



Au service du goût



NOTRE COLLECTION DE POIVRES

Poivres « vrais » (*Piper* div. sp.) et apparentés. Conserver au sec dans un flacon fermé, en lumière faible. Concasser et torréfier légèrement avant usage (bref passage sur une poêle chaude)

:: Graine de paradis RÉF. : P01

Poivre de Guinée, maniguette, malaguette, poivre du paradis. Graine de *Aframomum melegueta* K.Schum. (Zingibéracées). Célèbre poivre de l'art culinaire et de la pharmacopée du Moyen Âge européen.

■ Marinades, grillades, poissons, dessert de fruits rouges, chocolat.

:: Graine de Paradis kororima RÉF. : P02

Poivre maniguette kororima. Graine d'*Aframomum corrorima* (Braun) Jansen (Zingibéracées). Belle graine de paradis, aux saveurs de cardamome et de citron.

■ Idéal pour les marinades, assaisonner fruits rouges, café, vanille et chocolat. Original comme poivre de table.

:: Poivre long indien RÉF. : P03

Fruit composé de *Piper longum* L. (Pipéracées). Déjà sous l'Antiquité puis au Moyen Âge, ce symbole de raffinement et de richesse empruntait les célèbres routes des épices. Arôme corsé, assez piquant, aux puissants accents fruités.

■ Tous les usages du poivre : sauce (en particulier les curry) et marinades. A concasser fin pour la table.

:: Poivre long fumé RÉF. : P04

Fruit composé de *Piper capense* L.f (Pipéracées). Cueilli dans la Coffee forest de l'Ethiopie du Sud. Poivre doux et très parfumé, légèrement fumé par le séchage.

■ Recommandé pour les marinades de viande, les pailletes de poisson. Original en concassé pour la table.

:: Poivre noir de Malabar RÉF. : P05

Baies sèches cueillis à maturité de *Piper nigrum* L. (Pipéracées). Historique, une des plus anciennes provenances, connue depuis l'antiquité. Peu piquant, aux arômes de cacao. Une légère torréfaction le magnifie.

■ A saupoudrer sur les soupes de légumes, les crustacés. A utiliser aussi dans des desserts.

:: Poivre noir de Tellichery RÉF. : P06

Baies sèches cueillis à maturité de *Piper nigrum* L. (Pipéracées). Un des meilleurs Grands Crus d'Inde. Odeur végétale, gout piquant et délicat.

■ Pour les rôtis de viande rouge et les poissons braisés gras (sardines, saumon)

:: Poivre noir de Penja RÉF. : P07

Baie sèche et cueillie mature de *Piper nigrum* L. (Pipéracées). Le premier poivre IGP de l'Afrique : piquant et chaleureux, boisé, ambré avec des notes vertes. Fin et long en bouche.

■ Poivre multi-usage par excellence : poivre de table, marinades et assaisonnement du gibier, porc, bœuf ou encore poisson.

NOTRE SIGNALÉTIQUE DE QUALITÉ :

TRAÇABILITÉ			
DURABILITÉ			
APPRÉCIATION	INSUFFISANTE	BONNE	EXCELLENTE



NOTRE COLLECTION DE POIVRES

SUITE

:: Poivre blanc de Penja RÉF. : P08

Graine lavée après décorticage de la baie de *Piper nigrum* L. (Pipéracées). La forme la plus célèbre du fameux poivre IGP africain. Chaleureux et puissant, piquant et très fruité.

■ Donne de la vigueur aux grillades de porc et de bœuf, aux marinades de gibier. Accompagne la finesse des poissons de mer.

:: Poivre rouge de Kampot RÉF. : P09

Baie mûre de *Piper nigrum* L. (Pipéracées) séchée délicatement. Production d'excellence ancienne, maintenant AOP. Original, doux et fruité, à notes de caramel et de résine.

■ Marinades, poissons et crustacés, sauces aigres-douces et desserts.

:: Poivre noir de Kampot RÉF. : P10

Baie mûre de *Piper nigrum* L. (Pipéracées). Production d'excellence ancienne, maintenant AOP. Noir aux saveurs intenses mais délicates, avec des notes mentholées.

