

**WWW.LOUNA.BE**

**O. L. NEW PRODUCTS SPRL**

Clos des Chasseurs 28 - 1150 Bruxelles - BELGIQUE -

E-Mail : [olivierlancel@yahoo.fr](mailto:olivierlancel@yahoo.fr)

Tel/Fax : 02/657 51 76 - GSM : 0497/ 422 261

## **LEXIQUE des PRODUITS**

### **Papaye des Montagnes LOUNA ( Papaye du CHILI)**

La Papaye des Montagnes LOUNA ( *Carica Pubescens*) est une variété de papaye qui se cultive au CHILI. Totalement différente de la papaye commune, elle se consomme cuite au sirop. Le fruit frais se consommant principalement cuit.

Ce fruit est étonnant ! Nettoyé, il se présente creux avec une belle couleur dorée. Sa texture est légèrement croquante, sa saveur plaisante et unique.

Arrivés à maturité les fruits sont minutieusement sélectionnés et calibrés.

Ils sont lavés, épépinés et cuits de façon artisanale.

La Papaye des Montagnes LOUNA est 100% naturelle. Aucun additif, aucun conservateur ni colorant n'est utilisé durant le procédé d'élaboration.

La Papaye des Montagnes LOUNA possède des valeurs nutritives intéressantes : vitamines, minéraux, protéines...

Le fruit est riche en papaine, facilite la digestion et est bénéfique pour la santé.

Le produit est disponible sous forme de fruits entiers au sirop léger, confiture, purée, pulpe, jus...

#### **La Papaye des Montagnes LOUNA et la gastronomie**

Prêt à l'emploi, le fruit entier est très facile d'utilisation, il peut être farci, détaillé... Cuit, il garde toute sa fermeté et accompagnera la plupart de vos mets avec succès.

Ex : Foies gras, gibiers, volailles, dessert, pâtisseries, glaces...

A (re)découvrir !!!! Produit encore peu connu du grand public



# EPICES / HERBES AROMATIQUES



## ACACIA graines Wattle Seeds / graines des Aborigènes (Australie)

Epice des Aborigènes d'Australie. Une Epice étrange avec un parfum de Café/ Chicorée/ Chocolat/ Caramel. Nous l'avons testé avec des Coquilles St Jacques, crème anglaise, Gibier (Faisan) délicieux !

---

## ALMA MATER poudre (Asie)

Epice étrange à découvrir !

L'Alma Mater est une racine d'arbre venant d'Asie dégageant un mélange subtil de parfum de vanille, poivre, caramel... C'est une création magique de la nature ! La poudre d'Alma Mater parfume les fruits cuits, les tartes, crumbles, confitures.

Elle se marie parfaitement avec le chocolat, dans les sauces et crèmes à base de lait, les glaces et la pâte à crêpe. Aromatise le vin chaud et le rhum arrangé

---

## AIL des OURS (France)

L'ail des ours (ail sauvage) est une jolie plante qui pousse en grand nombre dans les sous-bois humides, les premières feuilles sortent début mars, elle fleurit début mai, courant juin, les feuilles se flétrissent et la plante disparaît. Elle est présente dans presque toute l'Europe à l'exception de la région méditerranéenne (un des rares privilèges des nordistes). Dans le temps, l'ail des Ours a été consommé en énormes quantités. Utilisation identique que pour l'Ail

On leur préfère souvent l'usage des feuilles : crues dans salades, omelettes, soupes, hachées finement sur un gigot d'agneau... Elles ont une odeur puissante mais avec une saveur délicate et une note sucrée, agréablement piquante. Celles-ci s'atténuent à la cuisson. En Suisse, on en fait une moutarde à l'ail des ours et on incorpore des feuilles hachées dans les fromages mous (tommes). Cette plante, rarement vendue, est un plaisir réservée aux cueilleurs connaisseurs...

---

## AIL SEMOULE / PETALLES / MOULU

L'ail est utilisé dans de très nombreux plats à base de porc ou de bœuf. Il est également largement utilisé dans les salades. L'ail est un ingrédient indispensable à la cuisine. Toute la plante exhale un parfum aisément reconnaissable. C'est un grand classique de la cuisine méditerranéenne, mais il est également utilisé dans de nombreux autres pays. Avec le gingembre et l'oignon, il constitue un trio de saveurs très apprécié, notamment dans les cuisines orientales et asiatiques. La cuisine française fait aussi largement appel à cette plante, avec, par exemple, les recettes traditionnelles que sont le poulet rôti aux quarante gousses entières ou en « chemise », et le gigot piqué d'éclats d'ail. L'ail entre également dans la préparation des ragoûts, qu'il parfume agréablement, des beurres, des assaisonnements et des sauces pour les pâtes, le poisson, la volaille, le gibier, les légumes...

---

## AJOWAN (Inde)

Graines d'une plante originaire du sud de l'Inde, très aromatiques, dont le goût rappelle beaucoup celui du thym. L'ajowan est ajouté aux hors-d'oeuvre feuilletés, aux plats de haricots, aux galettes indiennes, aux féculents et aux tubercules. En Asie, il parfume les pains, les pâtisseries et les légumes cuits. ..

---

## AMCHOOR

L'Amchoor est une poudre de mangue verte sauvage particulièrement utilisée en Inde dans le célèbre Chal Masala composé de Menthe, Gingembre, Ajowan, Cayenne, Sel, graines de grenades, graines de Cumin et notre Amchoor. Cette poudre beige claire apporte une saveur aigrelette et rafraîchissante utilisée seule ou dans un mélange. Elle est intéressante dans une vinaigrette, dans une nage de légumes, dans un court-bouillon de poisson, peut-être dans un petit beurre ou pour remplacer le citron ou le vinaigre. J'aime aussi le glisser sans rien dire à personne dans un jus de fraise... Elle a un goût aigret, un peu acide, et est utilisée pour attendrir les viandes. On l'utilise également dans les plats végétariens avec des légumes comme les ocras, les salades, les dhals ou les chutneys.

---

#### ANETH

Les graines parfument les pâtisseries ou le pain. Les feuilles parfument le saumon fumé et autres produits de la mer, les pommes de terre et les soupes.....

---

#### ANIS ETOILE / BADIANE (Chine)

L'anis étoilé (ou badiane) est très apprécié des Chinois. La saveur des graines est plus forte et plus poivrée que celle de l'anis vert. Quelques graines suffisent à parfumer un plat. L'anis étoilé assaisonne le porc, le poulet, le canard, le riz, le café et le thé. Il entre dans la composition du mélange d'épices appelé « cinq-épices ».

---

#### ANIS VERT (Turquie)

Herbe très estimée en Europe, en Afrique du Nord et en Turquie. Le fenouil, l'aneth, le carvi et le cumin rappellent sa saveur. Les feuilles d'anis sont excellentes cuites ou crues. Les graines aromatisent gâteaux, biscuits, pains, salades, soupes, légumes, poissons et volaille. On utilise l'anis en confiserie; en liquoristerie, on fabrique le pastis (France), l'anisette (Afrique du Nord), l'ouzo (Grèce), le raki (Turquie), l'arak (Égypte) et la sambuca (Italie)

Goût anisé et de réglisse. Sa saveur rappelle un peu celle du carvi, du fenouil, de l'aneth.

**Utilisations :** Il entre dans la composition de la fameuse anisette. Il est très employé en pâtisserie et en confiserie (dans les dragées notamment). Il agrmente les biscuits, les pains d'épices, les langues de chat.

Il aromatise une salade ou une vinaigrette. L'anis agrmente aussi les soupes de poissons.

**Quantité/Conseils :** 1 cuillerée à café par plat ou la quantité indiquée selon les recettes. Pour conserver à votre anis vert toute sa saveur (durant 2 à 3 années), laissez le bien à l'abri de la lumière dans son sachet.

---

#### ASA-FOETIDA (Inde)

Résine séchée, extraite des rhizomes de deux espèces de fenouil géant qui poussent en Inde et en Iran. Utilisée pour parfumer les légumes, les poissons et les sauces indiennes, elle possède une odeur repoussante qui disparaît à la cuisson. Les Romains de l'Antiquité l'utilisaient en médecine; en Inde, elle est encore prescrite pour soulager les flatulences et soigner les bronchites. On la trouve dans les marchés indiens

---

#### ARROW-ROOT - Maranta (Brésil)

L'arrow-root La maranta, aussi appelé herbe aux flèches, est une plante d'Amérique tropicale. La fécule qu'on extrait de ses rhizomes est appelée Arrow Root. Elle est utilisée comme adjuvant alimentaire (épaississant) ou comme ingrédient pour la confection de bonbons. **Préparation :** délayer l'Arrow Root à froid avant de le faire épaissir sur le feu. Utiliser des proportions Arrow Root / eau variables suivant la consistance souhaitée. L'Arrow Root est très utile pour préparer des bouillies légères pour les jeunes enfants.

---

#### ASPERULE ODORANTE

L'asperule odorante est principalement employée pour aromatiser les vins cuits et les liqueurs, elle relève les viandes braisées.

---

#### BASILIC

Utilisé dans de nombreuses salades. On l'associe souvent aux tomates, au poisson. Il parfume les sauces à base d'huile ou de vinaigre. Il entre dans la composition du célèbre pesto. Enfin, il incarne parfaitement la cuisine méditerranéenne. Le basilic frais se conserve assez mal car il est très fragile et noircit très vite. Le basilic séché n'a pas cet inconvénient.

. Il relève avec bonheur des lasagnes ou du riz sauvage et s'accorde avec finesse à une mousse de merlan ou un carpaccio de sardines

---

#### BOIS BANDE (Antilles)

Le Bois Bandé est une écorce naturelle provenant d'un grand arbre des forêts antillaises, denrée très prisée par les Antillais

---

#### BOLDO (Chili)

Aromate originaire de la Cordillère des Andes. La feuille de boldo a un goût proche de celui du laurier mais en plus fort. La feuille de boldo se marie bien avec le poisson et peut être utilisé pour confectionner un curry.

---

#### CALOUPILE / CARI (Inde)

Origine : Inde. Les feuilles, à odeur de curry, s'utilisent broyées ou entières dans la cuisine végétarienne et les curries indiens.

---

#### CANNELLE CASIA (Chine)

La Cannelle est une écorce issue d'un petit arbuste, le cannelier. Cette enveloppe est délicatement découpée en bandes qui au séchage vont s'enrouler sur elles-mêmes et former de petits tuyaux ou bâtons  
Se marie avec bonheur tant au plats sucrés (compote de fruits, tartes..) que aux mets salés (blanquettes de veau, volailles ou porc...) L'arôme de la cannelle est délicieusement exotique et sucré ; sa saveur est douce et chaude. La cannelle reste une épice appréciée aussi bien dans les plats salés que dans les plats sucrés. Moulue, elle aromatise gâteaux, pâtisseries et biscuits, elle est parfaite pour agrémenter les poires ou les pommes cuites, le pain d'épices. Elle est idéale pour les macérations, les confitures et les compotes, les liqueurs, les punchs créoles ... Mélangée avec du sucre en poudre, elle est excellente dans les compotes, sur les crêpes et pour parfumer les vins chauds  
Variété chinoise, parfum piquant et plus doux que la cannelle. Utilisations: plats salés, 5 épices de Chine,...

---

#### CANNELLE de CEYLAN (Sri Lanka)

Origine : Ceylan. Ces bâtons ont l'écorce plus tendre que celle de la cannelle de Chine. Elle s'émiette parfaitement aux ciseaux, ce qui permet de l'incorporer facilement dans les salades de fruits et les marinades. Qualité supérieure au goût et au parfum exceptionnel. Plats sucrés et salés, riz, mouton, vins chauds, poires ou pommes cuites, gâteaux, pain d'épices, ...

---

#### CARDAMOME Verte (Inde)

La cardamome a une fine saveur poivrée. Selon qu'elle a été séchée au soleil, au four ou blanchie, la gousse de la cardamome est verte, brune ou blanche. En Occident (notamment en Scandinavie), cette épice parfume gâteaux, biscuits, compotes de fruits, marinades, charcuteries, vins et liqueurs. En Orient, elle aromatise viandes, poissons, riz, omelettes et desserts. C'est l'un des principaux ingrédients du curry indien et l'une des épices du garam masala. La cardamome parfume aussi le café en Arabie

---

#### CARDAMOME Blanche (Inde)

La cardamome a une fine saveur poivrée. Selon qu'elle a été séchée au soleil, au four ou blanchie, la gousse de la cardamome est verte, brune ou blanche. En Occident (notamment en Scandinavie), cette épice parfume gâteaux, biscuits, compotes de fruits, marinades, charcuteries, vins et liqueurs. En Orient, elle aromatise viandes, poissons, riz, omelettes et desserts. C'est l'un des principaux ingrédients du curry indien et l'une des épices du garam masala. La cardamome parfume aussi le café en Arabie

---

#### CARDAMOME Noire (Inde)

La cardamome a une fine saveur poivrée. Selon qu'elle a été séchée au soleil, au four ou blanchie, la gousse de la cardamome est verte, brune ou blanche. En Occident (notamment en Scandinavie), cette épice parfume gâteaux, biscuits, compotes de fruits, marinades, charcuteries, vins et liqueurs. En Orient, elle aromatise viandes, poissons, riz, omelettes et desserts. C'est l'un des principaux ingrédients du curry indien et l'une des épices du garam masala. La cardamome parfume aussi le café en Arabie

---

#### CAROUBE gosses

Le caroubier est originaire du bassin méditerranéen où il est connu depuis très longtemps.  
Les caroubes servaient traditionnellement de poids et le mot "carat" vient de l'arabe "quirat" qui désigne la graine de caroube. Les caroubes sont contenues dans des fruits qui ressemblent à un gros haricot. Elles sont utilisées en pâtisserie et en confiserie

---

#### CARVI (Inde)

Le carvi a une saveur âcre et piquante, moins forte que celle du cumin mais plus prononcée que celle de l'aneth. Son arôme se développe dans les mets mijotés. En Inde, le carvi accompagne les currys, les lentilles et le riz. Dans les pays d'Europe de l'Est et en Allemagne, il assaisonne charcuterie, choucroute, poisson, salade de pommes de terre, pâtisserie et compote de pommes. On le retrouve aussi dans les salades, méchouis et brochettes des pays arabes

---

#### CELERI

Minuscules graines aromatiques provenant du céleri, dont le goût, légèrement âcre, parfume un grand nombre de plats. Entières ou en poudre, elles sont ajoutées aux soupes, sauces et ragoûts et peuvent aussi être utilisées dans les pains et certains biscuits salés. Elles parfument des aliments aussi variés que le jus de tomate, les canapés, les condiments et les omelettes

---

#### CERFEUIL

Une des fines herbes avec le persil, la ciboulette, l'oseille et l'estragon. Le cerfeuil est délicatement parfumé, frais ; il est très agréable dans les salades vertes, potages et aussi avec les poissons.

---

### CIBOULETTE

Avec son goût léger d'oignon et sa fraîcheur, la ciboulette fait partie des fines herbes de la cuisine française avec le persil, le cerfeuil et l'estragon. On utilise principalement ses tiges creuses mais il ne faut pas négliger ses fleurs roses qui décorent et parfument les plats. **Associations** : œufs, salades, fromages frais, sauces, soupes, ...

---

### CITRON écorces

L'écorce aromatise les pâtisseries et parfume plats à base de poissons, fruits de mer, viandes blanches...

---

### CITRONNELLE

La citronnelle fait partie de la famille de l'orange amère dont elle possède l'amertume. Les feuilles séchées sont utilisées en cuisine asiatique pour relever les salades, soupes, marinades et les plats de viande...

---

### CORIANDRE graines (Maghreb)

Avec un arrière goût de zeste d'orange citronné, la graine de coriandre se révèle très séduisante pour nos papilles occidentales. Aujourd'hui, elle entre dans la composition de nombreuses recettes sucrées ou salées.

Son parfum particulier s'associe parfaitement aux fruits de mer, poissons, riz, potages, ragoûts, courts-bouillons ou vinaigrettes. La coriandre se marie avantageusement avec le poivre dans une marinade.

Elle fait merveille dans les desserts comme les salades d'orange ou d'ananas frais. Pour en exhaler tout le parfum, faites griller les grains à la poêle avant de les concasser.

Elle parfume agréablement les soupes de carotte, de panais et de potiron ; elle est également excellente dans toutes les recettes de chou-fleur.

---

### CORIANDRE Feuilles (Maghreb)

Ses feuilles et ses graines sont utilisées en cuisine depuis des millénaires au Moyen-Orient et dans l'Asie du sud-est. Curry, tajines, salades, omelettes recettes au riz lui doivent en partie leur saveur

---

### CUMIN (Maghreb)

Le cumin a une forte odeur et une saveur chaude un peu amère. Les cuisines arabe, indienne et mexicaine en font grand usage. Le cumin aromatise soupes, légumes, riz, légumineuses, ragoûts, boeuf, marinades et pâtisserie. C'est un des ingrédients de l'assaisonnement au chili, du curry et du ras-el-hanout. Épice majeure de la cuisine nord-africaine, on le retrouve dans les tajines et les couscous. En Europe de l'Est, on l'utilise comme condiment classique du pain, de certains fromages et charcuteries.

Sa saveur amère mais chaude, légèrement sucrée, et son goût très affirmé, font de cette épice une note dominante dans vos préparations. Il donnera la tonalité d'un chili con carne, d'une choucroute ou d'un Parmentier d'agneau. Et il surprendra dans une salade d'orange. Torréfiez-le avant de l'écraser

---

### CUMIN Noir (Inde)

---

### CURCUMA (Inde)

Rhizome semblable au gingembre, réduit en poudre après cuisson. Le curcuma est aussi nommé «safran des Indes», car il a la même propriété colorante que le safran. Prisé dans le Sud-est asiatique, il assaisonne soupes, sauces, salades, lentilles, riz, oeufs, poissons et crustacés. C'est l'un des éléments du garam massala, des currys et des chutneys indiens, ainsi qu'un ingrédient de la sauce anglaise (Worcestershire).

---

### CYNORRHODON

Ces fruits bien connus doivent être débarrassés de leurs graines avant d'être utilisés en cuisine.

Ils servent à fabriquer les gelées et marmelades accompagnant le gibier.

L'églantier est riche en vitamine C et il est donc utilisé en médecine pour lutter contre les rhumes, les fièvres et les infections légères

---

### ECHALOTTE

Le nom scientifique de l'échalote : Ascalonicum, semble indiquer que l'échalote a été ramenée de la ville de Ascalon (Palestine) par les Croisés.

Typique de la cuisine française, l'échalote est aussi très consommée en Malaisie et en Indonésie. Elle est utilisée soit fraîche, soit frite ou encore marinée.

---

### EPINE-VINETTE

On utilise les baies en confiserie, en pâtisserie, en accompagnement des gibiers.. Goût acidulé. A découvrir ! Elles remplacent en cuisine airelles et raisins secs dans les salades, taboulés, accompagnements de viandes, gibiers, volailles, foie gras et desserts

---

### ESTRAGON

L'Estragon est originaire de Chine et il fait maintenant partie des aromates classiques. Les cuisines chinoises et françaises en sont friandes. Il aromatise à merveille le poulet, certains poissons et autres sauces béarnaises et tartares. Souvent utilisé pour aromatiser les cornichons au vinaigre.

L'estragon est un ingrédient essentiel de la cuisine française et est souvent ajouté au vinaigre, à la mayonnaise, aux sauces (béarnaise ou tartare) et au beurre. Il faut l'utiliser de façon parcimonieuse et l'ajouter à la fin de la cuisson. Vous pouvez l'ajouter à un "bouquet garni", il supporte bien la cuisson mais il vaut mieux l'ajouter à la fin de celle-ci, jamais en grande quantité. Mettez-en un bouquet dans le ventre d'un poisson blanc. Le poulet à l'estragon est aussi un grand classique de la cuisine française. Il parfume aussi les viandes grillées, les oeufs en cocotte, les fruits de mer. Etonnant dans une glace à la vanille !!!!...

---

### EUCALYPTUS

L'eucalyptus est une plante médicinale, la distillation de ses rameaux donne une huile essentielle utilisée en parfumerie et en aromathérapie, elle a des propriétés antiseptiques, antivirales, expectorantes et sans doute anti-inflammatoires, analgésiques et anti oxydantes

---

### FENOUIL

Arôme anisé, moins sucré que l'anis. Plats végétariens, cuisine indienne, poissons, pâtisseries, pains de seigle. Mêmes usages que le fenouil feuilles qu'il remplace très bien, surtout l'hiver.

---

### FENUGREC graines (Inde)

Les graines de fenugrec laissent un arrière-goût de caramel et de sirop d'érable lorsqu'elles sont grillées. On les cuit à la manière du gruau ou on les utilise comme condiment. Elles aromatisent soupes, légumes, cornichons, chutneys et plats mijotés. Les graines germées s'incorporent dans les salades. Dans certains pays, les feuilles et les jeunes pousses sont consommées comme légumes.

La plante entière a une odeur de curry très prononcée. Le fenugrec est largement utilisé dans les plats de légumes en Inde. Les graines, très dures, entrent dans la composition de certaines poudres de curry. Elles peuvent être grillées avant d'être moulues ou bien mises à tremper pendant une nuit avant d'être mélangées à d'autres ingrédients. Elles parfument les plats de poisson et les currys de légumes. Il est possible aussi de faire germer les graines dans un peu d'eau, les jeunes pousses de fenugrec agrémentent les salades, les sandwiches à l'avocat, à la tomate et au fromage.

---

### FENUGREC Feuilles (Inde)

La graine et la feuille sont des ingrédients de la cuisine indienne où on l'appelle méthi. La graine doit être grillée ou ramollie dans l'eau avant son utilisation en poudre dans le massala. Les feuilles s'emploient comme une aromate. En Afrique et au Moyen-Orient, le fenugrec entre dans la fabrication de mélange d'épices aromatiques, sous différents noms vernaculaires, comme le ras el hanout marocain

---

### FENOUIL glacé (Inde)

Graines de Fenouil enrobées de Sucre, rafraîchit après un plat bien épicé, peut s'utiliser avec inventivité en salades, desserts. Se grignote comme des bonbons...

---

### Filament de Poivrons / Cheveux du diable

Très beau produit, filaments de poivrons, en décoration d'assiette, ressemble au Pistils de Safran avec un goût unique de poivron fumé et légèrement piquant

---

### GALANGA

Gros rhizome noueux très utilisé dans la cuisine de Thaïlande, de Malaisie et d'Indonésie. Sa saveur légèrement piquante remplace souvent le gingembre dans de nombreux plats. On trouve aussi une deuxième espèce beaucoup plus rare, le petit galanga, qui se mange plutôt en légume. On trouve le galanga en tranches fraîches ou séchées, entier ou en poudre dans les épicerie orientales

Saveur proche du gingembre. Rehausse les plats de fruits de mer, soupes et volailles. Il s'utilise naturellement avec les pâtisseries et les currys les moins forts.

---

### GENEVRIER baies

Fruit du genévrier, la baie de genièvre a un parfum résineux, un goût relevé et une saveur un peu amère. Elle est populaire dans le nord de l'Europe. Elle aromatise les marinades, le gibier, la volaille, le porc, la choucroute et les pâtés. Elle fait partie des mets dits «à la liégeoise» ou «à l'ardennaise». C'est un élément indispensable du gin.

