



Au service du goût



# NOS PREPARATION SUCRES ET AUTRES GRIGNOTINS

## :: Sucre au gingembre ..... RÉF. : S01

Sucre candi aromatisé à l'écorce de rhizome de gingembre. En grains et poudre pour accompagner fruits, desserts et cocktails. A diluer dans de l'eau chaude pour confectionner des boissons chaudes et froides. Production féminine artisanale de l'Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Togo)

## :: Pétales de gingembre sec ..... RÉF. : S02

Rhizome de gingembre finement tranché, séché au soleil et faiblement sucré. Entier, concassé ou poudre, pour assaisonner fruits, desserts et cocktails. Production féminine artisanale de l'Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Togo).

## :: Sucre Muscovado ..... RÉF. : S03

Provenant de l'île Maurice, ce sucre de canne complet, non raffiné, obtenu par simple chauffage et évaporation du jus de canne est léger en sucres rapides avec un indice glycémique réduit (36). Sa forte teneur en mélasse lui donne un goût unique de caramel et de réglisse. Riche en vitamines, en fibres et en sels minéraux.

■ Parfait pour assaisonner les yaourts, les fromages blancs, les salades de fruits, ...

## :: Sucre de fleur de cocotier ..... RÉF. : S04

Provenant d'Indonésie, ce sucre provient de la sève des inflorescences de cocotier, concentrée par cuisson et cristallisée par séchage et battage. Son index glycémique très faible (24) et son bon pouvoir filtrant en fait un excellent sucre de régime. Son goût subtil et discret est légèrement caramélisé et il fond très facilement.

■ Très apprécié pour sucrer les boissons chaudes ou froides ou en pâtisserie

## :: Gomasio ..... RÉF. : S05

## :: Sesame doré de Tyr ..... RÉF. : S06

## :: Sésame noir d'Inde ..... RÉF. : S07

## :: Sesame à l'Ume ..... RÉF. : S08

Mélange de trois graines de sésame torréfiées (doré de Tyr, noir d'Inde, aromatisé au jus de prune Ume) et de fleur de sel du Roussillon (1%). Composé par nos soins d'après une recette japonaise ancienne, allégée en sel.

■ Délicat et délicieusement addictif, ce mélange est indispensable sur la table pour saupoudrer à volonté les salades, le riz, les poissons crus et marinés, les viandes blanches.

## :: Nos croustillants de coco ..... RÉF. : S09

Fabriqués artisanalement par les femmes du Golfe de Guinée (Bénin et Togo essentiellement). Il s'agit d'amande (coprah) de noix de coco râpée, dégraissée, séchée au soleil puis aromatisée au gingembre, au citron ou nature. Une légère torréfaction dans un four à pain donne couleur dorée et croustillant à ce produit.

■ **Produit exceptionnel**, idéal pour la pâtisserie, le saupoudrage des crèmes et des glaces. Se prête aussi à l'accompagnement de plats salés : poissons marinés, foie gras. A conserver impérativement à sec pour garder son exceptionnelle structure.

### 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