



Au service du goût



NOS MELANGES POUR BOISSONS

Mélanges secs pour infusions et macérations, mis au point et assemblés par nos soins. Raffinés et poétiques, aux goûts originaux, inspirés des traditions européennes et africaines, ils correspondent à nos modes de vie actuels.

:: L'affriolante (Séduire et se laisser séduire)



RÉF. : B01

Mélange végétal (calices rouge et vert d'Hibiscus sabdarrifa, rooibos rouge, cannelle de Ceylan, menthe nana, pétales de gingembre sec concassés, écorce de lime) pour boisson stimulante, énergisante et pourquoi pas « aphrodisiaque ».

■ 2 à 3 grosses pincées par litre d'eau bouillante. Infuser le temps que le liquide se teinte en rose soutenu. A boire chaud ou froid, de préférence pendant la journée.

:: La vivifiante (Renaitre à l'allégresse)



RÉF. : B02

Mélange végétal (rooibos rouge, anis vert pimpinelle, poudre de fruit de baobab) pour boisson apaisante et digestive.

■ 3 grosses pincées par litre d'eau bouillante. Infuser le temps que le liquide prenne une teinte soutenue. Sucrez à la Stevia. A boire le soir, après un bon repas...un peu trop copieux.

:: La détoxiquante (Faire une pose)



RÉF. : B03

Mélange végétal bien vert (verveine citronnelle bio, calices d'hibiscus vert, citronnelle-herbe) pour boisson purifiante et stimulante.

■ 3 grosses pincées par litre d'eau bouillante. Infuser le temps que le liquide prenne une teinte soutenue. Sucrez à la Stevia, au muscovado ou au miel. A boire chaud ou froid, plusieurs fois par jour.

:: La tonifiante (Répartir de plus belle)



RÉF. : B04

Mélange végétal (menthe nana, calices d'Hibiscus rouge, écorce de lime, poudre de gingembre) pour boisson stimulante et tonique.

■ 3 grosses pincées par litre d'eau bouillante. Infuser le temps que le liquide prenne une teinte soutenue. Sucrez à la Stevia ou au miel. A boire le matin et dans la journée. Délicieuse en boisson fraîche.

:: Mélange pour vin chaud et hypocras



RÉF. : B05

Inspiré des recettes du Moyen Age. Subtil mélange finement moulu de cannelle de Ceylan bio, de clou de girofle bio, de pétales secs de gingembre, de noix de muscade bio, de graine de paradis, de zeste de gombava, de cardamome verte bio, d'anis étoilé bio, d'anis pimpinelle bio, de zeste d'orange bigarade, de poudre de réglisse et de grand galanga.

■ Prévoir au plus 10 g de mélange pour 75 cl de vin (type merlot) et 50 g de sucre brun (muscovado par exemple). Chauffer doucement le vin sucré, ajouter le mélange. 5 mn à frémir. Encore meilleur réchauffé ou frais.

NOTRE SIGNALÉTIQUE DE QUALITÉ :

TRAÇABILITÉ			
DURABILITÉ			
APPRÉCIATION	INSUFFISANTE	BONNE	EXCELLENTE



Agriculture biologique (AB, Bio, Demeter,...)



NOS MELANGES POUR BOISSONS

SUITE

:: Poudre de baobab RÉF. : B06

Endocarpe de pain de singe (fruit d'Adansonia digitata L., Bombacacée). Provenance Sénégal. Riche en Vit. C, B6, fibres et Calcium. Donne un goût délicat, frais et acidulé aux laitages, aux desserts et sorbets.

■ Pour les boissons d'été : 2-4 cuillères à café par ½ l d'eau, de lait, de jus de fruits,... Laisser reposer au moins 2h au frais.

:: Mélange éthiopien pour café RÉF. : B07

Dans le berceau d'origine du café arabica, il n'est de bon café que lorsqu'il est aromatisé. Cette poudre fine, composée par nos soins, contient de la cannelle de Ceylan, des clous de girofle bio, du poivre long fumé d'Ethiopie, des pétales de gingembre sec, de la kororima d'Ethiopie, de l'ajowan, du grain d'Adam (rue).

■ Ajouter à la poudre de café avant percolation ou directement dans la tasse bien chaude. Une pincée par tasse suffit.

NOTRE SIGNALÉTIQUE DE QUALITÉ :

TRAÇABILITÉ			
DURABILITÉ			
APPRÉCIATION	INSUFFISANTE	BONNE	EXCELLENTE



Agriculture biologique (AB, Bio, Demeter,...)



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