



Au service du goût



## NOS SPÉCIALITÉS CONDIMENTAIRES

Mélanges inspirés des traditions culinaires africaines, encore peu connues en Europe.  
Des saveurs originales, inhabituelles et rares.

### :: Mélange berbéré d'Éthiopie : RÉF. : C01

Une version très réussie du célèbre mélange condimentaire d'Éthiopie. Clef de voute de la gastronomie éthiopienne, il allie, avec vigueur et subtilité, l'originalité et la richesse des épices locales à la chaleur des arômes du Moyen-Orient et des masala indiens. Les composants très finement broyés : piment fort, thym, ail, échalotte, basilic, kororima, poivre long fumé, sel, nigelle noire, ajowan, gingembre, clou de girofle, fenouil, graines de coriandre.

■ Pour viandes grillées, poulets, bœufs, pour sauces et ragout notamment pour les lentilles et pois. Aussi sur la table, pour saupoudrer les grillades et assaisonner les cocktails forts.

### :: Ras el Hanout : RÉF. : C02

Très aromatique, ce mélange rare et exceptionnel assaisonner les grillades (en particulier le mouton), les tajines de viandes de légumes etc. Inspiré d'une célèbre recette patrimoniale marocaine ancienne, c'est une concassée de 17 épices différentes : cumin, cardamome, coriandre, cannelle, poivre noir long, macis, rose, girofle, muscade, graines de paradis, grand galanga, zedoaire, poivre de la Jamaïque, nigelle, souchet, lavande, poivre noir.

### :: Tabel de Sélim : RÉF. : C03

Une recette tunisienne familiale transmise par l'ami Selim et composé par nos soins. Mélange de coriandre graine bio, carvi noir, piment doux, ail.

■ Excellent pour les farcis, les viandes grillées, les ragouts, les légumes sautés, les escargots...

### :: Mojo vert des Canaries : RÉF. : C04

Mélange aromatique doux, inspirée de la célèbre recette canarienne, assemblé par nos soins et contenant des fruits de coriandre en poudre, de l'ail, du cumin, du persil, du piment doux. Sans sel.

■ Comme une persillade, assaisonne viandes, poissons ou salades. Pour la table, mixer avec mayonnaise huile d'olive, vinaigre et sel, ...

### :: Mojo rouge des Canaries : RÉF. : C05

Mélange aromatique doux, inspirée de la célèbre recette canarienne, assemblé par nos soins et contenant des fruits de coriandre en poudre, de l'ail, du cumin, du persil, du piment doux. Sans sel.

■ Un mojo à peine plus relevé

### :: Vadouvan masala : RÉF. : C06

Merveilleux « Curry » doux de Pondichéry dit « à la française », inspirée d'une recette historique, assemblé par nos soins. Mélange subtile de cumin, ail, oignon, échalote, poivre noir, fenouil, fenugrec, curcuma, moutarde, poivre noir, sel, lentilles, feuilles de cari (ou curry), délicatement frits dans des huiles de sésame et de coco.

■ A ajouter en fin de cuisson, dans les sauces de volailles, viandes rouges, riz, légumes. Parfume les eaux de cuisson des pâtes, les soupes.

#### NOTRE SIGNALÉTIQUE DE QUALITÉ :

TRAÇABILITÉ			
DURABILITÉ			
APPRÉCIATION	INSUFFISANTE	BONNE	EXCELLENTE



## NOS SPÉCIALITÉS CONDIMENTAIRES

SUITE

### :: Colombo masala ..... RÉF. : C07

Recette indienne très appréciée aux Antilles, ce « curry » est à l'origine un masala de l'Inde du Sud. Il contient du curcuma, des graines de coriandre, de moutarde, de l'ail, du fenugrec, du poivre noir du Kerala, du piment.

■ Légèrement torréfié, il est excellent pour volailles, poissons, crevettes, cabri, riz, légumes. Laisser agir quelques heures avant la cuisson.

### :: Garam masala ..... RÉF. : C08

Curry fort, très apprécié en Inde, au Pakistan, à Maurice et à la Réunion (Massalé). Cette recette, inspirée de l'Inde du Nord, associe poivre noir du Kerala, coriandre, cumin, cannelle, cardamome verte, clou de girofle, muscade, laurier.

■ A ajouter en fin de cuisson, pour volailles, viandes rouges, riz, légumes. Parfume les eaux de cuisson des pâtes, les soupes.

### :: Tandoori masala ..... RÉF. : C09

Mélange doux de paprika, ail, gingembre, cannelle, muscade, cumin, poivre noir, coriandre, clou de girofle, carvi. Goût riche, aromatique et subtil qui se révèle particulièrement à la cuisson au feu de bois (poissons, viandes, volailles).

■ A mettre dans un yaourt épais pour badigonner les grillades quelques heures avant la cuisson.

### :: Mélange pour pain d'épices ..... RÉF. : C10

Recette alsacienne, assemblé par nos soins. Cannelle de Ceylan, clou de girofle, gingembre sec, vanille bourbon, cardamome verte, anis étoilé, anis vert, écorce d'orange bigarade.

■ Prévoir 8 à 20 g de mélange par kg de farine pour un pain d'épices peu épicé à plus relevé. Excellent aussi dans une compote, un flan ou un crumble, une tarte aux pommes ou aux quetsches, dans certaines confitures, etc.

#### 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.

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