KUEPULA 800ml**

**1 colis = 6 = 7.1kg**

Apporte une touche sucrée-salée, excellente avec le

magret, le fromage de brebis et tout autres mets!

8.95 €

PAYS-BASQUE



**Nouveau**

**PÂTE DE COING MEMBRILLO**

**en 4kg**

**EMILY FOODS**

18.23 €





COMPTOIR COMMERCIAL DE NAVARRE

Tél. : 05 59 37 01 46

Mail : [contact.ccn@orange.fr](mailto:contact.ccn@orange.fr)