

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



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