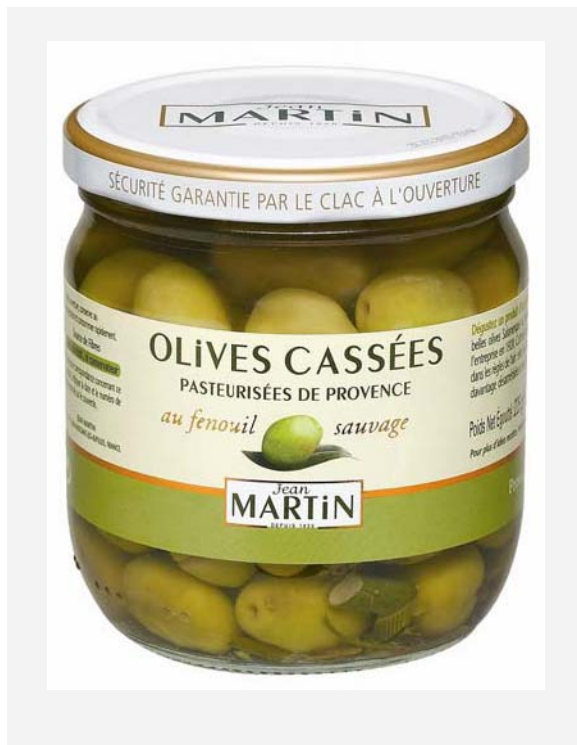


**Les Olives Cassées Jean Martin :  
une spécialité de saison des Baux-de-Provence  
à consommer désormais toute l'année et où que vous soyez !**

Provoquez vos papilles en goûtant à la saveur étonnante des **Olives Cassées** Jean Martin ...  
... et laissez-vous transporter en Provence !

Désormais disponibles en grande distribution, vous n'aurez plus aucune raison de ne pas résister à leur caractère exceptionnel : bien différentes des olives traditionnelles, les **Olives Cassées** sont renommées pour leur goût intense de fenouil sauvage et leur texture ferme. Une recette entièrement naturelle et riche en sources de fibres.



**Olives Cassées  
pasteurisées de Provence  
au fenouil sauvage**

Produit de **qualité**, sans colorant ni conservateur,  
constitué à base d'**Olives Cassées**  
**Salonenque AOC de la Vallée des Baux-de-Provence**, cultivées et récoltées à la main.

Délicatement **parfumées au fenouil sauvage**  
**de Maussane les Alpilles**, elles sont idéales  
en apéritif, en accompagnement d'une assiette  
de charcuterie, en fricot ou en ragoût de pommes  
de terre (cf recette ci-après).

**PVC: 4,90 € (385g)**

**18 MOIS DE CONSERVATION ET UNE DISTRIBUTION NATIONALE**

C'est une petite révolution chez Jean Martin : les **Olives Cassées** -produit historique de la marque **puis 1920-** sont désormais proposées **en conserve**, avec une durée de conservation de **18 mois**, contre seulement 3 mois auparavant. Les adeptes de « l'apéro » seront comblés avec un produit **désormais en vente dans toutes les grandes surfaces**, une première pour cette spécialité vendue jusqu'alors **uniquement de façon locale**.

**UN PRODUIT DU TERROIR DES BAUX-DE-PROVENCE, 100% NATUREL ET EQUILIBRE**

Fraîches et d'un vert vif, les **Olives Cassées** sont les premières olives de l'année. Leur **préparation relève d'un véritable art de vivre en Provence** : elles sont **cueillies à la main** dans la **Vallée des Baux-de-Provence** pour être éclatées au marteau sans abîmer le noyau et enfin simplement plongées dans une saumure à base de fenouil sauvage qui leur donnera un **goût très parfumé**. Une recette à la fois **simple et saine, riche en sources de fibres et respectueuse de l'environnement** (production locale, pas de produits artificiels ajoutés) : **on en redemande !**

**LES OLIVES CASSEES CUISINEES: LA RECETTE INCONTOURNABLE DE L'HIVER !**

**- Le ragoût de pommes de terre aux Olives Cassées de la Vallée des Baux -**

**Ingrédients:**

- 300g d'**Olives Cassées** Jean Martin
- 200g de poitrine salée
- 2 kg de pommes de terre
- 3 oignons
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet garni (thym et laurier)
- poivre

**Préparation:**

Découpez la poitrine salée et faites-la rissoler à l'huile d'olive avec les oignons. Ajoutez ensuite l'ail, les pommes de terre coupées en morceaux et le bouquet garni.

Couvrez d'eau, poivrez et laissez mijoter à feu doux pendant une bonne vingtaine de minutes. Terminez en ajoutant les **Olives Cassées** Jean Martin au dernier moment, et laissez cuire cinq à dix minutes.

**C'est prêt, régalez-vous !**



**Notre supplément coup de cœur :**

**L'Huile d'olive AOC Provence**

*Une autre façon de savourer les Olives Grossane !*

**Un fruité vert, intense en goût et en arôme  
et équilibré par la douceur de la Grossane.**

*Délicieux en assaisonnement de vos salades  
ou sur un simple bout de pain.*

*A ajouter cru à tous vos plats,  
cette huile ce suffit à elle-même.*

**PVC: 12.50 €(50cl)**