

R A V I O L E S

# MÈRE MAURY

1 8 8 5



---

## HÉRITAGE

---



Homologation n° LA 14/97





---

# SOMMAIRE

---

**HISTOIRE**  
HÉRITAGE D'UN NOM  
**P.2**

**LA RAVIOLE**  
SYMBOLE D'EXCELLENCE  
**P.4**

**NOS VALEURS**  
HÉRITAGE D'UN SAVOIR-FAIRE  
**P.6**

**LA FABRIQUE**  
L'HÉRITAGE D'UNE MÉTHODE  
TRADITIONNELLE  
**P.10**

**LES PARFUMS**  
HÉRITAGE D'UN GOÛT  
**P.12**







# MARIE-LOUISE MAURY

Depuis 1885, Marie-Louise Maury, nous a transmis l'héritage d'un nom, d'un savoir-faire, d'un goût qui ne cesse de perdurer à travers les générations. La notoriété de la Mère Maury, fruit d'un savoir-faire centenaire, d'une créativité affirmée et du respect de la tradition ont fait de ses Ravioles les ambassadeurs de la cuisine Romane au sein de la gastronomie Française.

Aujourd'hui véritable institution, la Mère Maury vous invite à découvrir le charme et les subtilités de la cuisine Romane à travers sa spécialité, ses Ravioles.



# LA RAVIOLE

## METS DE QUALITÉ

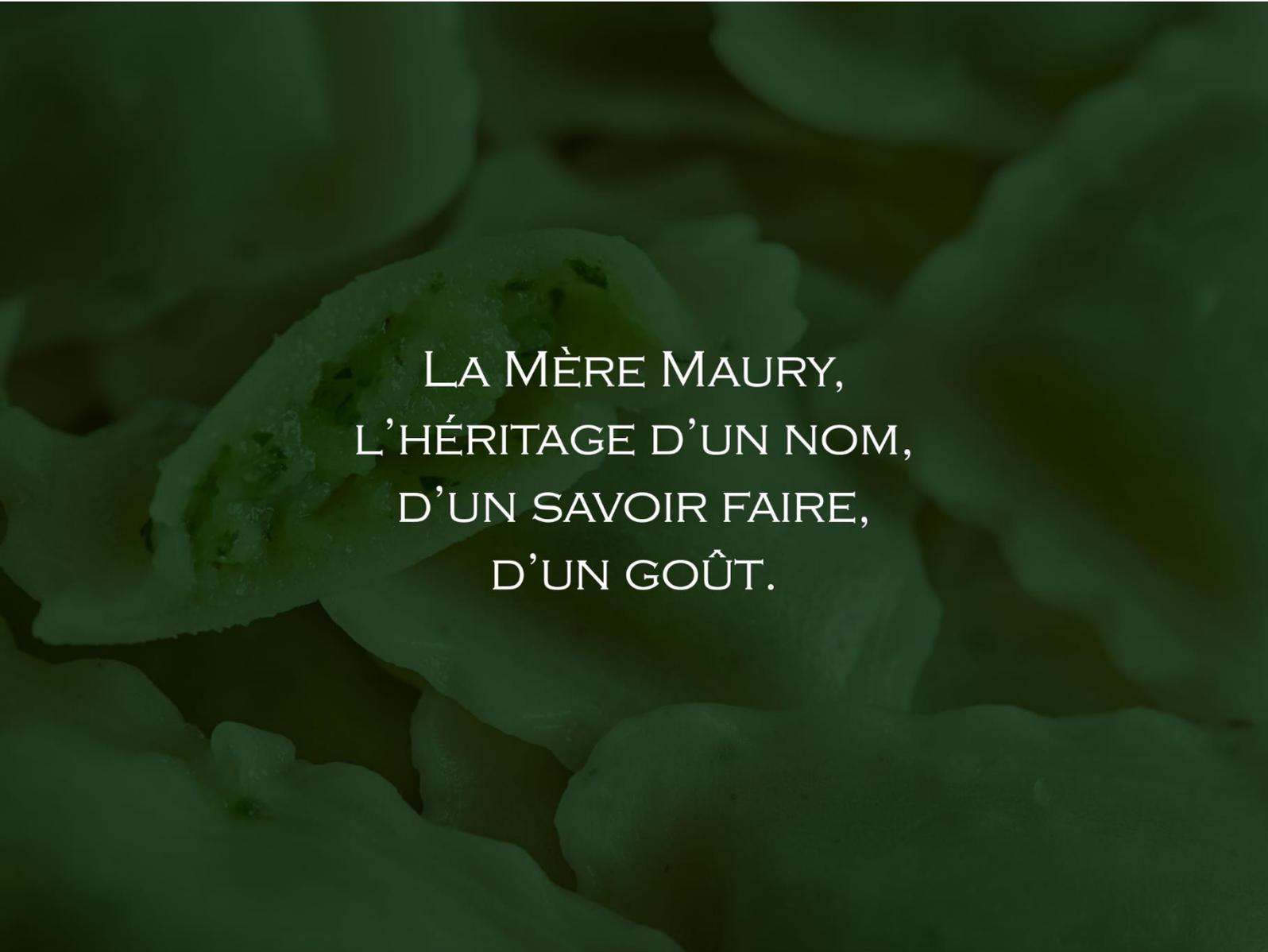
La Raviole de la Mère Maury, ce petit bijou de saveur salée ou sucrée qui se décline sous de multiples facettes, saura embellir vos plats au gré de vos envies et mettre vos sens en émoi. Mais parler de la Raviole du pays de Romans, c'est d'abord en rappeler les caractères originaux : un petit carré de pâte fine renfermant une farce composée de Comté AOP, fromage blanc frais de vache, oeufs, persil revenu dans le beurre. Véritable symbole d'excellence, l'élaboration de ce mets de qualité allie finesse, douceur, plaisir, authenticité et savoir-faire.





