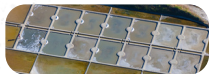


SEL DE GUÉRANDE

CATALOGUE 2026



L'authenticité du Sel de Guérande,
de l'océan à votre table


LE NATURSEL

Paludier de pères en fils
et filles depuis 1575



+33 2 40 23 99 58



contact@lenaturel.fr



8 Rue de Bretagne,
44740 Batz-Sur-Mer

Gros Sel de Guérande



Gros Sel de Guérande au Naturel
(en cuisson - sel de cuisine)

Gros sel de Guérande IGP Séché
(pour moulin - sel de cuisine et de table)

Sel Fin de Guérande IGP
(sel moulu - sel de cuisine et de table)

1



Sac plastique
5 kg

€ 5.30

Ref.GS5

4



Sac plastique
500g

€ 3.45

Ref.GSSPM500

7



Sac plastique
500g

€ 3.45

Ref.SF500

2



Sac plastique
1 kg

€ 1.30

Ref.GS1

5



Sac plastique
150g

€ 2.40

Ref.GSSPM150

8



Sac refermable
400g

€ 3.90

Ref.SFD400

3



Sac refermable
500g

€ 1.90

Ref.GSD500

6



Moulin rechargeable
80g

€ 4.50

Ref.GSM80

9



Boite verseuse
125g

€ 2.10

Ref.SF125

Fleur de Sel de Guérande



Fleur de Sel de Guérande IGP
(au Naturel)