La baie de genièvre a un goût à la fois acidulé et sucré. Ce goût rappelle évidemment celui du gin, boisson qui tire son nom de celui de la plante. Les baies de genièvre broyées dans un moulin à poivre aromatisent marinades et grillades. Ajouter

un peu de baies concassées aux gâteaux à base de fruits, tartes, cakes surtout. Cette épice est particulièrement délicieuse avec les pommes, en ajouter dans les tartes et les compotes

---

#### GINGEMBRE

Rhizome dont la pulpe très aromatique est piquante. Le gingembre frais est un aliment de base des cuisines asiatiques; il aromatise sauces, viande, poisson, fruits de mer, riz, tofu et potages. On en fait de la confiture et des friandises confites. . En Occident, le gingembre moulu parfume gâteaux, biscuits, pain d'épices et compotes. .

La saveur camphrée et chaude du gingembre relève un potage de potiron ou une purée de patates douces. Elle aromatise un pâté de crabe, des gambas, d'incontournables sushis ou une escalope de veau. Et elle excelle dans un pain d'épices, de la confiture maison, un gâteau de bananes ou une salade de fruits frais

Le gingembre convient aussi pour le poisson et les fruits de mer, la volaille, la viande rouge, les légumes et les pâtes . Il est souvent à l'honneur dans les préparations sophistiquées de la nouvelle cuisine, où sa saveur à la fois fraîche et épicée fait merveille. Il est très utilisé en pâtisserie dans les pays d'Europe, pains d'épices, gâteaux et biscuits (délicieux dans la pâte des gâteaux sablés). En poudre, sa saveur est moins brûlante que celle du gingembre frais, mais il garde son puissant et délicat parfum. Les usages seront les mêmes. On a aussi recours au gingembre pour la préparation de chutneys, de conserves au vinaigre, de confitures et de conserves sucrées et aussi pour certaines boissons comme le vin au gingembre. Mettre un peu de gingembre moulu dans les marinades destinées à des steaks ou à des côtelettes. Dans les gâteaux à la rhubarbe, à la prune ou à la poire, ainsi que dans les compotes, un délice... Une pincée dans le bouillon du pot au feu en fera ressortir toutes les saveurs.

---

#### GIROFLE clous (Iles Moluques)

Bouton floral séché du giroflier, cette épice à saveur piquante ressemble à un petit clou. Entier, il est associé au jambon. Il orne les oranges et les oignons dans les bouillis et les braisés; il assaisonne les compotes de fruits, les marinades et il parfume le café. Moulu, il aromatise charcuterie, pains de viande, desserts, fruits à l'eau-de-vie et vins chauds. C'est un des ingrédients du pain d'épice. Le clou de girofle fait partie de certains mélanges d'épices (garam masala, curry, ras-el-hanout, cinq-épices).

---

#### HERBES de PROVENCE (France)

Le célèbre et traditionnel mélange qui parfamera toutes vos grillades... A découvrir les Herbes de Provence aux Fleurs Sauvages !

---

#### HOUBLON fleurs

De nos jours, le houblon est surtout connu comme aromatisant de la bière.

Le jet de houblon (les jeunes pousses) ont aussi leurs places en gastronomie : crus en salades, ou bien cuits à la manière des asperges (d'où les noms du houblon : asperge sauvage, de gueux). Quant à elles, les feuilles sont à la base d'un colorant brun qui n'est plus utilisé actuellement.

---

#### HYSOPE

Cette aromatique pousse spontanément sur les coteaux du Midi de la France, on peut même la trouver jusqu'à Paris. Mais son usage s'est estompé au profit de celui de ses cousins le thym ou l'origan.

Pourtant ses feuilles et rameaux fleuris ont les mêmes utilisations, avec une autre saveur : parfumer les salades, les légumes, les féculents ou les grillades. Son arôme chaud parfume agréablement les infusions et aussi de nombreuses liqueurs comme la Bénédictine, la Chartreuse, l'eau de mélisse des Carmes et, autrefois, l'absinthe.

---

#### LAURIER

De nombreuses légendes courent à son sujet. Dédiés à Apollon puis consacrés à son fils Esculape (dieu grec de la médecine). Pour les grecs antiques, les couronnes de laurier servaient à célébrer les héros, elles étaient signe de la plus haute distinction. Encore de nos jours, le laurier symbolise le succès : le baccalauréat du latin bacca lauri (baies de laurier). Le nom même de laurier se confond avec les louanges (laurus en latin).

---

#### LIVECHE feuilles / Ache de Montagnes (France)

Toute la plante dégage une odeur intense, toutes les parties de la plante sont donc utilisées comme aromates : les feuilles fraîches ou sèches, la racine et les fruits.

Le goût et le parfum de la livèche rappellent le bouillon Maggi (d'où son nom germanique), c'est un goût très puissant qui fait que la livèche doit être utilisée en petites quantités. Son odeur pénétrante rappelle nettement le céleri et l'encens. Les côtes (pétioles) sont utilisées comme légumes à l'image du céleri. Sa racine réduite en poudre est utilisée comme le poivre. Les graines, piquantes, sont utilisées avec les légumes au vinaigre, les marinades et pour aromatiser les fromages frais

---

---

#### MACIS (Iles Moluques)

Le Macis, également appelé Fleur de muscade, est l'épice obtenue à partir du tégument de la noix de Muscade. Comme elle, il est utilisé en cuisine, de préférence dans les plats salés. D'usage très fréquent pendant l'Antiquité, le Macis est à l'heure actuelle, surtout utilisé dans la préparation de mélange d'épices.

Il s'agit en fait de la fine couche entourant la noix de Muscade. D'une belle couleur rouge quand il est frais, le Macis devient orange en séchant.

---

#### MAHALEB (Turquie)

Le Mahaleb est une épice aromatique tirée de l'amande pulvérisée de la cerise noir du bois de Sainte Lucie ( Prunus Mahaleb)

Cette épice a été utilisée depuis des siècles au Moyen-Orient (Turquie, Liban, Syrie, Arménie ...)

Sa saveur est douce amère, à gout de noisette et d'amande.

---

#### MARJOLAINE

La Marjolaine possède une saveur d'une grande finesse. Saupoudrez-la généreusement sur de l'agneau, du porc ou du veau avant de les faire rôtir. Ces feuilles aromatisent aussi les omelettes et les pommes de terre, elles rehaussent les soupes et les sauces pour poissons et assaisonnement avec délice le riz et les légumes. Incorporez de la marjolaine à vos marinades et vinaigrettes

---

#### MELISSE

Cette plante, la mélisse, aux fleurs riches en nectar doit son nom aux abeilles qu'elle attire (melissa = abeille en grec). Le froissement de ces feuilles dégage une odeur agréablement citronnée. Ces jeunes pousses parfument les salades, mais l'utilisation la plus classique de la mélisse est en infusion de fleurs et feuilles pour profiter pleinement de ses vertus médicinales, parfois aussi pour aromatiser entremets, glaces et boissons diverses dont la Chartreuse et la Bénédictine...

---

#### MELOUKHIA (Tunisie)

Plante de la famille des Epinards

---

#### MENTHE douce « Nana »

Une des meilleures Menthe au Monde, parfum doux et subtil

---

#### MENTHE Poivrée

La menthe avec son parfum se marie bien avec la viande de mouton, les légumes secs, les tomates et elle est indispensable dans la cuisine nord-africaine.

---

#### MONODORA (Muscadier Jamaïcain)

---

#### MOUTARDE Blanche / Noire

Légèrement sucrées et modérément piquantes, ces graines s'utilisent écrasées ou moulues dans les sauces, saumures... Si votre pot de moutarde est vide au mauvais moment (ça arrive !) une cuiller à café de moutarde passée au moulin vous permettra de monter quand même votre mayonnaise !

Nommées dans la Bible "Graines de Sénévé", les graines noires dégagent une fois humidifiées et broyées une saveur plus forte, plus piquante que la moutarde blanche. Les romains appréciaient ce condiment qui était également très populaire dans la cuisine médiévale. Faire tremper les graines une nuit dans du vinaigre. Mixer pour obtenir une pâte très épaisse, délayer avec du vinaigre si nécessaire. Saler. Mettre en pot et laisser reposer au réfrigérateur 10 jours. Autre façon : moulin à moutarde, laisser reposer 10 mm, mélanger avec de l'eau tiède, du lait ou de la bière. Saler.

---

#### MUSCADE (Iles Moluques)

Cette épice est originaire des îles Moluques. Les Européens la connaissent depuis le début du Moyen-âge mais Marco Polo fut le premier occidental à décrire ce très bel arbre qui peut atteindre 15 m de hauteur.

La noix de muscade se marie aussi bien avec le salé qu'avec le sucré. Elle aromatise les sauces blanches, les purées et les poissons mais aussi certaines pâtisseries et compotes de fruits.

#### Noix de Muscade et Macis de Ceylan

Le muscadier est un arbre touffu aux fruits jaunes pâles gros comme des abricots. Une fois mûrs, ces fruits éclatent et laissent échapper une coquille enveloppée dans un filet nommé Macis. Il faut briser la coquille pour atteindre la Noix de Muscade, puis procéder au séchage de la Noix et du Macis. Originaires d'Indonésie, des îles Moluques et Banda, ces épices furent longtemps aux mains des portugais. Pour relever une sauce béchamel, une quiche, une purée de pomme de terre, une tarte ou une compote de fruits, râper par-dessus une noix de muscade ou y incorporer le macis haché. Oser la noix dans le porto.

Moudre ou râper ces épices au dernier moment pour offrir toutes leurs saveurs.

---

#### MYRTE Sauvage (Corse)

Le myrte pousse communément dans les maquis du sud de la France et de toute la région méditerranéenne. Il est l'arbuste typique du maquis corse où il exhale ses parfums si caractéristiques d'encens et de miel, lorsqu'il est en fleurs. C'est un arbuste très décoratif à odeur agreste et camphrée.

Le myrte est bien sûr surtout utilisé en Corse, en Sardaigne et en Sicile pour aromatiser le gibier et les viandes grasses. Les feuilles sont appréciées pour leur goût proche de celui du genièvre et de celui du romarin. Les branches ajoutées aux braises répandent une odeur très agréable dont les pièces de viande rôtie s'imprègnent

---

#### Pépins d'ABRICOT

Délicieux pour agrémenter et donner du croquant à vos salades, pâtisseries, gâteaux. Pour plus de saveurs, torréfiez-les

---

#### La Fève Tonka (Venezuela)

Originale d'Amérique du Sud, la fève de tonka a un goût d'amande douce ou de foin.. Son arôme contient aussi des notes épicées, de miel et de caramel.

Utilisation culinaire

Odeur de Foin, Vanille et Miel. Se marie avec le chocolat, la noix de coco, les desserts et les pommes de terre.

---

#### FEVES de CACAO torréfiées (Côte d'Ivoire)

Grillées et entières pour laisser libre court à vos envies de recettes au chocolat, cuisine sucrée salée...

---

#### LEMON MYRTLE (Australie)

Plante australienne à saveur citronnée, Fragile à la cuisson, à utiliser en touche finale comme assaisonnement sur les poissons, fruits de mers, chocolats, desserts...

---

#### OIGNONS semoule

Pour salades, crudités, sauces...

La semoule d'oignons doux se réhydrate très vite. Pour les utilisations classiques, faire tremper dans l'eau 10mn.

---

#### ORANGE

Pour aromatiser vins chauds, pâtisseries et liqueurs.

---

#### ORIGAN (Ile de Crète)

Indispensable à la pizza napolitaine, cet aromate est également très prisé en Grèce où il est connu sous le nom de "origan". Il est souvent confondu avec la marjolaine mais c'est vrai qu'il y a peu de différences entre ces deux cousines provençales.

Pris en infusion, l'origan est tonique et stimulant

---

#### ORTHOSIPHON (Thé de Java)

La feuille et la sommité florale ont des propriétés diurétiques et cholagogue (facilite l'élimination de la bile )

L'Orthosiphon est donc utilisé dans les régimes amincissants

---

#### PAPRIKA

Le Paprika est le fruit mûr du Piment doux ( Capsicum annum ). Cette épice est bien connue de tous et fort utilisé dans la cuisine Hongroise. La Hongrie et l'Espagne sont deux grands producteurs de Paprika

---

#### PAVOT Bleu

Ces graines de couleur gris-bleu foncé ou blanche ont une saveur de noisette qui s'accroît à la cuisson. Elles aromatisent pains, gâteaux, pâtisseries (en Turquie, Égypte et Europe centrale), pâtes alimentaires, salades de pommes de terre, fromages et marinades.

---

#### PAVOT Blanc

Les graines de pavot blanc sont très utilisées en Inde. On les ajoute entières ou moulues aux sauces ou aux currys pour leurs donner plus de consistance. Elles parfument également plusieurs pains, fromages, desserts...

---

#### POIVRON Rouge Semoule (Espagne)

Remplace avantageusement le poivron frais. Cette semoule n'a pas l'amertume du fruit frais.

Utilisation : Goulasch, ragoûts, poulet, viandes blanche, salades et entrées.

---

### POIVRON Vert Semoule (Espagne)

Remplace avantageusement le poivron frais. Cette semoule n'a pas l'amertume du fruit frais.

Utilisation : Goulasch, ragoûts, poulet, viandes blanche, salades et entrées

---

### PERSIL

Le Persil est à la fois un assaisonnement et une garniture. Comme condiment, il s'emploie entier ou le plus souvent haché. Il aromatisé aussi bien les crudités et les salades que les potages, les sauces, les plats de légumes et de viande. Le Persil est l'un des composants du Bouquet garni.

---

### GUARANA

La graine de guarana contient différents types d'alcaloïdes : théobromine, théophylline, caféine, xanthine, hypo xanthine, guanine et adénine.

Le guarana en poudre contient également des sels minéraux et des oligo-éléments (calcium, magnésium, fer, potassium, phosphore, sélénium...), des acides gras essentiels, des acides aminés protéiques, des tanins, des saponines, des vitamines A, E, B1, B3, PP et des huiles essentielles.

Le guarana éveille le corps et l'esprit, en agissant sur les centres nerveux. Le guarana en poudre aide à redonner vitalité, dynamisme et sentiment de bien-être, notamment en période de régimes amaigrissants. Le guarana en poudre semble revigorer la vivacité intellectuelle et contribue à soulager les maux de tête, engendrés par une mauvaise circulation sanguine...

---

### LIN

Avec son petit goût sucré et sa saveur rappelant celle des noix, la graine de lin pourrait être consommée pour le plaisir de nos papilles gustatives. Mais ce sont ses prodigieux effets sur notre santé qui nous inciteront sans doute le plus à la consommer régulièrement.

Utilisation : la graine de lin ajoutera un goût de noix à vos recettes. A utiliser sur le pain ou dans les céréales au petit déjeuner. La grande valeur des graines de lin réside principalement dans sa richesse en acides gras essentiels

---

### FRUIT des BAMBARA

A découvrir

---

### CELERI RAVE poudre

Le cèleri rave est originaire du bassin méditerranéen, il est le plus souvent consommé frais râpé cru, cuit à l'eau ou la vapeur, en purée c'est un légume très peu énergétique et très digeste. En poudre il pourra remplacer le sel dans le cadre d'un régime sans sel. Vous pourrez l'utiliser aussi pour parfumer un bouillon, du fromage blanc.

Poudre de Cèleri rave origine : France

---

### COMBAVA poudre ( Ile de la Réunion )

La Réunion, île aux parfums intenses, la poudre de combava ou citron kaffir provient de zestes et de feuilles sélectionnés localement.

Ce mélange donne à la poudre de combava une saveur fine et naturelle.

Complément indispensable du rougail tomate, cette poudre se marie à merveille avec les carrys de volaille.

Conseil d'utilisation : Lors de la préparation de vos plats, n'ajoutez la poudre de combava qu'en fin de cuisson. Une ou deux pincées suffisent.

Ingrédients : zestes et feuilles de combava.

---

### RAITFORT

Par son parfum puissant, il est conseillé de l'utiliser avec modération pour accompagner sauces, pots au feu..

---

### ROCOU

Belle graines rouge bordeaux utilisées en Asie et au Mexique pour colorer et parfumer les aliments. Utilisé également comme peinture de guerre par les Indiens d'Amérique centrale. (Peaux-rouges). Donnant une gamme de couleurs allant du jaune au rouge, on le trouve dans nombre de nos aliments quotidiens : fromages, boissons, huiles, soupes, céréales, margarine, sucreries, pâtes, glaces. Les Libanais emploient le rocou pour colorer leurs confitures.

---

### ROMARIN

Cet aromate est à marier avec précaution vu son goût puissant. Il est indispensable avec les recettes provençales et se marie très bien avec viandes blanches, lapin, veau, volaille ainsi qu'avec le mouton dont il masque le goût fort. Les branches peuvent être rajoutées aux braises pour parfumer les viandes et les poissons grillés.

---

### REGLISSE ( Syrie )

---

### REINE des PRES

Cette plante Sauvage a été utilisée jadis comme aromatisant pour les crèmes et les desserts, mais aussi les dentifrices et les boissons.

Tisanes : Fleurs et feuilles donnent une infusion agréable (elles peuvent aussi être mises à macérer dans du vin pour le parfumer)

---

### SAFRAN de La Mancha( Espagne )

Le safran est un condiment profondément enraciné dans l'économie et la culture de Castille-La Manche et il ne doit pas être considéré comme un simple produit agricole, mais comme un élément du patrimoine historique et culturel de la région qui doit être protégé et conservé. Depuis le 17 mars 2001, il porte l'appellation d'origine protégée.

La zone d'appellation d'origine du Safran de La Mancha comprend diverses communes des provinces de Tolède, Cuenca, Ciudad Real et Albacete.

Le Safran de La Mancha est présenté uniquement en brins et jamais moulu. Les brins sont flexibles et résistants et les stigmates sont de couleur rouge vif et brillant.

---

### SAFRAN d'IRAN

Le Safran est aujourd'hui cultivé en grande majorité en Iran (au Nord) et en Espagne (La Mancha). Ces deux pays fournissent 90% de la production mondiale. L'Italie, la Suisse, la Grèce, la Turquie et aussi l'Inde disposent également de régions de culture. Le **Safran** du Cachemire jouit lui aussi d'une très bonne réputation

---

### SAFRAN du Haut-Atlas ( Maroc )

Les fleurs violettes du safran s'épanouissent en automne et produisent trois longs stigmates. Ces filaments se ramassent à la main, avec d'innombrables précautions. Leur saveur enveloppante, légèrement amère, leur parfum persistant et leur jolie couleur jaune orangée en font une épice d'exception. Originaire d'Asie mineure, le safran envahit vite le bassin méditerranéen. Il se développe au mieux dans le sol sableux du Haut Atlas marocain.

Le safran s'utilise avec parcimonie et aromatise avec délice un foie gras maison, un confit d'agneau ou un gratiné de moules. Incontournable dans une paella ou une bouillabaisse, il surprendra dans le jus d'agrumes versé sur une salade pomme-poire. Faites-le tremper dans l'eau chaude pendant un quart d'heure avant utilisation.

---

### SARRIETTE feuilles (Ile de Crète)

La sarriette relève idéalement un rôti de bœuf ou de volaille du marché. En farce ou en assaisonnement, elle offre sa saveur poivrée aux poissons grillés. Dans vos salades car sa saveur est prononcée. Laissez-la plutôt mariner dans un bon vinaigre de vin à utiliser pour vos vinaigrettes. Goûtez-la saupoudrée sur un fromage de chèvre.

---

### SAUGE feuilles

La sauge est dite herbe à cochon, en cela qu'elle se marie très bien avec la chair de cet animal, mais toute viande blanche lui convient aussi et, suivant les variétés, elle fait merveille en salade. Vous pouvez, par exemple, glisser délicatement des feuilles de sauge sous la peau d'un poulet ou d'une pintade ou en intercaler entre une caille et les bardes qui l'entourent. Le goût prononcé de la Sauge a tendance à masquer les autres aromates et il serait préférable de l'utiliser seuls, elle se marie si bien avec viandes grasses, gibiers, volailles...

---

### SERPOLET

Plus fin que le thym, le serpolet est son proche cousin sauvage. Son goût légèrement citronné se marie bien avec les viandes blanches, les volailles et plus particulièrement le lapin qui l'adore

---

### SESAME Blanc

Immortalisée avec Ali-baba, le sésame est une des graines oléagineuse dont l'emploi est le plus ancien. Les graines contiennent jusqu'à 60% de lipides et elles dégagent lorsqu'elles sont torrifiées, un goût de noisette. Au Moyen-Orient, elles sont surtout utilisées dans les pâtisseries et relèvent des préparations comme purées de pois-chiches.

Le sésame aromatise traditionnellement certains pains. Il relève aussi des darnes de thon ou un bar à l'étouffé. Il est merveilleux avec une crème d'avocat, un flan de potimarron ou des tomates mozzarella, et reste inattendu sur des mangues rôties ou des pommes caramélisées.

---

### SESAME Doré

Immortalisée avec Ali-baba, le sésame est une des graines oléagineuse dont l'emploi est le plus ancien. Les graines contiennent jusqu'à 60% de lipides et elles dégagent lorsqu'elles sont torrifiées, un goût de noisette. Au Moyen-Orient, elles sont surtout utilisées dans les pâtisseries et relèvent des préparations comme purées de pois-chiches. Le sésame aromatise traditionnellement certains pains. Il relève aussi des darnes de thon ou un bar à l'étouffé. Il est merveilleux avec une crème d'avocat, un flan de potimarron ou des tomates mozzarella, et reste inattendu sur des mangues rôties ou des pommes caramélisées.

---

### SESAME Noir

Immortalisée avec Ali-baba, le sésame est une des graines oléagineuse dont l'emploi est le plus ancien. Les graines contiennent jusqu'à 60% de lipides et elles dégagent lorsqu'elles sont torrifiées, un goût de noisette. Au Moyen-Orient, elles sont surtout utilisées dans les pâtisseries et relèvent des préparations comme purées de pois-chiches. Le sésame aromatise traditionnellement certains pains. Il relève aussi des darnes de thon ou un bar à l'étouffé. Il est merveilleux avec une crème d'avocat, un flan de potimarron ou des tomates mozzarella, et reste inattendu sur des mangues rôties ou des pommes caramélisées.

---

### Graines de Sésame Fumée

En touche finale pour agrémenter vos plats

---

### Graines de Sésame Wasabi

En touche finale pour agrémenter vos plats

---

### Graines de Sésame Soja

En touche finale pour agrémenter vos plats

---

### Graines de Sésame Ail

En touche finale pour agrémenter vos plats

---

### SUMAC (Liban)

Le sumac fournit des baies aromatiques que l'on utilise sèches entières ou en poudre. Cette poudre est soit mise directement sur les mets soit infusée puis le liquide est ajouté au jus de cuisson. Le sumac est apprécié pour l'acidité (d'où sont nom de vinaigrier) qu'il apporte et remplace le citron, le tamarin, le vinaigre ...Il entre dans le Zahtar, mélange du Moyen-Orient (sumac, sésame, thym le tout moulu). Apprécié pour son acidité, il apporte et remplace le citron, le tamarin, le vinaigre.

