

BIOLO'KLOCK

« sauvage »

47360 Montpezat

Tél : 05 53 95 94 41

Fax : 05 53 8742 95

www.bioklock.com

david@bioklock.com

BiOLO'KLOCK

Produits bio : Confitures, purées, compotes et fruits secs

Tarifs

Nos engagements :

Toujours vous offrir des produits de très bonne qualité en travaillant les fruits de façon artisanale, pour garder toutes leurs caractéristiques gustatives et nutritionnelles.

Notre philosophie :

Privilégier un approvisionnement local de fruits frais arrivés à bonne maturité : beaucoup viennent de la propriété familiale et des exploitations biologiques environnantes.



Tous nos produits sont
issus de culture biologique
Contrôle AGROCERT



Comment commander?

1 - Par e-mail : david@bioklock.com

N'oubliez pas de préciser

- le code article
- le nom de l'article
- le volume
- la quantité

Nous pouvons vous envoyer un bon de commande par email pour vous faciliter la tâche

2 - Par fax : au 05 53 87 42 95

3 - Par courrier : Bioklock

« sauvage »

47360 Montpezat

Paiement et livraison :

Unité de livraison : Par carton de 6 avec possibilité de panacher

Paiement : par chèque

Délai normal de livraison : J+5

Retrouvez nous sur les salons :

- Bordeaux : Vive expo 10,11,12 octobre
- Paris : Marjolaine du 8 au 16 novembre
- Pau : Asphodèle du 12 au 14 Décembre
- Paris : Vivre autrement du 20 au 23 mars
- Colmar : foire Ecobio du 1 au 5 mai

Réduction en fonction de la quantité :

<50€ : port 5€ TTC

50€ : Franco de port

75€ : -3% sur le total de la commande

100€ : - 5% sur le total de la commande

200€ : - 10% sur le total de la commande

300€ : -15% sur le total de la commande

Tarifs au 15 septembre 2008 Tous les prix sont en TTC

Les Confitures

Code article	Nom produit	Poids	Prix unit. en €
042001	Abricots	420 g	5,35
044001	Abricots	800g	8,85
042032	Ananas	420 g	8,75
042019	Bananes	410g	4,85
042002	Cassis	415 g	6,00
042003	Cerises	415g	8,85
102004	Coings	400g	4,70
042005	Figues	430g	4,85
044005	Figues	800g	7,90
042006	Fraises	420g	5,30
044006	Fraises	800g	8,60
042019	Framboises	400g	6,00
042007	Fraises rhubarbes	400g	5,30
042023	Fraises bananes	410g	5,60
042008	Groseilles	420g	6,50
042031	Kiwis	430g	7,85
042009	Mirabelles	420g	7,75
042030	Mûres	415g	6,55
042010	Myrtilles sauvages	400g	6,55
042025	Noix	225g	4,15
042028	Nectarines	400g	5,20
042026	Oranges	430g	4,90
042011	Pastèques	430g	7,35
042012	Pêches	400g	4,85
042013	Poires	400g	4,70
042053	Potimarrons	400g	4,30
042020	Pruneaux bananes	390g	4,80
042017	Reines Claudes	430g	5,60
042018	Rhubarbe	410g	5,15
042056	Tomates vertes	435g	6,50



Confitures préparées avec des fruits de qualité, cuites au chaudron avec du sucre de canne roux biologique.

Aucun rajout de pectine ni de gélifiant.



Fruits séchés préparés avec des fruits frais, dénoyautage et préparation manuelle.

Humidité maximale : 35%

Sachets pasteurisés.

Les Fruits séchés

Code article	Nom produit	Poids	Prix unit. en €
0330001	Abricot s	250g	11,50
033032	Ananas	250g	10,70
033019	Bananes	250g	6,45
033003	Cerises	250g	8,15
033005	Figues	250g	5,80
033006	Fraises	100g	11,10
033033	Mangues	250g	9,60
033009	Mirabelles	250g	7,65
033010	Myrtilles	100g	8,15
033034	Papayes	250g	8,00
033012	Pêches	250g	7,60
033013	Poires	250g	7,35
033017	Reines Claudes	250g	5,30
033056	Tomates	100g	6,45

Les Pruneaux

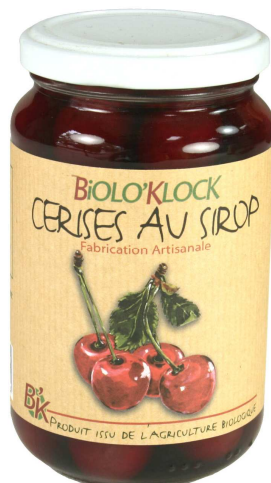
Code article	Nom produit	Poids	Prix unit. en €
022001	Géants 33/44	500g	7,85
021002	Géants 33/44	1 kg	13,40
	Géants 33/44	Vrac au kg	13,00
022002	Très gros 44/55	500 g	7,20
021002	Très gros 44/55	1 kg	12,40
	Très gros 44/55	Vrac au kg	11,90
022003	Gros 55/66	500g	6,77
021003	Gros 55/66	1kg	11,30
	Gros 55/66	Vrac au kg	11,00

Les pruneaux en vrac sont non pasteurisés et seront disponibles jusqu'au mois de décembre.

Les Fruits au sirop

Code article	Nom produit	Poids	Prix unit. en €
072001	Abricots	400 g	5,60
072003	Cerises	400 g	4,80
082003	Cerises natures	400g	8,75
073009	Mirabelles	400 g	4,45
	Mirabelles	650g	7,85
072010	Myrtilles cultivées A partir de janvier	400g	4,8
072012	Pêches	400 g	4,65
073013	Poires	400 g	4,80
072000	Pruneaux	400 g	4,20

Fruits au sirop préparés avec des fruits frais, le sirop est composé d'eau et de sucre.



Les Compotes

Code article	Nom produit	Poids	Prix unit. en €
052001	Abricots	380g	5,30
052019	Bananes	375g	3,80
052004	Coings	380g	4,35
052005	Figues	385g	4,55
052012	Pêches	390g	3,90
052013	Poires	395g	3,30
052014	Pommes	355g	3,15

Préparation de fruits avec une teneur totale en sucre de 35% (environ 20% de sucre ajouté)



Les Purées de fruits



Purée de fruits sans adjonction de sucre : 100% fruits.

Code article	Nom produit	Poids	Prix /unit en €
061001	Abricots	350g	5,00
061002	Cassis A partir de janvier	390g	4,20
061004	Coings	355g	4,90
061005	Figues	355g	5,10
061006	Fraises	350g	6,50
061024	Marrons	375g	7,40
061009	Mirabelles	365g	6,20
061010	Myrtilles	345g	8,50
061012	Pêches	350g	4,80
061014	Pommes	360g	3,20
061013	Poires	350g	3,20
061000	Pruneaux	400g	4,50
061016	Prunes	360g	3,8
061017	Reines Claudes	360g	5,80
061056	Tomates	340g	3,50

Les Gelées et Crèmes

Code article	Nom produit	Poids	Prix / unit en €
101002	Gelée de cassis	240g	5,30
101008	Gelée de groseilles	420g	5,00
102004	Gelée de coings	250g	3,85
042000	Crème de pruneaux	410g	4,55
042024	Crème de marrons	420g	5,70

Gelée : eau et jus du fruit avec du sucre (teneur totale en sucre environ 60 %.)

Crème : purée de fruits avec du sucre de canne (teneur totale en sucre environ 60%.)

