CATALOGUE
2021-2022

FERM EN BIO
Terres du Sud-Ouest

PRUNEAUX & CIE

100% BIO

"Une Terre, des Hommes, un Savoir-faire".

Service commercial :
commercial@cabso.fr - Tél. 07.57.07.78.93
approvente@cabso.fr - Tél. 07.88.58.42.36
S.A.S. CABSO BIO - Zac de la Confluence 47160 DAMAZAN

OFFRE GAMME

VALABLE DU 01/01/2021 AU 31/10/2021

TARIFICATION

LE TRADITIONNEL

PRUNEAUX D'AGEN

Le pruneau d'Agen est obtenu à partir de prunes séchées lors de la récolte à 21% afin de pouvoir le conserver. Les pruneaux sont ensuite réhydratés à 35% d'humidité à la commande pour les déguster en coupe-faim ou en cuisine.

	Calibre	Unité vente	Colisage	Palettisation	Tarif départ	
Pruneau d'Agen	Géant - 33/44	Sachet 500 g	x 12 / colis	108 col / pal	3.45 / u	
Pruneau d'Agen *dénoyauté*	Géant - 33/44	Sachet 500 g	x 20 / colis	54 col / pal	3.80 / u	
Pruneau d'Agen *"vrac"*	Très gros - 44/55	Sachet 2,5 kg	x 2 / colis	96 col / pal	6.50 / kg	demeter agriculture biodynamique
Pruneau d'Agen	Très gros - 44/55	Sachet 250 g	x 24 / colis	54 col / pal	2.15 / u	demeter agriculture biodynamique
Pruneau d'Agen *"cuisine"*	Gros - 55/66	Sachet 500 g	x 12 / colis	108 col / pal	2.75 / u	

LES GOURMANDS

SPÉCIALITÉS MOELLEUSES

Le pruneau mi-cuit est obtenu à partir de la prune directement séchée à 35% d'humidité et mis en sachet lors de la récolte ; ce qui lui confère une texture moelleuse et un goût authentique.

La prune mi-cuite est obtenue à partir du fruit à peine séché. La peau très tendre abrite une chair particulièrement fondante. Extra moelleuse, c'est celle qui offre le goût le plus proche de la prune fraîche.

	Calibre	Unité vente	Colisage	Palettisation	Tarif départ	
Pruneau mi-cuit	Géant - 33/44	Sachet 500 g	x 12 / colis	96 col / pal	4.00 / u	
Pruneau mi-cuit	Géant - 33/44	Sachet 500 g	x 12 / colis	96 col / pal	4.10 / u	demeter agriculture biodynamique
Prune mi-cuite	-	Sachet 500 g	x 12 / colis	96 col / pal	4.20 / u	

LES PUR JUS

AUTRES DOUCEURS

Les jus sont élaborés sans colorants ni conservateurs et sans sucres ajoutés, ils se dégustent frais à tout moment de la journée.

	Unité vente	Colisage	Palettisation	Tarif départ
Jus de pruneaux	Bouteille 0.75 L	x 6 / colis	105 col / pal	2.30 / u
Jus de raisin muscat	Bouteille 1 L	x 6 / colis	105 col / pal	2.53 / u
Jus de raisin rouge	Bouteille 1 L	x 6 / colis	105 col / pal	2.53 / u

UN PEU D'HISTOIRE...

C'est grâce à son port sur la Garonne qu'Agen est devenue la ville principale des expéditions de pruneaux. Étant estampillés du nom du port d'embarquement d'origine, ils étaient connus sous la dénomination "PRUNEAUX D'AGEN".

NOS PRODUCTEURS

La Coopérative des Agriculteurs Bio du Sud-Ouest, c'est aujourd'hui plus de 100 producteurs dont 60 adhérents unis autour de valeurs communes. Les pruniculteurs représentent 10 fermes, toutes sont 100% BIO et situées dans le bassin du Grand Sud Ouest.

IGP PRUNEAUX D'AGEN

Le Pruneau d'Agen est une I.G.P. (Indication Géographique Protégée) depuis 2002. Ce label garantit que les pruneaux d'Agen sont exclusivement obtenus à partir des vergers de prune d'Ente plantés dans une zone de production délimitée (Lot-et-Garonne, Dordogne, Gironde, Tarn-et-Garonne, Gers et Lot). Cette démarche s'appuie sur une traçabilité rigoureuse depuis le verger du producteur jusqu'au consommateur garantissant ainsi un niveau de qualité unique.

BIO EQUITABLE EN FRANCE

Le label Bio Equitable En France garantit aux consommateurs:

-un prix équitable et rémunérateur pour les producteurs
-un engagement de minimum 3 ans entre les acteurs
-le respect d'engagements environnementaux et sociaux
-un groupe de producteurs organisé démocratiquement

AGRICULTURE BIO-DYNAMIQUE

La biodynamie est une agriculture biologique qui considère la terre comme un organisme vivant. Par exemple elle prend en compte les cycles solaires et lunaires de la Terre. L'utilisation de composts et de préparations à base de plantes médicinales permet d'augmenter la fertilité et biodiversité des sols. Son cahier des charges favorise le développement de fermes plus autonomes et diversifiées.

Service production et qualité:
qualite@cabso.fr - Tél. 06.42.77.75.25

QUELQUES CHIFFRES

40 ANS

C'est la durée de vie moyenne du prunier d'Ente bio (qui peut vivre jusqu'à 50 ans).

6 ANS

C'est le temps qu'il faut à un jeune prunier pour livrer sa première récolte.

100 KG

C'est le poids de fruits annuel que peut produire un prunier en bonne santé.

3 KG

C'est le poids minimum de prunes d'Ente qu'il faut pour obtenir environ 1kg de pruneaux.

22 H

C'est le temps de séchage moyen nécessaire pour transformer une prune en pruneau.

80 %

C'est la part du Lot-et-Garonne dans la production française de pruneaux d'Agen.

94 %

C'est la part de pruneaux qui proviennent de la zone IGP du pruneau d'Agen.

Source : BIP (Bureau Interprofessionnel du Pruneau)