Utilisation culinaire

Le sumac est une épice extraordinaire pour relever sans altérer le goût des aliments. Il joue le même rôle que le sel mais il faut être plus généreux dans le saupoudrage. La poudre de Sumac est soit mise directement sur les mets soit infusée puis le liquide est ajouté au jus de cuisson des poissons, volailles, viandes grasses...

---

### TAMARIN fruits concassés séchés (Inde)

Très apprécié en Inde et au Moyen-Orient, le tamarin est très commun dans les pays d'Afrique et d'Asie baignés par l'Océan Indien. L'arbre, le tamarinier - peut atteindre 25 m de hauteur. Il produit des gousses courbes, renfermant une pulpe brune, à la saveur acide, et de consistance molle et gluante. Cette pulpe, dissoute dans de l'eau, sert à fabriquer une limonade rafraîchissante. Elle est utilisée fréquemment dans la cuisine indienne où elle sert à la confection de chutneys, de soupe et de salade. En Extrême-Orient ou en Afrique, le tamarin est également utilisé dans la préparation des plats de poisson.

---

### TILLEUL de CARPENTRAS

---

### THYM (Ile de Crète)

Utilisé pour parfumer les grillades, le riz, les salades. On le retrouve également seul ou parmi le bouquet garni pour parfumer les ragoûts, sauces, gibiers... Son pouvoir odorant puissant donne une tonalité résolument ensoleillée à vos préparations. Il s'accorde parfaitement à un carré de porc, un râble de lapin ou un faisan rissolé en cocotte mais il fait

aussi merveille avec une purée de carotte ou des haricots secs. Il déconcertera dans des galettes salées ou une crème pâtissière.

---

#### VERVEINE Odorante

Pour de délicieuses tisanes au goût citronné, pour aromatiser vos desserts, glaces, crème, flan... ..

---

#### Le WASABI (Japon)

Ce rhizome possède un goût proche du raifort. Bien que son nom en japonais signifie "rose trémière de montagne", du fait de la similarité des feuilles avec cette fleur, c'est un des condiments les plus forts de la cuisine japonaise où il est surnommé "Namida", c'est-à-dire "larmes".

Utilisation culinaire : Avec une petite dose de poudre et quelques gouttes de sauce soja ou d'eau vous obtiendrez la fameuse pâte de Wasabi. Ce condiment utilisé en accompagnement de sushi et sashimi, se marie également avec tous vos poissons. Chauffé avec un jaune d'oeuf et quelques dés de beurre, il forme une sauce onctueuse et relevée à déguster avec un lapin ou du poulet.

---

#### YUZU (Japon)

Le Yuzu en Poudre est utilisé comme une épice, son goût et son parfum ressemble à celui des 3 Agrumes : Citron, Mandarine, Pamplemousse.

Epice très méconnue et depuis peu Utilisé chez nous par les grands chocolatiers, en gastronomie ...

---

#### ZEODAIRE (Inde)

Cette plante appartient à la famille des zingibéracées (comme le gingembre) et elle assez proche du curcuma. Les Indiens utilisent les racines et les jeunes feuilles pour leur goût citronné

---

#### MORILLES Poudre ( RFA)

La poudre de morille a un goût de noisette et de viande. Utilisation : sauce pour les viandes, les pâtes, le riz...

#### Cèpes ( Boletus Edulis ) Poudre ( RFA )

Ils sont aussi appelés "bolets", leur chair est très ferme et blanche. Utilisation: soupes, sauces, pâtés...

## CURRY & MELANGES d'épices



---

#### CURRY Vietnamien

Ingrédients : Piment fort, Coriandre, Cumin, Galanga, Citron, Girofle, Cannelle, Cardamome, Macis, crevettes en poudre  
Mélange parfumé cuisine vietnamienne

---

#### CURRY Bengali

Ce Curry ou masala du Sud-est de l'Inde se compose de : 5 épices Indien, Cumin, Curcuma, Coriandre, Moutarde, Piment...  
Son parfum est fleuri, fin et très aromatique.

Ajouter le Curry Bengali à mi-cuisson de vos plats mijotés de viandes blanches, volailles, poissons et fruits de mer.  
Il parfume les légumes cuits, les sauces crémeuses et les œufs.

---

#### CURRY des Philippines

Le Curry des philippines est composé de Cannelle, Ajowan, Cardamome, Cumin, Piment...

Son goût est assez relevé avec un parfum léger de céleri.

La cuisine Philippine à base de poisson et fruits de mer est très influencée par le relief de cet archipel, baigné de nombreuses mers.

Le Curry des Philippines se marie parfaitement avec les poissons et les crevettes.

Parfume les ragoûts de volailles, de porc et d'agneau

Ajouter en fin de cuisson sur les légumes cuits : choux, aubergines ... les lentilles et le riz.

---

#### CURRY KASHMIRI ( Inde )

La Curry Kashmiri est un masala doux, parfumé, typique de la région du Cachemire en Inde.

Il se compose de Cannelle, Cardamome, Carvi, Cumin, Girofle, Muscade...

Ce curry se marie parfaitement avec les viandes rouges, les ragoûts d'agneau et de mouton.

Il parfume délicatement le poisson tel que le thon.

Saupoudrez vos morceaux de viandes ou de poissons avant de les faire revenir dans l'huile, puis rehaussez en fin de cuisson.

---

#### CURRY COLOMBO (Antilles)

Mélange antillais et réunionnais que l'on pourrait rapprocher d'un curry léger. Ne pique pas, belle couleur jaune. S'utilise dans les plats d'agneau, porc, chèvre et dans les préparations de légumes mijotés. Principaux ingrédients : curcuma, fenugrec, sel, cumin, curry.

---

#### CURRY de MADRAS (Inde)

Origine : Inde. Mélange de piments, coriandre, cumin, moutarde, poivre noir, curcuma, fenugrec, ail, fenouil, sel et farine.

Goût moyennement piquant, principalement indiqué pour parfumer le porc, l'agneau, le veau, les sauces, le riz, le poulet,

les légumes mijotés. Il accompagne aussi très bien le poisson au court-bouillon ; vous réaliserez sans peine un plat économique et délicieux avec des filets de poisson cuits au court-bouillon que vous accompagnerez d'une sauce curry (1/2 cuiller à café pour 4 pers. env.), napper le poisson et servir chaud avec un vin blanc. La même recette s'applique parfaitement à des huîtres pochées ou à des blancs de poulet sautés. Indispensable à la cuisine.

---

#### CURRY de PONDICHERY (Inde)

Curry avec 50% d'épices non-moulues

---

#### CURRY de SINGAPOUR (Malaisie)

Curry très parfumé pour préparations à base de Poissons, fruits de Mer...

---

#### CURRY ROUGE de BENARES (Inde)

Curry Indien très Parfumé, Cannelle et Girofle bien présent. Pour toute cuisine indienne. Délicieux avec le lait de Coco, volailles, poissons, potages...Rajoutez-en un peu dans votre mayonnaise...délicieux

---

#### CURRY VERT THAI (Thaïlande)

Curry rare et unique, c'est le seul curry qui n'est pas jaune (curcuma) mais vert (piment vert). Frais et citronné du aux feuilles de kéfir séchées et incorporées dans ce mélange, a utilisée avec précaution, bien relevé on l'associe aux poissons et fruits de mer...

---

#### CURRY GARAM MASSALA (Inde)

Mélange d'épices parfumées : coriandre, cumin, poivre, cannelle, cardamome, laurier, clous de girofle, muscade. S'associe très bien avec les oignons, le riz, le mouton. Accompagne particulièrement bien les viandes blanches en sauce : veau, porc, poulet, et autres volailles Se marie très bien avec les vins rouges. Deux façons de procéder : soit saupoudrer les viandes avant cuisson, soit parfumer la sauce avant de servir. Dose indicative : 1 cuiller à café pour 4 personnes

---

#### CURRY VADOUVAN MASSALA (Inde)

Curry doux. Mélange Indien d'épices entières et d'aromates grillés, Oignons, Echalotes, Ail, Moutarde, Curcuma, Cumin, Poivre Noir, feuilles de Curry, Fenugrec...

Délicieux avec le lait de Coco, pour assaisonner les viandes blanches, Poissons, Plats mijotés, pommes de terre, riz

---

### CURRY TANDOORI MASSALA (Inde)

Mélange très parfumé de plus d'une dizaine d'épices... Un délice

A diluer dans vos yaourt, crème fouettée, délicieux avec volailles, poissons... Testez-le sur un saumon fumé, une poêlée de scampis...

Ingrédients : Coriandre, Sel, Fenugrec, Cumin, Cannelle, Moutarde, Piments, Poivre Muscade, Laurier, Gingembre, Oignon, Ail, Macis, Clous de Girofle Cardamome...

---

### CURRY TANDOORI MASSALA Poissons (Inde)

Ingrédients : Carvi, cumin, ail, gingembre, piment Cayenne, curcuma, poivre blanc, fenouil.

Utilisation : Poissons grillés, poêlés, en papillotes

---

### CURRY DHANIA MASSALA (Inde)

Curry avec feuilles de Coriandre, très agréable avec poissons, volailles et toute cuisine indienne

---

### CURRY de Delhi aux Feuilles de Menthe (Inde)

Contraste entre la puissance de ce Curry avec la fraîcheur de la Menthe. Idéal avec poissons.

---

### CURRY MASSALÉ doux ( Massalé Mauricius) Ile Maurice en poudre

Le Massalé est un savant mélange traditionnel d'épices préalablement grillées et broyées artisanalement sur la « roche carri »

Utilisation culinaire

Fin et parfumé, le Massalé exalte le riz, donne du relief au poulet, renforce les saveurs champêtres des champignons et allonge les notes florales des coquillages.

Très doux, avec une légère touche sucrée. Idéal pour initier les enfants à la cuisine des épices.

---

### CURRY Paneng Red

---

### CURRY BOMBAY

---

### CURRY de KERALA

---

### CURRY de MANDALAY (Birmanie)

---

### Mélange PIRI PIRI (Portugal)

Mélange Portugais bien relevé. Génial sur toutes viandes, dans le Spaghetti Bolognaise, avec des scampis....Délicieux

Ingrédients : Légumes Emincés (Ail, Poivron, Tomate en poudre, Oignons, Ail..) Sel de Mer, Epices (Piment Jalapeno, Piment Fort, Poivre, Cumin, Persil, Origan) Huile de Tournesol..

---

### Mélange CHIMICHURRI (Argentine)

Mélange Argentin. Succulent pour toutes grillades de viandes et volailles, avec Poissons, Scampis, sauce à base de tomate... Ail bien présent.

Ingrédients : Sel de Mer, Tomates émincées, Paprika, Poivre, Piment, Cumin, Origan, Thym, Basilic, Laurier, Ail, Persil...

---

### Mélange MEDINA (Maghreb)

Savoureux mélange d'Epices Orientales, très parfumé. Cumin bien présent. Idéal pour Couscous, Tajines... à Utiliser avec agneau, bœuf, volailles, viandes grillées. Testez-le avec une blanquette de veau ou une carbonade, pour donner du goût à vos légumes cuits à la vapeur, pommes de terre...

Ingrédients : Coriandre, Cumin, Curcuma, Graines de Fenouil, Graines d' Anis, Piment fort, Graines de Céleri, Macis, sel Marin, Ail Emincé, Poivron, Huile de Tournesol...

---

#### Mélange SIRTAKI (Grèce)

Délicieux sur grillades de viandes, moussaka, tzatziki, salade grecque...

Composition : Sel de Mer, Ail Emincé, Oignons Emincés, Poivron, Coriandre, Cumin, Poivre, Graines de Carvi, Origan, Huile de Tournesol...

---

#### Mélange 7 Epices Japonais « Schichimi Togaraschi » (Japon)

Ce condiment typique du Japon se retrouve sur toutes les Tables du Japon, Saveur épicée typique ...bien relevée

Idéal pour Sushis, Riz, volailles, viandes

Composition : Graines de Sésame Grillées, Pavot, Nigelle, poudre de Citron, Poivre Sanshō, Piment, Paprika...

---

#### Mélange Wasabi Sésame (Japon)

Ingrédients : Sésame blanc, noir, doré, Sel, Ail, Poivre vert, Moutarde, Wasabi, Piments...

Cuisine du Japon. Mélange bien relevé avec du Wasabi. Délicieux pour sushis, poissons, poulet, saumon fumé ou simplement sur une bonne viande de bœuf, dans une salade...

---

#### Mélange du TRAPPEUR (Québec)

Mélange étonnant !! Génial !!

A la base de ce mélange, des pépites de sucre d'Erable qui rendent cet assaisonnement unique : à la fois sucré et salé, doux et épicé .

##### **Utilisation culinaire**

Saupoudrez-le au gré de vos envies sur vos pommes de terre nouvelles, sur un foie gras chaud, coquilles St-Jacques, Petites Côtes d'Agneau grillées, une Fromage de Brebis, un rôti de Porc à l'Ananas, un Gibier....

Ingrédients: Sucre, ail, oignon, poivron rouge, sel, sucre d'érable, arôme naturel, huile végétale, poivre, coriandre.

---

#### Mélange des Indiens MAPUCHE (Terre de Feu - Chili)

Ce mélange pimenté est une recette traditionnelle à base de piment local séché puis fumé, auquel sont ajoutés des graines de coriandre toastées et du sel.

##### Son origine

Seules 70 familles fabriquent encore ce mélange dans la plus pure tradition Mapuche, ancien peuple d'Amérique latine, qui a su résister aux Incas et aux conquistadors.

##### Utilisation culinaire

Sa saveur piquante et fumée s'accorde à merveille avec les viandes rouges grillées, une salade de thon ou encore un gaspacho. Ingrédients Piment, Coriandre, sel

---

#### Mélange GRAVLAX ( Suède )

Parfume le saumon fumé, les poissons, coquillages...

---

#### Mélange FOIE GRAS

Il s'agit d'un mélange de sel de Guérande, poivre noir Sarawak, poivre blanc Muntok, poivre de Sechuan (fagara).

Utilisation : passer au moulin avant de servir sur une tranche de foie gras mi-cuit ou poêlé. A utiliser aussi avant cuisson, après éveinage.

Nous l'utilisons couramment comme sel de table pour viandes rouges et blanches, poissons...

---

#### Mélange THAÏ Citronnelle

Lemon-Grass Sésame

Ingrédients : Sucre, Ail, Sel, Citronnelle, Curcuma, Sésame, Pavot, feuilles Céleri...

Savoureux mélange d'Epices Thaï, Un délice sur un simple œuf à la coque, avec le riz, le poulet, poisson, Noix St Jacques, avec le lait de coco ou salade composée...

---

#### Mélange THAÏ Galanga

---

#### Mélange THAÏ Veggie Wok

Ingrédients : Sucre, Oignons, Sel, Tamarin, Soja, Paprika, Noix de Coco, Piments, Coriandre...  
Tout simplement délicieux

---

Mélange des Aborigènes ( Australie )

Ingrédients : Myrte Citronnée, Poivre de Tasmanie, Anis, Muscade, Zeste de Citron, Ail, Paprika, Romarin, Céleri, Sucre Glace, farine de Riz...

En marinade sur vos viandes et poissons, brochettes de légumes...Il révolutionnera non seulement vos barbecues, mais aussi votre cuisine au quotidien ! Explorez les saveurs australiennes dans vos riz, pâtes...ou même sur vos pizzas

---

Mélange Pasta BASILIC

Ingrédients : Sel, Ail, Tomate, Oignon, Poivre Noir, Persil, Piments, extrait de Basilic....

Cuisine italienne friande de Basilic, délicieux pour Tomates Mozzarella, Pâtes, Viandes et Volailles Grillées, Papillote de Poissons...

---

Mélange Mesquite BBQ Marinades

Ingrédients : Sel, Oignons, Poivrons, Ail, Poivre Noir, Piments, Graines de Moutarde, Mesquite, Tomate en Poudre, Coriandre, Graines de Céleri, ...

Excellent pour toutes Grillades et Marinades, saveur fumée..

---

Mélange CHILI Barbecues Marinades

Ingrédients : Oignon, Chili, Ail, Sel, Tomates, Cumin, Poivrons fumé, Poivre ...

Excellent pour toutes Grillades et Marinades..

---

Mélange Herbes Barbecues Marinades

Ingrédients : Oignon, Ail, Sel, Thym, Basilic, Persil, Romarin, Poivre Noir, Tomate, Curcuma ...

Excellent pour toutes Grillades et Marinades..

---

Mélange Piment Citron Vert

Ingrédients : Paprika, Piments, Sel, Poivre, Jus de Citron concentré, Coriandre...

---

Mélange PICO de GALLO ( Mexique )

Ingrédients : Oignon, Sel, Ail, Coriandre, Piment Jalapeno, Citron Vert...

Le pico de Gallo est une salade mexicaine de tomate fraîche au goût de Jalapeno, Lime et de coriandre.

Un délice avec vos salades, en accompagnement de Tacos, Fajita, plats grillés...

---

Mélange KORMA ( Inde )

Mélange Indien composé de Gingembre, Curcuma, Cumin, Cardamome, Piment de Cayenne, Cannelle, Girofle..

Pour plats mijotés : Poulet Korma, Agneau Korma, Korma de Mouton...

---

Mélange RAITA ( Inde )

Cuisine indienne au yoghourt, mélanger les épices dans le yoghourt et laisser reposer 15min.

Cette sauce douce et fraîche accompagne à merveille des repas plus piquant.

Utiliser le mélange comme condiment sur vos viandes, volailles, poissons salades composées...

Ingrédients : Oignons, Sel, Sucre, Menthe, Ail, Curcuma, Fenugrec, Piment Cayenne, Fenouil, Cumin, Coriandre, Piment Vert, Piment Rouge, Poivre Noir...

---

PAN MASSALA (Inde)

Il s'agit d'un mélange de pan mukwas et fenouil sucré.

Utilisation : grignoté après le repas, il rafraîchit

---

COURT BOUILLON Viande (France)

Ce court bouillon pour viandes est composé de thym, de marjolaine, de laurier, de persil, de coriandre et de serpolet.

Cette association de plantes constitue une délicieuse base pour toutes sortes de sauces pour accompagner vos viandes.

Mis au point avec des plantes finement séchées et découpées, aux arômes complémentaires, ce mélange est très simple d'utilisation et vous pouvez le doser à votre guise.

**Dégustation** : utilisé pour parfumer une sauce blanche ou une sauce à la crème, ce bouillon pour viande se prépare en le

laissant infuser quelques minutes dans de l'eau tout juste bouillante. Le bouillon peut aussi être utilisé pour la cuisson de riz, notamment pour toutes sortes de risotto

---

#### ÉPICES pour VIN CHAUD

Ce mélange d'épices pour vin chaud contient de la Coriandre, Cannelle, clous de Girofle, Eglantier, Agrumes, Anis étoilé.... Ces épices reconnues pour leur saveur douce et parfumée se mêlent et s'associent ici au vin pour donner naissance à une boisson délicieuse que vous apprécierez particulièrement après une longue balade dans le froid... ou lors des longues soirées d'hiver.

Très agréable pour parfumer vos thés ....

**Dégustation** : mélanger le contenu du bocal dans une bouteille de vin rouge- de préférence fruité, faire chauffer doucement en remuant. Dès que le vin blanchit, éteindre le feu. Servir en filtrant. Ne jamais laisser bouillir.

---

#### Mélange d'HERBES Sauvages de Crète

L'île grecque de Crète est riche en plantes aromatiques. Sur son sol sec et ensoleillé poussent à l'état sauvage toutes sortes de plantes : thym, basilic, sarriette, romarin, origan, marjolaine. Ces herbes parfument avec bonheur les collines et les landes. Et c'est naturellement après récolte, qu'elles sont mélangées. L'association de leurs puissants arômes flatte notre nez et le doux équilibre de leurs saveurs épicées et chaudes éblouit notre palais. Ce délicieux mélange, dosé avec soin, apportera le soleil et l'ambiance méditerranéenne à vos préparations culinaires.

Les herbes de Crète parfument agréablement tous les plats typiques de la région méditerranéenne : les tomates cuites, les tians de légumes, les ragoûts et daubes. Elles ensoleillent une gibelotte de lapin ou un gibier faisandé et aromatisent si bien une sauce ou une marinade, grillades, barbecues...

---

#### Mélange 5 Saveurs Créoles

**Composition** : Combava, Ail, Gingembre, Thym, Baies Roses de Curepipe.

Utilisation culinaire

Le mélange 5 Saveurs Créoles s'utilise en toute créativité. Il relève avec délice une soupe de potimarron, étonne dans une salade composée maison, sur un artichaut breton ou une aubergine à la feta. Saupoudrez-en délicatement sur vos marinades de raies ou sur une daurade grillée et observez le regard pétillant de vos convives...

---

#### Mélange 4 Epices Anglais

Poivre Blanc, Girofle, Muscade, Gingembre....

---

#### Mélange 5 Epices Marocains

Cannelle, Poivre, Gingembre, Curcuma, Muscade....

---

#### Mélange 5 Epices Chinois

(Badiane, Cannelle, Fenouil, Girofle, Poivre Szechuan..)

---

#### Mélange Epices MOULES

Mélange d'Épices et de Légumes (julienne)

---

#### Mélange Epices pour Rhum

**Composition** : Lemon Grass, Citron, Fèves de Tonka, Cannelle, Hibiscus, Caloupilé....

---

#### Mélange Herbes à Pizza

Ce mélange d'herbes est utilisé pour la préparation des pizzas mais se révèle excellent dans les plats de cuisine italienne et plus largement méditerranéenne

---

#### Mélange TURTLE HERBS

Mélange non moulu d'Herbes aromatiques : Sarriette, Origan, Romarin, Sauge.....

---

#### Mélange ZHATAR ( Liban)

**A utiliser tel quel ou à réhydrater dans un peu d'huile d'olive**

Sésame, Sumac, Cumin, Thym, Cannelle, Noix....

---

#### Mélange 4 Epices Français (Mélange Charcutier)

**Composition** : Anis, Fenouil, Gingembre, Muscade...

---

#### Mélange 4 Epices Pâtissier (Mélange Pain d'Épices)

**Composition** : Gingembre, Macis, Anis.....

---

Mélange Beurre à l'Ail ( France )

Ingrédients : Ail, Persil, sel

Mélange simple et savoureux

---

Mélange aux Baies de Genévrier (Spécial Gibier et Canard)

Le parfum incomparable du Genévrier pour les sauces au vin qui accompagnent le gibier. Ce mélange relève les magrets de canard, le bœuf, le gibier. Pour les marinades, ajoutez-le à un petit verre de gin, avec une échalote hachée et du romarin. Un Délice !

---

Mélange BRUSCHETTA ( Italie)

A utiliser tel quel ou à réhydrater dans un peu d'huile d'olive

Tomates, Basilic, Origan, Echalotes, Ail, Poivrons....

---

Mélange BYZANTIN ( Mélange « Pitta Gyros »)

---

Mélange de la Nouvelle Orléans (Louisiane )

Composition : Herbes, Piments, Paprika....

A découvrir en accompagnement de grillades, viandes rôties.....!!!!