■ Convient particulièrement pour les poissons et les crustacés.

:: Poivre rouge de Phu Quoc RÉF. : P11

Baie rouge juste mûre et séchée délicatement de *Piper nigrum* L. (Pipéracées). Poivre fort, ample en bouche, aux notes iodées et fleuries.

■ Marinades, poissons et viandes rouges, desserts chocolatés.

:: Poivre à queue cubèbe noir RÉF. : P12

Baie sèche et pédonculée de *Piper cubeba* L.f. (Pipéracées). Arôme riche et parfumé, plus floral que piquant.

■ Pour curry et marinades.

:: Poivre Voatsi Périféry noir RÉF. : P13

Baie sèche et pédonculée de *Piper borbonense* (Miq.) C. DC. (Pipéracées). Liane spontanée des forêts de l'Est-Madagascar. Cueilli lors d'escalades périlleuses. Poivre très original et précieux qui a su séduire le monde de la Haute Gastronomie. Fort, frais et subtil, aux arômes boisés et floraux.

■ Beau poivre de table mais aussi pour marinades et préparations sucrées (litchis, chocolat).

:: Poivre rouge du Széchan RÉF. : P14

Follicule sec, cueilli mûre, de *Zanthoxylum piperitum* (L.) DC. (Rutacée). Saveur unique qui produit une délicieuse sensation de picotement et d'anesthésie temporaire suivie en fin d'une explosion de saveurs d'agrumes.

■ Pour poissons, marinades et desserts.

:: Poivre vert du Széchan RÉF. : P15

Follicule sec, cueilli vert, de *Zanthoxylum piperitum* (L.) DC. (Rutacée).

■ Saveurs florales et citronnées pour marinades exotiques, viandes rouge et blanches, volailles et poissons. Desserts chocolatés, salades de fruits.

NOTRE SIGNALÉTIQUE DE QUALITÉ :

TRAÇABILITÉ			
DURABILITÉ			
APPRÉCIATION	INSUFFISANTE	BONNE	EXCELLENTE

NOTRE COLLECTION DE POIVRES

SUITE

:: Poivre Timut du Népal : RÉF. : P16

Poivre pamplemousse, Széchan de Katmandou. Follicule sec, cueilli mature, de *Zanthoxylum armatum* DC. (Rutacée). Délicieux arômes d'agrumes, dominés par le pamplemousse

■ Marinades et grillades, poissons et viandes blanches, sauces aigres-douces. Desserts chocolatés, salades de fruit, sorbets et compotes. S'utilise aussi en infusion : tisane, nappage.

:: Poivre Sansho : RÉF. : P17

Poivre citron, Széchan du Japon. Follicule sec, cueilli mature, de *Zanthoxylum schinifolium* Sieb. & Zucc. (Rutacée).

■ Incomparables saveurs de citronnelle, citron, et menthe, idéal pour les poissons crus, les rôtis de viandes blanches, les volailles (canard) et les desserts fruités, au chocolat ou au café.

:: Poivre de Selim : RÉF. : P18

Poivre de Guinée, kili. Fruits (méricarpe charnus) secs de *Xylopia aethiopica* (Dunal) A. Rich. (Annonacée). Produits par un arbre géant des forêts tropicales africaines. Saveur fruitée de muscade, au piquant doux et aromatique.

■ Idéal entier pour marinades de viandes rouges et de gibier. En poudre fine, pour assaisonner les grillades ou aromatiser les boissons chaudes (thé, café, chocolat).

:: Poivre de Tasmanie : RÉF. : P19

Poivre des Aborigènes. Baie de *Tasmannia lanceolata* (Poir.) A.C.Sm. (Winteracée). Effet retard : d'abord saveur sucrée puis lente et puissante explosion de saveurs chaudes (myrtille, genièvre), enfin doucement piquant.

■ Idéale, avec parcimonie, pour les marinades des viandes rouges du barbecue et le gibier, les sauces au vin et civets. Donne au sirop de sucre une couleur violette et un goût délicat, très appréciés pour les nappages ou sur une salade de fruits.