10



Sac plastique
1 kg

€ 13.50

Ref.FDS1

13



Sac ruban
250g

€ 5.10

Ref.FDS250

16



Sac jute
125g

€ 5.00

Ref.FDS125J

11



Sac plastique
500g

€ 8.35

Ref.FDS500

14



Boite cartonnée
125g

€ 4.55

Ref.FDS125CAR

17



Bocal verre
80g

€ 4.00

Ref.FDS80HEXA

12



Sac refermable
400g

€ 7.65

Ref.FDSD400

15



Sac ruban
125g

€ 3.00

Ref.FDS125BOL

18



Bocal verre
30g

€ 2.00

Ref.FDSBOC30

Gros Sel de Guérande aromatisé - Moulins

19



**Gros Sel Ail
moulin 80g**

€ 5.00

Ref.GSMAIL

22



**Gros Sel Crudités
moulin 80g**

€ 5.00

Ref.GSMCRU

25



**Gros sel Grillades
moulin 80g**

€ 5.00

Ref.GSMSPE

20



**Gros Sel Algues
moulin 80g**

€ 5.00

Ref.GSMALG

23



**Gros Sel Epices
moulin 80g**

€ 5.00

Ref.GSMAEP

26



**Gros sel Piment
d'Espelette
moulin 80g**

€ 5.00

Ref.GSMPIM

21



**Gros sel Citron
moulin 80g**

€ 5.00

Ref.GSMCIT

24



**Gros Sel Fou
moulin 80g**

€ 5.00

Ref.GSMFO
U

27



**Gros sel saveur été
moulin 80g**

€ 5.00

Ref.GSMET
E

Gros Sel de Guérande aromatisé - Recharges

28



Gros Sel Ail
sachet 150g

€ 3.20

Ref.GSRAIL

31



Gros Sel Crudités
sachet 150g

€ 3.20

Ref.GSRCRU

34



Gros sel Grillades
sachet 150g

€ 3.20

Ref.GSRSPE

29



Gros Sel Algues
sachet 150g

€ 3.20

Ref.GSRALG

32



Gros Sel Epices
sachet 150g

€ 3.20

Ref.GSRAEP

35



**Gros sel Piment
d'Espelette**
sachet 150g

€ 3.20

Ref.GSRPIM

30



Gros Sel Citron
sachet 150g

€ 3.20

Ref.GSRCIT

33



Gros Sel Fou
sachet 150g

€ 3.20

Ref.GSRFOU

36



Gros sel saveur été
sachet 150g

€ 3.20

Ref.GSRETE

Fleur de Sel de Guérande aromatisée

37

Fleur de sel Ail
bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSAIL

40

Fleur de Sel Citron
bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSCIT

43

Gros sel Echalotes
bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSECH

38

Fleur de sel Algues
bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSALG

41

Fleur de sel Crudités
bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSCRU

44

Fleur de sel Epices
bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSAEP

39

Fleur de Sel Basilic
bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSBAS

42

Fleur de Sel Curry
bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSCUR

45

Gros sel Fou
bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSFOU



47

Gros sel Herbes & Aromates

Bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSHA

50

Fleur de sel Piment

Bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSPIM

48

Fleur de Sel Oignon grillé

bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSOG

51

Fleur de sel Poivre

Bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSPB

46

Fleur de sel Grillades

bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSSPE

49

Fleur de Sel Persillé

bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSPERS

52

Fleur de sel Saveur été

bocal verre 80g



€ 4.90

Ref.FDSETE

Condiments

53

Moutarde Algues
bocal verre 200g



€ 5.40

Ref.MOUTALG

56

Moutarde salicornes
bocal verre 200g



€ 5.40

Ref.MOUTSALI

59

Salicornes Marinade
bocal verre 210g



€ 7.00

Ref.SALICMAR370

54

Moutarde Baies roses
bocal verre 200g



€ 5.40

Ref.MOUTBAI

57

Salicornes Marinade
bocal verre 110g



€ 5.60

Ref.SALICMAR228

60

Salicornes Naturel
bocal verre 210g



€ 7.00

Ref.SALIC370NAT

55

Moutarde Basilic
bocal verre 200g



€ 5.40

Ref.MOUTBAS

58

Salicornes Naturel
bocal verre 110g



€ 5.60

Ref.SALICNAT228

61

Haricots de mer
bocal verre 200g



€ 6.20

Ref.HARNAT200

Court Bouillon - Algues - Mélanges Cuisson

62



Court-Bouillon
sachet 200g

€ 6.20

Ref.COURTBOU

63



Court-Bouillon
boite verseuse 125g

€ 6.20

Ref.COURPET

65



Mix cuisson saveur épicee
boite verseuse 150g

€ 6.20

Ref.MIXEPI

64



Algues bretonnes
boite verseuse 50g

€ 7.70

Ref.ALPAILBV

66



Mix cuisson saveur mer
boite verseuse 130g

€ 6.20

Ref.MIXMER

67



Mix cuisson saveur été
boite verseuse 180g

€ 6.20

Ref.MIXETE

Les coffrets cadeaux

68



Coffret Gros sel aromatisé

Boite plastique 4 x 35g

Ref.COFF4GS

€ 6.10

70



Coffret Fleur de sel aromatisée

Boite plastique 4 x 35g

Ref.COFF4FDS

€ 8.10

69



Coffret Gros sel aromatisé

Boite plastique 8 x 35g

Ref.COFF8GS

€ 11.90

71



Coffret Fleur de sel aromatisée

Boite plastique 8 x 35g

Ref.COFF8FDS

€ 15.90

72



Sac coffret Sel de Guérande

1kg Gros sel
+ 250g Fleur de sel
+ 125g Sel fin

€ 9.50

Ref.COFF3SEL

Visites Guidées

Découvrez le célèbre sel de Guérande et le métier de paludier

VISITE DE SALINE

Durée: 1 heure | Tarif:
10€

DU LUNDI
AU
VENDREDI

RESERVEZ ICI ➔



SUR MESURE

Langues disponibles:



Groupes

Visites privées

Explorez le monde captivant des marais salants. Découvrez en détail le processus de production du sel de Guérande et familiarisez-vous avec le métier ancestral du paludier grâce à des explications détaillées et passionnantes.