---

Mélange Epices CAJUN ( Louisiane )

Ce mélange d'épices parfume les ragoûts, marinades et les plats de riz louisianais. Il est également utilisé pour saupoudrer les viandes et les poissons avant de les griller ou de les rôtir.

---

Mélange YASSA ( Sénégal )

Composition : Oignon rose, ail, poivre noir, piment doux, gingembre, laurier, thym.

---

Mélange Epices Pâtes (Mélange Italien)

Cet assaisonnement est parfait pour tous les plats à base de tomates. Il "pimente" agréablement une sauce bolognaise. Saupoudré sur une salade verte, il lui confèrera une saveur originale. Permet de rehausser le goût des vinaigrettes, des potages, du riz, des pâtes, des omelettes, des pizzas et des légumes à la vapeur, sautés ou en purées.

---

Mélange Epices POISSONS

Utilisation : Ce mélange est utilisé dans les courts-bouillons et toutes les sauces accompagnant les poissons. On peut aussi le saupoudrer sur les poissons grillés et dans les papillotes.

---

Mélange Epices SANGRIA

Composition : Sucre, Lemon Grass, Jasmin, Safran, Carthame, Cardamome, Cannelle....

---

Mélange Epices TAJINES

( Cumin, Coriandre, Cannelle, Poivre, Gingembre, Herbes aromatiques...)

---

Mélange GREMOLATA ( Italie)

A utiliser tel quel ou à réhydrater dans un peu d'huile d'olive

Ecorces de Citron, Persil, Ail.....

---

Mélange GUACAMOLE ( Mexique)

Composition : Oignons, Cumin, Piments, Ail, Poivrons, Coriandre....

---

Mélange HARRISSA ( Maghreb)

A utiliser tel quel ou à réhydrater dans un peu d'huile d'olive

Menthe, Piment, Cumin, Ail, Coriandre

---

Mélange HOMARD ( Mélange Fruits de Mer)

---

Mélange PAELLA ( Espagne)

Composition : Safran, Paprika, Curcuma, Ail, Oignons, Herbes aromatiques....

---

Mélange PESTO ( Italie)

---

A utiliser tel quel ou à réhydrater dans un peu d'huile d'olive  
Basilic, Pignons de Pin, Ail.....

---

#### Fines Herbes Sélection sans sel ( France )

Ingrédients : persil, cerfeuil, estragon, ciboulette feuilles et fleurs

Utilisation : entrée, salade, omelette.....

---

#### Mélange POIVRONNADE Catalane verte ( Espagne )

A utiliser tel quel ou à réhydrater dans un peu d'huile d'olive  
Poivrons verts, Basilic, Oignons, Romarins, Poivre vert, Ail....

---

#### Mélange POIVRONNADE Catalane rouge ( Espagne )

A utiliser tel quel ou à réhydrater dans un peu d'huile d'olive  
Poivrons Norah, Oignons rôtis, Ail, Poivre Blanc.....

---

#### Mélange SAMBAL aux PIMENTS ( Indonésie )

A utiliser tel quel ou à réhydrater dans un peu d'huile d'olive  
Piments Rouges, Ail, Oignons rissolés....

---

#### Mélange SATE ( Vietnam )

Savoureux mélange de Piments, Herbes, Ail, Arachides, Galanga, Gingembre ....

Un délice avec viandes blanches, poêlé de scampis...

Excellent avec du riz, pâtes, légumes sautés... . Mélangé au fromage blanc par exemple, vous en ferez des toasts délicieux....

---

#### Mélange TABIL ( Tunisie )

Composition : Coriandre, Carvi Blond, Ail, Piment....

Se rapproche d'un ras el hanout mais plus épicé

---

#### Mélange TABOULE ( Maghreb )

Composition : Oignon, piment doux, poivron, menthe douce, ail, persil, poivre noir, sel. Utilisation : Cet assaisonnement relève vos préparations de taboulé.

---

#### Mélange TAILLEVENT ( Ancien Mélange Médiéval du 14<sup>ème</sup> siècle )

Parfait pour parfumer gibier, volailles, canard...

---

#### Mélange ROUILLE

Parfume, lie et colore idéalement toutes les sauces pour poisson. Indispensable pour les soupes de poisson et autres bouillabaisse. Indiquée aussi pour les fonds de sauce de crustacés. Principaux ingrédients : paprika, ail, tomate, moutarde, piment, sel, safran, poivre

---

#### GRAINES à ROUSSIR

Mélange de cumin, fenugrec et moutarde. Les arômes que dégage ce mélange rapidement grillé (et non brûlé !) à sec dans une poêle, parfument chaudement les plats de viande tels que colombo ou sauté d'agneau. On peut également réduire ce mélange grillé en poudre et y rajouter du curcuma. Indispensable dans toute cuisine des Antilles.

---

#### RAS EL HANOUT Jaune ( Maroc )

C'est un mélange typique de la cuisine marocaine. Il regroupe un grand nombre d'épices et il représente la fierté des épiciers arabes. Ras el hanout signifie en effet : la tête du magasin.

Le ras el hanout est parfois vendu sous l'appellation "épice couscous" mais cela ne devrait pas limiter son emploi. Il se marie très bien avec le poisson, les légumes, les merguez et les tajines

---

#### RAS EL HANOUT Rouge ( Maroc )

C'est un mélange typique de la cuisine marocaine. Il regroupe un grand nombre d'épices et il représente la fierté des épiciers arabes. Ras el hanout signifie en effet : la tête du magasin.

Le ras el hanout est parfois vendu sous l'appellation "épice couscous" mais cela ne devrait pas limiter son emploi. Il se marie très bien avec le poisson, les légumes, les merguez et les tajines

---

#### Mélange TAJINES Viandes (Maghreb)

Ingrédients : Cumin, coriandre, ail, poivre gris, gingembre, piment doux.

Utilisation : Toutes viandes.

---

#### Mélange TAJINES Poissons / Fruits de Mer(Maghreb)

Ingrédients : Raz el hanout, coriandre, thym, gingembre, persil...

---

#### Mélange LOUBIA ( Maghreb )

Composition : Cumin, Ail, Piment doux, Sel, Piment fort, ...

Mélange d'Épices utilisé dans la préparation de recette orientale à base d'Haricot

---

#### Mélange KEFTA (Maghreb)

Ce mélange Kefta , typiquement Marocain est composé de Gingembre, Cumin, Cannelle, Paprika, Muscade et Macis

---

#### Mélange HARIRA (Maroc)

Ingrédients : Cumin, Carvi, Gingembre...

La **Harira** est une soupe traditionnelle marocaine et de l'Ouest de l'Algérie constituée de légumes secs, d'oignons et de viande. Parfume les plats mijotés...

---

#### Mélange SHOARMA (Arabie)

Ingrédients : Pili, Paprika, Cumin.... Le Shoarma est un plat typique de la cuisine du Moyen-Orient.

---

#### Mélange KAMA ( Maroc)

Mélange 5 épices du Maroc pour parfumer soupes et ragouts. La Kama associe le poivre noir, le curcuma, le gingembre, le cumin et la noix muscade

---

#### HARISSA Djerbien ( Tunisie )

Ingrédients : Piment fort, Carvi, Ail, Coriandre, Cumin, Anis vert.

Utilisation : Mélanger avec de l'huile ou de l'eau de cuisson selon les goûts. Relève vos préparations culinaires.

---

#### JAMAÏCAN JERK

Après Bob Marley et le reggae, il y a le «Jerk» mélange d'épices typique de la cuisine jamaïcaine.

Ce mot vient de l'espagnol «charqui» qui veut dire viande séchée et frottée

d'un mélange d'épices.

Jamaïcain Jerk est composé de cannelle, gingembre, piment, ail, sucre, son goût est à la fois pimenté et sucré.

Vous pouvez «jerker» la viande de porc, le poulet, le poisson en les frottant du mélange Jamaïcain Jerk.

Laisser au frais quelques heures avant de les faire griller au barbecue ou au four.

Servez avec du riz blanc ou des haricots rouges.

Aromatise les légumes cuits : patates douces, courgettes...

---

#### VIN CHAUD alsacien

Ingrédients : Cannelle, orange, citron, macis, girofle.

Utilisation : Sachet pour 2 litres de vin blanc. Mélanger le vin blanc corsé, les épices et 80 g de sucre par litre de vin.

Porter le tout à frémissement, laisser cuire 5 minutes et servir chaud. Pour bonifier le vin chaud, le laisser reposer au frais 24 à 48 heures.

---

#### VIN CHAUD Suédois

Ingrédients : Orange amère, cannelle, cardamome, gingembre, girofle.

Utilisation : Pour 2 litres de vin rouge (mélange relevé).

Mélanger le vin rouge, les épices et 80 à 100 g de sucre par litre de vin.

Porter le tout à frémissement, laisser cuire 5 minutes et servir chaud.

Pour bonifier le vin chaud, le laisser reposer au frais 24 à 48 heures

---

#### VIN CHAUD tradition

Ingrédients : Orange douce, cannelle, muscade, badiane, gingembre.

Utilisation : Sachet pour 2 litres de vin rouge. Mélanger le vin rouge, les épices et 80 à 100 g de sucre par litre de vin.

Porter le tout à frémissement, laisser cuire 5 minutes et servir chaud. Pour bonifier le vin chaud, le laisser reposer au frais 24 à 48 heures

---

#### Mélange GRAINES pour salades

Ingrédients : Graines de Tournesol, de Courges, Sésame Blanc, Pignons de Pin...

---

#### Mélange Salade Antillaise

Ingrédients: ciboulette, sésame blanc, ail, coriandre, gingembre, colombo

Utilisation : salades, hors d'œuvres

---

#### Persillade Tradition ( France )

Ingrédients : Persil, Ail, Echalote, Sel, Poivre Noir

Utilisation : Salades, légumes crus, entrées, hors d'œuvre...

---

#### Mélange Provençal FARIGOULO ( France )

Le Farigoulo est un mélange de Romarin, Basilic, Sarriette, Thym, Ail, Lavandin.

Utilisation : recettes provençales. Mélange sans sel

---

#### FUMET de POISSONS poudre ( France )

Ingrédients : Chair et extrait de poissons, huile de Palme, Gluten, Citron, Vin blanc, Oignons, Poireau, Thym...

Utilisation : Délayer la poudre dans l'eau froide, porter à ébullition en remuant et cuire 3 minutes à feu doux.

---

#### Mélange PILI PILI Pizza pour huile

Ingrédients : Poivre gris, coriandre, piment langue d'oiseau, laurier.

Utilisation : Pour parfumer votre huile d'Olive, marinade, grillade, plats mijotés...

---

#### Mélange Épices Terrines et Pâtés (sans sel )

Ingrédients : Poivre, coriandre, thym, laurier, marjolaine, romarin, muscade, cannelle, girofle.

Utilisation :  $\frac{1}{2}$  à 1 cuillère à café par kg de préparation

---

#### Marinades de GIBIER (sans sel )

Ingrédients : Poivre, coriandre, thym, laurier, marjolaine, romarin, muscade, macis, sauge, girofle.

Utilisation : 2 cuillères à café rase par kg de viande

---

#### Mélange Mexicain FAJITA

---

Mélange mexicain TACO

---

Mélange Mexicain MOJITO

---

Mélange Mexicain CaiPrinnha

---

Mélange Mexicain Margharita

---

Mélange des Neiges

C'est un mélange revigorant d'épices moulues : cannelle, gingembre, girofle, muscade et vanille...

Le mélange des neiges parfume le vin chaud et le grog : Faire un sirop avec le mélange d'épices, un peu d'eau et de sucre, puis ajouter le vin. Laisser frémir 3 minutes et filtrer.

Ajouter un peu de mélange des neiges à la sangria et dans les cocktails de fruits.

---

Mélange CHERMOULA ( Maroc )

Le mélange Chermoula est typique de la cuisine marocaine. Il est composé de cumin, piment, paprika ... et parfume les sauces et les marinades de poissons, crevettes, volailles et les viandes blanches comme l'agneau, cuits en tajine, au four ou frits.

Faire mariner au frais vos morceaux de viandes , poissons ou volailles dans l'huile, le mélange Chermoula, l'ail et le sel avant de les faire cuire. Ajouter citron et coriandre fraîche avant de servir.

En tajine ajouter des légumes : tomates... puis la coriandre fraîche et laisser mijoter.

---

BOUQUET GARNI Méditerrané ( sans sel )

Ingrédients : Thym, Romarin, Laurier, Girofle, Coriandre...

---

Mélange CHILI con CARNE ( Mexique )

Ingrédients : Ail, Basilic, Paprika, Origan, Cumin, Piment Cayenne, Coriandre, Girofle, Laurier...

Epices sans sel

---

5 Epices du Bengale ( Inde )

Ingrédients : Moutarde jaune, Cumin, Nigelle, Fenugrec, Fenouil...

Parfume agréablement les légumes et viandes grillées, se marie très bien avec oignons et poivrons...

Mélange sans Sel

---

Mélange Herbes Poissons / Coquillages ( France )

Ingrédients : Aneth graines, Aneth feuilles, Ail, Baies Roses, Ciboulette, Sel...

---

Mélange Epices RIZ ( sans sel )

Ingrédients : Curcuma, Carvi blond, Fenugrec, Piment doux...

Utilisation : Donne un goût très agréable au riz mais aussi les pâtes...

---

Mélange Epices STEAK ( sans sel )

Ingrédients : Paprika, Poivre Noir, Ail, Muscade..

---

Fond Blanc de volaille poudre

Ingrédients : Poule 11.7 %, graisse de poule, viande de poule, Céleri, Oignons, Poireau, sirop de glucose, Epices et Aromates...

---

Mélange Goulasch ( Hongrie )

Ingrédients : Paprika, Ail, Cumin, Persil, Marjolaine, Thym, Piment Cayenne...

Utilisation : 25 g pour 1 kg de viande. Faites macérer la viande avec les épices sans matières grasses pendant une nuit pour obtenir un plat légèrement piquant et très parfumé.

---

Grillades à la Provençale ( sans sel )

Ingrédients : Romarin, Origan, Thym, Ail, Estragon, Poivre Noir...

Utilisation : Toutes Grillades, sauce tomates...

---

Grillades à la Mexicaine ( sans sel )

Ingrédients : Paprika, Cumin, Poivre Noir, Ail, Piment Cayenne, Coriandre...

Utilisation : Grillades, marinades viandes rouges et blanches

Astuce, Faites mariner votre viande en saupoudrant les épices sans huile quelques heures avant la cuisson.

---

JUS de Veau Lié

Ingrédients : Farine de Blé, fécule de Pomme de terre, viande de veau 4%, Tomate, Caramel, Ail, extrait de viande de bœuf, Lactose, Soja, Céleri..

---

Mélange POTATOES ( sans sel )

Ingrédients : Paprika, Persil, Romarin, Basilic, Sarriette, Thym, Marjolaine, Tandoori...

Pour tous les légumes mais fait merveille sur les pommes de terre, sauces tomates...

---

Mélange Salades Crudités ( sans sel )

Ingrédients : Échalote, Persil, Basilic, Ciboulette. Utilisation : Toutes salades et entrées.

---

Mélange pour SOUPES /POTAGES (sans sel )

Ingrédients : Romarin, Thym, Sarriette, Muscade, Persil, Laurier, Céleri...

---

Mélange sauce Tomate ( sans sel )

Ingrédients : Origan, Oignons, Echalote, Ail, Basilic, Thym, Laurier, Céleri, Poivre Noir, Girofle, Sucre, Muscade, Paprika...

---

Mélange pour Crumble Anglais

Ingrédients :

---

Mélange CHILI & LIME

Ingrédients : Poivre, Piment, Sel, Citron Vert, Coriandre....

---

Mélange CACAO / CHILI

Ingrédients : Fèves de Cacao torréfiées, Poivre, Sucre, Piments forts, Cannelle, poudre de Cacao, Paprika

---

Pâtes à l'italienne ( sans sel )

3 versions : Doux, demi -doux, Epicé. Mélange d'Herbes et aromates pour la cuisine italienne à base de sauce tomate.

---

Epices pour choucroute (sans sel)

Ingrédients : Genièvres, poivre, girofle, laurier, carvi...

Utilisation : 2 cuillères à café par kg. Pour éviter de retrouver des grains dans votre choucroute, pensez à mettre les épices dans un filtre à café.

---

Epices Cornichons (sans sel)

Ingrédients : Moutarde, coriandre, poivre gris, baies genièvres, fenouil, laurier, estragon...  
Utilisation : Pour toutes vos conserves de cornichons, aromates, légumes ....  
1 cuillère à soupe pour 500 g de contenant.

---

#### Hypocras des forges

Ingrédients : Gingembre, badiane, anis, girofle, cannelle, cardamome...  
Utilisation : 1 litre de vin rouge, rosé ou blanc  
Mettre les épices dans 1 litre de vin. Laisser macérer de 12 à 24 h, filtrez. Ajouter 80 g de sucre. Conserver au réfrigérateur 1 mois maximum.  
En apéritif servir frais, en dessert servir à température ambiante. Déglacer les viandes

---

#### Jus de cerises chaud

Ingrédients : menthe verte, gingembre, fève de tonka, cardamome, poivre noir, girofle  
Sachet : pour 1 litre de jus de cerises  
Recette : Mettre les épices dans le jus de cerises, porter à frémissement et cuire quelques minutes à feu doux. Filtrer et compléter avec du sucre si nécessaire. Servir chaud ou glacé.

---

#### Jus de pommes chaud

Ingrédients : Badiane, cannelle, cardamome, poivre Sichuan, gingembre, macis.  
Sachet : chaud 1 litre de jus de pommes. Froid 2 litres de jus de pommes  
Recette : Mettre les épices dans le jus de pommes, porter à frémissement et cuire quelques minutes à feu doux. Filtrer et compléter avec du sucre si nécessaire. Servir chaud ou glacé.

---

#### Mélange PLANTEUR

Ingrédients : Badiane, cannelle, cardamome, poivre Sichuan, poivre Jamaïque, macis.  
Utilisation : Dose pour 1 litre de rhum. Boisson: 1/4 planteur pour 3/4 de jus de fruits.

---

#### Mélange Tarte aux Pommes

Ingrédients : Cannelle, poivre long, gingembre, girofle.  
Utilisation : Tartes aux pommes, compotes, pomme aux fours à raison d'une cuillère à soupe rase pour 5 pommes. Pour d'autres fruits diminuer légèrement la dose

---

#### Mélange pour CHUTNEY

Pour vos chutneys « maison », à incorporer à vos confitures en accompagnement de viandes, charcuteries, fromages...

---

#### Mélange pour PAINS

Ingrédients: lin graine, sésame doré, sésame blanc, sésame noir  
Utilisation : pains, viennoiseries

---

#### Mélange POT AU FEU ( sans sel )

Ingrédients: thym, marjolaine, laurier, coriandre, céleri feuilles, girofle, genièvres  
Utilisation : Une cuillère à soupe environ pour 1 litre d'eau

---

#### Epices pour Fromages /ATL et Fines Herbes

Composition complète composée d'Ail, de Fines herbes (Ciboulette, Persil) de Sel et de Poivre  
S'utilise en enrobage sur fromage frais (vache ou chèvre ) ce mélange peut-être également incorporé au fromage frais à raison de 20 à 30g/kg

---

#### Epices pour Fromages /Saveur & couleur PEMPA

Délicieux mélange de Poivron rouge, d'Echalote, de graines de Moutarde, de Poivre et d'Ail qui apporte saveur et couleur à vos fromages

S'utilise en enrobage sur fromage frais (vache ou chèvre ; ce mélange peut-être également incorporé au fromage frais

---

#### Epices pour Fromage / Saveur et couleur SALAPEMPA

Idée originale pour faire avec du fromage frais une préparation d'un bel orange saumoné. Ses saveurs séduiront aussi bien à l'apéritif qu'au moment du fromage. Composé de poivron rouge, d'Echalote, de graines de Moutarde, de poivre, d'Ail, de Paprika et de Sel

---

#### Epices pour Fromage / Saveur Indienne

Composition originale aux notes de curry et de menthe avec la couleur et le croquant de la graine de Pavot. Les couleurs de ce produit vont du jaune (Curry) au bleu foncé (Pavot)

---

#### Epices pour Fromage / Saveur Mexicaine

Couleurs et parfums des poivrons rouge et vert, de l'Oignon, de l'Ail, de la Tomate, de la graines de Sésame, du Carvi, du Fenouil, du Paprika avec une pointe de Piment.. Saveur salée légèrement sucrée et relevée

---

#### Epices pour Fromage / Saveur Provençale

Savoureuse composition typée provençales à dominante de Basilic, Marjolaine et Herbes de Provence. Les fleurs de Lavandin et les graines d'Anis vert apportent une saveur originale et caractéristique du Midi. Indiqué pour les chèvres chauds.

Produit sans sel

---

#### Duo de graines de Moutarde

Mélange harmonieux et simple de graines de Moutarde jaunes et Noires

S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté sal » (vache ou chèvre. Laisser quelques jours le fromage au repos pour une bonne diffusion des saveurs.

Produit sans sel

---

#### Epices pour Fromage / Duo de Poivrons

Mélange simple et harmonieux de poivrons rouges et verts

---

#### Epices pour fromage / Saveur du jardin

Composition champêtre élaborée à partir d'aromates et de légumes fréquemment trouvés dans nos jardins : Echalote, Oignon, Persil, Ciboulette, Estragon. Des graines de Céleri et une pointe de Poivre apporte du relief à ce mélange

Produit sans sel

---

#### Epices pour fromage / Saveur Alsacienne

Composition à base d'Oignon et d'extrait naturel de fumée qui vous surprendra par son goût unique qui ne sera pas sans vous rappeler la fameuse « Flamenküch » alsacienne.

---

#### Epices pour fromage / Saveur des Bambins

Composition aux couleurs vives ( le bleu du Pavot, le rouge et l'orange de la Tomate, le doré des graines de Sésame et le mauve de l'Echalote.)

L'Echalote apporte une note sucrée au mélange et la tomate une note acidulée

---

#### Epices pour Fromage / Saveur Italie

---

#### Epices pour fromage / Saveurs de Noël

---

#### Epices pour Fromage / Mélange Oignons

---

#### Epices pour Fromage / Herbes Piquantes

---

#### Epices pour Fromage / Saveurs Grecque

---

---

### Epices pour Fromage /La Potagère

Composition simple, colorée et savoureuse à base de Carotte, Poireau, Echalote et Oignons  
Produit sans sel

---

### Epices pour Fromage /Poivre 4 saisons concassés

# LES SELS DU MONDE



### Fleur de Sel de Madagascar nature

La Fleur de Sel de Madagascar est issue des marais salants d'Ifaty., 100% naturelle, elle est garantie sans additif. Sa blancheur, sa pureté et son goût sont le fruit d'un travail artisanal. Riche en magnésium et en calcium, elle est excellente pour la santé et la croissance des enfants.

#### Utilisation culinaire

La Fleur de Sel de Madagascar rehausse avec bonheur la saveur de vos plats.

---

### SEL fumé VIKING (Norvège)

Il semble que le sel Viking soit l'un des seuls héritages culinaires de ces vaillants guerriers.