:: Poivre rose ou poivre bourbon : RÉF. : P20

Baies sèches de *Schinus terebinthifolius* Raddi. (Anacardiacees). Doux et sucré puis fruité, aromatique et un peu piquant.

■ Remarquable pour le poisson en papillote, les salades d'été et sur les fromages frais.

:: Poivre des moines : RÉF. : P21

Drupe sèche et mature du gattilier (*Vitex agnus-castus* L.; Verbénacée). Epice issue d'un arbuste du bassin méditerranéen, très utilisé au Moyen Âge dans les monastères pour ses vertus plus apaisantes que les vrais poivres.

■ Assez peu piquant, agréablement amer, ses grains gris, concassés ou non, sont utilisés dans les farces, les pâtés, sauces et potages et pour assaisonner les salades.

:: Poivre long rouge de Kampot : RÉF. : P22

Fruit composé de *Piper longum* L. (Pipéracée). Cultivé depuis 2014 sur le terroir de l'IGP Kampot (Cambodge) et cueilli à complet maturité. Belle puissance aromatique aux notes de chocolat et de cannelle.

■ Parfait pour les marinades, les masala, les viandes en sauces et les desserts (poires au vin, compotes caramélisées,...) A moude pour la table.

NOTRE SIGNALÉTIQUE DE QUALITÉ :

TRAÇABILITÉ			
DURABILITÉ			
APPRÉCIATION	INSUFFISANTE	BONNE	EXCELLENTE

NOTRE COLLECTION DE POIVRES

SUITE

:: Poivre vert lyophilisé de Madagascar RÉF. : P23

Baie de *Piper nigrum* L. (Pipéracées) cueilli vert et déshydraté par le froid. La lyophilisation conserve au plus près la saveur verte, puissante et surprenante de ce poivre malgache.

■ Léger et croustillant, il est idéal sur la table pour saupoudrer salades, grillades et poissons. Doit être réhydraté avant usage pour les sauces.

:: Poivre noir de Lampong RÉF. : P24

Ces baies cueillies à maturité de *Piper nigrum* L. (Pipéracées) provienne de Sumatra (Indonésie).

■ Elles sont très appréciées des chefs pour leur saveur piquante puissante, aux arômes riches, du sucré au boisé. Savoureux sur les pâtes, le risotto, les champignons, les poissons blancs.

:: Poivre andaliman RÉF. : P25

Poivres cultivés par les Bataks autour du lac volcanique de Toba (Nord de l'île de Sumatra, en Indonésie). Follicules secs de *Zanthoxylum acanthopodium* DC. (Rutacée). Leur douceur et leurs vigoureuses notes d'agrumes (mandarine, lime), font merveille dans les plats mijotés.

■ Finement concassé, il se marie très bien avec gingembre curcuma, ail et piment pour parfumer les poissons et les volailles.

NOTRE SIGNALÉTIQUE DE QUALITÉ :

TRAÇABILITÉ			
DURABILITÉ			
APPRÉCIATION	INSUFFISANTE	BONNE	EXCELLENTE



GRAiNS
DE
PARADiS

Au service du goût

prix indicatifs

Ils sont susceptibles de faibles variations, à la hausse comme à la baisse, selon les cours pratiqués sur le marché. Les prix définitifs seront indiqués sur la facture pro-forma en réponse à votre commande.

CATEGORIeS DE PRODUiTS	CONDITIONNEMENT STANDARD	PRiX UNiTAIRE
Nos poivres et apparentées	Tubes et petits pots de 12 à 20 g selon la densité	7 euros
Notre collection d'épices et d'aromates	Tubes et petits pots de 15 à 20 g selon la densité	5 euros
	Pot de 35 à 50 g selon la densité	7 euros
Nos spécialités condimentaires	Pots de 50 g	11 euros
Nos préparations sucrées et autres grignotines	Pots de 100 g (sucres, coco, gingembre)	6 euros
	Tubes de 25 g (sésame)	5 euros
Nos mélanges pour boissons	Pots de 50 à 70 g	7 euros
	Pots de 30 g (mélange pour café)	6 euros