

VALLISER



Since 1999



Nos Origines

Chaque histoire a une origine ; la nôtre a un lieu, un temps, et la passion de ce en quoi nous croyons.

À Valliser, nous élaborons du pâte de coing artisanale depuis plus de 25 ans, suivant la recette familiale qui nous définit.

Au cœur de la Catalogne, l'une des plus belles régions d'Espagne — bordée par la France au nord et par la mer Méditerranée à l'est — nous créons une pâte de coing authentique qui allie saveur, texture et tradition. Depuis plus de dix ans, nos produits franchissent les frontières, atteignant les palais les plus exigeants du monde gourmet.

Notre pâte de coing est un hommage au temps lent, au plaisir de savourer sans hâte, et à l'expérience d'un produit qui transcende le quotidien.





L'Essence de Valliser

Au sein de Valliser, notre essence réside dans le fait de rompre avec la convention tout en respectant la tradition : **personnalité artisanale**, **respect des matières premières** et une **vision culinaire** qui allie **qualité**, **texture**, **savoir** et **authenticité**.

Chaque pot de pâte de coing naît d'**ingrédients d'exception**, soigneusement sélectionnés pour offrir un équilibre unique entre douceur, fraîcheur et arôme



Coings de Navarre
et de Lleida

Qualité et saveur
exceptionnelles



Sucre
de canne

Douceur naturelle
et goût intense



Citrons
de Murcie

Fraîcheur et
acidité

Notre pâte de coing a été **récompensée** par la **médaille d'or des Superior Taste Awards** et la distinction **Great Taste de Londres**, reconnaissant son excellence sensorielle auprès des chefs et experts du monde entier. C'est un produit qui invite à la découverte, à la dégustation et à l'appréciation dans sa plus pure expression gourmet.



Notre savoir-faire

Il est impossible d'imaginer notre pâte de coing sans **art, soin et patience**.

Nous respectons la recette traditionnelle tout en recherchant la perfection dans chaque détail : cuisson lente, texture homogène et saveur intense qui préserve toute l'essence du fruit.

En combinant tradition et technique, nous obtenons un **produit élégant, sophistiqué et doté d'une personnalité unique**, parfait pour les meilleures épicerie fines et espaces gourmet.

Dans l'univers Valliser, chaque pot reflète notre engagement envers l'essentiel : **respect, créativité et authenticité** — une pâte de coing qui transforme une simple bouchée en expérience inoubliable.





Les Coings

Provenant de petits producteurs qui maintiennent vivante la tradition rurale, nos coings allient saveur intense et texture parfaite, reflet du régime méditerranéen et d'une culture respectueuse de la terre.

Notre assortiment combine tradition et innovation : pâte de coing classique, au zeste frais d'orange, au chocolat, aux noix, ainsi que des versions adaptées aux tendances actuelles, comme la pâte de coing à la fructose ou biologique — toutes réalisées avec des ingrédients 100 % naturels pour une consommation plus saine et responsable.

Pâte de Coing Artisanale Classique

Pure, naturelle et délicieuse —
un voyage au cœur de la tradition



Barra 3kg
Ref. AR00001



Superior Taste
Awards 2025



Tarrina 350g
Ref. AR00005



Tarrina 200g
Ref. AR00035
Ref. AR00206 (Exp.)



**Exposition libre-service
disponible pour pot
de 200 g**

Pâte de Coing aux Noix

La tradition avec une texture croquante



Noix Chandler de Lleida,
soigneusement sélectionnées
pour leur qualité



Barra 3kg
Ref. AR00011



Great Taste
de Londres
2025



Tarrina 350g
Ref. AR00010



Tarrina 200g
Ref. AR00200 (Exp.)



Exposition libre-service
disponible pour pot
de 200 g

Pâte de Coing à l'Orange

L'équilibre parfait entre douceur, fraîcheur et l'amertume subtile de l'orange



100 % orange naturelle,
fraîchement pressée



Barra 3kg
Ref. AR00024



Superior Taste
Awards 2026



Tarrina 350g
Ref. AR00025 (Exp.)



Tarrina 200g
Ref. AR00199 (Exp.)