Mais sa recette originelle tomba dans l'oubli et c'est pour le bonheur de tous qu'elle fut récemment retrouvée. Ce sel, à l'odeur et la si délicieuse saveur de fumé enchantent nos sens, est aujourd'hui présent sur nombre de tables d'Europe du Nord du Nord.. En Norvège, il entre dans la composition de nombreux plats traditionnels.

#### Utilisation culinaire

Ce sel à l'arôme prononcé convient parfaitement aux plats simples comme une omelette, un soufflet au fromage ou un gratin de pomme de terre. Sa saveur fumée apporte une note inattendue à vos légumes. Saveur très originale, A découvrir pour accompagnement de viandes blanches, poissons.... selon votre inventivité...

---

### SEL fumé HALEN MON (flocons)

C'est un sel de mer, récolté dans l'Océan Atlantique près de l'Île d'Angles ou Ynys en gallois. Pour obtenir cette couleur et cette délicate odeur de fumé, les flocons sont placés au dessus d'un feu de brisures de chêne.

---

### SEL fumé SALISH

Ce sel est issu de l'Océan Pacifique. Son goût fumé est obtenu en le faisant reposer au dessus d'un feu de bois d'Aulne rouge. Aucun colorant n'est ajouté.

---

### SEL fumé CHARDONNAY (Californie)

Ce fumé de sel est obtenu en laissant reposer des cristaux de fleur de sel dans des fûts de chêne qui ont été auparavant utilisés pour élever du vin Chardonnay

---

#### SEL MIROIR (Bolivie)

Ce sel particulier provient de la « mer de sel » bolivienne. Cette étendue de sel, vestige d'un lac d'eau de mer asséché est située à 3700 mètres d'altitude. Sa concentration en éléments minéraux fait de cette surface un véritable miroir qui reflète la lumière du ciel Bolivien

---

#### SEL PALM ISLAND BLACK LAVA (Hawaï)

Sel obtenu par des artisans d'Hawaï. Pour l'enrichir en éléments minéraux, des roches de lave noire sont ajoutées à l'eau de mer des bassins, ce qui lui donne cette couleur d'un noir profond. Pour la réalisation de spectaculaires représentations gastronomiques.

---

#### SEL de MARAS ( Pérou)

Sel rose à saveur intense qui provient d'un ancien océan, dont une partie fut piégée sous terre, et qui alimente encore une source des Andes, à Maras au Pérou, à près de 3000 m d'altitude. C'est là que le sel est récolté à la main depuis plus de 2000 ans par des familles locales.

---

#### SEL d'ALAEA ROUGE (Hawaï)

Ce sel contient de l'argile purifiée d'Alae qui l'enrichie en minéraux, et lui procure un léger goût particulier. Dans la tradition Hawaïenne, le sel est séché au soleil puis mélangé à un peu de glaise rouge, l'Alaea

---

#### SEL d'HALEN MON

Ce sel est moissonné dans les eaux fraîches de l'Océan Atlantique qui entourent l'île d'Anglesey. La texture croquante de Halen Môn convient à tous vos plats et particulièrement à vos légumes ou salades crus.

---

#### SEL de MURRAY RIVER (Australie)

Ces flocons de sel sont obtenus en introduisant l'eau saline du bassin de Murray en Australie dans les étangs de cristallisation, pour s'évaporer ensuite naturellement. Les cristaux obtenus possèdent une jolie couleur abricot. Ils sont parfaits en garniture ou en touche finale.

---

#### Sel BLEU de Perse (Iran)

Le sel Bleu de Perse est un sel de gemme constellé de cristaux d'un bleu profond, il apporte une touche d'extravagance exotique dans votre cuisine de tous les jours

La couleur provient de la sylvinite, un minerai de potassium. Elle s'est fixée sur les cristaux de sel sous la pression de la roche montagneuse et a entraîné un déplacement dans le réseau cristallin du sel. Normalement le sel devient rose ou jaune, ce n'est que dans des cas très rares qu'il devient bleu.

Le Sel Perse présente une saveur intéressante. Il surprend par une saveur extrêmement salée au premier abord qui devient épicée par la suite

---

#### Sel sec de Bayonne (Pays Basques)

Un Sel haut de gamme.

Aujourd'hui, les salines de Bayonne fabriquent le même sel en utilisant des procédés modernes d'extraction et d'élaboration. Le sel gros provient du broyage de « perles de sel » produites selon un procédé exclusif unique au monde. Plus pur que le sel fin, le sel gros, obtenu à partir des perles « entaille » la viande et permet un salage en profondeur. C'est ce sel naturel d'une extrême pureté qui donne au jambon de Bayonne son goût d'exception. Il y a deux cents millions d'années en effet, la mer occupait une grande partie du bassin aquitain. Le long voyage à travers les siècles a donné naissance à un sel d'une exceptionnelle richesse que l'on exploite depuis 3 500 ans dans les gisements des Pays de l'Adour.

---

#### Sel du Désert du Kalahari (Afrique du Sud)

Ce sel est une spécialité de la région semi-désertique du Kalahari, au sud de l'Afrique. Une saumure naturelle issue d'un gisement de sel souterrain datant de 300 millions d'années perce à la surface et forme un lac salé. L'eau s'évapore à la chaleur ce qui entraîne une jolie cristallisation. Après la récolte, le sel est séché au soleil et vendu directement sans aucun additif

---

#### Sel de l'Atlas en grains(Maroc)

Ce sel blanc en petits morceaux est extrait de l'Atlas. Sa particularité provient de son goût sucré-salé. Les cuisiniers imaginatifs en feront bon usage, les gourmets apprécieront son goût unique.

---

#### Flocons de Sel Pyramide nature (Chypre)

Mais quel est donc le secret de ces flocons de sel pharaoniques ? Leur forme pyramidale est le fruit d'un procédé particulier... La méthode de production consiste à récupérer l'eau de mer à une période précise dans l'année afin d'obtenir une salinité régulière. Décantée en bassin, filtrée, puis stockée dans des cuves métalliques, elle est ensuite chauffée en tenant compte de barèmes de chauffe très précis, jusqu'à la formation de petits cristaux en surface. Tout l'Art de la chauffe intervient à ce moment pour permettre au cristal de sel de se développer puis de se transformer en forme de pyramide... Les pharaons mettent décidemment leur grain de sel partout

---

#### Flocons de Sel Pyramide Citron (Chypre)

Mais quel est donc le secret de ces flocons de sel pharaoniques ? Leur forme pyramidale est le fruit d'un procédé particulier... La méthode de production consiste à récupérer l'eau de mer à une période précise dans l'année afin d'obtenir une salinité régulière. Décantée en bassin, filtrée, puis stockée dans des cuves métalliques, elle est ensuite chauffée en tenant compte de barèmes de chauffe très précis, jusqu'à la formation de petits cristaux en surface. Tout l'Art de la chauffe intervient à ce moment pour permettre au cristal de sel de se développer puis de se transformer en forme de pyramide... Les pharaons mettent décidemment leur grain de sel partout

---

#### Flocons de Sel Pyramide Fumé (Chypre)

Mais quel est donc le secret de ces flocons de sel pharaoniques ? Leur forme pyramidale est le fruit d'un procédé particulier... La méthode de production consiste à récupérer l'eau de mer à une période précise dans l'année afin d'obtenir une salinité régulière. Décantée en bassin, filtrée, puis stockée dans des cuves métalliques, elle est ensuite chauffée en tenant compte de barèmes de chauffe très précis, jusqu'à la formation de petits cristaux en surface. Tout l'Art de la chauffe intervient à ce moment pour permettre au cristal de sel de se développer puis de se transformer en forme de pyramide... Les pharaons mettent décidemment leur grain de sel partout

---

#### Flocons de Sel Pyramide Noir (Chypre)

Mais quel est donc le secret de ces flocons de sel pharaoniques ? Leur forme pyramidale est le fruit d'un procédé particulier... La méthode de production consiste à récupérer l'eau de mer à une période précise dans l'année afin d'obtenir une salinité régulière. Décantée en bassin, filtrée, puis stockée dans des cuves métalliques, elle est ensuite chauffée en tenant compte de barèmes de chauffe très précis, jusqu'à la formation de petits cristaux en surface. Tout l'Art de la chauffe intervient à ce moment pour permettre au cristal de sel de se développer puis de se transformer en forme de pyramide... Les pharaons mettent décidemment leur grain de sel partout

---

#### Poudre de Diamant de sel nature (Pakistan)

Diamant de Sel en poudre

Le Diamant de Sel

Ces diamants de sel proviennent des dépôts souterrains qui se sont formés au cours des millénaires par assèchement des lacs et des mers intérieures. 100% en cristal de roche naturel, ces diamants sont très riches en oligo-éléments et leur structure cristalline très pure les rend excellents pour la santé.

---

#### Diamant de Sel du Cachemire nature, cristaux roses (Pakistan)

Ces diamants de sel proviennent des dépôts souterrains qui se sont formés au cours des millénaires par assèchement des lacs et des mers intérieures. 100% en cristal de roche naturel, ces diamants sont très riches en oligo-éléments et leur structure cristalline très pure les rend excellents pour la santé.

Au cœur des montagnes de l'Himalaya, ces diamants de sel sont taillés dans les mines de Khewra, région du Cachemire pakistanais.

Utilisation culinaire

Moudre les cristaux dans un moulin à sel pour en recueillir la poudre de diamant. En morceaux, dissoudre les cristaux dans un court bouillon, un plat mijoté ou une soupe.

---

#### Diamant de Sel du Cachemire aux Herbes Sauvages (Pakistan)

Utilisation culinaire

Moudre les cristaux dans un moulin à sel pour en recueillir la poudre de diamant. En morceaux, dissoudre les cristaux dans un court bouillon, un plat mijoté ou une soupe.

---

#### Le Diamant de Sel aux fleurs Sauvages (Pakistan)

Cet harmonieux mélange de fleurs comestibles (violette, pétales de roses, camomille et bleuet) offre une nouvelle palette de couleurs, de textures, de fragrances et de saveurs.

Utilisation culinaire

Moudre ce mélange dans un moulin à sel pour en recueillir la poudre de diamant aux saveurs fleuries.

---

#### Diamant de sel du Cachemire aux Epices Grillées (Pakistan)

Utilisation culinaire

Moudre les cristaux dans un moulin à sel pour en recueillir la poudre de diamant. En morceaux, dissoudre les cristaux dans un court bouillon, un plat mijoté ou une soupe.

---

#### Le Diamant de Sel du Cachemire au Thé vert Matcha ( Madagascar)

Le Thé vert

Le thé vert n'est pas une variété mais un mode de récolte. Les jeunes feuilles sont délicatement cueillies et travaillées dans la pure tradition.

Utilisation culinaire

Moudre ce mélange dans un moulin à sel pour en recueillir la poudre de diamant à la fraîche saveur du thé vert

---

#### Sel Fin GOMASIO (Japon)

Le Gomasio est un condiment traditionnel du Japon (goma signifie sésame en Japonais) à saupoudrer sur les salades, les plats de céréales, les légumes, les pâtes, le riz ou à ajouter aux sauces, vinaigrettes, potages, ... Excellent sur un carpaccio de bœuf à l'huile d'Olive... Il s'agit d'un mélange de sésame complet grillé et de sel marin, d'où son autre appellation : sel de sésame. Chaque grain de sel est imprégné par l'huile du grain de sésame, une huile très riche en éléments nutritionnels. Les notes subtiles du Gomasio se marient à merveille à de nombreux aliments et préparations éveilleront vos papilles à chaque bouchée !

---

#### « Le Sel de la Forêt » Mélange

La Saveur incomparable des Cèpes de Bordeaux associés au Sel gris de Guérande parfamera avec éclats vos sauces, omelettes, pâtes, gibiers ou volailles...

Saveur très particulière !

Composition :

Sel de Guérande, Cèpes de Bordeaux ( Boletus edulis), Oignons, Semoule...

---

#### « Le Sel du Rôtisseur » Mélange

Issus d'un assemblage de Sel Gris de Guérande avec des Epices et Herbes aromatiques fraîchement moulues, ce Sel parfamera vos viandes (blanches et rouges) grillées ou rôties...

Composition :

Sel de Guérande, Origan, Piment Rouge, Paprika, Romarin, Sauge, Thym, Laurier, Poivre Noir, Echalote, Ail...

---

#### « Le Sel des Garrigues » Mélange

Une association étonnante d'herbes sauvages de Provence (grossièrement moulues) et de Sel gris de Guérande.

Compagnon de l'huile d'olive pour vos grillades, son parfum ravira aussi terrines et gratins de légumes...

Composition :

Sel de Guérande, Sarriette, Sauge, Romarin, serpolet, Marjolaine, Laurier, Poivre blanc...

---

#### La Fleur de Sel aux 5 Saveurs Créoles (Madagascar)

Utilisation culinaire

Ce mélange aux notes chaudes et pénétrantes, donne à la fleur de sel son arrière-goût acidulé. Cette Préparation s'accorde à tous poisson : de la saumonette pochée, à la lotte savamment préparée. Et elle apporte de la finesse à tous vos légumes mitonnés et salades d'été.

---

#### La Fleur de Sel au Zeste de Citron Vert (Madagascar)

Utilisation culinaire

Cette préparation généreusement dosée s'accorde à merveille avec volailles et poissons. Pour développer tout l'arôme du citron, le parsemer en fin de cuisson.

---

#### La Fleur de Sel au Thé Vert Matcha (Madagascar)

Utilisation culinaire

Cette préparation offre un harmonieux mélange de fleur de sel et thé vert à la saveur dominante d'algue.

---

#### La Fleur de Sel de Madagascar au Poivre de Penja

Utilisation culinaire

Cette fleur de sel au caractère et à la saveur exceptionnelle du poivre de Penja offre avec générosité son étonnante complicité à un tendre rôti de boeuf ou un carpaccio de poissons ...

---

#### La Fleur de Sel de Madagascar aux Piments d'Espelette

Cette fleur de sel à la saveur subtile et piquante du piment d'Espelette est un régal avec un riz de veau ou un poulet basquaise et met en valeur, avec force et finesse, des paupiettes de soles ou des moules à la plancha. Elle donne un éclat particulier à un fromage de brebis.

---

#### La Fleur de Sel de Madagascar au Gingembre (Madagascar)

Utilisation culinaire

Cette fleur de sel à l'arôme chaud et à la saveur piquante du gingembre, relève subtilement les sushis. Elle parfume finement les soupes et les marinades, s'accorde admirablement bien avec les viandes blanches et rehausse avec bonheur une purée de patates douces. Très beau produit !

---

#### La Fleur de Sel à la Coriandre (Madagascar)

Utilisation culinaire

Cette fleur de sel à l'arôme fruité de la coriandre s'accorde harmonieusement avec volailles et porc. Elle parfume élégamment les sauces tomate et fait merveille dans la soupe de carottes ou de potiron

---

#### Sel Fin de Guérande aux 5 Parfums (France)

Ingrédients : sel de Guérande, poivre noir, thym, romarin, origan, piment doux

Utilisation : Se sert sur table : saupoudrez-la sur vos crudités, poissons et viandes grillées, pot au feu etc..

---

#### Sel CELERI

Ingrédients : Sel, céleri graines.

Utilisation : Jus de tomates, potages, salades.

---

#### Sel FOU

Un grand succès pour tout amateur de sel. Idéal pour vos viandes rouges grillées, vos poulet rôtis, poissons, barbecues...

Mélange bien relevé

Composition : Gros Sel Guérande, Piment, Ail, Thym, Baies Roses du Brésil Paprika...

---

#### Sel Fin de Guérande aux Épices

Un excellent mélange pour un sel de table, très apprécié des convives.

Ingrédients : sel de Guérande, sésame, coriandre, ail, cumin...

Utilisation : Utilisez ce sel pour parfumer vos plats d'une façon originale et surtout en fin de cuisson afin de préserver son parfum.

---

#### Sel Fin de Guérande aux Herbes

Ingrédients : Sel, basilic, origan, persil, romarin, thym, laurier.

Utilisation : Utilisez ce sel pour parfumer vos plats d'une façon originale.

---

#### Gros Sel de Camargue aux Baies & Agrumes

Une association de Gros Sel de Camargue avec Ecorces de Citron, Ecorces d'Orange et Baies Roses. Sympa avec Poissons, salades... Peut-être utilisé dans un moulin

---

Sel de Maldon , sel paillettes ( Angleterre )

---

SEL HICKORY ( USA )

Mélange de sel épicé

---

Fleur de sel de Guérande au Safran d'Iran

Disposez quelques grains de Fleur de Sel au Safran sur vos plats à base de poissons, de coquillages et crustacés, dans les tagines, sur un riz parfumé, des aiguillettes de canard, des œufs à la coque. Délicieux dans un riz à l'espagnole. La Fleur de Sel au Safran s'invite dans toutes vos préparations

---

Fleur de Sel à la TRUFFE

Le parfum délicieusement entêtant de la truffe, une des saveurs les plus précieuses de notre gastronomie. Quelques grains de prestige gourmet sur une salade périgourdine, une omelette, un risotto aux champignons, une volaille à la crème, un pot-au-feu. Fameux dans une purée de pommes de terre maison.

---

SELS PARFUMES Bois d'Agrumes (Orange, Bergamote, Sel de Guérande..)

Bouquet d'Agrumes rond et généreux aux notes de réglisse. Paillettes salées-sucrées pour vos marinades et assaisonnements de Volailles, Poissons, vinaigrette...

---

SELS PARFUMES Terre de Vétiver (Vétiver, Orange, Menthe, sel de Guérande..)

Notes boisées de Vétiver gorgées d'Orange et de Menthe poivrée. Paillettes salées-sucrées pour marinades et assaisonnements de viandes rouges et poissons, carpaccios...

---

SELS PARFUMES Pomme d'Ambre (Epices, Myrrhe, rose, sel de Guérande..)

Paillettes salée-sucrées pour recettes mijotés, marinades et assaisonnements de viandes, poissons, saumon fumé...

---

SELS PARFUMES Saveur de Vigne (Cépage Merlot, Agrumes, cannelle..)

Sel fin à saupoudrer pour relever viandes rouges, gibiers, plats mijotés, omelettes, potages...

---

Sel Bengale Citron Vert

Par un procédé spécifique, les saveurs sont emprisonnées dans le sel ce qui permet d'offrir un look attrayant, des goûts persistants et réguliers par rapport aux sels classiques mélangés à des épices entières ou en poudre. Idéal pour aromatiser Carpaccios, Poissons crus marinés, Viandes blanches, Grillades, Crudités, Riz ...Assaisonner votre plat en fin de cuisson ou votre assiette juste avant de servir

---

Sel Bengale Curry

Par un procédé spécifique, les saveurs sont emprisonnées dans le sel ce qui permet d'offrir un look attrayant, des goûts persistants et réguliers par rapport aux sels classiques mélangés à des épices entières ou en poudre. Idéal pour aromatiser Carpaccios, Poissons crus marinés, Viandes blanches, Grillades, Crudités, Riz ...Assaisonner votre plat en fin de cuisson ou votre assiette juste avant de servir.

---

Sel Bengale Fumée

. Par un procédé spécifique, les saveurs sont emprisonnées dans le sel ce qui permet d'offrir un look attrayant, des goûts persistants et réguliers par rapport aux sels classiques mélangés à des épices entières ou en poudre. Idéal pour aromatiser Carpaccios, Poissons crus marinés, Viandes blanches, Grillades, Crudités, Riz ...Assaisonner votre plat en fin de cuisson ou votre assiette juste avant de servir

---

Sel Bengale Lavande

Par un procédé spécifique, les saveurs sont emprisonnées dans le sel ce qui permet d'offrir un look attrayant, des goûts persistants et réguliers par rapport aux sels classiques mélangés à des épices entières ou en poudre. Idéal pour aromatiser Carpaccios, Poissons crus marinés, Viandes blanches, Grillades, Crudités, Riz ...Assaisonner votre plat en fin de cuisson ou votre assiette juste avant de servir.

---

#### Sel Bengale Piment Doux

Par un procédé spécifique, les saveurs sont emprisonnées dans le sel ce qui permet d'offrir un look attrayant, des goûts persistants et réguliers par rapport aux sels classiques mélangés à des épices entières ou en poudre. Idéal pour aromatiser Carpaccios, Poissons crus marinés, Viandes blanches, Grillades, Crudités, Riz ...Assaisonner votre plat en fin de cuisson ou votre assiette juste avant de servir.

## LES POIVRES RARES ou PARTICULIERS



#### Poivre Sauvage VOATSIPERIFERY ( Madagascar )

Une merveille !!

Origine : Le Voatsiperifery tient son nom de voa, qui signifie fruit et de tsiperifery qui est le nom de la plante en malagasy. C'est un poivre sauvage que les villageois des zones forestières tropicales humides récoltent à la main. Sa cueillette est ardue car la liane monte sur les arbres de la forêt tropicale jusqu'à 20 mètres de hauteur et ne fructifie que sur les jeunes pousses situées dans sa partie haute.

La nature sauvage des pieds explique que l'on trouve dans l'épice des baies à divers degrés de maturité, vertes (devenant noires une fois séchées) et rouges.

Utilisation : Epice très rare et peu connue, même sur son île, son odeur est boisée avec des notes terreuses mais elle dégage aussi un léger parfum de fruits, d'agrumes et de fleur. Son goût frais et piquant, sans violence mais particulièrement tenace, rappelle celui du poivre long. Il s'associe très bien avec les viandes (particulièrement le porc et l'agneau, les préparations à base de lait de coco mais aussi les fruits et, de façon plus inattendue, avec le chocolat. Il convient de lui éviter une cuisson violente qui altérerait ses arômes les plus subtils en le rendant amer.

---

#### Poivre Sauvage des Gorilles (Kivu/ RD Congo)

Une Rareté !

Poivre sauvage récolté dans la région montagneuse du Congo et Kivu. Epice de Brousse, récoltée en forêt.

Petite baie parfumée munie d'un appendice, avec un arôme camphré et d'agrumes très subtils, il explose en bouche..Tout simplement superbe !

---

Poivre Rouge de KERALA (Inde)

Poivre peu courant, spécifiquement élaboré par des fermiers du Kerala.  
Très beau poivre !

---

Poivre Rouge de Pondichéry (Inde)

Ce Poivre très rare est séché à l'abri de la lumière pour conserver sa couleur bordeaux.  
Il développe des notes étonnantes de Mandarine, Ananas et Sapin... A découvrir absolument

---

Poivre Rouge de KAMPOT (Cambodge)

Superbe ! Le poivre rouge de Kampot développe de puissants arômes fruités. Son goût complète celui du poivre noir avec des notes sucrées de fruits des bois. Utilisation : ajouté aux viandes fortes, il leur donne des notes fruitées

---

Poivre Noir de KAMPOT (Cambodge)

Le poivre de Kampot est connu depuis des décennies comme un des meilleurs poivres du monde. Le poivre de Kampot a un arôme très particulier. Sa saveur volatile et fleurie d'abord très intense puis plus douce, est une fête des sens

---

Poivre Blanc de KAMPOT (Cambodge)

Le poivre de Kampot est connu depuis des décennies comme un des meilleurs poivres du monde. Le poivre de Kampot a un arôme très particulier. Sa saveur volatile et fleurie d'abord très intense puis plus douce, est une fête des sens

---

Poivre Sanshō (Japon)

Proche parent du Poivre de Séchuan mais beaucoup moins fort, le Sanshō est un poivre japonais relativement doux qui développe des saveurs de Citron et Mandarine. Etonnant ! A découvrir

---

Poivre de Tasmanie (Australie)

Poivre des Aborigènes Australiens, ses graines développent des parfums intenses de Myrte et de Genévrier  
Il est surtout utilisé dans la cuisine australienne des Aborigènes et leur cuisine modernisée le « bushfood ». On l'utilise pour des plats typiques comme les steaks kangourou et les potées d'émeu. Une saveur rare et particulière avec laquelle il convient d'explorer.

