

La Maison de L'Amande

Avenue des Mas Catalans

(Suivre direction Domaine des Albères)

66740 Laroque-des-Albères

tél. : 04 68 89 11 53

e-mail : christine.llense@orange.fr



A T E L I E R



B O U T I Q U E

P R E S S E À H U I L E

P R O D U I T S A R T I S A N A U X

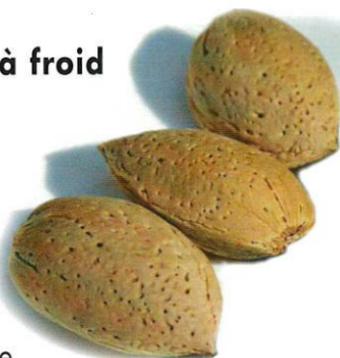
ouvert du 1^{er} mai au 15 octobre

de 15h30 à 19h00 - fermé le dimanche

Hors-saison : ouvert sur RDV

s Artisanaux sans colorant ni conservateur

- Amandes en coque (ferragnès coque tendre)
- Amandons (amandes décortiquées)
- Poudre d'amande complète
- Crème d'amande (100% amandes)
- Amandes grillées
- Huile d'amande vierge 1ère pression à froid**
- Farine d'amande complète**
- Pâte d'amande
- Nougatines à l'ancienne
- Prâlin d'amande



Location meublée saisonnière

es amandes sont riches en fer, magnésium, calcium, phosphore, vitamines A, B, C, D et E.

Elles ne contiennent pas de sucre et combattent efficacement le cholestérol.

EXPÉDITIONS :

www.spécialites-catalanes.com
ou par courrier spécialités catalanes
71 route d'Argeles 66690 SOREDE
Tel. 04 68 89 83 71



La Maison de L'Amande

Mas de la QUAXANE

Avenue des Mas Catalans (direction Domaine des Albères) - 66740 Laroque-des-Albères

tél. : 04 68 89 11 53 / e-mail : christine.llense@orange.fr