les Ravioles étaient d'abord consommées lors des fêtes familiales et confectionnées, à cette occasion, par des « Ravioleuses » qui se déplaçaient de maisons en maisons.





LA MÈRE MAURY,  
L'HÉRITAGE D'UN NOM,  
D'UN SAVOIR FAIRE,  
D'UN GOÛT.



---

1885 - 2021

---

RAVIOLES  
MÈRE  
MAURY  
1885



NOS VALEURS - HÉRITAGE D'UN NOM

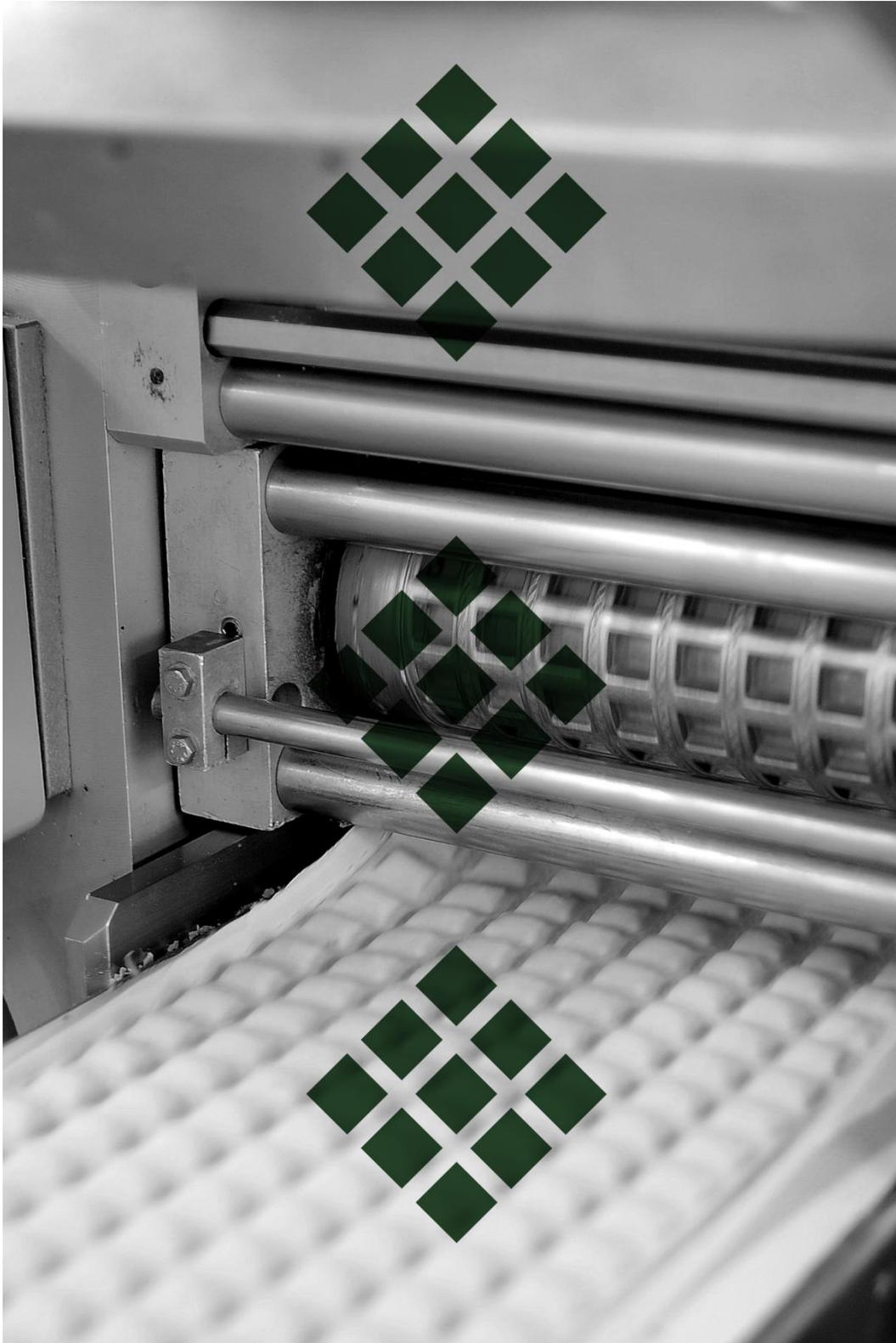




# LA FABRIQUE DE LA RAVIOLE

Chez la Mère Maury, il n'existe pas de manière rapide de parvenir à la perfection et d'obtenir la qualité. Nous avons compris que la qualité finale d'une Raviole dépend directement de la qualité de tous les ingrédients qui la composent ainsi que du savoir-faire. Proche de Romans, notre unité de fabrication d'une surface de 2.000m<sup>2</sup> dotée d'un matériel ultra-moderne respectant la méthode traditionnelle, produit chaque année 500 tonnes de Ravioles de qualité. Nous possédons encore des laminoirs industriels pour étaler la pâte et la haute expérience de notre équipe nous garantit un produit d'excellence avec une qualité régulière et irréprochable.





Chez la Mère Maury, il n'existe pas de manière rapide de parvenir à la perfection et d'obtenir la qualité.