---

Poivre à Queue « CUBEBE » (Indonésie)

Ile de MADURA (Indonésie) - Baies brunes munies d'un petit appendice. Nez camphré, acidulé et balsamique. Très plaisant en bouche, avec des notes mentholées et citronnées, très proche de l'eucalyptus et de l'essence de niaouli. On peut discerner une très originale pointe de lavande et de romarin. Poivre très frais. Il s'agit d'un poivre rare. Produit fabuleux ! .....Saveur étonnante !!

---

Poivre LONG brun d'Indonésie

Est de JAVA (Indonésie) - Poivre très étonnant, spectaculaire même. Long chaton brun foncé au nez extrêmement boisé, épicé (cannelle), remplissé, anisé et fruité. Très parfumé avec des notes sucrées et florales. Une épice tout en finesse et harmonie. Senteurs de cèdre et de citron. Idéal avec le foie gras

---

Poivre Brun d'Amazonie

Poivre très particulier aux tons chauds et piquants, petites baies aux parfums envoûtants.  
A Découvrir !

---

Poivre de Sélim

Originnaire de l'Afrique tropicale, on retrouve la graine de Sélim de l'Ethiopie jusqu'au Sénégal.  
Son goût est un mélange de cubèbe et de noix de muscade. Elle se présente sous la forme d'un haricot plat laissant deviner la forme des graines (de 5 à 8 par haricot) de couleur brun/noir de 3 à 5 cm de longueur et de 6mm d'épaisseur.  
Son usage est fréquent dans tous les pays où l'on trouve cette plante à l'état sauvage

---

Poivre Brun LAMPONG ASTA de SUMATRA (Indonésie)

Grains brun foncé. Nez très agréable de brioche, notes de bois, de cuir et de girofle. Élégante acidité rappelant le poivre vert. Explosion aromatique en bouche d'une grande puissance. C'est peut être le meilleur poivre du Monde

---

### Poivre Noir VIETNAM

Origine : Vietnam

À servir comme assaisonnement aux soupes et marinades. Ajoute un goût épicé aux plats salés ou aux gelées et également à la fin de la cuisson des plats de viande et de poisson

---

### Poivre Noir TELLICHERRY (Inde)

Côte de MALABAR (Inde) - Gros grains brun foncé. Nez épicé et boisé. Longue persistance en bouche. Présence de notes très fraîches, agrumes et résine. Poivre très agréable et très élégant

---

### Le Poivre VERT de PENJA (Cameroun)

Le poivrier est une liane qui pousse sur un tuteur. Cueillie avant maturité, sa baie est alors lavée.

Elle est ensuite déshydratée.

Grâce à un terroir volcanique naturellement riche et équilibré, le poivre de Penja est exceptionnel par son caractère et sa saveur. Spécialement cultivé et sélectionné selon les traditions ancestrales de Penja, il jouit d'un énorme succès auprès des connaisseurs.

Utilisation culinaire

Doux et raffiné, le poivre de Penja, s'accorde parfaitement aux saveurs musquées du porc, donne de la vigueur au bœuf, du relief au gibier et exalte la finesse des poissons.

---

### Le Poivre Blanc de PENJA (Cameroun)

Utilisation culinaire

Doux et raffiné, le poivre de Penja s'accorde parfaitement aux saveurs musquées du porc, donne de la vigueur au bœuf, du relief au gibier et exalte la finesse des poissons

---

### Le Poivre Noir de PENJA (Cameroun)

Utilisation culinaire

Doux et raffiné, le poivre de Penja s'accorde parfaitement aux saveurs musquées du porc, donne de la vigueur au bœuf, du relief au gibier et exalte la finesse des poissons

---

### Les 3 Poivres de PENJA (Cameroun)

Poivre blanc, noir, vert

Utilisation culinaire

Doux et raffiné, les 3 poivres de Penja, s'accordent parfaitement aux saveurs musquées du porc, donne de la vigueur au bœuf, du relief au gibier et exalte la finesse des poissons

---

### Poivre Blanc de PENJA Fumé (Cameroun)

Ce grand cru de poivre est fumé de longues heures au bois de hêtre. Cela exalte son arôme unique.

Grâce à un terroir volcanique naturellement riche et équilibré, le poivre de Penja est exceptionnel par son caractère et sa saveur. Doux et parfumé, il jouit d'un énorme succès auprès des connaisseurs.

Utilisation culinaire : S'utilise avec tout

---

### Poivre Noir MALABAR (Inde)

Côte de MALABAR (Inde) - C'est l'ancêtre de tous les poivres. Grains brun-noir. Nez d'une extrême finesse, boisé et très fruité, très plaisante acidité. Chaleureux en bouche, notes de musc, de fumée et de bois brûlé, longue persistance. C'est un très grand poivre.

---

### Poivre Blanc MALABAR (Inde)

KERALA (Inde) - Grains de couleur foncée, plutôt marron brun clair que crème. Nez étonnement frais pour un poivre blanc, très éloigné du registre habituel. Notes de résine, de cèdre, légèrement épicé, avec une extraordinaire note de peau de mandarine. Très présent en bouche sans violence. Très grande longueur. C'est assurément un très grand poivre

---

### Poivre Noir de MADAGASCAR

Région de NOSY BE (Madagascar) - Petits grains noirs et fripés extrêmement aromatiques, notes chaudes de brioche, de pignon de pin et de guimauve, notes fraîches de fruit vert acide. Riche en essence et très résineux. Poivre merveilleux. Une très grande réussite

---

#### Poivre blanc CEYLAN (Sri Lanka)

Baies brunes. Poivre très gras, riche en essence. Nez très vif, légèrement picotant, très boisé, finement parfumé, très long développement en bouche. Un poivre très original

---

#### Poivre Blanc MUNTOK de l'Île de BANGKA (Indonésie)

Île de BANGKA au Sud Est de SUMATRA (Indonésie) - Il s'agit du poivre blanc de référence. C'est un très joli grain de couleur crème. Il développe un nez animal, vif et chaleureux avec des notes de cuir et de fumé. En bouche il devient boisé et chaud. C'est un poivre d'une grande élégance

---

#### Poivre Blanc SARAWAK de l'Île de Bornéo (Malaisie)

Nord de l'Île de BORNÉO (Malaisie). Il s'agit d'une rareté. Très élégante robe beige. Nez puissant et très agréable. Notes fraîches et boisées, délicate acidité. Très présent en bouche avec des notes replissées et des odeurs de sous-bois. Un poivre très harmonieux et d'une grande finesse.

---

#### Poivre Noir SARAWAK de l'Île de Bornéo (Malaisie)

Nord de l'Île de BORNÉO (Malaisie). Cette qualité est rarissime. Magnifiques baies noires. Arômes d'un extrême raffinement, aux notes fraîches de citron vert, de fruits exotiques, de fleurs et subtilement résineux. Très bel équilibre entre chaleur et acidité. Ce poivre se développe merveilleusement en bouche. Présence exceptionnelle pour un poivre d'exception.

---

#### Poivre COONOOR noir (Inde)

Le Poivre Coonoor Noir est le fruit du Piper Nigrum, poussant en liane autour des arbres sur les contreforts des monts Nilgiri situés au Tamil Nadu, état Indien.

Sa baie assez petite a un parfum légèrement fumé et boisé. C'est un poivre peu piquant mais vif.

Le Poivre Coonoor noir se marie avec les plats de viandes, volailles, et parfume les légumes et les salades. Moudre au dernier moment.

---

#### POIVRE POLLA Noir (Inde)

Le poivre Polla noir est le fruit d'un poivrier poussant dans le sud de l'Inde. Sa baie cueillie à maturité et séchée est petite, très légère, de couleur mauve et d'un aspect fripé. Son goût est légèrement piquant et son parfum fumé.

Le poivre Polla noir s'utilise concassé ou moulu sur les viandes blanches, les poissons, les sauces crémeuses, les légumes et sur les salades de fruits.

---

#### Baies de Szechuan (Chine)

Utilisation culinaire

La fraîcheur citronnée du poivre de Sichuan s'accorde subtilement à de jeunes asperges

ou une mousse d'artichauts. Cette épice parfume délicieusement un poisson à la chair fine et fait merveille avec une fricassé de volaille ou un foie gras, mais elle surprend notre palais avec une mousse au chocolat, des fraises du jardin ou un sorbet d'ananas. Concassez au dernier moment.

---

#### Poivre ou Baies roses du Brésil

Utilisation culinaire

Concassées, ces baies dégagent un parfum résineux, entre poivre et genièvre. Elles apportent une note chaude à une terrine de saumon, ou une soupe de la marée. Sur un carpaccio de courgettes, dans une soupe de carottes, ces baies font merveille. Et elles exaltent la saveur d'une crème glacée.

---

#### Poivre MANIGUETTE - Graines de PARADIS (Côte d'Ivoire)

Une des rares épices originaires d'Afrique. Aussi fortes et piquantes (mais avec un parfum différent) que le poivre, ces graines de forme pyramidale s'utilisent pour aromatiser les potages, les viandes d'agneau, les aubergines ou les pommes de terre, ainsi que les vins chauds. Rajeunit également vos recettes de tomates farcies. Parfaites sur la table pour le riz, les pâtes, les viandes. Passer au mixer ou au moulin à poivre. La Maniguette est une épice connue depuis l'époque médiévale où elle était largement utilisée entre autres pour la confection de l'Hypocras (vin blanc ou rouge aromatisé aux épices).

---

#### Poivre des Moines GATILLIER

Fruit du Gatillier, le Poivre des Moines doit son surnom à ses prétendues vertus anaphrodisiaques. Sa saveur est douce et faiblement piquante. Cet arbre est originaire du bassin méditerranéen et il est de la même famille que la Verveine. On emploie les fruits séchés pour leur goût proche du poivre. le gatillier entre souvent dans la préparation des mélanges d'épices en Afrique du Nord, notamment dans le ras el hanout marocain

---

Poivrette ou « Nigelle Bleue de Damas » (Inde)

---

Poivre des Fontaines ou « Poor Old Man Pepper »(Angleterre)

---

Mélange Poivre 5 baies (Jamaïque)

Mélange de grains de poivre vert, noir, blanc, baies roses, piment de la Jamaïque.

Utilisation culinaire

Fort et très parfumé. Utiliser entières dans la cuisine, ou au moulin sur la table

---

Mélange Poivre 4 Saisons

---

Mélange Poivre Zanzibar

Composition : Poivre noir, vert, blanc, cardamome, coriandre....

---

Mélange Poivre Dijonnais ( Mignonette)

Composition : Poivre Noir, Moutarde Blanche, Echalote....

---

Mélange Poivre du Dragon (Poivre aromatisé)

Composition : Poivre Noir mignonnette, pili-pili.... (très HOT )

---

Mélange Poivre d'Alep ( Syrie)

Composition : Poivre Noir, Cardamome, Muscade, Girofle.... Moulu

Idéal pour grillades de viandes comme agneau, porc..... Saveur particulière

---

Mélange Poivre des Templiers (Mélange du Moyen -Age)

Composition : Poivre Cubèbe, Maniguette, Poivre des Moines, Coriandre....

---

Mélange Poivre des 7 Mers

Composition : Poivre blanc, Poivre Noir, Poivre Rose, Poivre Vert, Poivre de Jamaïque, Coriandre, Maniguette...

---

Mélange Poivre « Sweet Peper »

Composition : Mignonnette de Poivre Blanc, Poivre Noir, Piment rouge, Piment Vert, Piment Norah, Coriandre...

---

Mélange Poivre Gris / Ail (Mignonnette)

Composition : Poivre Gris et Pétales d'Ail...

---

Mélange Poivre Gris / Citron (Mignonnette)

Composition : Poivre Gris aux Ecorces de Citron...

---

Mélange 3 Poivres Sélection Concassés

Ingrédients : Poivre Noir, Blanc, Vert

Idéal pour la viande rouge, sauce aux poivres...

---

POIVRES PARFUMES / ABSOLUE de Poivre (Poivre Long, Vanille gousse, Hibiscus.. )

Accord ambré, riche et précieux entre le poivre long du Bengale et la gousse de Vanille de Madagascar pour le moulin ou mortier. Délicieux pour volailles, Carpaccios, tartes et compotes de fruits, sauces blanches, coulis de tomates, crème anglaise...

---

POIVRES PARFUMES / FEUX de Bengale (Poivre Rouge de Pondichéry, Anis, Roses..)

Accord épicié entre le poivre rouge de Pondichéry agrémenté de pétales de rose et d'anis sauvage, pour moulin ou mortier. Délicieux pour viandes mijotées, currys, tajines, salades, crème brûlée, fruits compotés, foies gras...

---

POIVRES PARFUMES / Bornéo Swing (Poivre blanc Sarawak, Romarin, Lavande ...)

Accord aromatique du Poivre Blanc Sarawak et les herbes de Provence, pour moulin ou mortier. Délicieux pour soupes et purées de légumes, viandes et poissons grillés et marinés, vinaigrette à l'huile d'olive...

---

POIVRES PARFUMES / Orient extrême (Poivre Fleur, Gingembre, Agrumes...)

Accord boisé de poivre de Séchuan et d'écorces d'Agrumes pour moulin ou mortier. Délicieux pour volailles, desserts lactés, flans et entremets au chocolat, au café....

---

Mélange Poivre aux Fruits (Fruits des Bois)

Superbe Mélange de poivre et fruits, à concasser avant de servir vos plats tels que Magret de Canard, Gibier, viandes blanches, poissons, Salades... Testez également sur vos desserts...

Composition : Fruits émincés (Framboises, Fraises, Mûres, Myrtilles) Poivre, Coriandre, Piment de Jamaïque, Huile de Tournesol...

---

Mélange Poivre aux Fruits (Citron / Orange)

---

Mélange Poivre aux Fruits (Fraise / Citron)

---

Mélange Poivre aux Algues / Lavande Moutarde

Composition : Poivres, Algues marines, Graines de Moutarde, Coriandre, Sel de Mer, Thym, Lavande...

Mélange naturel de légumes, d'épices et d'Algues marines. Peut-être utilisé dans un moulin

---

Mélange Poivre aux Algues / Ail Echalote

Composition : Poivres, Algues marines, Coriandre, Ail émincé, Echalote, sel de mer, Thym, Piments..

Mélange naturel de légumes, d'épices et d'Algues marines. Peut-être utilisé dans un moulin

---

Mélange Poivre aux Algues / Citron Baies Roses

Composition : Poivres, Algues marines, Citron émincé, graines de Moutarde, Thym, Baies Roses...

Mélange naturel de légumes, d'épices et d'Algues marines. Peut-être utilisé dans un moulin

---

Mélange Poivre AIL / Echalote

Un délice !

---

Mélange Poivre aux Champignons des Bois

Composition : Poivres, Champignons émincés, Coriandre...

Bien relevé, avec ce goût des champignons des bois. Idéal pour sauces et plats de gibiers, volailles...Omelette, Pâtes

---

Mélange ORANGE PEPPER Poudre

Ingrédients : Oignons, Sel, Poivre noir, Jus de Citron concentré, Gingembre, Curcuma...

---

Mélange LIME PEPPER Poudre

# LES PIMENTS



## PIMENT d'Espelette AOC ( Pays Basque)

Le piment d'Espelette

C'est en mai que les plus belles graines sont plantées. Des superbes fleurs, naîtront les fruits qui mûriront sous le soleil de l'été. Après la récolte, les piments sont séchés naturellement, passés au four puis broyés, afin d'obtenir cette poudre d'épice aux parfums chauds et fruités de son terroir basque.

Originnaire d'Amérique du Sud et importé par un navigateur basque qui accompagnait Christophe Colomb, le piment s'est niché dans l'exceptionnel petit terroir d'Espelette. Entre mer et montagne il s'est adapté à son nouveau pays grâce au savoir faire des femmes et des hommes, transmis de génération en génération. C'est ainsi que sa culture ne peut se faire que dans dix villages basques.

Vertus médicinales

Antiseptique, riche en vitamine C, le piment stimule l'appétit et active la digestion.

---

## Piment Nora (Espagne)

Originnaire de Catalogne, le Piment Nora ou Niora est de forme ronde, de couleur rouge écarlate et de saveurs très douce. Accompagnement de sauces, Salades, préparations de poissons... et dans les célèbres Gaspacho...

---

## PIMENT des Oiseaux (Malawi)

Originnaire d'Amérique Centrale, le piment est cultivé depuis 900 ans. C'est Christophe Colomb qui le fera découvrir aux occidentaux. Ensuite, Magellan, à son tour, l'amènera jusqu'aux Indes Orientales, en Asie et en Afrique. Il existe plus de 24 variétés de piments, allant du vert au rouge. Le piment des Oiseaux, petit et rouge, est de loin le plus puissant.

Le piment des oiseaux est cultivé également au Cameroun, sur un sol fertile et humide. L'origine de son nom vient de la passion des oiseaux pour ce fruit.

---

## Piment sauvage des Gorilles (Kivu/ RD Congo)

Superbe, pour les amateurs de sensations très fortes !

Épice de Brousse récoltée dans les régions montagneuses du Congo. Notre cœur de Cœur !

---

## Piment VERT Concassé

Utilisation : Relève toutes préparations de viandes, légumes et sauces

Propriétés : anti diarrhéique, anti-inflammatoire, anti vomitif, apéritif, révulsif, rubéfiant, sédatif, stimulant, tonique.

---

Piment de CAYENNE Poudre

Utilisation : Sauces relevées ou aigre-doux, curry, Chili con carne.

Propriétés : anti diarrhéique, anti-inflammatoire, anti vomitif, apéritif, révulsif, rubéfiant, sédatif, stimulant, tonique

---

Piment doux Fumé (Espagne)

Son parfum est celui du piment doux avec une légère saveur de fumé

Utilisation : salades exotiques, Chili con carne, goulasch, cary, couscous, sauces, etc.. ...

---

PIMENT du Mexique

Grosses baies brunes au parfum très prononcé...Il sert à préparer des sauces relevées.

Au Mexique, il donne le coté piquant du chili.

Il accompagne aussi les currys et les sauces aigres douces.

---

PIMENT de JAMAÏQUE

Cette épice est aussi nommée «poivre giroflée», «poivre de la Jamaïque» ou «toute-épice». On la vend en grains ou moulue. Le piment de la Jamaïque assaisonne les viandes rôties, comme le gibier et les marinades. Il aromatise sauces, compote de pommes, gâteaux aux fruits, flans et riz. Certaines liqueurs comme la Chartreuse et la Bénédicte sont fabriquées avec cette épice.

---

Piment Chili ANCHO

Chile Ancho, Piment Poblano séché, une saveur douce et parfumée comme celle de fruits secs, pour les sauces et les ragoûts.

---

Piments secs de ARBOL

---

Piments secs CHIPLOTES

---

Piments secs THAÏ

Très piquant, de forme allongée, essentiel de la cuisine de l'Asie du sud-est. Tout-usage

---

Piments secs PASSILA

Un piment savoureux et peu piquant, tout-usage en cuisine mexicaine: broyé, réhydraté, entier, frit,...

---

Piments secs GUAJILLO

Le piment le plus cultivé et le plus utilisé au Mexique! Réhydraté, il s'utilise dans tous les plats et à toutes les sauces.

---

Piment secs HABANERO

Très HOT, Superbe

---

Piments secs NUEVO MEXICO

LE vrai piment de la cuisine du sud-ouest américain. Chili con carne, salsas, soupes,... Fait aussi un paprika exceptionnel.

---

PIMENT COREEN moulu

Joli piment rouge Coréen en poudre, donne une touche pimentée à tous vos plats. Piment HOT

---

### PIMENT noir TURQUIE

Un piment très étonnant, unique au monde! Léger piquant, très fruité, avec des notes qui rappellent le chocolat

---

### Mélange Piments EXTRA HOT Poudre

Très Fort, pour les amateurs !

## Les FLEURS à cuisiner



---

### FLORALE à la Merise (Egypte)

Cette combinaison à dominante de merise est particulièrement fruitée. Ce fruit, est une cerise sauvage. Il est à la fois très savoureux et peu sucré. Associée à l'hibiscus et aux autres fleurs qui composent ce mélange, la merise libère tout son parfum et son moelleux vous surprendra.

Leur origine : Ces mélanges fleuris sont un assemblage de fruits et de fleurs inspiré du fameux Karkadé, une boisson originaire d'Egypte à base d'hibiscus.

Utilisation culinaire Ce mélange peut être utilisé tel quel sur vos salades de fruits, yaourts ou cakes sucrés. Suivant le croquant recherché, laissez-le plus ou moins s'hydrater dans vos préparations. Il peut également être dégusté tout simplement en infusion. Ingrédients : Hibiscus, cynorrhodon, bleuet, pomme, arôme naturel, cerise sauvage

---

### FLORALE Pomme Reinette (Egypte)

Un parfum d'enfance flotte dans votre cuisine : pomme Reinette, cannelle... C'est l'odeur de la tarte tatin, de la traditionnelle pomme au four, de l'indétrônable crumble ! Avec cette fois-ci quelque chose en plus qui en étonnera plus d'un : une florale mêlant pomme, cannelle et pétales de rose.

#### Son origine

Ces mélanges fleuris sont un assemblage de fruits et de fleurs inspiré du fameux Karkadé, une boisson originaire d'Egypte à base d'hibiscus.

#### Utilisation culinaire

- Utilisée tel quel sur vos salades de fruits
- Dans vos yaourts ou cakes sucrés
- En infusion

Suivant le croquant recherché, laissez-le plus ou moins s'hydrater dans vos préparations Ingrédients : Hibiscus, cynorrhodon, rose, pomme, cannelle, arôme naturel

---

### FLORALE a la BIGARADE (Egypte)

L'orange amère, nommée aussi bigarade est le fruit du bigaradier. Certains disent qu'elle serait la fameuse « pomme d'or », gardée jalousement dans leur jardin par les Hespérides, divinités de la mythologie grecque.

#### Leur origine: Aryamoun, Egypte

Ces mélanges fleuris sont un assemblage de fruits et de fleurs inspiré du fameux Karkadé, une boisson originaire d'Egypte à base d'hibiscus.

#### Utilisation culinaire

- Sur vos salades de fruits, yaourts, cakes sucrés
- Laissez s'hydrater dans les préparations
- En infusion

Ingrédients : Hibiscus, cynorrhodon, souci, pomme, arôme naturel, orange amère

---

### SALADE DE FLEURS

Accédez au raffinement culinaire et partez à la découverte d'un monde nouveau de couleurs et d'originalité. Cette salade de fleurs est un ravissement dans une salade de roquette, dans une vinaigrette, ou sur des carrés de chèvre frais

Ingrédients :

Souci, bleuet, rose

---

### BLEUET fleurs

Pétales triés de fleurs de bleuets (*Centaurea Cyanus*) pour décors d'assiettes, sauces, desserts glaces et cocktails.

