

LES CARDONS



Conserves Guintrand

Bd. Gilloux et Raymond - 84200 CARPENTRAS - France

Tél : 04 90 67 24 81 - Fax : 04 90 60 37 73

e-mail : accueil@reynier-epicerie-fine.fr - internet : www.reynier-epicerie-fine.fr

LES CARDONS

Jun 2026

CARDONS POUR GOURMETS

Définition : ces conserves sont préparées à partir de variétés non épineuses aux côtes naturellement blanches et charnues (non creuses). La transformation ne peut se faire néanmoins qu'après une période d'étiolage nécessaire pour blanchir le légume. Ce sont les côtes (pétioles) qui sont mises en oeuvre et on les effile à la main avant de les couper en morceaux carrés de 3 ou 4 cm de côté.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 54,6/13 Graisses : 0,45g Dont AGS : 0,02g Glucides : 1,5g Dont sucres : 0,71g Protéines : 0,69g Sel : 0,680g

FORMAT	COLISAGE					PALETISATION								
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UNCS par COLIS	POIDS D'UN COLIS (Kg)	Nbre d'UNCS par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	PAL. EUR. 80X120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (Kg)	Déliv (ans)	CODE BARRE	
bocal	720	640	430	350x175x155	8	8	768	96	8	12	136	770	4	3443547267005

Origine : Rhône-Alpes.

Epoque de fabrication : novembre - décembre.

Couleurs :

- du légume : clair, jaune pâle à beige grisé.
- du liquide de couverture : jaune très clair et limpide.

Aspect du légume : morceaux sensiblement carrés de 3 à 4 cm de côté.

Saveur : normale, franche et caractéristique du cardon.

Tenue : tendre à moelleux.

Ingrédients : cardons, eau, sel.

Pression interne : entre -100 et -200 mb.

pH : entre 5,1 et 5,2.

Stabilité : produit stérilisé.

Allergènes : aucun.



COEURS DE CARDONS

Définition : ces conserves, en bocal uniquement, sont préparées à partir du collet des cardons utilisés pour la présentation habituelle. On appelle "collet" la partie du pied où viennent s'attacher les côtes (ou pétioles). Ce collet est découpé en rondelles d'environ 1cm d'épaisseur, perpendiculairement à l'axe vertical du pied de cardon. Ces rondelles ont un diamètre allant de 3 à 5 cm.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 54,6/13 Graisses : 0,45g Dont AGS : 0,02g Glucides : 1,5g Dont sucres : 0,71g Protéines : 0,69g Sel : 0,680g

bocal	720	640	430	350x175x155	8	8	768	96	8	12	136	770	4	3443547268309
-------	-----	-----	-----	-------------	---	---	-----	----	---	----	-----	-----	---	---------------

Origine : Rhône-Alpes.

Epoque de fabrication : novembre - décembre.

Couleurs :

- du légume : clair, jaune pâle à beige grisé.
- du liquide de couverture : jaune très clair et limpide.

Saveur : normale, franche et caractéristique

du cardon : particulièrement goûteuse.

Tenue : particulièrement tendre et moelleuse.

Ingrédients : cardons, eau, sel.

Pression interne : entre -100 et -200 mb.

pH : entre 5,1 et 5,2.

Stabilité : produit stérilisé.

Allergènes : aucun.



CARDONS DE NOËL

Mode de préparation : cette recette est une préparation traditionnelle provençale que l'on sert en particulier au "gros souper" de la veille de Noël. Faites réchauffer à la casserole à petit feu en remuant avec soin ou bien au micro-ondes pendant 3 minutes. Avant de servir, rajouter quelques olives noires pour présenter votre plat.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 242,8/58,3 Graisses : 4,02g Dont AGS : 0,61g Glucides : 4,2g Dont sucres : 1,29g Protéines : 1,38g Sel : 0,67g

bocal	720	650	-	350x175x155	8	8	768	96	8	12	136	770	4	3443547262208
-------	-----	-----	---	-------------	---	---	-----	----	---	----	-----	-----	---	---------------

Origine du cardon : Rhône-Alpes.

Epoque de fabrication : novembre - décembre.

Aspect du légume : légume coupé en morceaux sensiblement carrés de 3 à 4 cm de côté.

Aspect de la sauce :

- couleur : gris brun ponctué de vert foncé (persil).
- épaisseur : moyennement épaisse.
- Saveur : légèrement assaisonnée à l'anchois au

sel.

Ingrédients : cardons 57% (France), eau, oignons, huile d'olive, anchois en pâte, farine de blé, ail, persil, amidon de maïs modifié, épices, sel, aromates.

Pression interne : entre -100 et -300 mb.

pH : 5,5 plus ou moins 0,3.

Stabilité : produit stérilisé.

Allergènes : anchois en pâte, farine de blé.



CARDONS À LA BÉCHAMEL

Mode de préparation : faire chauffer à la casserole verte, à petit feu, et ajouter du gruyère râpé à votre convenance lorsque le plat est bien chaud. On peut aussi faire chauffer au micro-ondes pendant 3 minutes. On peut aussi passer au four à 200° dans un plat préalablement beurré, pendant 15 à 20 minutes avec une pincée de gruyère râpé pour faire gratiner.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 324,8/78,4 Graisses : 6,11g Dont AGS : 3,6g Glucides : 3,3g Dont sucres : 1,02g Protéines : 1,8g Sel : 0,8382g

bocal	720	650	-	350x175x155	8	8	768	96	8	12	136	770	4	3443547262406
-------	-----	-----	---	-------------	---	---	-----	----	---	----	-----	-----	---	---------------

Origine : Rhône-Alpes.

Epoque de fabrication : novembre - décembre.

Aspect du légume : légume coupé en morceaux sensiblement carrés de 3 à 4 cm de côté.

Aspect de la sauce :

- couleur : crème.
- épaisseur : épaisse à moyennement épaisse.

Saveur : franche et caractéristique de la sauce Béchamel où l'on retrouve les goûts entre autres, du

beurre, de l'emmental et de l'assaisonnement à la noix de muscade.

Ingrédients : cardons 57% (France), eau, crème 6% (crème, stabilisants : carraghénanes), beurre 4%, emmental 4%, amidon de maïs modifié, sel, épices.

Pression interne : entre -100 et -300 mb.

pH : 5,8 plus ou moins 0,3.

Stabilité : produit stérilisé.

Allergènes : crème, beurre, emmental.



Caractéristiques communes aux produits stérilisés ci-dessus : Stabilité : Stable après une incubation de 7 jours à 37° et de 7 jours à 55° sur de préférence, 2 boîtes différentes • On observe une différence de pH inférieure à 0,5 unité par rapport au témoin • L'étanchéité des boîtes est correcte après étuvage • La texture, l'aspect et l'odeur du produit ne sont pas modifiés • La flore microbienne n'a pas subi de variation.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.