# HÉRITAGE D'UN GOÛT

Les Ravioles de la Mère Maury déclinent plusieurs gammes selon vos envies. La sélection des produits étant rigoureuse, nous assurons pour chacune de nos gammes, l'élaboration d'un mets de qualité.



## RAVIOLE DU DAUPHINÉ AU COMTÉ AOP

« L'héritage en bouche »



## RAVIOLE MARIE-LOUISE

« La tradition en bouche »



**RAVIOLE  
BASILIC**

« Le savoir-faire en bouche »



**RAVIOLE  
BIO À LA FOURME  
D'AMBERT AOP**

« Le raffinement en bouche »



**RAVIOLE  
BIO À L'EMMENTAL**

« La qualité en bouche »



**RAVIOLE  
BIO AU BASILIC**

« L'authenticité en bouche »





RAVIOLE  
**AUX CÈPES**

« La finesse en bouche »



RAVIOLE  
**AU FOIE GRAS**

« L'excellence en bouche »



RAVIOLE  
**AU CHÈVRE**

« La douceur en bouche »



RAVIOLE  
**AU ROQUEFORT AOP**

« La force en bouche »



RAVIOLE  
AUX TRUFFES

« La gastronomie en bouche »



RAVIOLE  
AU CHOCOLAT VALRHONA

« Le plaisir en bouche »



RAVIOLE  
AU SAINT MACELLIN

« L'onctuosité en bouche »



RAVIOLE  
AU CHOCOLAT

« La gourmandise en bouche »

---

Adresse Postale : B.P. 81, 26102 Romans Cédex  
Adresse de Production : 4, rue des Alpes, 26540 Mours

---

[contact@meremaury.com](mailto:contact@meremaury.com)

T. +33 4 75 02 09 00  
F. +33 4 75 70 02 84



[www.meremaury.com](http://www.meremaury.com)

---



R A V I O L E S  
MÈRE  
MAURY

1 8 8 5



Homologation n° LA 14/97