---

### CARTHAME fleurs

Les Asiatiques teignent traditionnellement la soie avec les pétales de cette fleur.

En cuisine, on utilise les pétales séchés avec les currys et pour remplacer le safran dans tous ses usages

Pétales triés de fleurs de carthame (*Carthamus Tinctorius*) surnommé « SAFRAN BATARD » pour son rôle uniquement colorant et décoratif.

---

### COQUELICOT fleurs pétales

Les petites graines noires du coquelicot ont les mêmes qualités culinaires que celles du pavot noir et elles sont utilisées de la même façon. Les jolies fleurs peuvent décorer un plat.

---

### CAMOMILLE Sauvage

La Camomille matricaire ou Camomille sauvage est une petite plante dotée de fleurs minuscules. Très odorante, elle possède de nombreuses propriétés calmantes et adoucissantes. **En infusion** : la Camomille apaise de nombreux maux, tels les troubles digestifs, l'insomnie... **En cuisine** : dans votre recette de crème brûlée, remplacez votre vanille à infuser dans le lait par 1 à 2 cuillères à café de camomille. Procédez de même pour vos yaourts faits maison. Réalisez votre apéritif à la camomille en laissant macérer pendant 2 mois : 1 l de cognac 100 g de cassonade et 30 g de fleurs.

---

### HIBISCUS fleurs

**HIBISCUS /KARCADE /BISSAP /OSEILLE DE GUINEE.** Calices charnus rouge sombre, donnant une touche d'acidité aux sauces. Très utilisé en infusion chaude ou froide pour faciliter la digestion. Riche en vit. C. Boisson froide rafraîchissante, le **KARCADE** Egyptien : Pour 4 personnes, mettre à infuser deux cuillères à soupe de calices pendant 5 à 15 min, bien sucrer et servir glacé. Sur cette base d'infusion, vous pouvez confectionner un sirop de **BISSAP** qui aromatisera vos desserts et vos cocktails sans alcool

Utilisation : desserts, gâteaux, confitures, gelées

---

### JASMIN

Le jasmin est une fleur délicate et très odorante originaire d'Inde et d'Egypte. Il est depuis des siècles le symbole de l'amour. Le jasmin comme la rose est très utilisé en parfumerie et reste très présent en cuisine notamment dans tous les desserts. De nombreux dessert peuvent être réalisés à base de Jasmin. Crèmes, guimauves, gâteaux au yaourt, glaces... Laissez libre court à votre imagination ! Vous pouvez également utiliser des fleurs de jasmin séchées pour décorer et parfumer subtilement vos plats (viandes et poissons)

---

### LAVANDE fleurs

Pétales triés de fleurs de lavande (*Lavendula Officinalis*), pour décorer les assiettes, pour les desserts, les glaces et les sorbets, les entremets, les confitures et les cocktails... Pour égayer aussi les grillades aux herbes de Provence, donne un petit accent très « garrigue » à vos barbecues...

---

### ROSES boutons et fleurs

Pétales et boutons de roses pour décor d'assiettes, mélanges d'épices, décoctions, marinades, pâtisseries, glaces, sorbets, entremets et cocktails

---

### SOUCIS fleurs

Le souci possède des vertus médicinales, et ses jeunes feuilles peuvent être dégustées en salade.

Les fleurs et les boutons floraux sont comestibles, n'hésitez pas, étonnez en utilisant ses fleurs pour décorer vos plats de salade.

---

### MAUVE fleurs

---

#### SUREAU fleurs

Inflorescences coupées et criblées de Sambucus Nigra, pour décor d'assiettes, salades, desserts, glaces et cocktails...

---

#### Fleurs cristallisées / Feuilles de Verveine

Élégantes et croquantes, elles se savorent avec une tasse de thé, de café, elles décorent les pâtisseries et coupes glacées. La plus glamour des coupes de champagne : une fleur cristallisée dans le verre...

---

#### Fleurs cristallisées / Jasmin

Élégantes et croquantes, elles se savorent avec une tasse de thé, de café, elles décorent les pâtisseries et coupes glacées. La plus glamour des coupes de champagne : une fleur cristallisée dans le verre...

---

#### Fleurs cristallisées / Menthe Poivrée

Élégantes et croquantes, elles se savorent avec une tasse de thé, de café, elles décorent les pâtisseries et coupes glacées. La plus glamour des coupes de champagne : une fleur cristallisée dans le verre...

---

#### Fleurs cristallisées / Pétales de Roses

Élégantes et croquantes, elles se savorent avec une tasse de thé, de café, elles décorent les pâtisseries et coupes glacées. La plus glamour des coupes de champagne : une fleur cristallisée dans le verre...

---

#### Fleurs cristallisées / Violettes Entières

Élégantes et croquantes, elles se savorent avec une tasse de thé, de café, elles décorent les pâtisseries et coupes glacées. La plus glamour des coupes de champagne : une fleur cristallisée dans le verre...

---

#### Eclats de Feuilles de Menthe

Une myriade de saveurs et de couleurs ! Idéal en finition pour décorer et aromatiser tous vos desserts « façon pépites » : coupes glacées, crèmes brûlées, tartes, gâteaux d'anniversaire...

---

#### Eclats de Pétales de Roses

Une myriade de saveurs et de couleurs ! Idéal en finition pour décorer et aromatiser tous vos desserts « façon pépites » : coupes glacées, crèmes brûlées, tartes, gâteaux d'anniversaire...

---

#### Eclats de Fleurs de Violettes

Une myriade de saveurs et de couleurs ! Idéal en finition pour décorer et aromatiser tous vos desserts « façon pépites » : coupes glacées, crèmes brûlées, tartes, gâteaux d'anniversaire...

---

#### Perles cristallisées Arbose

Une myriade de saveurs et de couleurs ! Idéal en finition pour décorer et aromatiser tous vos desserts « façon pépites » : coupes glacées, crèmes brûlées, tartes, gâteaux d'anniversaire...

---

#### Perles cristallisées Citron Vert

Une myriade de saveurs et de couleurs ! Idéal en finition pour décorer et aromatiser tous vos desserts « façon pépites » : coupes glacées, crèmes brûlées, tartes, gâteaux d'anniversaire...

---

#### Perles cristallisées Lavande

Une myriade de saveurs et de couleurs ! Idéal en finition pour décorer et aromatiser tous vos desserts « façon pépites » : coupes glacées, crèmes brûlées, tartes, gâteaux d'anniversaire...

---

#### Perles cristallisées Mimosa

Une myriade de saveurs et de couleurs ! Idéal en finition pour décorer et aromatiser tous vos desserts « façon pépites » : coupes glacées, crèmes brûlées, tartes, gâteaux d'anniversaire...

---

# Les ALGUES



## AGAR AGAR

L'Agar agar est obtenu à partir de la déshydratation d'algues. C'est un substitut idéal à la gélatine.

La plupart du temps, on le trouve sous forme de poudre, pour l'utiliser il suffit de le dissoudre dans un liquide chaud. La préparation durcit ensuite en refroidissant.

L'**agar agar**, 100% végétal, naturel, a un pouvoir gélifiant exceptionnel, beaucoup plus élevé que celui de la gélatine animale qu'il remplace avantageusement : 2 grammes dans 1/4 de litre d'eau portée à ébullition donnent un gel très ferme. L'**agar agar** a des caractéristiques nutritionnelles intéressantes en raison de son faible pouvoir calorique (0,6 kcal/g) associé à un fort pouvoir de réplétion dû à son effet de gonflement et de lest.

L'**agar agar** est très pratique en cuisine ; il apporte la texture souhaitée à toutes sortes de préparations salées ou sucrées. Il vous permettra de donner la consistance idéale à vos terrines et flans de légumes ou de fruits, de démouler parfaitement vos charlottes et mousses, d'épaissir vos confitures et compotes trop liquides, de faire des aspics de fruits et légumes, de l'eau

---

## CRISTE MARINE

La Criste marine ou fenouil marin (*Crithmum maritimum*) est une plante vivace de 20 à 50 cm de haut, appartenant à la famille de Apiacées. Elle pousse sur les falaises et les rochers du bord de mer. Les feuilles sont charnues et comestibles. Elles ont un goût de carotte. Elle est souvent utilisée comme condiment, préparée au vinaigre blanc comme des cornichons.

---

## DULSE feuille

C'est une Algue rouge qui est principalement récoltée sur la côte bretonne. Très riche en Béta-carotène, en Vitamines, Acides Aminés... Elle se consomme en accompagnements de salades, légumes, potages, sauces, vinaigrettes...

---

## ENCRE de SEICHE

---

## HARICOT de MER

L' Haricot de Mer ressemble à des tagliatelles brun-vert. A la fois iodée et sucrée, c'est sans doute l'algue la plus facile à adopter. Froid en salade, ou revenu à la poêle pour accompagner un poisson ou une céréale, il surprendra agréablement tous vos convives.

---

#### KOMBU feuilles

Il existe plusieurs variétés dont les plus connues sont : le KOMBU royal et la KOMBU breton.

Cette Algue pousse en profondeur, Sec il est vert foncé et très raide. Très riche en calcium, en Fer, en Potassium et en Iode. Cette algue nécessite une cuisson à l'eau, elle peut accompagner céréales et légumineuses, elle fait d'excellents bouillons.

---

#### LAITUE de MER feuilles

Algues

C'est une sorte de feuille verte qui, comme son nom l'indique, ressemble un peu à de la salade. Et c'est là (sur les salades) qu'elle fait le meilleur effet.

---

#### NORI paillette

Origine : Corée du Sud.

Pour préparation à base de riz bien cuit et assaisonné auquel vous ajouterez, selon votre goût et votre inspiration : poisson cru mariné, crevettes, jambon, champignons noirs ou parfumés, crabe ou surimi, petits légumes coupées en fines lamelles, omelette froide, concombre en tranches transparentes.....

---

#### SPIRULINE

La Spiruline est une algue bleu-vert microscopique (0,2 à 0,3 mm de long) qui doit son nom à sa forme de spirale. Presque aussi vieille que la vie sur terre, elle croît à l'état naturel dans des lacs des régions chaudes. Aujourd'hui, les micro algues servant à la fabrication de produits sont récoltées par aquaculture ou dans des étangs ou des lacs naturels contrôlés et sont commercialisées sous diverses formes comme supplément alimentaire.

La Spiruline est riche en protéines (65 % du poids), en sels minéraux et en vitamines. L'absorption journalière de spiruline couvre une grande majorité des besoins nutritionnels journaliers en provitamine A (Béta carotène), vitamines B12, B1, B2, B6, E ainsi qu'en minéraux (fer, calcium, phosphore, magnésium) et en acides gamma linoléiques ; de surcroît lorsque ces besoins se trouvent augmentés, comme c'est le cas lors de régimes minceur, chez la femme enceinte ou chez les végétariens.

---

#### Algues WAKAME

L'Algue la plus consommée au Monde. Elle possède un goût unique qui la rend incontournable.

Riche en protéines, elle est conseillée par les nutritionnistes en complément alimentaire

---

#### Mélange 3 Algues / Salade de la Mer

# LES SUCRES du Monde



## Pépites de Sucre d'Erable, Plessisville (Québec)

Le sucre d'érable

Le sucre d'érable est produit au printemps lorsque les érables ont encore les pieds chaussés de neige. Entaillé sur 3 cm de profondeur, le tronc offre son eau d'érable qui est recueillie dans un seau. Acheminée vers la cabane à sucre, au centre de l'érablière, cette eau est portée à ébullition. Elle se transforme en sirop puis s'épaissit et devient le sucre d'érable. Ce «sucre du pays» évoque inmanquablement le Canada où il est né et plus précisément la province du Québec.. Le sucre d'érable de Plessisville, connu pour sa grande qualité, a subi une lente transformation dans la plus pure tradition amérindienne.

Utilisation culinaire : Le sucre d'érable de Plessisville, à la saveur légèrement boisée, caramélise savamment une géline, glace avec subtilité des côtelettes de porc ou étonne par son croquant sur une brochette de noix de saint Jacques. Il apporte une touche d'exotisme à une poire épicée ou une mousse aux pommes. Plus simplement, il fait merveille, saupoudré sur des crêpes tièdes, un yaourt crémeux ou une salade de fruits frais.

---

## Le Sucre de Palme du Cambodge

Le palmier à sucre est un arbre souvent centenaire, au tronc haut de 25 mètres. De grandes feuilles en éventail le couronnent.. Sa sève est récoltée naturellement tous les jours et il faut grimper à son sommet pour recueillir le jus qui coule des bourgeons de fleurs. Une fois cuit et battu le jus donne le sucre de palme. Depuis la nuit des temps, au Cambodge, le sucre de palme appartient au quotidien. Mais sa technique de transformation a été oublié pendant le régime Khmer rouge, il faut attendre l'ouverture de ce pays pour voir les plantations de palmiers revivre.

Utilisation culinaire

Ce sucre au saveur de vanille et de marron relève une salade de papaye verte aux crevettes, des calamars au piment doux ou toute autre préparation sucrée salée... Il est très apprécié dans les desserts lactés tels que du riz au lait, une mousse de mangues ou une crème brûlée maison. Légèrement croquant.

---

## Eclats de Sucre Roux Nature (Ile de La Réunion)

La canne à sucre est une plante vivace qui peut atteindre 5 mètres de hauteur pour un diamètre de 3 à 6 cm. De septembre à novembre, les tiges arrivées à maturité sont coupées à la main, puis broyées. Le jus de canne, appelé «vesoul», est obtenu au terme de multiples opérations techniques. Il est purifié, concentré et cristallisé sans aucune altération ni transformation chimique.

Son origine

Sur l'île de la Réunion, dans l'archipel des Mascareignes, la canne à sucre s'épanouit sous un climat chaud et humide, dans un sol riche et bien irrigué.

Utilisation culinaire

Le sucre roux de canne de Sainte Marie apportera douceur, volupté et croquant à un simple yaourt ou une pâtisserie élaborée, un sabayon bien frais ou du caramel doré, de la confiture maison ou un sorbet aux fruits d'été.

---

### Sucre Fin au CAMEL

Ce délicieux sucre à l'arôme de caramel est 100% naturel.

#### Utilisation culinaire

Pour le bonheur des petits et le plaisir des grands:

- Profitez de ce sucre pour apporter une pointe de friandise à tous vos plats.
- Saupoudrez-le sur un yaourt, dans votre café, un quatre quart revisité ou encore sur vos noix de Saint Jacques caramélisées

---

### Sucre fin de Canne aux Poivre Rose

Saveur étonnante du Poivre Rose (Baies Roses). Fait merveille avec les préparations chocolatées, il peut surprendre une simple crêpe, étonner un sabayon....

---

### Sucre fin de Canne aux Fleurs de Provence

Ce mélange très parfumé, de sucre fin avec des fleurs et pétales de Lavande, Soucis, Roses et Hibiscus étonnera vos desserts (crèmes brûlées, glaces, sorbets, macédoines de fruits....) par ses arômes délicats et envoûtants.

---

### Le Sucre fin de Canne aux Fèves Tonka

Les fèves de Tonka ( Dipterix odorata) dégagent un agréable parfum de Coumarine évoquant un mélange de foin, de miel, de vanille et d'amandes.... Très utilisée en cuisine dans sa région d'origine, l'Amazonie, La fève de Tonka s'emploie généralement râpée, mélangée à du sucre. Cette subtile préparation étonne les entremets, sublimes les crèmes brûlées et les gâteaux...

---

### Le Sucre fin de Canne à la Cardamome

Cette petite gousse verte affiche un goût poivré, camphré et citronné très particulier et inoubliable..  
Sensationnel pour parfumer Café ou Thé. Saveur à associée dans diverses préparations selon votre imagination....

---

### Eclats de Sucre Roux à la Coriandre d'Alameda (Ile de La Réunion)

#### Utilisation culinaire

Le sucre roux de canne de Sainte Marie à la coriandre d'Alameda apporte finesse et exotisme aux carottes cuites et à la confiture d'oignons, caramélise avec bonheur un filet mignon ou des travers de porc, parfume subtilement une sauce accompagnant un gibier et étonne dans une marmelade de clémentines ou des bananes flambées

---

### Eclats de Sucre Roux à la Cannelle de Ceylan

#### Utilisation culinaire

Le sucre roux de canne de Sainte Marie à la cannelle de Ceylan apportera douceur, volupté et croquant à une tarte aux pommes, une compote mitonnée, des poires pochées, des biscuits aux amandes ou simplement avec une faisselle fermière. Osez en parfumer votre café.

---

### Eclats de Sucre Roux au Thé vert Matcha

Saveur iodée et très originale, à découvrir.... Pour desserts, note originale sur poissons... autres possibilités selon votre créativité....

---

### Eclats de Sucre Roux au Poivre de PENJA

Le sucre roux de canne de Sainte Marie au poivre de Penja fait merveille dans un ti-punch ou un jus d'oranges amères. Il se marie étonnamment bien avec des fraises fraîches ou des ananas et rehausse vos endives braisées. En caramel il est inattendu et surprend dans votre café.

---

### Eclats de Sucre Roux au Gingembre de La Réunion

Sucre roux de canne de Sainte Marie au gingembre de la Réunion parfumerà avec bonheur un gâteau sec, une crème ou du pain d'épice. Sa saveur à la fois fraîche et épicée fait merveille dans les conserves sucrées et les confitures maison....  
Utilisation selon votre créativité....

---

### Eclats de Sucre Roux à la Vanille de La Réunion

Le sucre roux de canne de Sainte Marie à la vanille de la Réunion apportera douceur, volupté et croquant à une crème brûlée, un sabayon à la pulpe de fruits, une sauce au fudge, une salade de fruits de saison, ou à un fromage blanc frais.

---

### Eclats de Sucre Roux à la Noix de COCO ( Ile de la réunion)

Le sucre roux de canne de Sainte Marie à la noix de coco apportera douceur, volupté et croquant à une tarte aux reinettes du Canada, une soupe de fruits blancs, des rochers moelleux ou simplement avec une faisselle fermière. Osez en parfumer votre café

---

#### SUCRE DIABLE

Saveur étonnante, épicée...à découvrir. Idéal pour grillades... et bien plus...selon votre créativité...

Ingrédients : Sucre de Canne, poivre séchuan, piment de Cayenne, Huile essentielle de Poivre Noir...

---

#### PAIN de Sucre ( Bolivie )

C'est un sucre de canne non raffiné, résultat du pressage de la canne et de sa cuisson jusqu'à un "point limite" qui la transforme en mélasse.

Son origine

Le pain de sucre est un produit d'importance dans la cuisine bolivienne. Fabriqué de manière traditionnelle depuis plus de quatre siècles, ce sucre tend à disparaître au profit des sucres industriels raffinés.

Et son histoire ?

Sa fabrication a débuté au XVI<sup>e</sup> siècle. A l'époque c'était une manière efficace de transporter le sucre. Autrefois considéré comme un produit populaire il est aujourd'hui une friandise très prisée de tous.

Utilisation culinaire

Râpez-en de fines lamelles sur vos desserts, tartes, crèmes brûlées, yaourts...

---

#### Sucre Noir d'OKINAWA ( Japon )

Appelé là-bas «Kokutou» ou «Kurozato», ce sucre est obtenu en faisant bouillir le jus de canne à sucre de 1<sup>ère</sup> pression à froid. Non raffiné et non centrifugé, ce sucre est donc riche de tous les éléments minéraux et organoleptiques de la canne à sucre. En somme, il est au sucre ce que la fleur de sel est au sel ! Un concentré de saveur.

Utilisation culinaire

Le sucre possède un goût de réglisse. On en mangerait presque comme une friandise !

Vous pouvez également utiliser le sucre d'Okinawa dans la composition de votre fudge au sucre noir, de vos Milk shaker gourmandes, ou même de vos ragoûts et soupe, pour les adoucir.

---

#### SUCRES Parfumés / Terre de Vétiver (Notes boisées de Vétiver gorgées d'Orange et de Menthe Poivrée)

Saupoudrer en finition comme une épice. Délicieux avec champignons crus ou cuits, grillades et rôtis, confit de légumes, tarte et compote de poires, fromages affinés (camembert), vinaigrette...

---

#### SUCRES Parfumés / Poudre d'Enfance (Fragrance poudrée d'Amande et de Coco, crémeuse à souhait)

Saupoudrer en finition comme une épice : carottes râpées, mousseline de légumes, Blanquette de veau, salade d'Orange, Gaufres et Beignets, œufs en neige, meringue, purée de pomme de terre..°

---

#### SUCRES Parfumés / Cœur de Fleurs (Bouquet de Rose et de jasmin zesté de Mandarine)

Saupoudrer en finition comme une épice : laitages, crèmes et coulis, cakes, madeleines, soupes et salades de fruits rouges, salades de lichées et fruits frais..

---

#### SUCRES Parfumés / Bois d'Agrumes (Bouquet d'Agrumes rond et généreux aux notes de réglisse )

Saupoudrer en finition comme une épice : Crevettes sautées ou grillées, viandes blanches, poulet au citron, canard à l'orange, tartes et compotes de rhubarbe, sorbets, mousse et moelleux au chocolat...

---

#### SUCRES Parfumés / Lavande Gourmande (Lavande fine, fruitée et miellée au cœur d'une fève TONKA)

Saupoudre en finition comme une épice : Agneau rôti, pomme de terre sautées ou en purée, compote de pêches, de figues, de melon, salade de fruits frais...

---

#### SUCRES Parfumés / Pomme d'Ambre (Concentré de voyage et de cannelle posé sur un lit de rose)

Saupoudrer en finition comme une épice : thé, café, chocolat chaud, foie gras, pot-au-feu, tajines, blanquette de veau, tartes et crumbles, desserts, vin chaud...

---

#### SUCRES Parfumés / Saveur de Vigne (Cépage Merlot, Agrumes, Cannelle)

Saupoudrer en finition comme une épice : viandes rouges, gibiers, plats mijotés, salades d'orange, compotes, tartes...

---

#### Sucre Roux DEMARA (Ile de La Réunion)

Ce Sucre Roux de Canne Demerara vous séduit par ses cristaux dorés avant de vous envoûter par la richesse de son goût.

---

#### Sucre Blond (Guadeloupe)

Fin et aromatique, il sucre sans excès tout naturellement

---

#### Sucre CRISTAL Citron (Italie)

Sucre coloré et aromatisé dans la masse. Sympa en décoration, les enfants adorent

---

#### Sucre CRISTAL Framboise (Italie)

Sucre coloré et aromatisé dans la masse. Sympa en décoration, les enfants adorent

---

#### Sucre CRISTAL Orange (Italie)

Sucre coloré et aromatisé dans la masse. Sympa en décoration, les enfants adorent

---

#### Sucre CRISTAL Menthe (Italie)

Sucre coloré et aromatisé dans la masse. Sympa en décoration, les enfants adorent

---

#### Perles de Sucre saveur ANETH

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces

Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées

Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...

Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés

Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)

Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perles de Sucre saveur BONBON

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces

Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées

Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...

Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés

Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)

Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perles de Sucre saveur BUBBLE GUM

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces

Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées

Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...

Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés

Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)

Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perles de Sucre saveur CACTUS

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces  
Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées  
Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...  
Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés  
Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)  
Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perles de Sucre saveur CAFE

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces  
Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées  
Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...  
Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés  
Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)  
Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perles de Sucre saveur ESTRAGON

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces  
Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées  
Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...  
Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés  
Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)  
Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perles de Sucre saveur MENTHE

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces  
Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées  
Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...  
Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés  
Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)  
Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perles de Sucre saveur NOISETTE

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces  
Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées  
Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...  
Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés  
Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)

Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perles de Sucre saveur PITAYA

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces  
Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées  
Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...  
Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés  
Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)  
Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perles de Sucre saveur ROSE

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces  
Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées  
Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...  
Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés  
Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)  
Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perles de Sucre saveur SUREAU

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces  
Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées  
Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...  
Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés  
Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)  
Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perles de Sucre saveur VANILLE

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces  
Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées  
Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...  
Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés  
Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)  
Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perles de Sucre saveur VIOLETTE

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces  
Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées  
Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...  
Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés  
Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse

abondante déborder du verre)

Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Perle de Sucre Saveur TRUFFE

S'utilise dans toutes sortes de préparations sucrées, salées ou aigres douces

Desserts lactés (yaourt, crème anglaise, Chantilly), crèmes brûlées, crèmes renversées

Fruits préparés en salades, compotes, coulis, confitures, Pâtisseries Orientales, nappages de tartes, décors de gâteaux, biscuits, choux, brioches, cakes, génoises ...

Crêpes, glaces, sorbets, sauces chocolat ( profiteroles, belle Hélène) Infusions, thés, cafés

Cocktails : punch, jus de fruits, Champagne (mettre les perles de Sucre après avoir verser sous peine de voir une mousse abondante déborder du verre)

Grillades, sauces, moutardes, chutney ...Les notes fleuries vous offrent des couleurs alléchantes. Le Pitaya, surnommée "Fruit du Dragon" en Asie vous étonnera, La Noisette vous réglera...

---

#### Sirop d'Erable 100 % pur n° 1 Medium ( Canada)

Le sirop d'Erable pur est obtenu en faisant bouillir la sève d'Erable. Le résultat est un sirop d'Erable pur à 100 % ne contenant que le goût et la saveur nutritive produite par « Mère Nature » Garder au réfrigérateur après ouverture.

---

#### MYRTILLES SECHÉES ( Limousin France)

Elles remplacent en cuisine airelles et raisins secs, délicieux pour agrémenter une salade, un taboulé, accompagnement de viandes, gibiers, volailles, foies gras, desserts.....

## VANILLES du MONDE



---

#### VANILLE Bourbon de Madagascar

La vanille, la plus consommée au monde est la **vanille Bourbon**. Cette appellation rassemble celle de Madagascar, des Comores, de la Réunion et de l'Ile Maurice

---

#### VANILLE de TAHITI

Probablement la meilleure vanille au monde, grosses gousses, parfum particulier...

---

#### VANILLE de L'Ile de La Réunion

---

#### VANILLE des COMORES

La vanille, la plus consommée au monde est la **vanille Bourbon**. Cette appellation rassemble celle de Madagascar, des Comores, de la Réunion et de l'Ile Maurice

---

#### VANILLE de Papouasie Nouvelle Guinée

---

#### VANILLE d'UGANDA

La Vanille Planifolia d'Ouganda qui présente un parfum chocolaté très puissant sur une note épicée tout en nuance. Grasse et charnue elle est très agréable à travailler.

---

#### VANILLE du Mexique

---

#### VANILLE de TANZANIE

Gousses fines et rigides légèrement givrées (les petits points blancs à la surface des gousses sont des cristaux de vanilline naturelle ce qui est un gage de qualité). Parfum doux et soutenu. Finesse de goût.

---

#### Sirop naturel de Vanille Bourbon de Madagascar (150g/kg)

Quelques gouttes suffisent pour aromatiser laitages, fruits, viandes, poissons...

Il s'utilise pour la réalisation de desserts mais également pour parfumer des céréales, introduit dans un laitage ou un yaourt nature, dans une salade de fruits, sur une tarte de fruits, sur un poisson en papillote, ou en fin de cuisson sur une viande blanche pour la caraméliser. Il est aussi utilisé pour préparer des cocktails exotiques, ou tartiner des Pan-cakes ou crêpes.

---

#### Vanille broyée pure Bourbon

---

#### Vanille épuisée Bourbon

---

#### Graines naturelles de Vanille Bourbon

100% graines de Vanille Bourbon

---

#### Extrait Naturel 400g/ L de Vanille Bourbon

---

#### Extrait naturel 200g / L de Vanille Bourbon

---

#### Arôme Naturel de Vanille Bourbon

---

#### Sirop Naturel de CACAO

Son utilisation est très large et reprend en grande partie celles du sirop de vanille Bourbon

# Poudre de FRUITS & FLOCONS de FRUITS 100% naturel



Retrouvez toutes les valeurs nutritionnelles et les saveurs du fruit grâce à la déshydratation à basse température.

Tous nos produits sont 100 % naturels, Non-OGM, sans colorants, Sans pesticides, ni autres contaminants

Utilisation facile pour de nombreuses recettes

Mélange disponible sur demande

**Poudre :** Obtenue par mouture puis au besoin tamisées et calibrées, elles sont appréciées pour leur capacité foisonnante, et leur grande facilité d'utilisation. Certains les recherchent pour leur pouvoir exfoliant, leur saveur. Elles peuvent entrer dans toute sorte d'applications, compte tenu de leur grande souplesse et facilité d'emploi.

**Utilisation :** Thés, tisanes, boissons, biscuiterie, paneterie, chocolaterie, épicerie fine, sauces, condiments, préparations laitières et fromagères, charcuterie, plats cuisinés, muesli, produits diététiques, produits énergisants, cosmétiques....

**GRANULES :** Ils sont obtenus par compactage à froid et à sec puis calibrage de nos poudres. Comme pour les poudres, leur teneur en fruit peut varier de 50 à 100 %. Leur champ d'application est aussi très vaste, de l'agroalimentaire à la cosmétique, ils peuvent être utilisés de multiples manières pour des raisons diverses : le goût, la couleur, le marquant, le foisonnement, l'hygroscopicité...

**Applications possibles :** Thés, Tisanes, boissons, biscuiterie, paneterie, chocolaterie, épicerie fine, sauces, condiments, préparations laitières et fromagères, charcuterie, plats cuisinés, muesli, produits diététiques, produits énergisants, cosmétiques...

1. Airelle 100%
2. Cassis 100%
3. Fraise 100%

4. Framboise 100%
5. Groseille 100%
6. Mure sauvage 100%
7. Myrtille sauvage 100%
8. Canneberge 100%
9. Raisin rouge 100%
10. Ananas 100%
11. Banane 100%
12. Figue 100%
13. Fruit de La passion 100%
14. Goyave 100%
15. Kivi 100%
16. Mangue 100%
17. Papaye 100%
18. Coing 100%
19. Poire 100%
20. Pomme 100%
21. Melon 100%
22. Abricot 100%
23. Cerise 100%
24. Datte 100%
25. Pêche 100%
26. Prune 100%
27. Mélange Fruits des bois 100%
28. Mélange Fruits Rouges 100%
29. Mélange Agrumes 100%

# NOS HUILES d'Olives à haute qualité gustative / Vinaigres / Huiles de Fruits Secs / Condiments ..

## LE MOULIN DES COSTIÈRES ( France)



Sur le plateau qui borde Nîmes par le sud, le soleil règne en maître. Là, sur quinze hectares d'oliviers, s'étend le Moulin des Costières. Un domaine familial où Marcel et Fabien Jeanjean élèvent huit variétés d'olives qu'ils veillent amoureuxment à mener à pleine maturité afin qu'elles expriment toutes les nuances de leurs saveurs généreuses. Puis, sur place, ils pressent les fruits encore frais pour en extraire les huiles parfumées qui ont fait la fierté de leurs ancêtres méditerranéens. Chaque variété d'olive, cultivée dans le respect d'un produit éminemment naturel, donnera une huile au caractère unique.

Les Jeanjean ont à cœur de faire vivre la culture séculaire qui imprègne leur région. La qualité gustative de leurs produits tient avant tout à la philosophie de leur moulin: utiliser à bon escient l'apport des techniques actuelles, sans rien renier des traditions qui font la réputation de la gastronomie méditerranéenne.

Aussi, ils développent leurs produits en préparations riches des saveurs de leur terroir : tapenades et nombre de spécialités aux couleurs du midi.

Pour toutes ces raisons le Moulin des Costières a reçu son lot de médailles. C'est sa façon à lui d'honorer l'olivier et de lui redonner toute sa place au cœur du patrimoine de sa région.

---

### Huile d'Olive PICHOLINE ( Royale) Médaille d'or 2001/2002/2003 / Le Moulin des Costières / France

Plus que tout autre, l'olive est célébrée dans la région de Nîmes. Son huile est généreuse de saveurs fruitées avec des accents soutenus d'artichaut et une pointe étonnante de prune jaune. Elle ravira les passionnés d'huile d'olive sur une viande rouge grillée, en assaisonnement de salades au goût affirmé comme : mâche, pissenlit, feuille de chêne, ou pour accompagner un fromage de chèvre ou de brebis...

---

### Huile d'Olive AGLANDEAU ( Prestige) Médaille d'argent 2002 / Le Moulin des Costières / France

L'olive Aglandeau est un fruit rond et charnu riche en arômes. Son huile comblera l'amateur éclairé grâce à des notes d'amande fraîche, de pomme verte et de poire. C'est une huile au caractère affirmé, idéale pour accompagner la

brandade ainsi que tous les poissons. Très stable en cuisson, elle développera aussi toute la richesse de ses arômes sur vos salades. Les amateurs apprécieront un simple filet sur une tranche de bon pain ou un légume à la vapeur.

---

Huile d'Olive BOUTEILLAN (Prémices) Médaille d'argent en 2002 et 2003/ Le Moulin des Costières / France

Issue d'une majorité d'olives Bouteillan, mais aussi de Grossanes et Lucques, cette huile révèle des trésors de saveurs qui culminent en notes surprenantes de bananes et de tomate fraîche. Très fine en texture, sa saveur délicate en fait l'alliée des gourmets en assaisonnement des salades, de fromages secs, sur un poisson blanc au court du bouillon ou une simple pomme de terre vapeur.

---

Huile d'Olive ARBEQUINE ( Tradition) / Le Moulin des Costières / France

L'olive Arbequine est un fruit rond, de petite taille, dont l'huile est appréciée pour son fruité et sa douceur. Son parfum nuancé flattera le palais des plus délicats. Elle est un premier pas pour découvrir les plaisirs de l'huile d'olive ; idéale pour l'assaisonnement de salades, des poissons, carpaccios, légumes cuits à la vapeur et tout autre plat.

---

Huile d'Olive au BASILIC / Le Moulin des Costières / France

Cette huile d'olive parfumée au basilic est obtenue à partir d'olives Arbequine que l'on a, avant d'en extraire l'huile, broyées avec des feuilles fraîches de basilic : la plus fameuse plante aromatique méditerranéenne. Cette huile parfamera délicieusement vos salades. Elle révélera tout son talent sur des tomates à la mozzarella ou sur un plat des pâtes fraîches corsées d'une pointe d'ail.

---

HUILE d'Olive aux EPICES / Le Moulin des Costières / France

Mélange corsé destiné à relever la saveur de vos plats. Malgré son goût puissant, elle révèle un bouquet de saveurs fruitées. Elle accompagnera avec bonheur les cuisines exotiques comme Chilis, Burritos, etc... Souveraine sur une bonne pizza, elle saura aussi faire chanter un simple œuf frit comme un plat à base de riz ou de pâtes. **Composition** : Huile d'olive 50%, huile de colza 50%, piment rouge frais, piments bec d'oiseau, romarin, laurier, herbes de Provence, baies de coriandre.

---

HUILE D' OLIVE A LA TRUFFE / Le Moulin des Costières / France

Composition : huile d'olive vierge extra extraite à froid, arôme naturel de truffe. Cette huile d'olive à la truffe apportera à tous vos plats la touche de magie à laquelle nul gourmet n'est insensible. Le bouquet subtil de la truffe dévoilera tous ses accords avec un simple filet versé sur une assiette de pâtes fraîches ou une pomme de terre en robe des champs. Quelques gouttes au fond de la poêle sauront donner à une omelette ou un œuf frit des lettres de noblesse. Un filet d'huile à la truffe sur une viande grillée lui apportera un relief gourmand insoupçonné

---

HUILE D' OLIVE AU CITRON / Le Moulin des Costières / France

Composition : huile d'olive vierge extra extraite à froid, arôme naturel de citron. Grâce à la présence discrète du citron, cette huile d'olive donnera à toutes vos préparations une note acidulée et tonique. Elle trouvera tout naturellement sa place comme base à vos salades vertes, pour donner saveur aux asperges, brocolis et tout légume vapeur. Elle accompagnera merveilleusement les poissons, ajouté à un court bouillon ou versée délicatement sur une tranche de thon et autre poisson grillé ou poché.

---

HUILE D' OLIVE DE NÎMES -( AOC ) / Le Moulin des Costières / France

Depuis des siècles à Nîmes, le climat chaud et le sol calcaire ont été propices à la culture de l'olivier. L'appellation « huile d'olives de Nîmes » offre une garantie d'une olive de caractère, est composée en majorité de Picholine, généreuse de saveurs fruitées avec des accents d'ananas et de prune jaune. Conseillée en assaisonnement de salades, de crudités ou en accompagnement de vos plats cuisinés.

---

Vinaigre de FRAMBOISE / Le Moulins des Costières / France:

Ce vinaigre aux framboises fraîches apportera une note de fruit rouge légèrement épicée dans vos plats crus ou cuits. Il conviendra tout particulièrement au déglacage de viandes (canard) ou pour assaisonner une salade de gésiers ou de foies de volaille.

---

Vinaigre d' ECHALOTE / Le Moulin des Costières / France

Ce vinaigre à l'échalote révélera un surcroît de saveurs dans toutes vos préparations crues ou cuites ; Un simple filet sur les huîtres les rendra plus savoureuses. Dans une mayonnaise, il sera idéal pour les crustacés. Il apportera une tonalité piquante sur vos vinaigrettes en accompagnement de crudités, artichaut, asperge, etc.

---

Vinaigre d' ESTRAGON / Le Moulin des Costières / France

Une cuillerée de ce vinaigre aux feuilles fraîches d'estragon confèrera à vos préparations des notes champêtres et légèrement anisées. Il donnera du caractère à vos potages à la tomate et gaspacho. C'est le compagnon idéal des sauces tartares et béarnaises. Il conviendra parfaitement aux sauces à base de fromages blanc ou de yaourt.

---

Vinaigre à l'AIL / Le Moulin des Costières / France

Préparé à l'ail frais, à la tomate et au romarin, ce vinaigre ajoutera à vos crudités une saveur généreuse et authentique. Marié à une huile d'olive de qualité, il constituera une vinaigrette aux accents riches de terroir. Il développera tous ses arômes avec des salades vertes surtout si elles sont dotées de caractère : mâche, frisée, pissenlit...

---

# HUILERIE ARTISANALE J. LEBLANC & Fils ( France)

[www.huile-leblanc.com](http://www.huile-leblanc.com)

## Moulin à huiles du XIXème siècle situé en Bourgogne Fabrication artisanale d'Huiles de Fruits Secs

L'huilerie Artisanale LEBLANC presse de l'huile depuis 1878 dans un petit village au bord de la Loire, à la pointe sud de la Bourgogne.

Ni la méthode de fabrication, ni les machines, ni la famille, propriétaire du Moulin, n'ont changé.

Jean Charles LEBLANC dirige l'entreprise depuis les années 80, et appartient à la 4<sup>ème</sup> génération d'huilier.

Son frère Jean-Michel LEBLANC l'a rejoint pour le seconder. Et sa sœur, Anne LEBLANC, gère la boutique à Paris ( 6 Rue Jacob, 75006 Paris)

Au XIXème siècle, les paysans apportaient les cerneaux de noix et de colza au moulin pour leur propre consommation durant l'hiver.

Actuellement Jean-Charles LEBLANC sélectionne les plus beaux fruits dans la région d'Iguerande ainsi que dans le monde entier, pour vous offrir une huile de très haute qualité..

Au cours des vingt dernières années, la gamme s'est agrandie...aujourd'hui elle compte une vingtaine d'huiles différentes.

Les clients sont les plus grands chefs cuisiniers en France, les épiceries fines et magasins spécialisés....

Vous trouver les huiles LEBLANC dans les meilleures maisons à Paris, Londres, Barcelone, New York, Sydney, Tokyo...

---

### HUILE DE NOISETTE Leblanc & Fils

Huile d'une finesse exceptionnelle, d'une couleur dorée, élégante avec des saveurs profondes.. S'associe avec poissons, fromages frais, salades, pâtisseries, féculents....

---

### HUILE DE NOIX Leblanc & Fils

Fruits récoltés par des paysans de notre région de Bourgogne Sud et du Périgord, cette huile de couleur cambrée est un produit authentique.

Peut être utilisée pour les salades vertes, crudités, lentilles, pommes de terre, endives, fromage frais....

Ne pas chauffer cette huile

---

### HUILE DE COLZA GRILLE Leblanc & Fils

Huile au goût de choux, de couleur jaune. On lui accorde de grandes vertus médicinales. A utiliser avec les crudités, fromage blanc, salade de pommes de terre....

---

### HUILE DE PISTACHE Leblanc & Fils

Huile rare au goût prononcé, de couleur brun vert. Quelques gouttes suffissent pour réveiller un plat. , Accompagne avec brio poissons et crustacés, avocat, betterave rouge, terrine...Idéale pour parfumer une mayonnaise...

---

### HUILE DE SESAME Leblanc & Fils

Huile au goût neutre, supporte très bien la cuisson, Souvent utilisée dans la cuisine orientale. Accompagne légumes et poissons...

---

#### HUILE DE SESAME GRILLE Leblanc & Fils

Huile de couleur dorée. A associer avec des mets aux notes asiatiques, Excellente pour la préparation d'un tarte de bœuf...

---

#### HUILE DE TOURNESOL Leblanc & Fils

Huile au goût neutre, utilisée de façon courante. Excellente pour réussir la mayonnaise, accompagne les salades, peut être utilisée pour la friture...

---

#### HUILE DE TOURNESOL GOUT TRUFFE Leblanc & Fils

Huile de tournesol associée avec la saveur de la Truffe, à utiliser avec les volailles, Œufs, crudités...

---

#### HUILE FRUITEE NOIX Leblanc & Fils

Huile issue de la seconde pressée de noix associée à une huile neutre, huile au goût légèrement noité, Accompagne salades et viandes...

---

#### HUILE D OLIVE VIERGE EXTRA Leblanc & Fils

Huile de couleur verte très parfumée, au goût très fruité. D'une qualité exceptionnelle, Utilisation diverse : Tomate Mozzarella, poivrons, salades, ratatouille...très utilisée dans la cuisine méditerranéenne...

---

#### HUILE d'ARGAN Leblanc & Fils

Huile rare, au goût fort et sauvage. Issu de l'arganier, arbre du Maroc, à associer en salades, plats aux notes nord-africaine, tajines, semoules...carpaccio de bœuf, fromage frais....

---

#### HUILE DE CACAHOUETTE GRILLEE Leblanc & Fils

Huile au goût subtil, de couleur cambrée. Accompagne les viandes, salades, tête de veau, lentilles...

---

#### HUILE D OLIVE TRUFFE Leblanc & Fils

Huile d'Olive parfumée à la Truffe, à utiliser pour cuisson de volailles rôties, pour parfumer un œuf...

---

#### HUILE DE MAIS Leblanc & Fils

Huile au goût neutre, à utiliser pour accompagner salades et crudités et tous plats en général..  
Idéale pour ne pas altérer le goût des aliments...,

---

#### HUILE DE NOIX DE PECAN Leblanc & Fils

Huile de couleur brun, dorée. D'une saveur raffinée. A associer avec pâtes, riz, crudités...

---

#### HUILE DE PEPINS DE RAISINS Leblanc & Fils

Huile neutre, à utiliser surtout pour la cuisson car elle ne « fume » pas. Peut être utilisée pour marinades...

---

#### HUILE DE PEPINS DE COURGE Leblanc & Fils

Huile de couleur verte-ambrée. On lui confère des vertus médicinales : reins, intestin, circulatoire, cœur...  
A utiliser avec l'avocat, crudités...

---

#### HUILE DE PIGNON DE PIN Leblanc & Fils

Huile très rare, d'une couleur dorée et d'une finesse exceptionnelle. A utiliser avec salades, crudités, viandes séchées, pâtes fraîches, pesto, sauces...

---

#### HUILE d ARACHIDE Leblanc & Fils

Huile au goût neutre, Convient pour toute cuisson, y compris la friture....

---

## **VINAIGRE ARTISANAL J. LEBLANC et Fils**

---

#### VINAIGRE DE FRAMBOISE . Leblanc & Fils

Vinaigre au goût très sucré, à utiliser pour déglacer les viandes, gibiers, foies de volailles...

---

VINAIGRE DE NOIX Leblanc & Fils

Vinaigre au goût de Noix, à utiliser en assaisonnement de crudités..

---

VINAIGRE DE VIN BLANC REGION CHAMPAGNE ARDENNES Leblanc & Fils

Vinaigre de vin blanc provenant de la région Champagne Ardennes, Vinaigre très fin qui peut accompagner toutes nos huiles sans en altérer le goût...

---

VINAIGRE DE XERES Leblanc & Fils

Vinaigre de Vin rouge originaire de Xérès, possédant un parfum fruité. Goût légèrement acidulé...

---

VINAIGRE A LA TRUFFE Leblanc & Fils

Vinaigre de vin blanc aromatisé à la Truffe et à base de jus de truffe...

---

VINAIGRE BALSAMIQUE De MODENE Leblanc & Fils

Nectar issu d'un moût de raisin Trebbiano originaire de Modène. De couleur noire foncé, son goût est légèrement sucré, Ce vinaigre est d'une très belle qualité.

---

VINAIGRE D ESTRAGON Leblanc & Fils

Macération de branches d'estragon dans un vinaigre de vin blanc, excellent en association d'huile d'olive dans une salade, pour poissons...

---

VINAIGRE DE CIDRE Leblanc & Fils

Vinaigre issu de la pomme, possède de grandes vertus médicinales....

---

Nous Importons également :

NOUVEAU, EXCEPTIONNEL, UNIQUE en EUROPE  
IMPORTATION DIRECTE DU CHILI

## LE COCOTIER DU CHILI

JUBAEA CHILENSIS

PALMIERS RESISTANTS AU GEL (jusqu'à -20°C)

Jubaea Chilensis

20 ans de culture au Chili - fût 100 litres et 200 litres - circonférence stipe 90-110 cm - hauteur totale  
1m50/ 2m



Jubaea Chilensis

spécimens ADULTES jusqu'à 12 M hauteur totale ( longueur du container 40")



Une touche d'exotisme, spectaculaire, unique dans votre jardin ou à côté de votre piscine !

Pour de plus amples informations ou documentations, contactez -nous :

Olivier LANCEL - [olivierlancel@yahoo.fr](mailto:olivierlancel@yahoo.fr) - portable : 0497/422 261