



*Une gamme gourmande
destinée aux gourmets !*



Ty-Gwenn
Le bon goût breton !

Ty-Ketchup

*Le ketchup à
la sauce bretonne*



Ty-Ketchup
Saveur fumée

Ty-Ketchup
nature

Ty-Ketchup
au piment d'Espelette

Ty-Ketchup
au Basilic

*Le ketchup
Breton
est enfin arrivé!*



Ty-Ketchup

*Tomates
de Bretagne*
*Oignons
de Bretagne*



*Sel
de Guérande*



*(Re)découvrez de délicieuses
recettes de la mer !*



Bulots

façon aioli

Moules

à la marinière

Thon

à la crème de tomate

Dorade

aux oignons et au miel

Thon

à la salicorne

Crevettes

rôties au cidre

Saumon fumée

nature

Sardines

au beurre de baratte

Maquereaux

au vin blanc

Saint-Jacques

au sel de Guérande

Mousse

Fromagère

*Une recette légère
à la fraîcheur
bretonne*



thon
au paprika fumé

maquereaux
aux 5 baies

anchois
aux deux olives

saumon
au poivre du Népal

Les sardines



Sardines
et zestes de citron



Sardines
nature

Les toasts



Mini Toasts
froment



Toast Baguettes
Grillées

4 recettes de soupes plus délicieuses les unes que les autres ...



Bisques
de homard
au sel de Guérande

Soupe
de langoustines
au whisky EDDU

Velouté
de crevettes
au muscadet

Soupe
de poissons
au sel de Guérande

Les soupes



Soupe de poissons
au sel de Guérande



Soupe de poissons

Les croûtons et la rouille



Croûtons
goût ail



Croûtons
nature



Rouille
à la fleur de Sel

Les viandes

*Le vrai goût
du terroir breton*



Rillettes de poulet rôti
aux aromates

Terrine de canard
au piment d'Espelette

Terrine de campagne
aux pommes caramélisées

Rillettes de porc
au sel de Guérande

Idée recette



*Tartine de canard et
pickles de butternut*



*Retrouvez la recette
sur le site internet www.tygwenn.bzh*

Les poivres

Réhaussez vos plats bretons !



Poivre
Noir

Poivre
Blanc aux algues

Poivre
du Népal

Poivre
5 baies

Les recharges de poivres



Poivre
Noir



Poivre
Blanc aux algues



Poivre
du Népal



Poivre
5 baies

Les sels

Le grand sel de Bretagne



Sel & Poivre
Noir

Sel
de Guérande

Sel
aux herbes de Provence

Sel
au piment d'Espelette

Sel
aux algues

Les recharges de sels



Sel & Poivre
Noir



Sel
de Guérande



Sel
aux herbes de Provence



Sel
au piment d'Espelette



Sel
aux algues

Les croustillants

Complètement gourmand,
totalement craquant !



palets bretons

crêpe dentelle
de Bretagne

caramel

Les caramels



beurre salé
et à la fleur de sel

300g

500g

800g



beurre salé
et à la fleur de sel

240g

135g



à la crème
et à la fleur de sel

220g

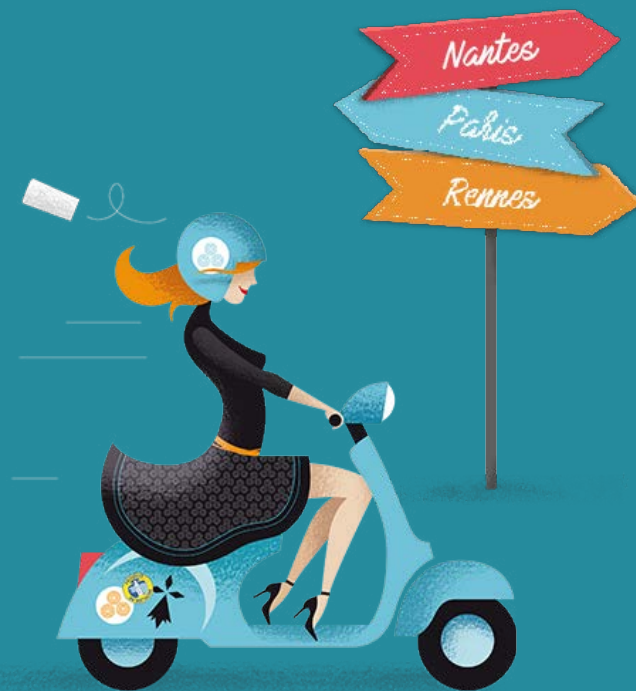
135g

Berlingots

*Une recette
de notre enfance*

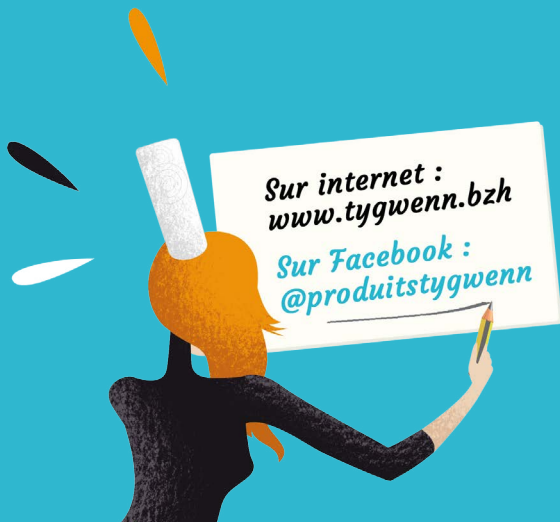


Berlingots
d'autrefois



*Ty-Gwenn, dénicheuse
de nouvelles saveurs ...*

*Pour plus de gourmandises,
rejoignez-moi !*



*Ty-Gwenn,
membre de Produit
en Bretagne*

