



GRAiNS
DE
PARADiS

Au service du goût

catalogue

NOTRE COLLECTION DE POIVRES

NOTRE COLLECTION D'ÉPiCES ET D'AROMATES

NOS SPÉCiALiTÉS CONDIMENTAiRES

NOS PRÉPARATIOn SUCRÉS ET AUTRES GRiGNOTiNS

NOS MELANGES POUR BOISSONS

NOTRE SiGNALÉTiQUE DE QUALITÉ :

TRAÇABiLiTÉ			
DURABiLiTÉ			
APPRÉCiATIOn	INSUFFISANTE	BONNE	EXCELLENTE

En savoir plus, cliquez ici : www.grainsdeparadis.com

Ce catalogue rassemble ceux de nos produits que nous souhaitons actuellement mettre en lumière. Si vous cherchez une épice ou un mélange qui n'y figure pas, si vous souhaitez une préparation condimentaire personnalisée, contactez-nous via notre site internet www.grainsdeparadis.com

Nos produits sont expédiés en sachets cellophane, en sacs de papier opaque ou en flacons de verre munis d'étiquettes détaillées : nature, quantité, signes de qualité officiels, origines détaillées, conseils en utilisation et conservation optimale.

*Une participation aux frais d'expédition est demandée :
3 euros en dessous de 500g ; 6 € au-delà pour la France métropolitaine.*





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 *Xylopiya 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 moudre 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 cultivé 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

NOTRE COLLECTION D'ÉPICES ET D'AROMATES

:: Clou de girofle entier bio RÉF. : E01

Boutons de fleur presque épanouis de *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M Perr. (Myrtacée). Originaire du Kerala (Inde sud), ces clous sont remarquablement aromatiques et bien formés

:: Noix de Muscade bio RÉF. entière : E02A - RÉF. en poudre : E02B

Albumen de la graine du muscadier, *Myristica fragrans* Houtt. (Myristicacée). Provenance Sri Lanka

:: Poudre de gousses d'ail bio RÉF. : E03

Originaire de l'Inde Nord (Uttarakhand) cette poudre est remarquablement fine et aromatique.

:: Piment doux de La Vera RÉF. : E04

Piment fumé au bois de chêne, faisant l'objet d'une Appellation d'Origine (DOP). Doux (force 2) et fruité, fort pouvoir colorant.
■ A essayer sur les légumes, les grillades de viande de porc, les œufs, les sauces et dans les charcuteries (chorizo).

:: Fève de Tonka RÉF. : E05

Graine du fruit du teck brésilien *Dipterys odorata* Willd. (Fabacée). Provenance Guyane. Très riche en coumarine dont elle a l'odeur fruitée et originale.

■ Mêmes usages que la muscade ;A râper sur les desserts : chocolat, compotes, confitures...Divine sur la langouste, les saint jacques.

:: Poudre de zeste de Combava RÉF. : E06

Zeste (péricarpe superficiel) de *Citrus hystrix* DC. (Rutacée). Provenant de Tamatave (Madagascar), son arôme intense, son goût vert, élégamment amer, relève les sauces tomates pimentées, les « curry ».

■ Excellent avec volaille et crustacés et dans les sauces de salades. Y penser pour fruits rouges, compotes et confitures

:: Ecorce de bigarade RÉF. : E07

Péricarpe d'orange amère *Citrus aurantium* L. (Rutacée). Provenant d'Iran.

■ Pour les sauces sucrées et salées, les volailles, les soupes de potirons...Pour les desserts, pâtisseries, glaces, crèmes, dans le thé, ...

:: Grain d'Adam d'Ethiopie RÉF. : E08

Fruits secs (capsules) de la rue d'Alep (*Ruta chalepensis* L., Rutacée). Provenant des hauts plateaux d'Ethiopie, cette rare merveille abyssine, aux vertus toniques, aux étonnantes et puissantes saveurs vertes et fruitées, finement amères est très utilisée dans tout le pourtour méditerranéen, en Afrique et dans le Moyen orient, pour des mélanges condimentaires dont le fameux berberé d'Ethiopie.

■ Concassée assez finement, une seule pincée suffit dans le café, les infusions, pour une explosion de saveur.

NOTRE SIGNALÉTIQUE DE QUALITÉ :

TRAÇABILITÉ			
DURABILITÉ			
APPRÉCIATION	INSUFFISANTE	BONNE	EXCELLENTE



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'Ethiopie : RÉF. : C01

Une version très réussie du célèbre mélange condimentaire d'Ethiopie. 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 arôme 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 grillée, 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





GRAINS
DE
PARADIS

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





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