



Moulin Fortuné Arizzi  
Propriétaire Récoltant  
Le Mas Des Pins  
04190 Les Mées  
Tel 04.92.34.04.80 Fax 04.92.34.30.89  
Email : [accueil@moulinarizzi.com](mailto:accueil@moulinarizzi.com)  
Site : [www.moulinarizzi.com](http://www.moulinarizzi.com)

## TARIF 2012

### **HUILE D'OLIVE DU DOMAINE " Pur Terroir Vierge Extra "**

	<b>T.T.C</b>
<i>Bidon de 5 litres</i>	93.00 €
<i>Bidon de 3 litres</i>	58.00 €
<i>Bouteille de 2 litres</i>	39.90 €
<i>Bidon aluminium noir de 750 ml</i>	16.90 €
<i>Bouteille de 500 ml</i>	11.90 €
<i>Bouteille de 250 ml</i>	7.40 €
<i>Bouteille de 100 ml</i>	5.30 €

### **L' HUILE D' OLIVE AROME DE TRUFFE NOIRE »**

*En assaisonnement quelques gouttes suffisent.*

*Nous tenons des recettes à votre disposition*

<i>Bouteille de 100 ml</i>	17.50 €
<i>Bouteille de 250 ml</i>	34.50 €

### **VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE**

*Qualité supérieure – Nous tenons des recettes à votre disposition*

<i>Bouteille de 100 ml</i>	5.60 €
<i>Bouteille de 250 ml</i>	11.90 €

### **SPECIALITES PROVENCALES**

***La tapenade*** : Crème d'olives noires ou vertes, se déguste sur des toasts de pain grillé pour l'apéritif, délayée avec de l'huile d'olive pour l'assaisonnement des crudités.

***L'Anchoïade*** : Crème à base d'anchois et d'huile d'olive - s'apprécie comme la tapenade

<i>En pot de 90g</i>	90 g	5.40 €
----------------------	------	--------

<i>Délice de Poivrons</i>	180 g	5.70 €
<i>Délice d'Artichaut</i>	180 g	7.10 €
<i>Caviar d'Aubergines</i>	180 g	6.90 €
<i>Délice d'Asperges</i>	180 g	7.10 €
<i>Pâtes de tomates séchées</i>	180 g	6.10 €
<i>Confit de Figues</i>	180 g	5.50 €
<i>Confit à la truffe blanche d'été</i>	200 g	7.90 €

<i>Coffret Duo : Caviar d'aubergines et Pâtes de Tomates séchées</i>	2x180 g	10.90 €
<i>Coffret Trio : Tapenade noire Tapenade verte et Pâtes de Tomates séchées</i>	3 x90g	11.30 €
<i>Caillette de Montagne des Alpes</i>	200 g	6.60 €
<i>Terrine de campagne aux noisettes</i>	200 g	6.60 €
<i>Terrine de campagne aux genièvres</i>	200 g	6.60 €
<i>Terrine de sanglier aux Cèpes et aux Bolets</i>	160 g	5.70 €
<i>Terrine des Alpes à la bière Alphanand</i>	200 g	6.60 €

### NOS DELICIEUSES OLIVES

<i>Noires Picholines</i>	370 g	4.50 €
<i>Noires Grecques Herbes de Provence</i>	370 g	4.50 €
<i>Vertes Picholines</i>	370 g	4.50 €
<i>Vertes cocktail apéritif</i>	370 g	4.50 €
<i>Vertes cassées Provençales</i>	370 g	4.50 €

### MIEL

<i>Miel de lavande en pot de</i>	250 g	5.60 €
<i>Miel de lavande en pot de</i>	500 g	9.10 €
<i>Miel de lavande en pot de</i>	1000 g	15.20 €

### CONFITURES DE FABRICATION ARTISANALE

<i>Pêches, Groseilles rouges épépinées, Framboises épépinées, Oranges, Mirabelles, Cynorhodon (églantines), Reine-claude, Figs, Myrtilles sauvages épépinées, Cassis, Mûres sauvages, Rhubarbes</i>	500 g	6.90 €
---	-------	--------

### CONFISERIE DU TERROIR

<i>Calissons</i>	220 g	8.10 €
<i>Nougat blanc</i>	100 g	3.90 €
<i>Nougat blanc</i>	200 g	6.10 €
<i>Nougat noir</i>	100 g	4.80 €
<i>Amandes grillées enrobées d'un glaçage au chocolat</i>		
<i>Olives de Provence</i>	200 g	8.80 €
<i>Galets de la Durance</i>	200 g	8.80 €
<i>Amandes aux 3 chocolats</i>	200 g	8.80 €
<i>Raisins macérés dans le cognac (excellent pour accompagner le café)</i>	200 g	8.80 €

### SAVONNETTES Fabriquées exclusivement avec l'Huile d'Olive du Domaine, 100% végétales

<i>Miel, Lavande, Chèvrefeuille, Tilleul, Eglantine, Huile d'Olive, Magnolia, Verveine</i>	125 g	2.60 €
<i>Miel, Lavande, Chèvrefeuille, Tilleul, Eglantine, Huile d'Olive, Magnolia, Verveine</i>	250g	3.80 €

### GEL DOUCHE excellent produit pour le bain, shampoing, douche.

<i>Parfums : Huile d'Olive, Lavande, Miel, Chèvrefeuille</i>	200ml	5.10 €
<i>Parfums : Huile d'Olive,</i>	500ml	10.20 €
<i>Lait corporel aux extraits de fleurs d'olivier</i>	200ml	12.30 €

### GELS DE MASSAGES aux huiles essentielles, sans paraben

<i>Décontractant, voies respiratoires</i>		12.00 €
---	--	---------



**E.A.R.L. ARIZZI - Moulin Fortuné Arizzi**  
**Propriétaire Récoltant - Huile d'Olive "Pur Terroir"**  
**Le Mas Des Pins**  
**04190 Les Mées - France**  
**Tel 04.92.34.04.80 Fax 04.92.34.30.89**  
**Email : [accueil@moulinarizzi.com](mailto:accueil@moulinarizzi.com) - Site : [www.moulinarizzi.com](http://www.moulinarizzi.com)**

**BON DE COMMANDE - ORDER FORM**

A renvoyer par fax au 04.92.34.30.89 ou à l'adresse ci-dessus  
(Please fax to + 33 4 92 34 30 89 or mail to address above)

MARCHANDISE A FACTURER A  
BILLING ADDRESS

MARCHANDISE A LIVRER A  
SHIPPING ADDRESS

--	--

QUANTITE QUANTITY	DESCRIPTION	Prix Unitaire Unit Price	MONTANT TOTAL

TOTAL T.T.C TOTAL WITH TAX
-------------------------------

DATE DE LIVRAISON - DELIVERY DATE

DATE ET SIGNATURE - DATE AND SIGNATURE

--	--

Votre Numéro de téléphone – Your phone number:

Votre email – Your email:

*Paiement par chèque à réception de la marchandise – Payment by check at time of delivery*

*Tarif unique : 11.00 € pour toute commande de 0 à 30 kilos.*

*Toute réclamation doit être signalée dans les 48 heures – Claims must be done within 48 hours*

Email : [accueil@moulinarizzi.com](mailto:accueil@moulinarizzi.com)

site Internet : [www.moulinarizzi.com](http://www.moulinarizzi.com)

TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR 64411220718.