



# MAISON NAJA

HÔTELLERIE & RESTAURATION

BAR & MINIBAR | ACCUEIL | PETIT DÉJEUNER | PÂTISSERIE







## **UN SIÈCLE D'HISTOIRE ET DE SAVEURS**

Spécialiste du fruit sec depuis trois générations, la famille Najarian cultive un savoir-faire qui s'est affiné au fil des années. Dans le respect de la qualité des produits, cette entreprise familiale fournit depuis plus de 20 ans les plus grands noms de la gastronomie française de l'hôtellerie haut de gamme.

L'entreprise, qui existe depuis 1922, ouvre sa première épicerie Maison Naja à Marseille en 1944, c'est donc tout naturellement que le nom «Maison Naja» a été repris pour cette collection qui s'inspire des codes de l'épicerie fine.

## **UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE**

Élaborés dans nos ateliers en Provence, nos produits sont travaillés de manière artisanale, nos techniques de cuisson, de caramélisation et de préparation sont traditionnelles et, pour certaines exclusives à l'entreprise.

Nous sommes fiers de proposer des recettes maison originales et savoureuses, uniques sur le marché.

## **UNE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE**

Garantir la qualité et l'origine de ses produits est une priorité pour Maison Naja. Notre objectif est de vous proposer des fruits secs de premier choix.

La fraîcheur est un autre point primordial pour restituer toutes les saveurs, c'est pourquoi nous torréfions et préparons nos produits au plus près des commandes.

Nous favorisons des filières du bassin méditerranéen. Par ailleurs, certains de nos produits sont issus du terroir français, comme les noix, les pruneaux ou les noisettes.



# PÂTISSERIE

Experts du fruits sec, nous savons le travailler sous toutes ses formes, et nos chefs préparent dans notre laboratoire toute une gamme de pâtes et de fruits secs transformés destinés à la pâtisserie.

Équipés de matériel de pointe pour travailler des origines et des variétés spécifiquement sélectionnées pour cet usage, nous proposons des produits d'une qualité exceptionnelle, digne des attentes des plus grands professionnels.





**PÂTE DE NOISETTE**

---

- seau de 5kg



**PÂTE DE PISTACHE**

---

- seau de 5kg



**PRALINÉ AMANDE  
NOISETTE 60%**

---

- seau de 5kg



**PRALINÉ NOISETTE  
60%**

---

- seau de 5kg



**PÂTE DE NOUGAT**

---

- seau de 5kg



**PÂTE DE CALISSON**

---

- seau de 5kg



**PÂTE D'AMANDE 30%**

---

- seau de 5kg



# POUDRES DE FRUITS SECS

## POUDRE À MACARON 65%

- sachets 2 x 5kg
- sachets 10 x 1kg

## POUDRE D'AMANDE USA

- sachets 2 x 5kg
- sachets 10 x 1kg

## POUDRE D'AMANDE FINE VALENCIA

- sachets 2 x 5kg
- sachets 10 x 1kg

## TANT POUT TANT BLANC

- sachets 2 x 5kg
- sachets 10 x 1kg

## POUDRE D'AMANDE GRISE USA

- sachets 2 x 5kg
- sachets 10 x 1kg

## POUDRE DE NOISETTE GRISE ROMAINE

- sachets 2 x 5kg
- sachets 10 x 1kg

## TANT POUR TANT SUCRE GLACE

- sachets 2 x 5kg
- sachets 10 x 1kg

## POUDRE D'AMANDE FINE USA

- sachets 2 x 5kg
- sachets 10 x 1kg

## POUDRE DE NOISETTE GRILLÉE ROMAINE

- sachets 2 x 5kg
- sachets 10 x 1kg



# FRUITS À COQUE & ARÔMES



## AMANDE BLANCHIE

Californie ou Espagne

- sachets 10 x 1kg



## AMANDE EFFILÉE

- carton 10kg
- sachets 10 x 1kg



## AMANDE BÂTONNET

- carton 10kg
- sachets 10 x 1kg



## AMANDE HACHÉE

- carton 10kg
- sachets 10 x 1kg



## PIGNON DE PIN

Chine

- sachets 10 x 1kg



## PISTACHE ÉMONDÉE

- sachets 10 x 1kg



## NOISETTE BLANCHIE

- sachets 10 x 1kg



## NOISETTE HACHÉE

- sachets 10 x 1kg



## NOIX DE COCO RÂPÉE

- sachets 10 x 1kg

## AMANDE AMÈRE HYDROSOLUBLE

- 1kg

## MIEL HYDROSOLUBLE

- 1kg

## CITRON NATUREL LIPOSOLUBLE

- 1kg

## VANILLE GOUSSE BOURBON GRADE A

- 250g

## VANILLE NATUREL HYDROSOLUBLE

- 1kg