En partenariat avec



Les Garçons
des Marais



8 Rue de Bretagne,
44740 Batz-Sur-Mer



+33 6 59 03 05 33



visites@lenaturesel.fr

Liste d'ingrédients

Gros sel aromatisé

Ail : Préparation à base de Gros sel de Guérande 95% ; Ail 5%

Algues : Préparation à base de Gros sel de Guérande 98.5% ; Algues 1.5%

Citron : Préparation à base de Gros sel de Guérande 96.5% ; Citron 3.5%

Crudités : Préparation à base de Gros sel de Guérande 93% ; Mélange d'aromates 4% (*Ail, Echalotes*) ; herbes 3% (*persil, algues*)

Épices : Préparation à base de Gros sel de Guérande 91% ; Mélange d'épices 9% (*curcuma, gingembre, cannelle, cardamome, cumin, coriandre, fenouil, muscade*)

Fou : Préparation à base de Gros sel de Guérande 91% ; Mélange d'épices 6% (*paprika, piment de Cayenne, poivre noir, baies roses, cumin, coriandre*) ; herbes 3% (*romarin, thym, basilic*)

Grillades : Préparation à base de Gros sel de Guérande 92% ; Mélange d'herbes 6% (*origan, herbes de Provence, persil, marjolaine, basilic*) ; aromates 2% (*oignons, algues*) ; épices 1% (*poivre noir, baies roses*)

Persillé : Préparation à base de Gros sel de Guérande 92% ; Mélange d'aromates 4% (*ail, oignon, échalote*) ; herbes 3% (*persil, ciboulette, basilic*) ; épices 1% (*piment de Cayenne, paprika*)

Saveur été : Préparation à base de Gros sel de Guérande 85% ; Mélange d'aromates et épices 5% (*ail, Poivrons, Curcuma*)

Piment d'Espelette : Préparation à base de Gros sel de Guérande 97% ; Piment d'Espelette 3%

Poivre & Baies : Préparation à base de Gros sel de Guérande 90% ; Mélange d'épices 10% (*poivre noir, baies roses, coriandre*)

Mélanges cuisson

Court-bouillon : Mélange à base de légumes 48% (*oignon, carottes, poivrons*) ; Gros sel de Guérande séché 32% ; herbes 18% (*herbes de Provence, persil, algues*) ; épices 2% (*poivre noir, baies roses*)

Algues bretonnes : Mélange de 4 Algues déshydratées (*palmaria palmata, Saccharina latissima, ulva, Porphyra sp.* (*Dulse, Kombu Royal, Laitue de Mer, Nori*)). Algues récoltées en Bretagne, près de Roscoff.

Mix cuisson saveur épice : Mélange à base d'épices 61% (*piment, graines de moutarde, carvi*) ; aromates 24% (*oignons, ail, poivrons*) ; Gros sel de Guérande séché 13% ; persil 2%

Mix cuisson saveur de la mer : Mélange à base d'aromates 65% (*échalote, tomate, algues*) ; Gros sel de Guérande séché 20% ; épices 15% (*colombo*) ;

Mix cuisson saveur d'été : Mélange à base d'épices 87% (*Ail, poivrons, curcuma*) ; Gros sel de Guérande séché 13%

Mix cuisson saveur provençale : Mélange à base d'aromates 51% (*tomate, ail*) ; Gros sel de Guérande séché 38% ; herbes 12% (*origan, basilic*)

Fleur de sel aromatisée

Ail : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 95% ; Ail 5%

Algues : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 98.5% ; Algues 1.5%

Basilic : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 95% ; Basilic 5%

Citron : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 96% ; Citron 4%

Crudités : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 93% ; Mélange d'aromates 4% (*Ail, Echalotes*) ; herbes 3% (*persil, algues*)

Curry : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 95% ; Curry 5%

Echalotes : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 94% ; Echalotes 6%

Épices : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 91% ; Mélange d'épices 9% (*curcuma, gingembre, cannelle, cardamome, cumin, coriandre, fenouil, muscade*)

Fou : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 91% ; Mélange d'épices 6% (*paprika, piment de Cayenne, poivre noir, baies roses, cumin, coriandre*) ; herbes 3% (*romarin, thym, basilic*)

Grillades : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 92% ; Mélange d'herbes 6% (*origan, herbes de Provence, persil, marjolaine, basilic*) ; aromates 2% (*oignons, algues*) ; épices 1% (*poivre noir, baies roses*)