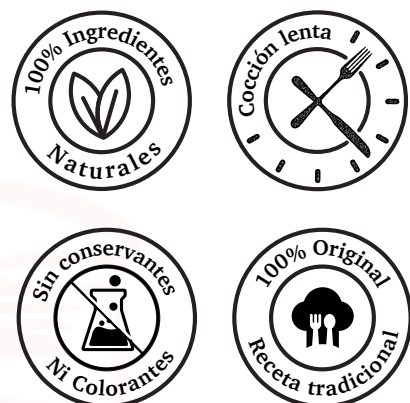
Exposition libre-service
disponible pour pot
de 200 g

Pâte de Coing au Chocolat

Double délice



Préparée avec 70 % de cacao.



Tarrina 350g
Ref. AR00019

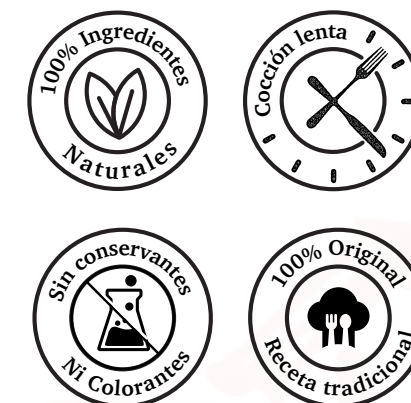
Barra 3kg
Ref. AR00020



Indice
glycémique bas

Pâte de Coing au Fructose

Douceur naturelle, saveur authentique



Tarrina 350g
Ref. AR00009

Barra 3kg
Ref. AR00012

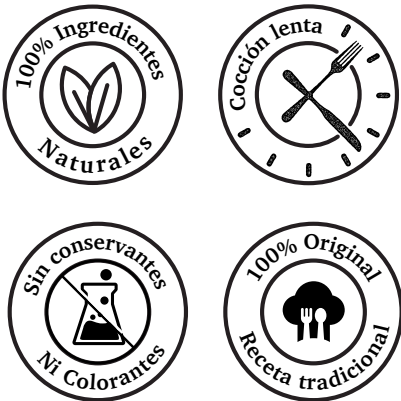


Pâte de Coing Biologique

Savourez l'essence de la nature



Qualité et origine biologiques certifiées



Tarrina 350g
Ref. AR00026

Barra 3kg
Ref. AR00027



Références et Formats

			Caja		Palet
Referencia	Sabor	EAN Producto	Unidades Caja	EAN Caja	Unidades Palet
Barra 3Kg					
AR00001	CLASSIQUE	8414606880720	4	18437028790009	200
AR00011	NOIX	8414606880744	4	18437028790016	200
AR00024	ORANGE	8414606880751	4	18437028790023	200
AR00012	FRUCTOSE	8414606880737	4	18437028790030	200
AR00020	CHOCOLAT	8414606880768	4	18437028790047	200
AR00027	BIOLOGIQUE	8414606880775	4	18437028790054	200
Tarrina 350G					
AR00005	CLASSIQUE	8414606880911	12	18437028790122	1056
AR00010	NOIX	8414606880935	12	18437028790139	1056
AR00025	ORANGE	8414606880942	12	18437028790146	1056
AR00009	FRUCTOSE	8414606880928	12	18437028790153	1056
AR00019	CHOCOLAT	8414606880959	12	18437028790160	1056
AR00026	BIOLOGIQUE	8414606880966	12	18437028790177	1056
Tarrina 200G					
AR00035	CLASSIQUE	8414606881017	20	18437028790184	1540
AR00206	CLASSIQUE	8414606881017	12	38437028790188	1200
AR00199	ORANGE	8437028790217	12	18437028790214	1200
AR00200	NOIX	8437028790224	12	18437028790221	1200

Expositor RTS
Expositor RTS
Expositor RTS

Responsabilité Sociale

Notre maison Valliser collabore avec l'Hôpital Sant Joan de Déu, l'un des centres pédiatriques les plus importants d'Europe, pour soutenir la recherche prénatale et la santé infantile.





Longtemps, le “coing d’or” était
considéré comme le fruit des
dieux, un trésor réservé aux
banquets les plus distingués de la
Méditerranée.

Avec sa lumière dorée et son
parfum envoûtant, il devint un
symbole de plaisir raffiné.

Dans l’univers Valliser, nous
perpétuons cet héritage, créant
des compositions où la tradition
se transforme en art.



C/ Pujada de Bellver, 20 bis
08735 – Vilobí del Penedès, Barcelona
(+34) 938 994 821 · valliser@valliser.com