Herbes & aromates : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 92% ; Mélange d'herbes 6% (*laurier, persil, sauge, thym, basilic, marjolaine, romarin, sarriette*) ; aromates 2% (*céleri, ail, oignons*)

Oignon Grillé : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 96% ; Oignon grillé 4%

Saveur été : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 85% ; Mélange d'aromates et épices 5% (*ail, Poivrons, Curcuma*)

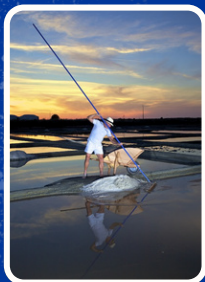
Piment d'Espelette : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 97% ; Piment d'Espelette 3%

Poivre & Baies : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 90% ; Mélange d'épices 10% (*poivre noir, baies roses, coriandre*)

Persillé : Préparation à base de Fleur de sel de Guérande 92% ; Mélange d'aromates 4% (*ail, oignon, échalote*) ; herbes 3% (*persil, ciboulette, basilic*) ; épices 1% (*piment de Cayenne, paprika*)

CATALOGUE 2026

SEL DE GUÉRANDE



LE NATURSEL

Paludier de pères en fils et
filles depuis 1575

Le goût de l'authentique au service de vos projets

En choisissant nos produits pour votre action de financement,
vous proposez bien plus que du sel : vous offrez un produit
artisanal, 100% naturel et récolté avec passion.

Qualité d'exception : Notre gros sel et fleur de sel sont récoltés
à la main, sans aucun traitement chimique ni additif.

Soutien local : Vous valorisez le savoir-faire de nos marais
salants et une économie de proximité.

Un produit utile : Un indispensable de la cuisine qui plaira à
coup sûr aux parents, grands-parents et amis !

Le saviez-vous ? En organisant cette vente, votre structure
(École, Association, CE) conserve directement 15% du montant
total des ventes pour financer ses activités et sorties.



+33 2 40 23 99 58



contact@lenaturel.fr



8 Rue de Bretagne,
44740 Batz-Sur-Mer

Le goût de l'authentique au service de vos projets

En choisissant nos produits pour votre action de financement, vous proposez un produit artisanal, 100% naturel et récolté avec passion.

Qualité d'exception : nous récoltons le gros sel et la fleur de sel à la main, sans aucun traitement chimique ni additif.

Soutien local : vous valorisez le savoir-faire de nos paludiers dans les marais salants et soutenez une économie de proximité.

Un produit utile : un indispensable de la cuisine qui plaira à coup sûr aux parents, grands-parents et amis !

Le saviez-vous?

En organisant cette vente, votre structure (École, Association, CE) conserve directement 15% du montant total des ventes pour financer ses activités et sorties.



Paludier de pères en fils et
filles depuis 1575



+33 2 40 23 99 58



contact@lenatursel.fr



8 Rue de Bretagne,
44740 Batz-Sur-Mer

3 ÉTAPES POUR RÉUSSIR VOTRE ACTION



Distribuez & Collectez

Distribuez le catalogue à vos adhérents, parents d'élèves ou salariés. Ils remplissent leur bon de commande individuel et vous remettent leur règlement (à l'ordre de votre association/CE).



Centralisez la commande

Une fois la période de vente terminée, regroupez l'ensemble des articles sur le Bon de Commande Global situé en fin de catalogue



Validez votre bénéfice

C'est l'étape clé ! Vous nous réglez le montant global moins les 15% de bénéfice.
Exemple : Pour 1 000€ de ventes collectés, vous ne nous verserez que 850€. Les 150€ restants seront immédiatement disponibles dans votre trésorerie pour vos projets.

Engagement Partenariat : Notre entreprise s'engage à soutenir la vie associative et scolaire. Le mécanisme de remise de 15% en pied de facture est contractuel et garanti pour toute commande groupée validée, sans minimum de montant

**DELAI DE LIVRAISON
APRES COMMANDE :
10 JOURS**

**ZERO AVANCE
DE FRAIS**